



THE BAKER'S
CROWN



ARTISAN SFI

**DIE LEISTUNGSSTARKE TEIGBANDMASCHINE
FÜR STRESSFREIE TEIGBEARBEITUNG**

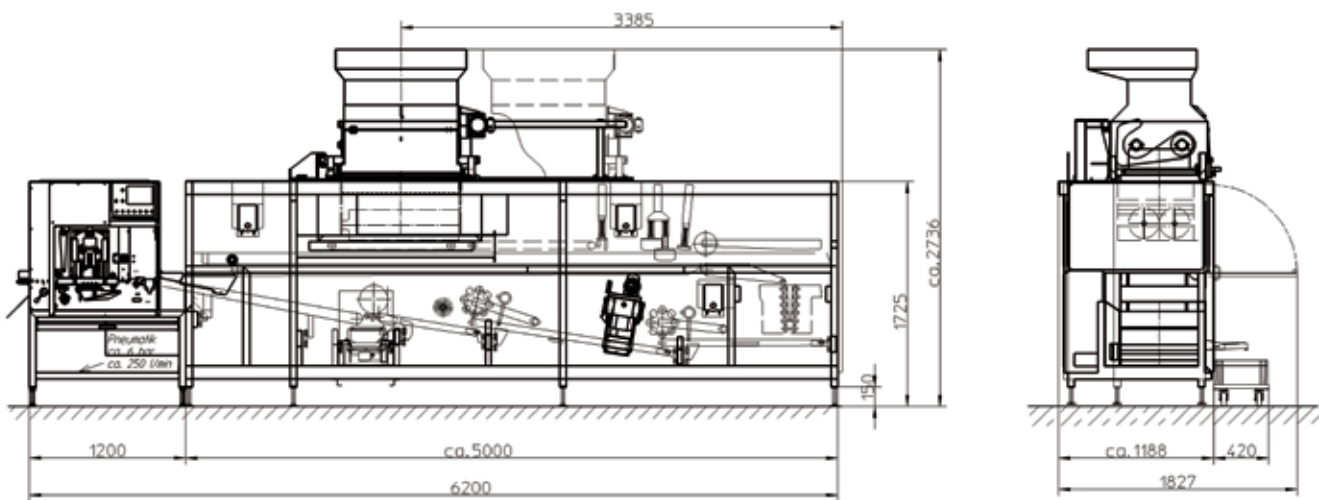
LEISTUNGSMERKMALE

Je nach Konfiguration kommen ein oder zwei Satellitenwalzköpfe in der Artisan SFI zum Einsatz: Geradezu sanft wird das kontinuierliche Teigband auf Endstärke gebracht. Minimale Scherspannungen garantieren höchste Qualität, die enorme Leistungsfähigkeit garantiert hohe Wirtschaftlichkeit.

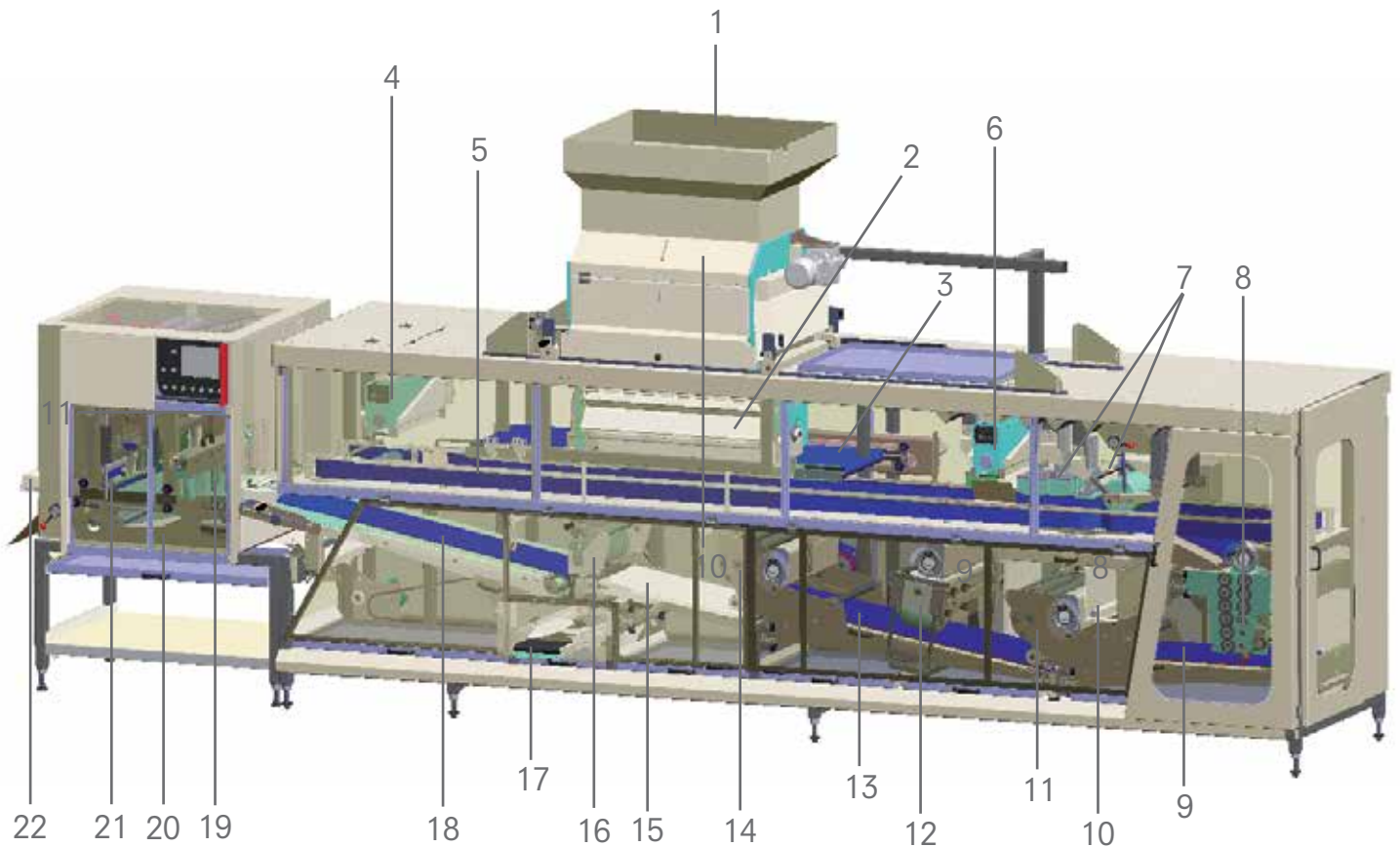
Das modulare Konzept gestattet Investitionen dann, wenn sie sinnvoll sind. Die Artisan SFI ist jederzeit erweiterbar um Hebekipper oder Kistenheber, Rundwerkstation mit Bypassstrecke, Befeuchtungs- und Bestreuvorrichtung, Langwerkstation für Weißbrote und Baguette, Scheideeinheit, Absetzvorrichtung usw.

- extrem schonende Teigverarbeitung für weiche Teige
- Teigdurchsatz bei weicheren Teigen ca. 500 kg/Stunde, bei festeren Teigen bis 1.200 kg/Stunde
- sehr genaue Aneinanderreihung der vorportionierten Teigstücke durch spezielles Ablegesystem
- exakte Kalibrierung des Teigstranges mittels Rillenwalzentrichter und Satellitenköpfen
- einfache und schnelle Reinigung durch „Easy Cleaning System“
- größte Produktvielfalt durch modular anbaubare Aggregate wie zB. Hebekipper, Rundwerkstation, Langrollstation, Befeuchtung/Bestreuung, und verschiedene, einfach zu wechselnde Werkzeuge
- für Ciabatta, eckige Brötchen sowie runde Brötchen, Baguettes und Weißbrote

HAUPTABMESSUNGEN



ÜBERBLICK - ARTISAN SFI



| | | | |
|----|---|----|------------------------------|
| 1 | Zuführtrichter TRÖ300, Beölung (optional) | 12 | Querroller |
| 2 | Rollenwalzentrichter | 13 | Transferband II |
| 3 | Ablegeband | 14 | Satelittenausrollkopf II |
| 4 | Teigbandstauber I | 15 | Transferband III |
| 5 | Abförderband mit Seitenbänder | 16 | Längsschneideeinheit |
| 6 | Teigbandstauber II | 17 | Restteigaustrageband |
| 7 | Vordrucker mit Druckrolle | 18 | Spreizband |
| 8 | Rillentrichter | 19 | Zentriereinheit |
| 9 | Transferband I | 20 | Wiegeeinheit und Guillotine |
| 10 | Teigbandstauber III | 21 | Schneide- und Stanzwerkzeuge |
| 11 | Satelittenausrollkopf I | 22 | Auslaufband |

- 1 Durch mehrere Walzwerke und Stempelvorrichtungen wird das Teigband egalisiert und auf eine gleichmäßige Höhe gebracht. Satellitenwalzwerke bringen den Teig durch klopfende Bewegungen schonend und spannungsfrei auf die gewünschte Teigstärke.
- 2 Individuell verstellbare Längsschneidevorrichtungen schneiden das Teigband in gleichmäßige Streifen.
- 3 Das Teigband wird durch die Guillotine in gleichmäßige Teigstücke geteilt
- 4 Einschlagstation für lange Produkte wie Baguette
- 5 Abziehvorrichtung auf Bleche, Filets, Transportbänder, usw.



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT TESTEN SIE UNS IM KUNDENTECHNIKUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundentechnikum.

Besuchen Sie uns in unserem Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

WÄHREND DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.0
AUSSERHALB DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA

Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115

info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com