

THE BAKER'S
CROWN



BROTANLAGE CERES 2.1

DAS MULTITALENT - FÜR BROT IN SEINER GRÖSSTEN VIELFALT

LEISTUNGSMERKMALE

Die **Ceres 2.1** ist ein hochmoderner Teigteiler, der den höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Teigausbeutung und Teigschonung bei größter Genauigkeit entspricht. Besonderes Augenmerk wurde auf die Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit und den robusten Aufbau der Anlage gelegt.

- für alle Teige mit einer Teigausbeute zwischen 162 und 182 (beim Teigteiler; teigabhängig auch höhere Teigausbeuten möglich)
- für alle Teige von 100% Weizen bis 100% Roggen (beim Teigteiler; teigabhängig)
- für alle Teige mit Vorteigführung und langer Teigruhe (mögliche Schalengare 120 min und mehr)
- minimaler Reinigungsaufwand durch leichte Zugänglichkeit der zu reinigenden Teile, eigenes Reinigungs Menü, ausschwenkbare Teigbandsensoren, herausnehmbare Transferscheibe und Kunststoffbänder
- robuster Aufbau durch die Verwendung von Gussteilen
- konzipiert für Ein-Mann-Bedienung
- Teigteiler mit patentiertem Schwerkraft-Teigstrangverfahren
- Trichter mit 300 Litern Volumen und 900 mm Höhe für mehr Kesselgare – kein Vorportioniertrichter nötig
- elektrisches Heben und Senken des Trichters
- direkt anstellbarer Hebekipper mit serienmäßiger Ausschälvorrichtung
- sensorgesteuerte Verwiegeeinrichtung
- designed nach neuesten Hygienerichtlinien
- kürzeste Rüstzeiten bei Sortenwechsel
- Siemens S7 SPS-Steuerung mit Touch-Panel



Verwiegeeinheit



leichte Zugänglichkeit - optimale Reinigung



herausnehmbare Transferscheibe



DIE MODULE DER CERES 2.1

■ Hebekipper

Der Hebekipper mit der integrierten Teigausschälvorrichtung sorgt dafür, dass die zu verarbeitenden Teigchargen automatisch in den Schwerkraft-Teigteiler befördert werden.

■ Schwerkraft-Teigteiler

Mit der integrierten Verwiegeeinheit teilt der Schwerkraft-Teigteiler das Teigband in gleichmäßige Teigstücke. Sobald das gewünschte Gewicht des Teigstückes erreicht ist, schneidet die Guillotine den Teigstrang ab.

- rotierender Teigtrichter, 300 l Fassung, mit Innenkegel
- rotierende Schneidscheibe
- Transferscheibe mit Stauber
- Teigstrangbreite 60 – 150 mm, einstellbar mit Sensoren
- elektronisches Wiegesystem
- Guillotine
- Krabbelband mit Stauber
- höhenverstellbares Auslaufband

■ Rundwirker

Die von der Guillotine geteilten Teigstücke werden vom Exzenter-Rundwirker oder optional vom Bänderrundwirker rundgewirkt. Durch die minimale mechanische Beanspruchung wird die ursprüngliche Struktur des Teiges erhalten.

■ Abtransportband mit Bypass für den Rundwirker (optional)

Ein Transportband bringt die gewirkten Teiglinge zur weiteren manuellen oder maschinellen Bearbeitung. Mittels höhen- und längsverstellbarem Band können die geschnittenen Teigstücke – etwa für Ciabatta – auch direkt weggesetzt bzw. einer Weiterverarbeitung unter Umgehung des Rundwinkers – etwa bei Baguettes – zugeführt werden. Selbstverständlich ist auch die Übergabe auf einen (kundenseitigen) Zwischengärschrank und/oder Langroller möglich.

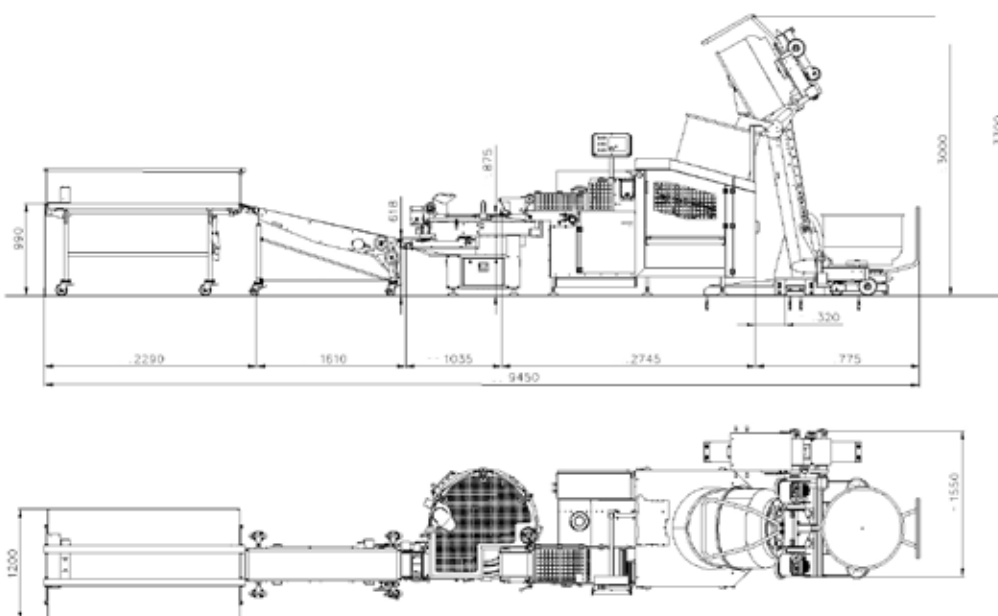
■ Arbeitstisch mit Transportband und Gärgutträgerablage (optional)

PRODUKTVARIANTEN

Gerade die unterschiedlichen Brotsorten, die mit der **Ceres 2.1** hergestellt werden können, machen aus ihr ein Multitalent der Backstube.

Heimische Sorten wie **Roggenbrot** oder **Mischbrot** gelingen genauso perfekt und einfach wie mediterrane Brote. Egal ob **Baguette**, **Ciabatta**, **Weißbrot**, **Panettone** oder auch **Fladenbrote**. Selbst **Pizzateig** lässt sich mit der Ceres 2.1 portionieren.

HAUPTABMESSUNGEN



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

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 Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls 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