

THE BAKER'S  
CROWN



## **CERTO PAN M**

DIE KOMPAKTE TEIGBANDANLAGE

OHNE RESTTEIG MIT HOHER GEWICHTSGENAUIGKEIT

# LEISTUNGSMERKMALE

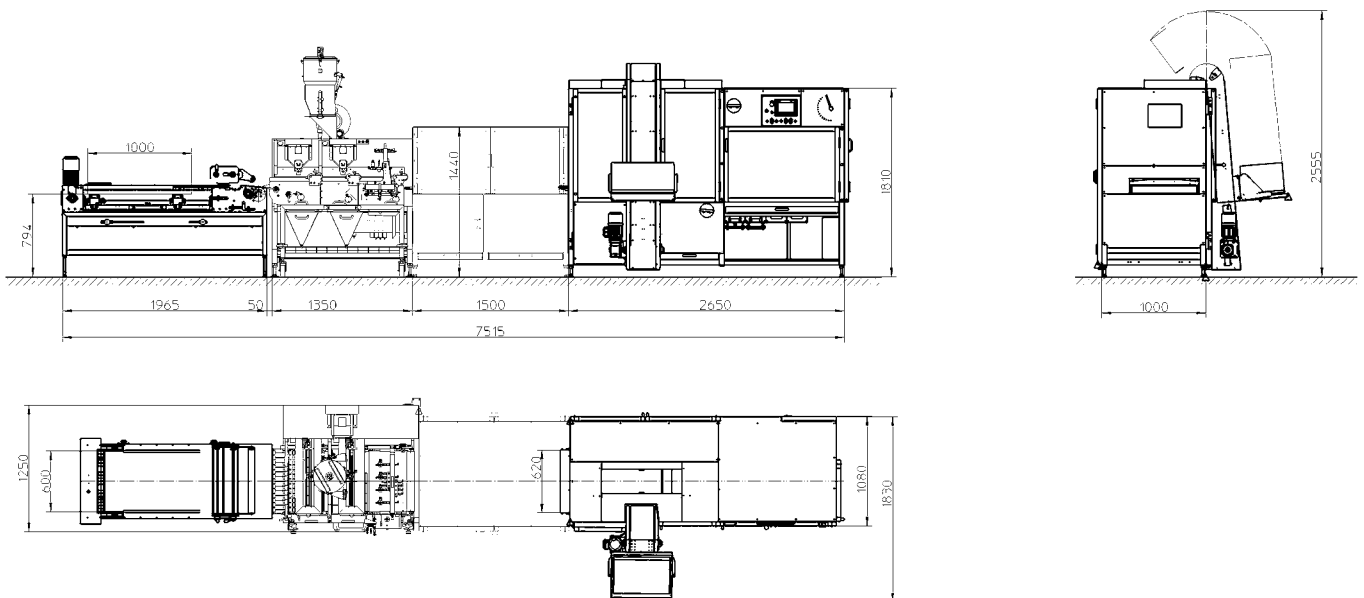
Hinter der Certo Pan M steht ein völlig neues System der Teigstrangerzeugung, das durch ein Rotationsprinzip hohe Gewichtsgenauigkeit ohne Restteig garantiert. Um Stoßstellen und damit verbundene Ungleichmäßigkeiten im Teig zu vermeiden, wird der zugeführte Teig gedreht und geschnitten und somit zu einem kontinuierlichen, endlosen Teigband geformt, aus dem Teigstücke mit hoher Gewichtsgenauigkeit hergestellt werden können.

- Teigdurchsatz von bis zu 600 kg pro Stunde
- maximale Stundenleistung von 7.500 Stück (eckige Brötchen) und 6.000 Stück (gewirkte Brötchen) bei 5-reihiger Arbeitsweise
- Teigeingabe über integrierte Kistenhebevorrichtung
- endlose Teigbanderzeugung durch Scheibentrichter und oszillierendes Schneidmesser
- austauschbare Schneidwalzen für unterschiedliche Teigbandreihigkeiten
- Gesamtbreite des Teigbandes beträgt ca. 240 mm
- gleichmäßige Teigstücke mit hoher Gewichtsgenauigkeit
- rundum angebrachte Klapptüren und aufschwenkbarer Scheibentrichter ermöglichen leichte Zugänglichkeit und dadurch optimale Reinigungsmöglichkeit
- intuitive Bedienung durch SPS Steuerung und Touchpanel mit Piktogrammen
- die Teigbandanlage in kompakter Bauform eignet sich besonders für gewerbliche Betriebe mit höchsten Qualitätsansprüchen
- integrierte Wiegeeinheit für Verwiegung des Teigbandes über die gesamte Teigbandbreite und etwaige Anpassung des Schnittintervalls

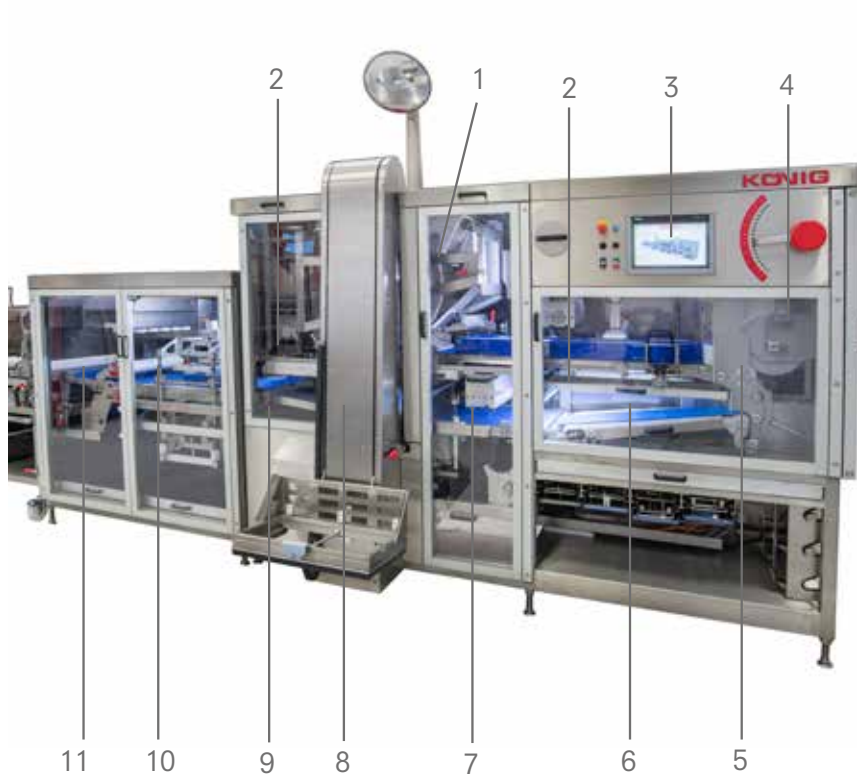
## PRODUKTSORTIMENT

- einfach austauschbare Schneidwerkzeuge für drei- und viereckige Produkte (gerade oder rautenförmig)
- hohe Produktvielfalt durch Stanzwerkzeuge (Feierabend, Knackfrisch, etc.)
- geschlossener und offener Schnitt durch Stanzen am Band möglich
- optionales Schnittbrötchenmodul für Langrollen und Schneiden der Teiglinge; ein durchgehendes Schneidmesser für den optimalen Schnittbrötchenausbund
- jederzeit erweiterbar mit optionaler Rundwerkstation für die Herstellung von rund gewirktem Gebäck, wie zum Beispiel Rosenbrötchen
- mit optionalem Mohner können auch bestreute Produkte hergestellt werden
- für gleichmäßige beidseitige Bestreuung direkt am Förderband ist auch ein „Inline-Mohner“ inkludiert
- in Verbindung mit einer bewährten König Kleingebäckanlage (z.B. Eco Twin oder Combi Line) ist eine wesentliche Erweiterung der Produktvielfalt möglich

## HAUPTABMESSUNGEN



# ÜBERBLICK - CERTO PAN M | BESTREUNGSSTATION



Gitterbändermodul auf fahbarem Rahmen austauschbar gegen optionales Transportband

- |                        |                                 |                                  |
|------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 Scheibentrichter     | 7 Stanze (Dreieck/Raute/Gerade) | 13 Streuboxen                    |
| 2 Stauber / Streubox   | 8 Kistenheber                   | 14 Streugutrückführung           |
| 3 Display              | 9 Auslaufband                   | 15 Besprühungsdüsen              |
| 4 Kalibrierung         | 10 Schleifeinheit               | 16 Wasserbad                     |
| 5 Längsschneideeinheit | 11 Rosenbrötchenbefettung       | 17 Streugutrückführung (manuell) |
| 6 Spreizband           | 12 Display                      | 18 Übergaberolle                 |



# 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

