



THE BAKER'S
CROWN



KGV COMBI 2000 SERIE

DER MASSSTAB FÜR GUTE BRÖTCHENANLAGEN

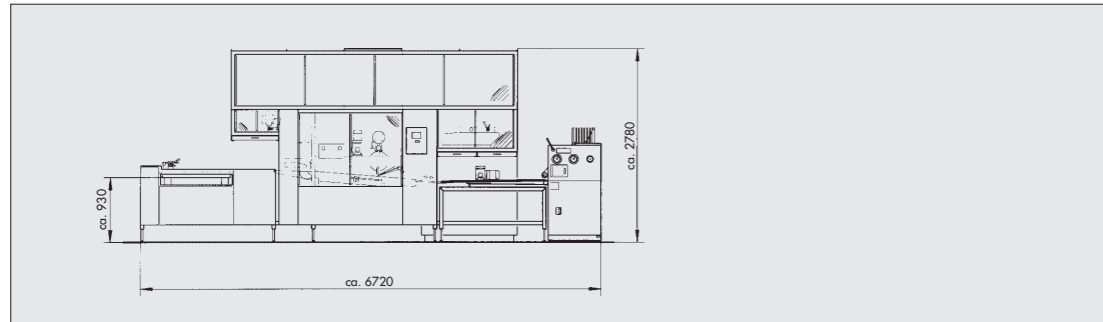
LEISTUNGSMERKMALE

Die KGV Combi 2000 ist keine Anlage, die man „von der Stange“ kauft: Kunden und Experten von König loten gemeinsam die Bedürfnisse und Möglichkeiten aus. Dann wird die Anlage konfiguriert und ausgelegt. Der Einsatz modularer Baugruppen erlaubt eine schier unglaubliche Vielfalt.

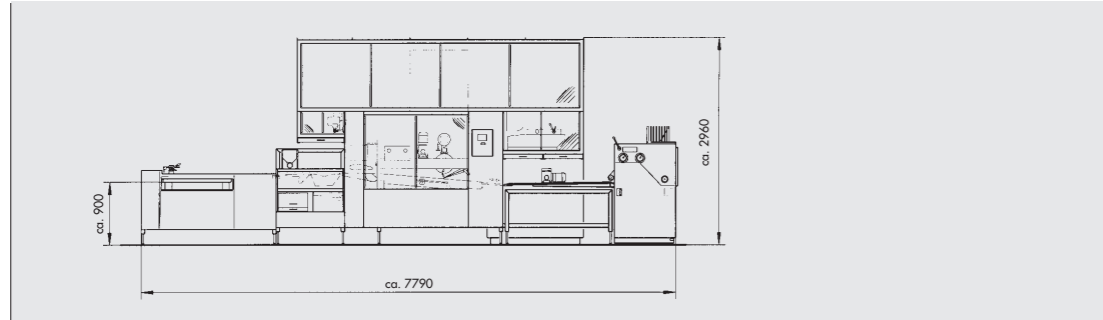
- Lieferbar mit Classic Rex oder Industrie Rex
- Maximale Stundenleistung je nach Kopfmaschine zwischen 6.000 und 18.000 Stück
- In variablen Versionen wahlweise mit Befeuchtung/Bestreuung und Nachgärschrank
- 800 mm Arbeitsbreite für höchste Leistung
- Auf Wunsch mit Direktdurchgabe zur Absetzung grüner Teiglinge
- Geringer Personalaufwand – 1-Mann-Bedienung
- einfache Bedienung über Siemens Steuerung
- Fernwartung über Modem möglich
- Einfache Reinigung
- Kabelkanäle mit einem Blick zu kontrollieren
- Auf Wunsch auch voll zu automatisieren

ANLAGENBEISPIELE

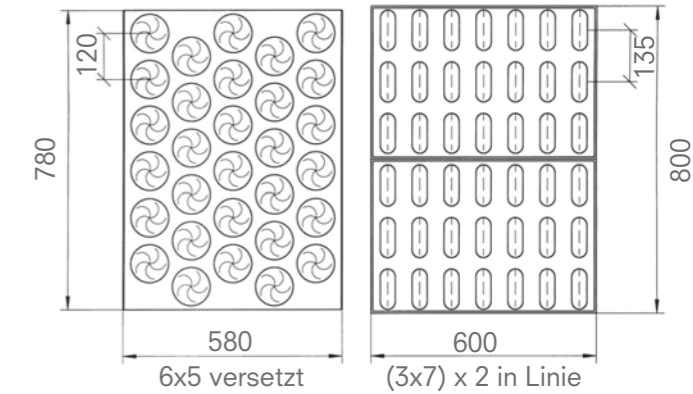
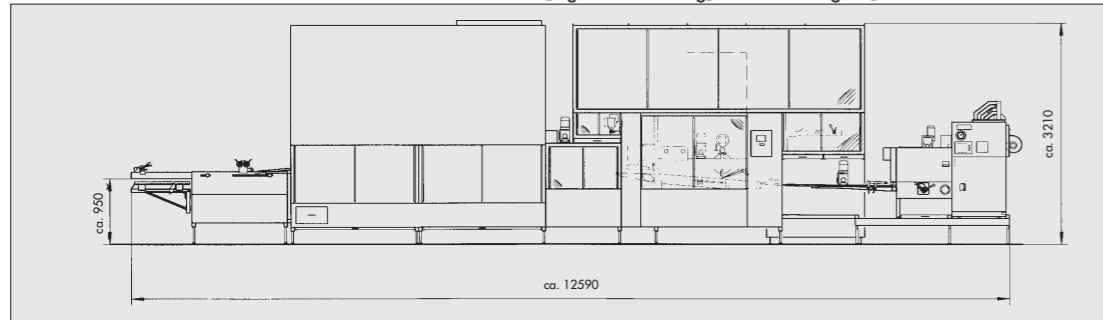
Classic Rex T6S-MKB
KGV Combi 2000/25-9.000 Stk./h - 260 belegbare Gehänge



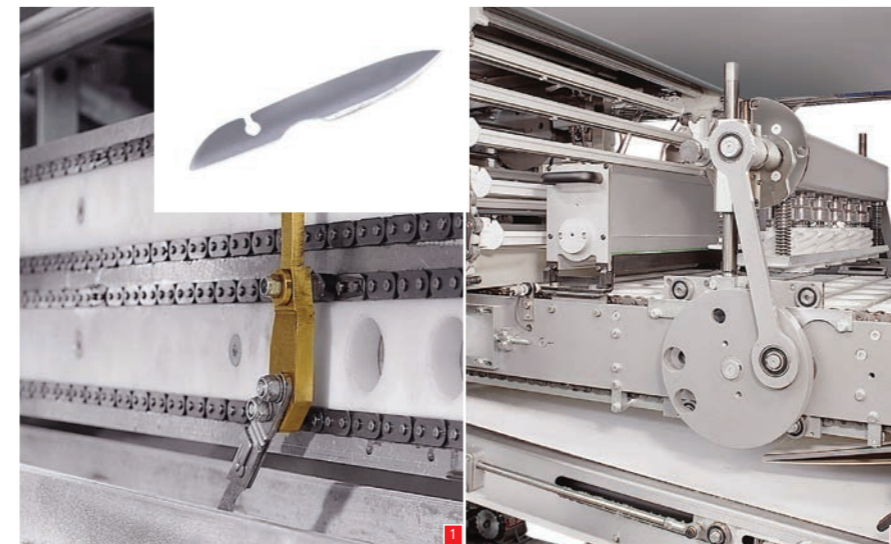
Classic Rex Futura T6S-MKB
KGV Combi 2000/33-11.800 Stk./h - 320 belegbare Gehänge - mit Mohner



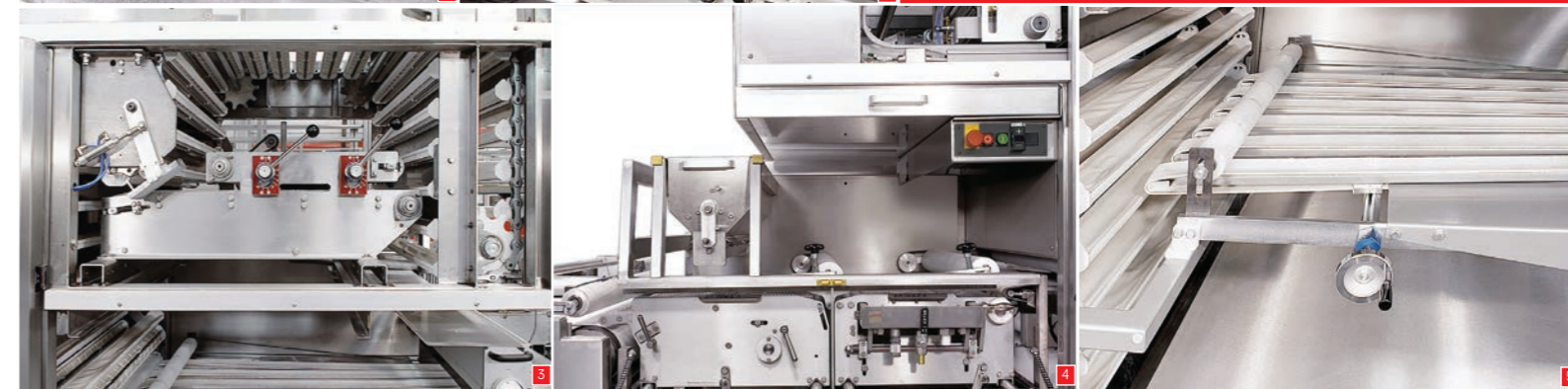
Industrie Rex T6S-I/1-70/9
KGV Combi 2000/40-14.400 Stk./h - 00 belegbare Gehänge - mit Nachgärschrank



Beispiel für die Absetzung



- 1 **Dieses Messer macht den Unterschied**
 - scharfes, preiswertes Messer - leicht zu wechseln
 - wird nach jedem Schnitt gereinigt
- 2 **Die bewährte Reginamatik-Stüpfelstation**
 - perfekt gestüpfelte Brötchen
 - von 30g Hotelgebäck bis 85g Tiefkühlware
- 3 **Der Langroller mit RR-Technik**
 - jeder Teigling wird sicher angenommen
 - exakte Übergabe in die Gehänge
- 4 **Der bewährte König Mohner**
 - für einseitige oder beidseitige Bestreuung
 - rasche und einfache Reinigung
- 5 **Direktdurchgabe für Spezialbrötchen**
 - Aufarbeitung bei stehendem Gärschrank



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. 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