

THE BAKER'S
CROWN

KGV PLUS UNA LÍNEA DE ALTO RENDIMIENTO

UNICA Y EXCLUSIVA LÍNEA DE ALTO
RENDIMIENTO PARA UNA GRAN VARIEDAD
DE PANECILLOS Y BOLLOS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Por más de 50 años, Koenig ha sido el más importante especialista de equipamiento de alta tecnología para la producción de pan. Este suceso solo ha sido posible gracias a la confianza de nuestros Clientes: Ustedes nos han impulsado a desarrollar las más increíbles Línea para la producción industrial de pan, con una variedad sin límites de productos, cada día incrementado los volúmenes de producción.

Gracias a ese impulso, nosotros hemos desarrollado

- la nueva línea de tipo industrial diseñada para la producción de panes de hamburguesa, hot-dogs, mini rolls, pan de leche, donuts, brioche,
- para una ejecución máxima de 72.000 piezas a la hora en 12 filas.
- productos de alta calidad y preservación gracias a la estructura de la masa proveniente de nuestro extrusor de masas, el que es incomparable con otros sistemas.
- procesamiento simple y fácil de masas con estructuras desarrolladas o masas heterogéneas con diversos ingredientes como uvas pasas o/y nueces y almendras
- la T-Rex AW ofrece un amplio rango de pesos desde 25 a 70g

una nueva generación de Líneas: KGV plus, con un rendimiento increíble de 100 golpes/min Desde el principio, siempre ha sido opuesto la producción con trato gentil de la masa y altos volúmenes, hoy esto está resuelto con el Sistema KGV. Un rendimiento increíble con alta calidad a su servicio. Gracias al sistema modular KGV, la combinación de posibilidades de producción es ilimitada, gracias a los diferentes módulos industriales creados para dar respuesta a todos sus requerimientos.

- el corazón del sistema es nuestra T-Rex AW, una divisora boleadora con un sistema de procesamiento de las masas, totalmente nuevo. Con una capacidad increíble de 100 golpes/min. Capacitado para el procesamiento de diversas masas con diversas consistencias.
- una cámara de fermentación continua asegura una fermentación consecuente para las piezas de pan.
- una nueva unidad multifuncional con cinta de estampado provee un estampado/pinchado de alto poder, ej. Donuts y Bagels
- tiene una estación de formado para diversos productos.
- nunca antes fue tan simple limpiar y asear una línea de producción, su sistema de amplias puertas de acero inox, los cajones recolectores de sobrantes bajo la línea, permite un aseo y mantenimiento completo.



T-Rex AW divisora boleadora alto rendimiento

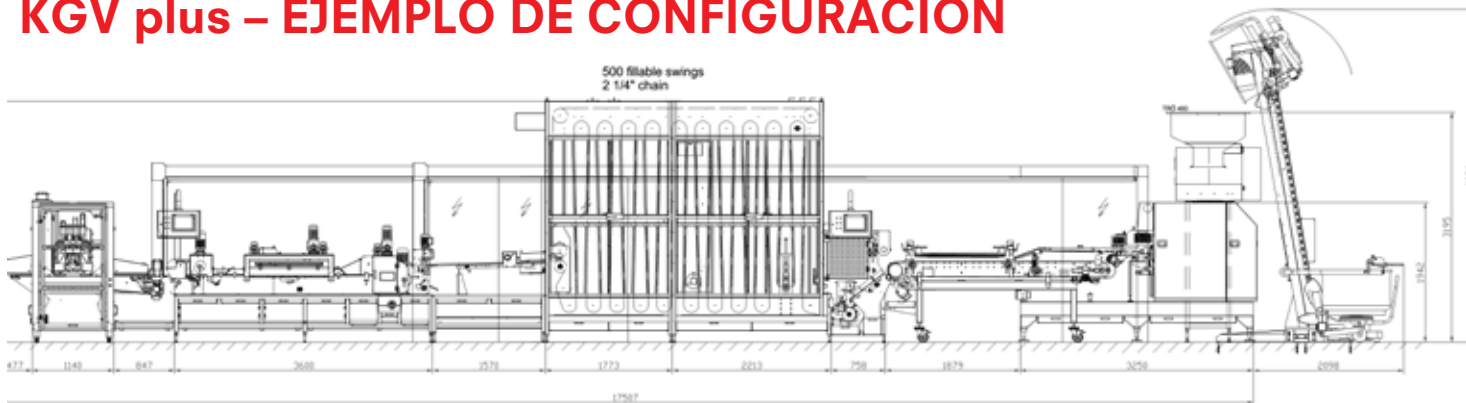


Largas pistas de boleado



Estación Formadora de Hamburguesas, Hot Dogs, etc.

KGV plus – EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN



UNIDAD MULTIFUNCIONAL DE ESTAMPADO EN CINTA

ESTACION DE FORMADO

CAMARA DE REPOSO

T-REX AW DIVISORA BOLEADORA DE ALTO RENDIMIENTO

HERKULES, ELEVADOR DE BOWLS

LOS COMPONENTES BÁSICOS DE KGV plus PARA OBTENER EL MÁXIMO RENDIMIENTO



ELEVADOR DE BOWLS HERKULES

El elevador de Bowls Herkules es univ ersalmente aplicable con una capacidad de levantar bolos de hasta 1,000 kg a una altura máxima de 3,300mm. El gran ángulo de la descarga asegura que las masas sean totalmente descargadas mediante su rascador de bordes internos del bowl.



T-REX AW, DIVISORA BOLEADORA DE ALTO RENDIMIENTO, "AW"

(accurate weight en inglés, rango preciso)

El alto rendimiento de la nueva Divisora Boleadora T-Rex AW es el corazón perfecto de la línea. El que además con un boleador externo de pistas, permite boleear perfectamente con la Divisora trabajando a 100 golpes/min quedando de esta forma las piezas perfecta y suavemente boleadas.

Esta máquina ofrece un rango de pesos desde 26 a 70g. En la versión "AW" (accurate weight, en inglés rango preciso) ofrece el mas alto grado de precisión de peso certificado, y con el mejor cuidado de la calidad de la masa.

Las piezas de masa son divididas mediante nuestro más probado y patentado sistema de división y pre-porcionado "Rex" mediante el tambor divisor que maneja la masa suavemente tal cual la mano del hombre.



CÁMARA DE REPOSO

Cámara de reposo controlada mediante control de clima (temperatura y humedad). La cantidad de cangilones se define de acuerdo a los tiempos de fermentación final y también la potencia requerida.



BYPASS OPCIONAL

Disponible para efectuar transferencia directa para evitar el uso de la cámara de reposo directo al enbandejador automático.



ESTACIÓN DE FORMADO

- para formas productos redondos aplanados (hamburguesas) y productos redondos enrollados (hot-dogs) mini barras, pan de leche, etc.
- cabeza de calibración móvil con control de rodillos para pequeñas piezas de masa.



OTROS MODULOS DISPONIBLES PARA SU LINEA INDIVIDUAL



UNIDAD MULTIFUNCIONAL DE ESTAMPADO EN CINTA

La unidad multifuncional de estampado sobre cinta, es un módulo totalmente nuevo que permite hacer decoraciones, pinchado, realizado y formas especiales de productos.

Diseñada para realizar diferentes productos como Donuts, Bagels, Pasta choux, anillos de pastelería, anillos de canela, etc.

El nuevo estampador unifica muchas etapas diferentes en un solo proceso:

Gracias a su diseño de la herramienta multi-etapas, el pinchado exactamente centrado y corte de los donuts permite formar el anillo y extraer el centro en una sola etapa.



UNIDAD DE SEMILLADO

- humidificación segura mediante dispositivos spray.
- sistema automático de recirculación de semillas, nada se pierde
- proceso de diferentes tipos de semillas, ej. Amapola, semilla de calabaza, sésamo, etc.



UNIDAD PRE-ALARGADORA

Este componente se encuentra ubicado antes del ingreso de las piezas a la cámara de reposo, y es usado para la producción de productos ovalados, y también para pre-alargar las piezas que después serán alargadas en la estación de formado.



UNIDAD ESTAMPADORA

Esta estación ofrece un estampado fácil y limpio de las piezas redondas y también ovaladas o alargadas.

Fácil cambio de formato de producto rápido y sin herramientas auxiliares.

Las herramientas de estampado son fácilmente cambiables por otros diseños y también pueden ser reemplazadas por una estación de cortadores longitudinales.



KGN FERMENTADOR FINAL

El fermentador final de cangilones KGN para productos individuales se encuentra disponible, y es una máquina standard de anchos de 600, 800 y 1000 mm. Alternativamente usted también puede seleccionar fermentadores finales de ancho 1,600, 2,000, 2,500 o 3,000 mm para alimentar directamente ya sea hornos de túnel o unidades de congelación. Según sean los tiempos de fermentación final se calculará la exacta cantidad de cangilones disponibles, entonces el largo final de la máquina será variable de acuerdo al tiempo de fermentación. El fermentador es climatizado mediante higróstato y termostato.



UNIDAD RETRACTIL

La cinta retráctil garantiza el correcto depositado de las piezas, ya sea sobre la cinta de un horno o sobre bandejas, de acuerdo a cual sea su selección final.



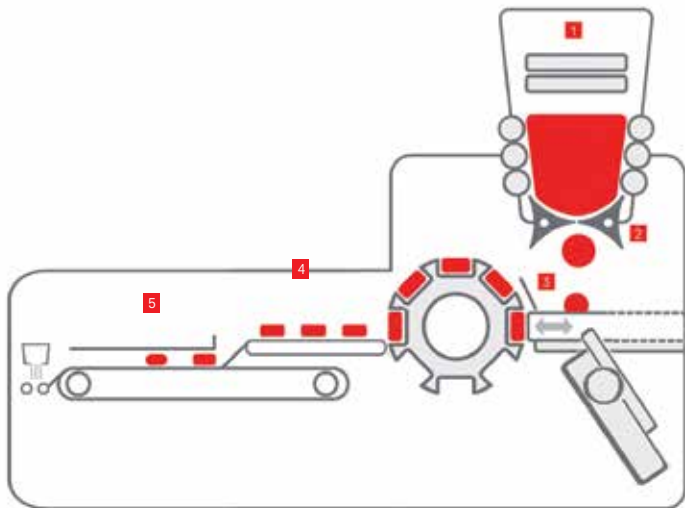
T-REX AW RANGOS DE PESOS



LA DIVISORA "REX" MAS EFICIENTE DE TODAS LA DIVISORAS DE MASAS QUE KOENIG A CREADO EN LOS ULTIMOS 50 AÑOS.

Rango de pesos	Filas	max. cap. horaria	Piston divisor	Pistas de boleado
25-60g	10\11\12	60000/66000/72000	58	1 set de pistas, para cada rango de peso.
35-70g	10\11\12	60000/66000/72000	58	

T-REX AW PRINCIPIO DE TRABAJO



- 1 La masa es alimentada en la tolva mediante rodillos impulsores.
- 2 El alimentador de masa rotatorio de estrella, mueve y corta la masa en porciones y son transferidas a la sección del divisor.
- 3 El pistón horizontal empuja la masa en las áreas vacías del tambor rotatorio, la presión de la masa es constantemente controlada en forma electrónica.
- 4 Las piezas de masa son movidas en 180° en dirección anti-horaria y de ahí son transferidas a la cintas transportadoras de dedos. Este paso permite que la masa descansa antes de que comience el proceso de boleado. Las cintas de dedo extensibles son extraíbles para limpieza y mantenimiento.
- 5 Las piezas de masa se transfieren a una cinta inferior bajo las pistas de boleado y se redondean en las pistas de boleado especialmente diseñadas. Las piezas de masa se transportan a través de las pistas de boleado inclinadas donde se bolean suavemente y a alta velocidad.

Posteriormente, las piezas de masa se espolvorean y transportan, por ejemplo, a una cámara de reposo a través de un rodillo de doble ajuste.

Las pistas de boleado pueden cambiarse sin herramientas y retirarse del sistema para fines de limpieza y mantenimiento

Este sistema permite velocidades de salida por hora más altas a 100 golpes/min. Con el más gentil manejo de las masas. El principio de división y boleado de masa de Koenig también permite el procesamiento de altos rendimientos de masa.

ALTO RENDIMIENTO Y GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS

La T-Rex AW ofrece un rango de peso de 25 a 70g y puede procesar masas muy diversas, incluso masas con alto reposo antes de la divisora, permitiendo también procesar masas con un alto grado de hidratación, como también con añadidos como uvas pasas, nueces, trozos de chocolate, etc.

Dependiendo de los requerimientos de cada cliente, también es posible suministrar gabinetes de fermentación, estaciones de estampado, estaciones de formado especiales, fermentadores finales y otros componentes de nuestra serie Koenig Industrial.

Por lo tanto, esta máquina proporciona la base óptima para la producción de grandes cantidades de productos como hot dogs, hamburguesas, mini baguettes, pancitos de leche bollos de brioche, donuts o bollos cortados, todos con la más alta calidad y precisión.



CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

EVALÚAMOS EN EL "CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN"

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:

Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierte su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739



KONIG THE BAKER'S CROWN

Koenig 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

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Julio 2020

scan here

