



THE BAKER'S
CROWN

MÁQUINAS AMASADORAS Y VOLCADORES ELEVADORES
LOS MEJORES RESULTADOS DESDE EL PRINCIPIO

AMASADORA EN ESPIRAL

UNA PARA TODO: EL MULTITALENTO DE KOENIG

La amasadora en espiral de aplicación universal de Koenig proporciona desde el principio una calidad de producto óptima. No importa si se usan con masas de trigo, mezcla de trigo, mezcla de centeno, centeno o integrales: las amasadoras en espiral de Koenig amasan rápidamente y apenas calienta la massa.

Como todas las amasadoras de Koenig, la amasadora en espiral viene equipada de serie con bol de masa desplazable y garantiza así un proceso de trabajo racional junto a una gran comodidad de manejo.

Gracias a que la interacción entre la velocidad de amasado y las rotaciones y el sentido de giro del bol de amasado están exactamente ajustados y se puedan guardar en el programa del controlador, los modelos de la serie SP son de aplicación universal y se pueden adaptar prácticamente a cualquier receta.



- estructura estable para masas exigentes
- capacidad de masa de 160 y de 240 kg
- de serie con dos velocidades para herramientas de amasado y batea de masa
- tiempos de amasado breves con un calentamiento mínimo de la masa
- el cabezal se puede subir y bajar hidráulicamente
- la batea de masa se puede desplazar hacia afuera
- bloqueo hidráulico de la batea de masa
- versión estándar con revestimiento de acero inoxidable y placa base de acero inoxidable
- disponible opcionalmente también con armazón de acero inoxidable

MÁQUINA AMASADORA DE DOBLE ZIGMA

DOS HERRAMIENTAS PARA OBTENER LA MÁXIMA CALIDAD

La máquina amasadora de doble zigma de Koenig le permite ya desde el procesamiento de la masa asentar los cimientos de la máxima calidad de producto. Las dos herramientas, diseñadas especialmente con un desarrollo curvo especial, realizan un trabajo de sentido encontrado - disminuyendo la fricción y amasando por compresión. De esta forma la energía mecánica aportada, disminuye el aporte de temperatura a la masa y puede disminuir los tiempos - comparado con una amasadora de espiral tradicional. Por otro lado por el trabajo de la máquina mediante compresión se aumenta considerablemente el aporte de oxígeno y aire a la masa. Por esta razón, la máquina amasadora de Doble Zigma resulta especialmente adecuada para procesar masas de trigo y productos de pastelería.

A partir de la TA 180 (% agua ÷ peso de harina) se consiguen los resultados también para masas de centeno y mezclas de centeno. Gracias a su estructura estable, su confiabilidad y su manejo sencillo, cuenta con el aprecio de clientes de todo el mundo.



- amasadora industrial de primera categoría
- estructura estable para masas exigentes
- de serie con dos velocidades para herramientas de amasado y batea de masa
- amasado intensivo y al mismo tiempo procesamiento cuidadoso de p. ej. masas de fruta
- el cabezal se puede subir y bajar hidráulicamente
- la batea de masa se puede desplazar hacia afuera
- bloqueo hidráulico de la batea de masa
- versión estándar con revestimiento de acero inoxidable y placa base de acero inoxidable
- disponible opcionalmente también con armazón de acero inoxidable

AMASADORA TWIN TWIST (DOBLE ZIGMA) CON DISEÑO HIGIÉNICO

El continuo desarrollo de Koenig presenta el sistema "H" en los productos de nueva generación de nuestra gama de productos, y ahora hemos incluido el sistema "H" en nuestras amasadora TWIN TWIST de doble Zigma. Ahora nuestras amasadoras que cumplen con el diseño "H" pueden ser lavadas completamente con agua y detergentes con agua a presión baja. El diseño higiénico de nuestra DW-240-H se caracteriza por las siguientes características:



- estructura de la máquina y el cabezal superior totalmente sellado
- revestimientos de acero inoxidable
- gabinete de controles eléctricos construido en acero inoxidable
- cuba o bowl con accionamiento mecánico mediante rueda de fricción
- drenajes perforados tanto en la base de la máquina como en su cabezal
- cubierta de la cuba o bowl a prueba de polvo
- panel táctil de control bajo norma IP65



COMPARATIVA DE DATOS TÉCNICOS

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Capacidad de harina (hasta aprox.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Capacidad de masa (hasta aprox.)	160 kg	240 kg	125 kg	240 kg
Contenido de la batea	225 litros	360 litros	190 litros	370 litros
Diámetro interior de la batea	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Borde superior de la batea (D)	890 mm	1010 mm	790 mm	990 mm
Rotaciones de la batea a 50 (60) Hz: 1. Velocidad (mezcla) 2. Velocidad (amasado)	12 (12) rpm 24 (23) rpm	11 (12) rpm 21 (24) rpm	11 (11) rpm 22 (21) rpm	8 (9) rpm 15 (18) rpm
Rotaciones de la herramienta a 50 (60) Hz: 1. Velocidad (mezcla) 2. Velocidad (amasado)	92 (92) rpm 183 (183) rpm	95 (95) rpm 189 (189) rpm	120 (120) rpm 240 (240) rpm	113 (116) rpm 229 (233) rpm
Capacidad de conexión eléctrica aprox.	14 kW	18 kW	17kW	26kW (31kW)
Dimensiones: Longitud Anchura Altura	2.217 mm 1.370 mm 1.953 mm	2.404 mm 1.396 mm 2.068 mm	2.176 mm 1.365 mm 1.983 mm	2569 mm (2113 mm) 1449 mm (1630 mm) 2349 mm (2301 mm)
Peso, incluido la batea, aprox.	1.490 kg	1.810 kg	1.825 kg	2060 kg (3300kg)

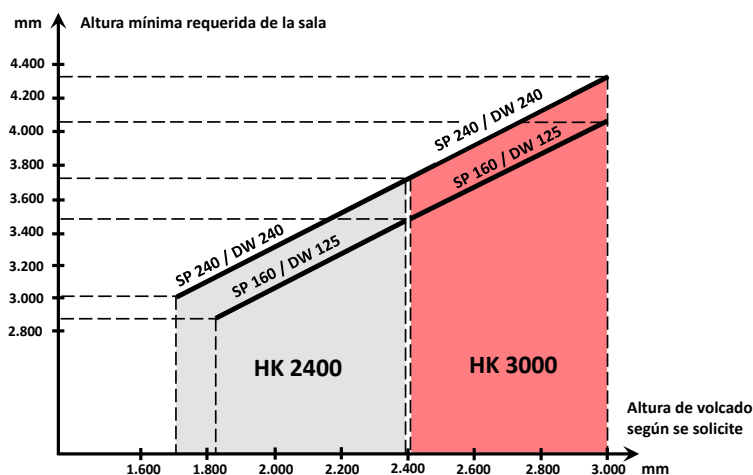
VOLCADOR ELEVADOR HERKULES FUERTE COMO UN DIOS GRIEGO

Para redondear el programa «de la masa a la máquina», Koenig ofrece también el volcador elevador adecuado. Con una potencia de elevación de hasta 1000 kg y una altura de elevación de máx. 3300 mm, su aplicación es universal. Durante todo el proceso de elevación y vuelco, las badeas de amasado se mantienen bloqueados seguros en un dispositivo de alojamiento. Gracias al gran ángulo de vuelco o al dispositivo integrado de vaciado opcional para masas finas, la batea de masa queda completamente vacío.

- fuerza de elevación de máx. 1.000 kg
- la altura de vuelco se puede ajustar en pasos de aprox. 50 mm hasta un máx. de 3.300 mm
- hay disponible de forma opcional un dispositivo de alojamiento para bateas de otros fabricantes
- se puede elegir entre diseño a la derecha o a la izquierda
- posibilidad de desplazamiento transversal (diseño especial)
- también se puede suministrar para alturas bajas de vuelco
- bastidor base disponible en diseño de acero inoxidable



ALTURA MÍNIMA NECESARIA DE LA SALA SEGÚN LA ALTURA DE VUELCO DESEADA



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, Desarrollado 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 maquinas 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 invierta 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. Septiembre de 2015