



THE BAKER'S
CROWN

HORNOS ROTATORIOS ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

UN PUNTO DE REFERENCIA DE KOENIG PARA
LA MAS ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

PRINCIPALES VENTAJAS

El horno Roto Passat de Koenig nos ha comprometido a buscar la mejor solución en el menor espacio. La probada y testeada tecnología ofrece los mejores y consistentes resultados de horneado. Su sofisticado diseño, donde la relación espacio y resultado de horneado es sin igual, no existe otro Horno mas pequeño con tan alto rendimiento.

No Existe ninguno más pequeño – Y donde todo horneado es posible

Quando desarrollamos el Horno Koenig Roto Passat en **“SE – SAVE ENERGY”**, el objetivo más importante fue obtener el más alto rendimiento y eficiencia de la energía.. Este Nuevo Horno Rotto Passat ofrece un ahorro que alcanza el 20% en comparación con la versión anterior. El Nuevo intercambiador de calor es la base de la reducción del consumo energético. El diseño Coun-terflow del intercambiador de calor es significativamente más eficiente y aumenta la eficiencia de la transferencia del calor.

El Roto Passat ha sido diseñado para el más completo rango de productos, desde los panes rústicos, a los panecillos pequeños y también a los productos de pastelería como Queques y Bizcochos, también ofrece excelentes resultados en la elaboración de productos pre-horneados. Los hornos Roto Passat de Koenig se encuentran disponibles con quemadores para Gas Natural, Gas GLP, Diesel y también en versiones con energía eléctrica. El diseño moderno, con una construcción superior y su simple sistema de control hacen de Rotto Passat un horno de fácil mantenimiento y operación.

Eficiencia Energética

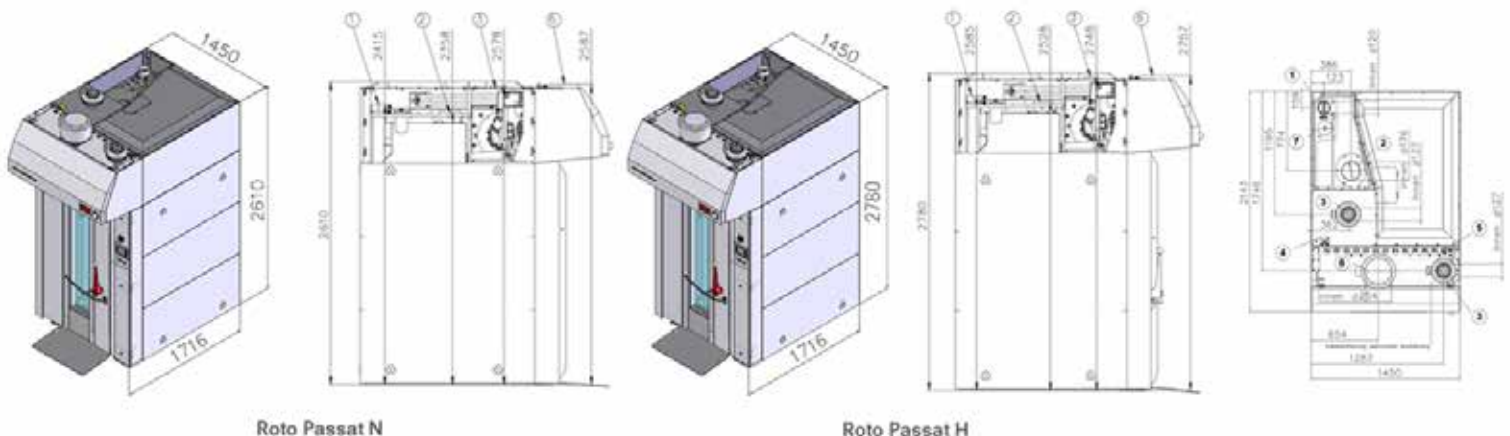
- Los Hornos Rota Passat, entregan una economía de 20% en comparación con su predecesor
- Su intercambiador de calor, ofrece la mejor trasferencia calórica al producto, logrando la utilización al máximo de la energía consumida
- Cuenta con un sistema de aislación térmica que provee un barrera térmica ideal hacienda que sus superficies exteriores se mantengan frías
- El control electrónico del volumen de aire, ajustable en todo momento, mediante el uso de flaps, el traspaso de la energía al producto en forma correcta

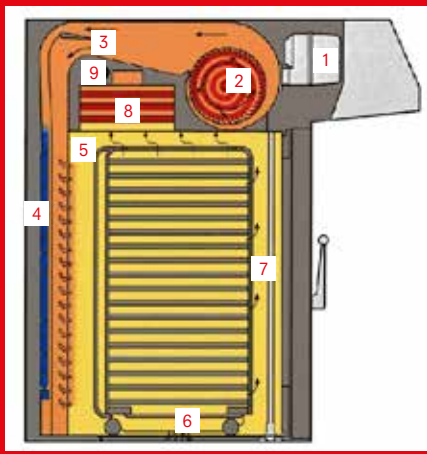
Otras Características de los Hornos Roto Passat SE

- Cámara de cocción ancha y con un largo interior adecuado para el uso de bandejas comúnmente usadas en todo el mundo
- Un sistema de laberinto debajo de la mesa giratoria, permite proteger el piso del horno contra la suciedad
- El sistema de sellado de la puerta, y el sistema In-door de la puerta permite una limpieza fácil de los cristales de la misma
- La rampa de acceso de los carros de horneado se puede remover fácilmente sin el uso de herramientas
- Todos los elementos mecánicos son fácilmente accesibles gracias a su nueva cubierta de inspección
- El aire es dirigido y recirculado permanentemente con el fin de conseguir los mejores resultados de horneado
- Los Hornos Rotto Passat entregan una regularidad de horneado que no tiene comparación



DIMENSIONES PRINCIPALES





1 Quemador

Quemador a Gas o Diesel, también existe una versión Eléctrica.

2 Ventilador de circulación de aire

Transporta el aire caliente hasta la cámara de horneado y retorna el aire usado de regreso al intercambiador de calor

3 Compuerta reguladora del flujo de aire caliente

Regula la cantidad (volumen) de aire en la cámara de horneado. El exceso de aire es desviado hacia el generador de vapor y calienta este permitiendo realizar cocciones una tras otra sin detener el proceso.

4 Unidad Productora de Vapor

Consta de segmentos individuales, medios de almacenamiento de gran tamaño y la superficie para la evaporación del agua. Principio de Cascada: El agua fluye hacia abajo sobre una gran trayectoria sobre los elementos calientes, por lo tanto existe una superficie de contacto grande. Los elementos son fáciles de quitar y limpiar. Situado directamente en el flujo de aire caliente, justo después de el intercambiador de calor. Con una válvula magnética controlada por tiempo.

5 Pared ranurada

Precisas ranuras calculados que se pueden ajustar finamente en el sitio garantiza que la cámara de cocción se puede llenar con aire caliente de una manera controlada - en conjunto con la mesa giratoria esto asegura un resultado de cocción uniforme.

6 Plataforma giratoria

Diseño robusto, rápido desmontable, fácil de limpiar. La unidad se bloquea como protección (si un carro se aprieta). Libre de mantenimiento. Equipado para acomodar carros de cocción de diferentes fabricantes.

7 Canal de succión

Retorna el aire caliente desde la cámara de cocción al Intercambiador de Calor.

8 Intercambiador de Calor

El aire que fluye en la parte trasera de la cámara de horneado es calentado por los gases provenientes de la cámara del quemador y fluye hasta la cámara de horneado. La gran superficie de calor de este Intercambiador de Calor provee al equipo de una alta eficiencia energética.

9 Revestimiento Exterior

Los paneles de acero inoxidable, que se encuentran aislados mediante lana mineral, proveen un aislamiento térmico que permite mantener las superficies externas frías sin riesgo de quemarse.

TABLA COMPARATIVA DE LOS MODELOS DISPONIBLES

	980 N	980 H
Para horneado según normas de USA	660 x 460, 920 mm	660 x 460, 920 mm
Para Horneado según normas Europeas	580 x 780, 980 mm	580 x 780, 980 mm
Número de bandejas por carro	18 - 20	20 - 22
Área de Horneado	hasta 12 mt ²	hasta 13 mt ²
Dimensiones ancho x largo x altura	1450 x 1716 x 2610 mm	1450 x 1716 x 2780 mm
Altura requerida para rotar el horno cuando es recibido horizontal	2958 mm	3105 mm
Altura Max. de los carros de horneado	1790 mm	1960 mm
Superficie usada por el horno	3 mt ²	3 mt ²
Diámetro de la chimenea de gases	Ø 176 mm	Ø 176 mm
Diámetro de la chimenea de vapor	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Diámetro del ducto de alimentación de aire fresco	Ø 127 mm	Ø 127 mm
Alimentación de agua tratada	1/2"	1/2"
Requerimiento eléctricos hornos de combustión (diesel o gas)	5 kW	5 kW
Requerimiento eléctrico horno eléctrico	62 kW	62 kW
Potencia calorífica (diesel o gas)	84 kW	90 kW
Peso	1700 kg	1800 kg



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. Marzo 2016