



THE BAKER'S  
CROWN



## **HORNOS DE CARROS ROTO PASSAT SE (MEJOR ECONOMIA EN ENERGÍA)**

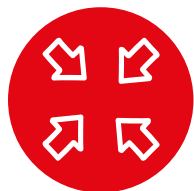
UN PUNTO DE REFERENCIA PARA EL USO DE LA ENERGIA  
CON LA MAXIMA FACILIDAD DE USO DEL USUARIO  
EN LA MENOR SUPERFICIE POSIBLE

# PRINCIPALES VENTAJAS

Koenig Roto Passat SE es un compromiso sin compromisos: Provee el máximo rendimiento con una superficie mínima de mt<sup>2</sup> usados. Su probada y testeada tecnología produce el mejor y consistente resultado de horneado. La construcción inteligente lo hace un líder indiscutido en el mejor rendimiento en el menor espacio utilizado.

## EL HORNO NO ES MAS PEQUEÑO! – UNO PARA TODO!

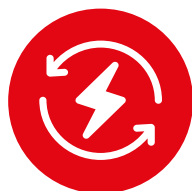
### LAS VENTAJAS QUE USTED OBTIENE CON LOS HORNOS ROTO PASSAT:



Espacio Físico usado menor en 20% que cualquier otro con las mismas capacidades



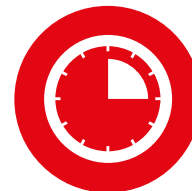
Resultado de horneado insuperable en Panadería y Pastelería



Alta eficiencia energética, Con sus bajos costos y con las emisiones de CO<sub>2</sub> mas bajas.



Virtualmente libre de mantenimiento, gracias a su construcción robusta y diseño sin igual



Ahorro de tiempo en horneados de tiempos cortos y sin perdidas de tiempo entre cocciones



Tiempo de instalación corto y fácil puesta en marcha realizado por nuestros servicios de post venta calificados



Fácil acceso para mantenimiento y limpieza



Nueva unidad de control para una operación mas sencilla que el anterior.

## ALTA EFICIENCIA ENERGETICA “SE – VERSION DE AHORRO DE ENERGIA”

El nuevo horno Roto Passat ofrece un significativo avance en lo referido a ahorro de energía y al uso mas eficiente de la energía disponible, muy superior al su predecesor. El horno usa un quemador de alta eficiencia de dos etapas, con un sensor de temperatura de los gases de combustión, con un control de vapor mediante un Flap móvil y con un intercambiador de calor creado especialmente para mantener el balance de la energía.



- Usando un quemador de 2 etapas (con un quemador a gas), sus ciclos de encendido y apagado son reducidos, y la temperatura del horno es constante y reduce el consumo de energía no utilizada.
- La medición de la temperatura de los gases de combustión, permite una regulación más eficiente del quemador incrementando como resultado la eficiencia energética del horno. La temperatura de los gases es automáticamente seteada por el control del horno,
- El Flap activo que controla los pasos de vapor, permite que usted pueda controlar exactamente la cantidad de vapor requerida en cada diferente producto. (ej. Kayser Rolls, en harina negra o blanca) y también permite el almacenamiento de esos programas para futuras cocciones.
- El intercambiador de calor de nuevo diseño, permite desarrollar una gran eficiencia en la transferencia del calor, y como resultado el gas expulsado es de menor temperatura.
- El volumen de aire en la cámara de cocción es ajustable eléctricamente mediante flaps que permiten especificar la energía requerida entre batch y batch



## NUEVO CONTROL EN ROTO PASSAT SE LA OPERACION DE UN HORNO NUNCA HA SIDO TAN SIMPLE

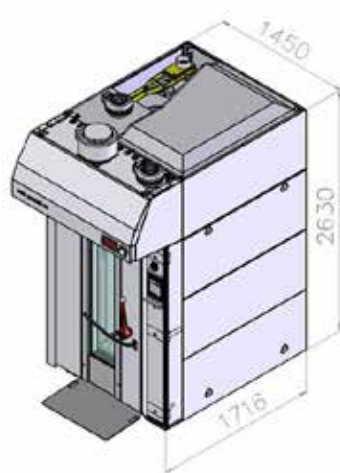
Cuando se desarrolló el nuevo control para el Roto Passat SE, nuestra principal preocupación fue hacer el control con el uso más fácil posible. Entonces, Roto Passat SE resultó con un control amistoso y de fácil uso. El nuevo control de uso intuitivo provee una visión clara de todas las funciones disponibles en el Horno, permitiendo poder almacenar la información fácilmente para el uso posterior, donde todos los parámetros seleccionados son almacenados.

- Panel, limpio y claro donde se muestran todas las funciones
- Modo Eco, para reducir la salida del horno en porcentaje, ej. Para operaciones de horneado a media carga o para carros que deben permanecer largo tiempo en operación
- Simple manejo de productos congelados: Con las nuevas funciones de descongelamiento incluido, es posible controlar pérdidas de humedad del producto no deseadas, mediante pulsaciones de vapor. La función de descongelamiento puede ser fácilmente almacenada para tantos y diferentes productos sean seleccionados
- Modo Limpieza, que permite deshabilitar la pantalla mientras se limpia el horno
- Creación de Administrador del horno para que pueda designar varios usuarios
- Posibilidad de crear varios planes de producción, ej. Para realizar varios baches encadenados

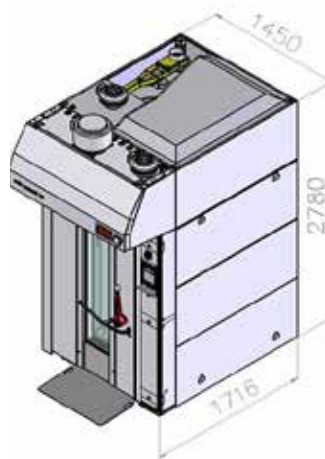
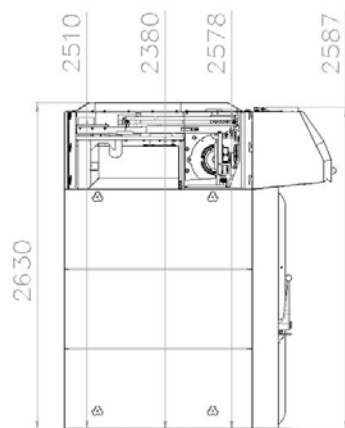
## VENTAJAS ADICIONALES DE EL ROTO PASSAT SE

- Bajo aporte de ruidos a la planta de producción o la sala de ventas de la panadería, comparado con otros modelos de Roto Passat. Esto lo hace más amistoso con el usuario y entorno
- Puerta de cocción más ancha y en interior aumentado para poder trabajar con facilidad con bandejas de tamaño usado en USA y Latinoamérica
- Máximo rendimiento en el mínimo espacio físico
- Bajo mantenimiento permitido por su diseño robusto para uso continuo en plantas industriales
- sistema laberíntico debajo de la mesa giratoria del piso que protege el piso del horno contra la suciedad
- Fácil intercambio de los sellos de la puerta que permiten sellar la puerta de vidrio sobre la puerta en la parte interior manteniendo el cristal externo siempre a una baja temperatura para prevenir quemaduras al operador.
- Rampa de acceso fácilmente removible, no se requiere uso de herramientas
- Todos los componentes mecánicos de fácil acceso, tras la cubierta de inspección.
- Sistema inteligente de circulación del aire que protege los componentes eléctricos y electrónicos
- Renovación permanente de la circulación del aire para obtener los mejores resultados de horneado
- Cada horno es pre-seteado y testeado con la mayoría de los parámetros y programas antes de su despacho, entonces acortamos los tiempos de montaje y puesta en marcha.
- Disponibles con quemadores a Gas, Diesel, o con intercambiador de calor eléctrico

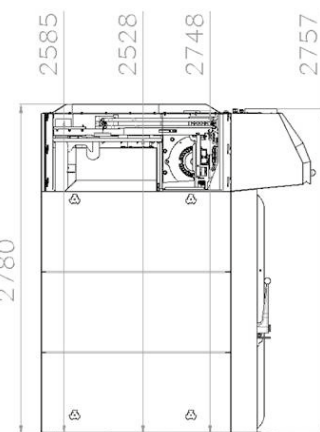
## DIMENSIONES PRINCIPALES



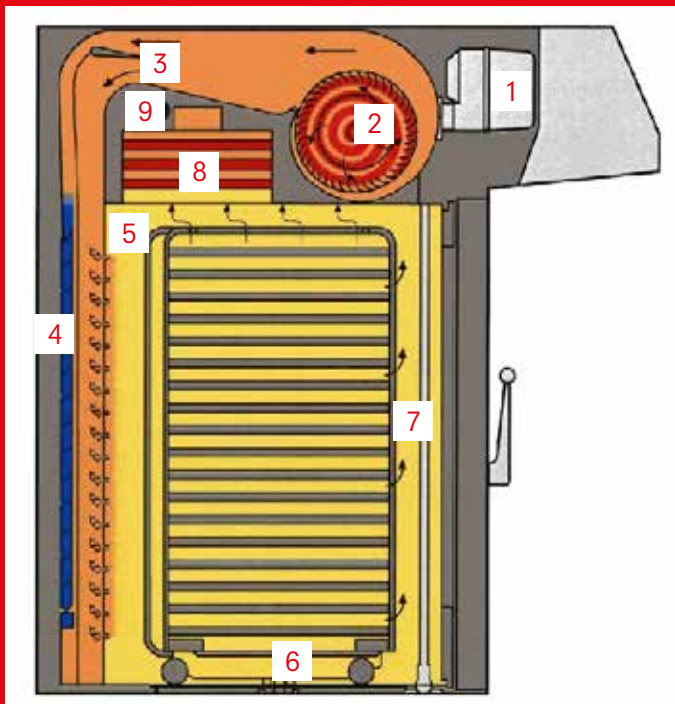
Roto Passat N



Roto Passat H







### 1. QUEMADOR

Quemador a Gas, Diesel o intercambiador eléctrico

### 2. VENTILADOR DE CIRCULACION DEL AIRE

Transporta el aire caliente hacia la cámara de horneado y retorna el aire excedente al intercambiador de calor

### 3. REGULADOR DEL CALOR

Regula la cantidad de aire circulante en la cámara de horneado. El exceso de aire fluye a lo largo del generador de vapor calentándolo y preparándolo para el proceso siguiente. Mantiene la unidad lista para usarse Batch tras Batch.

### 4. UNIDAD DE VAPOR

Consiste en segmentos individuales, con una amplia masa y superficie de vaporización diseñado bajo el principio de cascada, donde el agua fluye hacia abajo en un traspaso lento donde se va evaporando al entrar en

contacto con los segmentos productores de vapor que esta a alta temperatura, esta forma tenemos una gran área de vaporización. Los elementos son fácilmente removibles para ser limpiados. El tiempo de operación del sistema es controlado por una válvula magnética. En países donde las durezas del agua y los contenidos sólidos del agua exceden las normas europeas, es necesario instalar un sistema, no incluido, de tratamiento de aguas duras y filtrado de sólidos y no sólidos.

### 5. MURO DE CIRCULACION

Permite la administración precisa de aire requerido en el horneado, y garantiza que el aire caliente sea controlado precisamente en concordancia con la velocidad de rotación de la mesa, esto asegura un horneado parejo y seguro.

### 6. MESA ROTATIVA

Diseñada robustamente, de fácil remoción, fácil limpieza, con engranaje de funcionamiento protegido (cuando un carro se enclava o tranca) Libre de mantenimiento, permite acomodar carros de diferentes medidas de Europa y USA.

### 7. SHAFT DE SUCCION

Retorna al aire usado en la cámara de horneado al intercambiador de calor.

### 8. INTERCAMBIADOR DE CALOR

El aire que fluye retornando desde la cámara de horneado es nuevamente calentado mediante la radiación producida por los gases de combustión en el intercambiador de calor. Una gran superficie de intercambio produce un alto grado de eficiencia.

### 9. CUBIERTA EXTERIOR

Los paneles de Acero Inoxidable, que se encuentran totalmente aislados con lana mineral, proveen una aislación térmica excelente que permite tener superficies externas frías.

Rampa de acceso fácilmente removible, no se requiere uso de herramientas



Puerta sellada para minimizar la pérdida de calor y la rampa fácilmente extraíble



sistema laberíntico debajo de la mesa giratoria del piso que protege el piso del horno contra la suciedad





## SU VARIEDAD DE PRODUCTOS

El horno Roto Passat está diseñado para poder fabricar la más amplia de productos horneados, desde los más rústicos a los más sofisticados, incluso para la preparación de productos semi-horneados o semi-cocidos.



## COMPARACIÓN DE DATOS TECNICOS

	980 N	980 H
Para bandejas tamaño USA standard	660 x 460, 920 mm	660 x 460, 920 mm
Para Bandejas Tamaño Europeo Standard	580 x 780, 980 mm	580 x 780, 980 mm
Numero de bandejas por carro	18	20
Superficie de Horneo	hasta 12 mt <sup>2</sup>	hasta 13 mt <sup>2</sup>
Dimensiones A x L x H	1450 x 1716 x 2630 mm	1450 x 1716 x 2780 mm
Dimensión de giro requerida para ponerlo de pie al desembalar	2958 mm	3105 mm
Atura Máxima de los carros de horneo	1810 mm	1960 mm
Espacio requerido en el piso	2,5 mt <sup>2</sup>	2,5 mt <sup>2</sup>
Diámetro de la Chimenea de gases de combustión	Ø 176 mm	Ø 176 mm
Diámetro de la Chimenea de vapor	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Diámetro del ducto de aire fresco	Ø 127 mm	Ø 127 mm
Conexión de agua	1/2"	1/2"
Consumo eléctrico de los motores de rotación.	5 kW	5 kW
Potencia Eléctrica de un horno Eléctrico	62 kW	62 kW
Potencia calorífica en hornos con quemador (Diesel o Gas)	84 kW	90 kW
Peso del Horno	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.

## 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

Síguenos en nuestros canales digitales.

scan here



\* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Agosto 2019