



**THE BAKER'S
CROWN**



АРТИСАН SFI

**БЕССТРЕССОВАЯ ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ
УСТАНОВКА ДЛЯ ЛАМИНИРОВАНИЯ ТЕСТА**

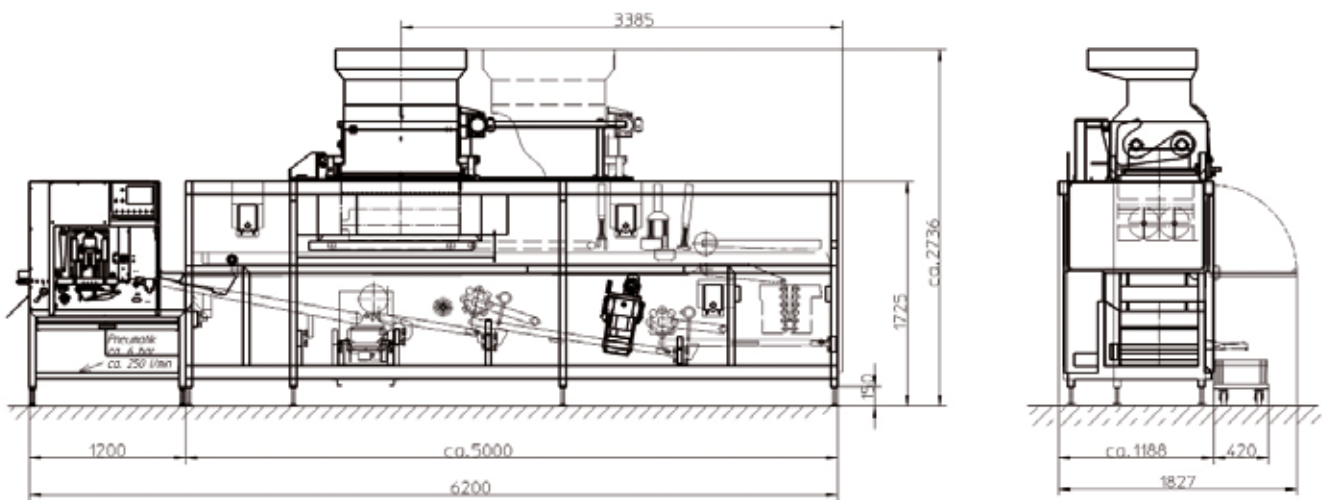
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПАРАМЕТРЫ

В зависимости от конфигурации «Артизан» может иметь одну или две сателлитные головки, что позволяет от начала до конца очень бережно обрабатывать тесто. Минимальное напряжение тестовой ленты во время разреза гарантирует отличное качество изделий, а высокая производительность - быструю окупаемость линии.

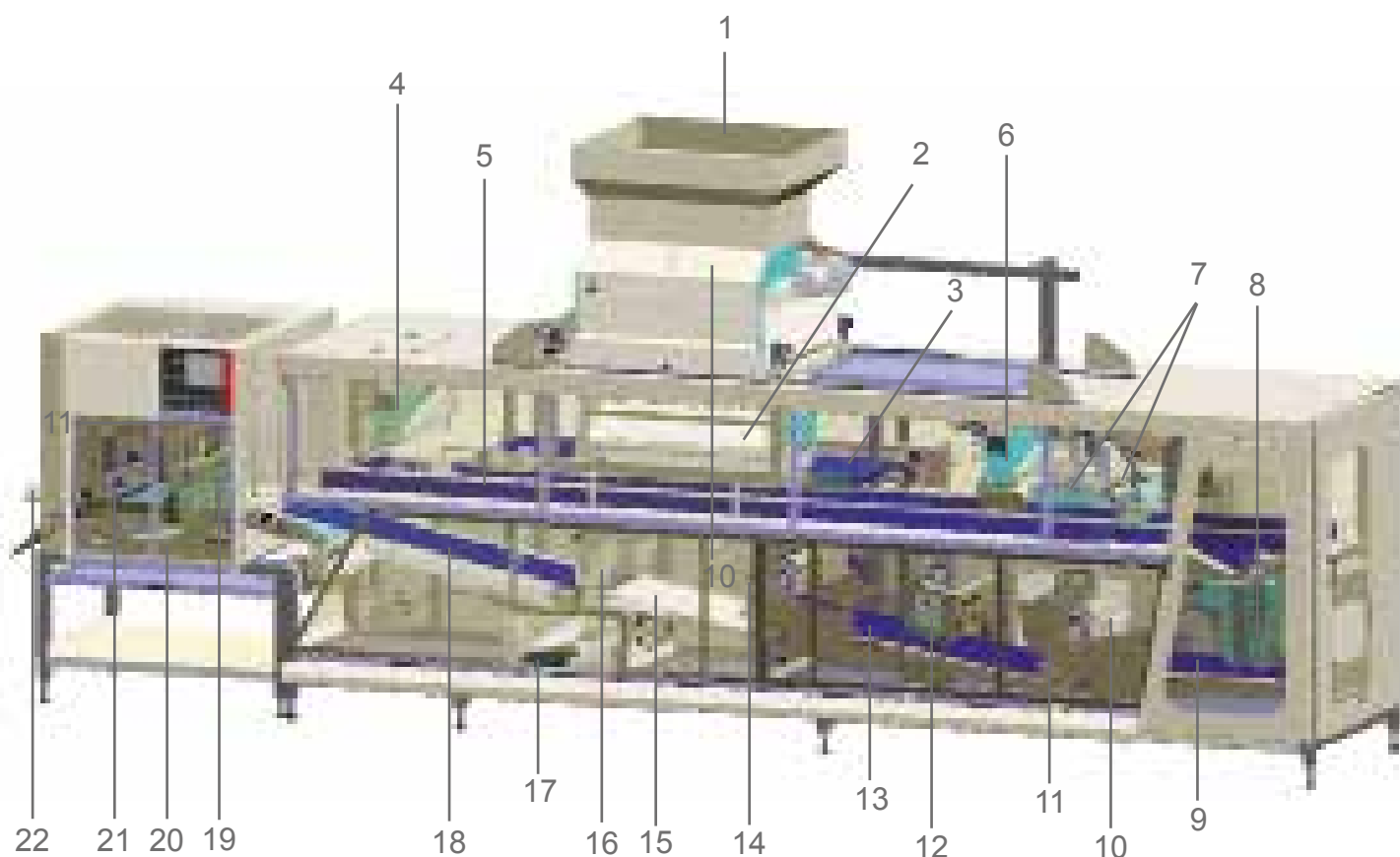
Инвестиции в модульный концепт-всегда оправданы! «Артизан SFI» всегда может быть дооснащён дежеопрокидывателем или устройством для опрокидывания ящиков, станцией округления, станцией посыпки и надрезки, станцией закатки для пшеничных хлебов и багетов, станцией отсадки изделий и т.д.

- особо щадящая обработка тестов с высоким содержанием влажности;
- в час обрабатывает 500 кг теста с высоким содержанием влажности, а также 1200 кг. крутого теста;
- благодаря специальной системе отсадки изделий обеспечивается точная укладка в ряды порционированных тестовых заготовок;
- точная калибровка тестовой ленты при помощи специальных валков загрузочного бункера и сателлитных головок;
- простая и быстрая чистка благодаря системе „EasyCleaning“;
- большое разнообразие продукции благодаря модульному принципу построения линий, возможность дополнения линии дежеопрокидывателем, станцией округления, станцией закатки, станцией посыпки и сменными штампами;
- для чабатты, прямоугольных и угловых изделий, круглых изделий, багетов и пшеничных хлебов;

ОСНОВНЫЕ ГАБАРИТЫ



АРТИСАН SFI



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Загрузочный бункер TRÖ 300, смазка (опция) | 12 | Поперечный ролик |
| 2 | Воронка с роликовыми валками | 13 | Передаточный транспортёр II |
| 3 | Передаточный транспортёр | 14 | Сателлитная головка II |
| 4 | Станция посыпки над тестовой лентой I | 15 | Передаточный транспортёр III |
| 5 | Выходной транспортёр с боковыми транспортёрами | 16 | Устройство продольной резки |
| 6 | Станция посыпки над тестовой лентой II | 17 | Устройство отвода остатков теста |
| 7 | Прижимной ролик | 18 | Распределительные ленты |
| 8 | Бункер с рифлёными валками | 19 | Центровочное устройство |
| 9 | Передаточный транспортёр I | 20 | Взвешивающее устройство и гильотина |
| 10 | Станция посыпки над тестовой лентой III | 21 | Режущие инструменты и декоративные штампы |
| 11 | Сателлитная головка I | 22 | Выходной транспортёр |

1 Сменные штампы и валки придают поверхности тестовой ленты равномерную структуру. Сателлитные валки обеспечивают похлопывающими движениями, не повреждая тесто, единую толщину раскатанной тестовой ленте.

2 Устройство надрезки тестовой ленты в длину нарезает её на равномерные полосы. Ширина полос выставляется по Вашему желанию.

3 Гильотина делит тестовую ленту на равномерные порции.

4 Станция закатки длинных продуктов, таких как багеты.

5 Станция отсадки продуктов на противни и другие носители.



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЁЖНОСТИ

ИСПЫТАЙТЕ НАС В НАШЕМ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ!

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, улучшает ваши шансы на ещё больший успех завтра. Предпосылкой для этого является осознание того, что вы правильно разместили свои капиталы. Зачастую это проявляется лишь впоследствии. Кёниг предоставляет вам возможность уже заранее поставить на выигрышный номер.

Для того чтобы вы не купиликота в мешке, испытайте машины Кёниг на их выносливость и разум в нашем технико-технологическом центре.

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры сырьё мы найдём оптимальное решение для вас. Мы будем искать их так долго, пока вы не будете довольны. В противном случае мы доработаем наши машины и начнём сначала. Для того чтобы вы могли в точности предложить именно то, чего желают ваши покупатели.

Проверьте свои будущие успехи прежде, чем вы осуществите инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьём. Наш технико-технологический центр делает это возможным. Согласуйте время своего визита уже сегодня.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая машина и установка, прежде чем они покинут заводские цеха фирмы «Кёниг», испытываются по тесту. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они собирают установки Кёниг на заводе и затем запускают их у вас на производстве. Они знают, что получится! И если вдруг возникнет проблема, то в вашем распоряжении всегда находится наша сервисная служба. Днём и ночью! По всему миру.

В РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ: +7.926.208.6488
В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ: +7.495.280.1523



KÖNIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андритц, Австрия
Тел.: +43 316.6901.0
Факс: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

Представительство компании
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
в Российской Федерации и странах СНГ
1-й Щипковский пер., дом 20 / оф.701
115093 Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495.280.15.23
Факс: +7 499.235.14.27
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru