KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

# ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ & ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

## ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УЖЕ В САМОМ НАЧАЛЕ ПРОЦЕССА ТЕСТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

RUS

# СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

## ОДНА МАШИНА ДЛЯ ВСЕХ ТЕСТОВ – МУЛЬТИТАЛАНТ ОТ ФИРМЫ КЁНИГ

Универсальная спиральная тестомесильная машина фирмы Кёниг с самого начала замеса обеспечивает оптимальное качество теста. Не важно, будет ли это тесто из пшеничной муки, пшеничной смеси, ржаной муки, ржаной смеси, или из муки грубого помола – спиральные тестомесильные машины фирмы Кёниг замешивают тесто быстро и практически не нагревают его. Спиральные тестомесильные машины, как и все другие тестомесильные машины Кёниг, серийно комплектуются откатными дежами и обеспечивают рациональный рабочий процесс с высоким комфортом обслуживания. Поскольку скорость замеса, а также число оборотов и/ или направление вращения дежи может быть точно установлено оператором и запомнено в программе данного замеса на пульте управления машины, модели серии СР являются универсальными и способны работать почти на любых рецептурах.

- прочная конструкция для сложных тестов
- объём по тесту: 160 и 240 кг
- серийное исполнение с двумя скоростями замешивающего инструмента и двумя скоростями вращения дежи
- небольшое время замеса при наименьшем нагреве теста
- гидравлический привод подъёма и опускания головной части машины
- откатные дежи
- гидравлическая фиксация дежи
- стандартное исполнение с облицовочными панелями из нержавеющей стали и со станиной из высококачественной стали
- на выбор – тестомес со станиной нержавеющей стали

# ТЕСТОМЕС С ДВОЙНЫМ ЗАМЕШИВАЮЩИМ ИНСТРУМЕНТОМ

## ДВА ЗАМЕШИВАЮЩИХ ИНСТРУМЕНТА ДЛЯ ТЕСТА ОТЛИЧНОГО КАЧЕСТВА

Тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом («двойной восьмёркой») фирмы Кёниг позволяет уже в начале замеса создать предпосылки для получения продукта отличного качества. Два замешивающих инструмента из массивной стали в форме «двойной восьмёрки» под специальным углом изгиба и оптимальным расположением по отношению друг к другу увеличивают механическую энергию и, соответственно, сокращают время замеса. При этом, во время рабочего цикла обрабатывается больший объём воздуха и, соответственно, кислорода, что особенно благоприятно для замеса пшеничного и деликатесных сортов теста. Наилучший результат достигается также при замесе ржаного теста и теста из ржаной смеси, начиная с ТА 180. Благодаря прочной конструкции, надёжности и простоте обслуживания, эти тестомесильные машины нашли признание у хлебопёков во всём мире.

- промышленный тестомес экстра класса
- объём по тесту: 125 и 240 кг
- прочная конструкция для сложных тестов
- серийное исполнение с двумя скоростями замешивающего инструмента и двумя скоростями вращения дежи
- интенсивный, но при этом щадящий замес, например, теста с включением фруктов
- небольшое время замеса при наименьшем нагреве теста
- гидравлический привод подъёма и опускания головной части машины
- откатные дежи
- гидравлическая фиксация дежи
- стандартное исполнение с облицовочными панелями из нержавеющей стали и со станиной из высококачественной стали
- на выбор – тестомес со станиной нержавеющей стали

### ДЛЯ ВЫСОКИХ ТРЕБОВАНИЙ: ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМ ЗАМЕШИВАЮЩИМ ИНТСРУМЕНТОМ В НОВОМ СТАНДАРТЕ ГИГИЕНЫ «Н»

Гигиенический стандартами «Н», в соответствии с которым изготавливается и остальной ассортимент оборудования фирмы Кёниг, был также положен в основу создания новой тестомесильной машины DW 240 «Н» с двойным замешивающим инструментом . Таким образом, тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом DW 240 «Н», доступная для влажной чистки ( водой под низким давлением) проста в уходе и чистке. Стандарт гигиенического исполнения «Н» имеет следующие отличительные характеристики:

- цельносварная изолированная конструкция головной и несущей частей тестомеса
- наружные панели из высококачественной стали
- электрический распредшкаф из высококачественной стали
- сточные отверстия в головной части и в основании машины
- привод дежи с наружным защитным нержавеющим кожухом
- привод дежи имеет сток для отвода воды во время влажной чистки
- наружный изоляционный обруч для уплотнения дежи
- пульт управления с ж/к дисплеем IP65

# ТЕХНИЧЕСКИИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ В СРАВНЕНИИ

| | SP 160 | SP 240 | DW 125 | DW 240 (H) |
|---|---|---|---|---|
| Объём по муке | 100 кг | 150 кг | 75 кг | 150 кг |
| **Объём по тесту** | **160 кг** | **240 кг** | **125 кг** | **240 кг** |
| Ёмкость дежи | 225 литров | 360 литров | 190 литров | 370 литров |
| Внутренний диаметр | 840 мм | 960 мм | 740 мм | 940 мм |
| Высота до верхнего края дежи (D) | 890 мм | 1010 мм | 790 мм | 990 мм |
| Частота вращения дежи при 50 Гц.:<br>1. Скорость (замешивание)<br>2. Скорость (замес) | 11,7 об/мин.<br>23,5 об/мин. | 10,6 об/мин.<br>21,3 об/мин. | 10,7 об/мин.<br>21,6 об/мин. | 7,5 об/мин.<br>15,1 об/мин. |
| Частота вращения инструмента при 50 Гц.:<br>1. Скорость (замешивание)<br>2. Скорость (замес) | 91,5 об/мин.<br>183 об/мин. | 94,5 об/мин.<br>189 об/мин. | 120 об/мин.<br>240 об/мин. | 113,4 об/мин.<br>229 об/мин. |
| Мощность электро- подключения | 14 квт | 18 квт | 17 квт | 26 квт (31 квт) |
| Размеры max.<br>Длина<br>Ширина<br>Высота | 2217 мм<br>1370 мм<br>1953 мм | 2404 мм<br>1396 мм<br>2068 мм | 2176 мм<br>1365 мм<br>1983 мм | 2569 мм (2113 мм)<br>1449 м м (1630 мм)<br>2349 мм (2301 мм) |
| Вес, включая дежу | 1490 кг | 1810 кг | 1825 кг | 2060 кг (3300 кг) |

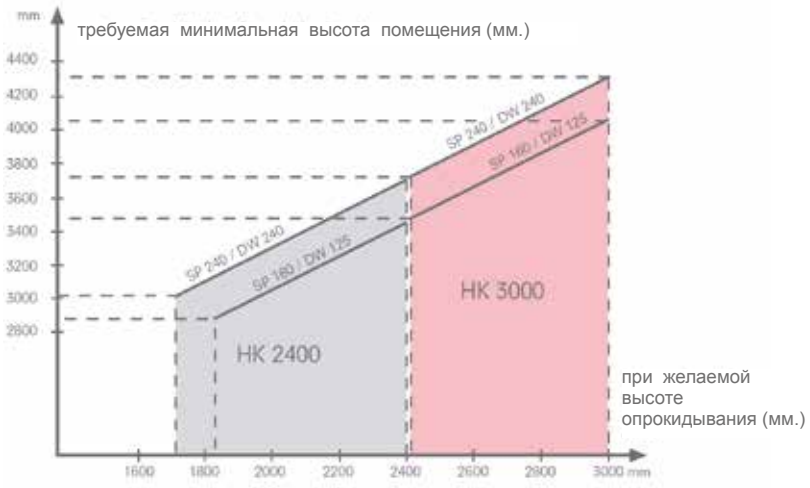
# ДЕЖЕПОДЪЁМНИК ГЕРКУЛЕС

## СИЛЁН КАК ГРЕЧЕСКИЙ БОГ

Завершая программу поставки оборудования по принципу «от теста к машине», фирма Кёниг предлагает и подходящий дежеопрокидыватель. С грузоподъёмностью до 1000 кг. и высотой подъёма до 3300 мм, дежеопрокидыватель ГЕРКУЛЕС имеет универсальное применение. Во время всего подъёма и опрокидывания теста, дежа надёжно зафиксирована на приёмной платформе. Полное опорожнение теста осуществляется за счёт большого угла наклона и дополнительно предлагаемого механизированного скребка.

- грузоподъёмность до 1000 кг.
- пошагово регулируемая высота подъёма от 50 до 3300 мм
- приёмная платформа для деж от других производителей под заказ
- исполнение: для установки слева или справа
- поперечно сдвигаемый (специальное исполнение)
- исполнение для небольшой высоты опрокидывания
- станина из высококачественной стали

## ТРЕБУЕМАЯ МИНИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ПОМЕЩЕНИЯ



# 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 купили кота в мешке, испытайте машины Кёниг в нашем технико-технологическом центре!

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры и 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 решения 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

* размеры в мм — без обязательств. Мы оставляем за собой право на технические изменения. январь 2016