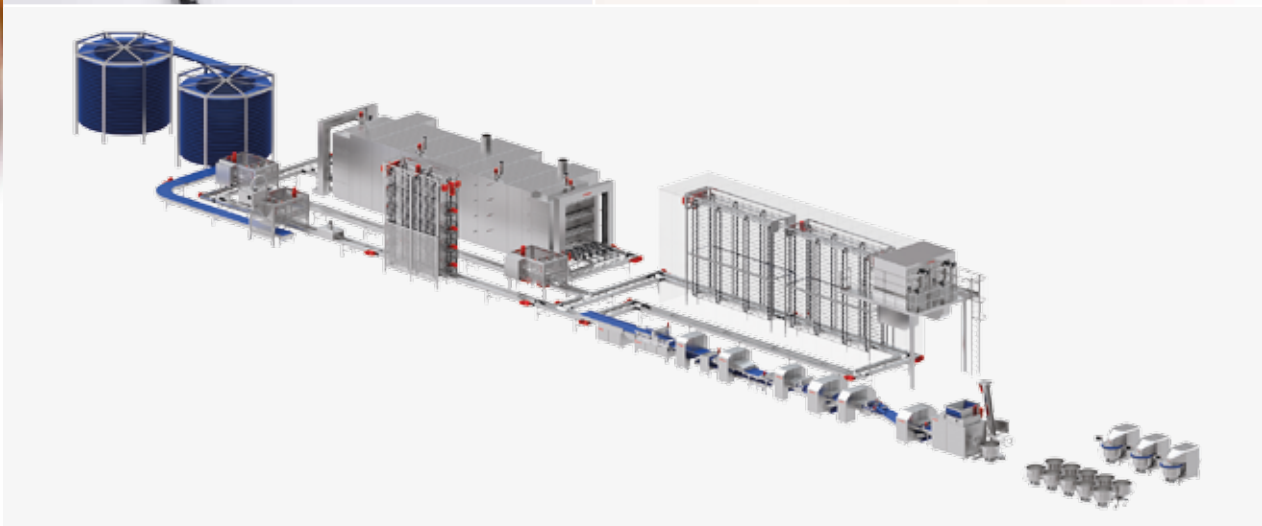


THE BAKER'S
CROWN



РЕШЕНИЯ «ПОД КЛЮЧ»

КЁНИГ - ВАШ НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЁР ДЛЯ
ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТНЫХ РЕШЕНИЙ

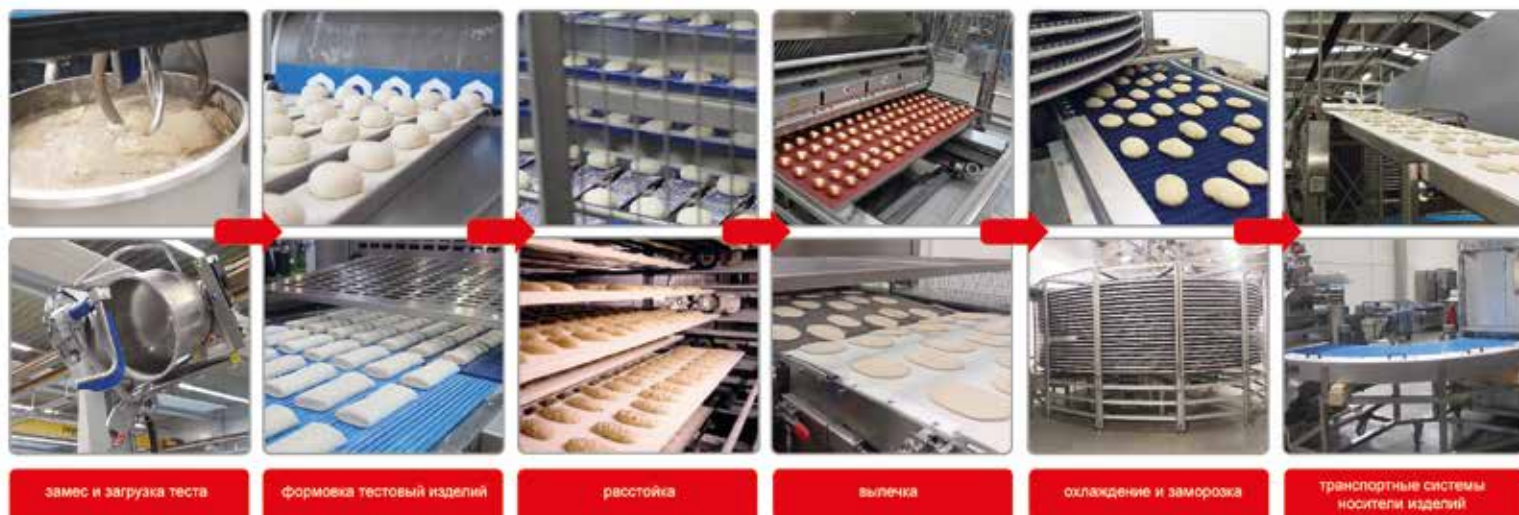
МЫ НАХОДИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ И РЕАЛИЗУЕМ УНИКАЛЬНЫЕ ПРОЕКТЫ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА «ПОД КЛЮЧ»

Наши специалисты, благодаря многолетнему опыту и высочайшей квалификации, предложат вам индивидуальные решения для ваших проектов «под ключ» по проверенной технологии на суперсовременной технике. Мы сотрудничаем исключительно с лучшими мировыми компаниями, чтобы проект был гарантированно успешным!

Мы ориентируемся на ваши индивидуальные пожелания и готовы предложить вам полный пакет услуг от планировки и руководства проектом до монтажа, пуско-наладки, обучения ваших сотрудников и последующего сервисного обслуживания.

Кёниг - настоящий профессионал в подборе оборудования и ассортимента для Вашего предприятия «под ключ»:

- замес и загрузка теста
- формовка тестовых изделий (установки для производства изделий из тестовой ленты и линии с головной машиной Рекс)
- расстойка (этажные растойные шкафы, расстойка на носителях, шкафы для расстойки на транспортёрных лентах и шкафы с подвесными люльками)
- выпечка (туннельные печи, циркуляционные печи с выпечными платами)
- охлаждение и заморозка
- транспортные системы носителей изделий & другие модули



замес и загрузка теста

формовка тестовый изделий

расстойка

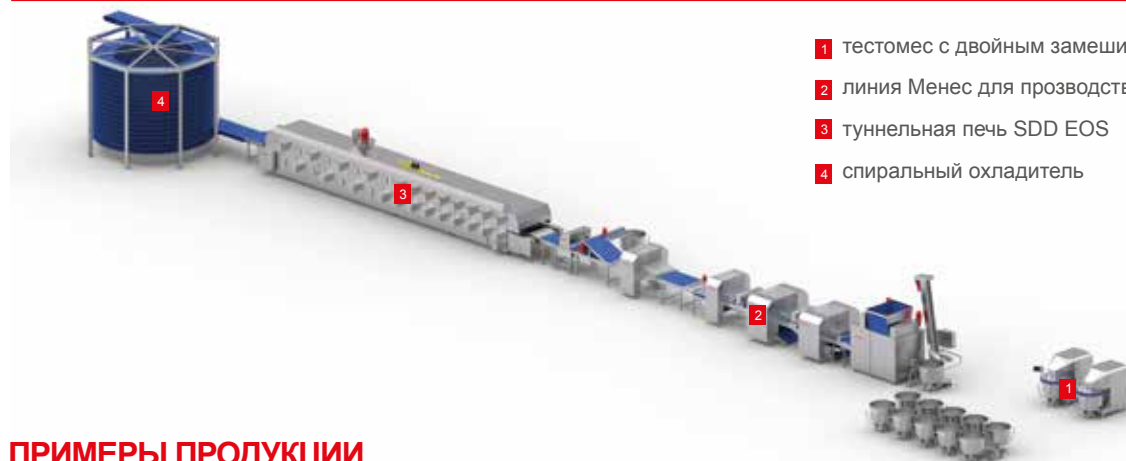
выпечка

охлаждение и заморозка

транспортные системы носители изделий

ЛИНИИ КЁНИГ «ПОДКЛЮЧ» - ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛЕПЁШЕК И ПОДЛОЖЕК ДЛЯ ПИЦЦЫ



- 1 тестомес с двойным замешивающим инструментом DW 240-H
- 2 линия Менес для производства изделий из тестовой ленты
- 3 туннельная печь SDD EOS
- 4 спиральный охладитель

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

деревенский хлеб	фокачча	пицца	итальянская пицца на тонкой подложке	лепёшки	пита
					

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ПРЕМИУМ КЛАССА



- 1 тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом DW 240-H
- 2 линия Менес для производства изделий из тестовой ленты
- 3 система транспортировки носителей для тестовых заготовок
- 4 этажный расстойный шкаф
- 5 станция надрезки
- 6 станция разгрузки носителей/станция загрузки охлаждающего оборудования
- 7 туннельная печь MDI STRATOS
- 8 система разгрузки печей / система загрузки охлаждающего оборудования
- 9 спиральный охладитель
- 10 спиральная заморозка
- 11 станция очистки носителей
- 12 станция складирования носителей

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

булочка с надрезом	багет	чабатта	подовая булка	деревенский хлеб

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ



- 1 тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом DW 240-H
- 2 шкаф предварительной расстойки
- 3 линия Менес для производства изделий из тестовой ленты
- 4 система транспортировки носителей для тестовых заготовок
- 5 станция загрузки изделий в шкаф расстойки
- 6 тележечная камера расстойки
- 7 система разгрузки шкафа расстойки
- 8 туннельная печь SDI Pharos
- 9 камера охлаждения
- 10 система снятия изделий с носителей
- 11 система подачи тестовых заготовок
- 12 спиральная заморозка

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

булочка с надрезом	багет	чабатта	подовая булка	снеки	круассан
маффин	фокачча	пицца			



ВАШИ КОНТАКТЫ ПО ПРЕКТНЫМ РЕШЕНИЯМ:

КЁНИГ ПРОЕКТМЕНЕДЖМЕНТ ГМБХ
Штаттегер Штрассе 80 А-8045 Грац-Андриц

ОТДЕЛЕНИЕ В ИТАЛИИ

Виале Архимеде 31 Лок. Кампаньола
I-37059 Санта Мария ди Цевлио Италия тел.: +39 045.2529.538

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В РОССИИ



Москва, 115093, 1-й Щипковский переулок д.20 офис 701
Тел.: 007 495.280.15.23

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕЛКОШТУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



- 1 тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом DW 240-H
- 2 шкаф предварительной расстойки
- 3 станция загрузки изделий в шкаф расстойки
- 4 шкаф расстойки на носителях
- 5 станция надрезки
- 6 система транспортировки носителей
- 7 печь Пу Интеграл
- 8 спиральный охладитель
- 9 спиральная заморозка

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

булочка	подовая булка
	

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОСТОВОГО ХЛЕБА



- 1 тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом DW 240-H
- 2 линия Менес для производства изделий из тестовой ленты
- 3 система транспортировки носителей
- 4 этажный расстойный шкаф
- 5 загрузчик
- 6 туннельная печь MDI STRATOS
- 7 разгрузчик
- 8 транспортная система возврата крышек тостовых форм
- 9 система выемки изделий из форм, станция очистки
- 10 шкаф охлаждения
- 11 спиральный охладитель

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ

тостовый хлеб	формовой хлеб
	

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ МОДЕЛЕЙ

ЗАМЕС & ЗАГРУЗКА ТЕСТА

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ДВОЙНЫМ ЗАМЕШИВАЮЩИМ ИНСТРУМЕНТОМ В НОВОМ ГИГИЕНИЧЕСКОМ СТАНДАРТЕ «Н»
Тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом даёт вам возможность заложить надёжный фундамент для высококачественного конечного продукта уже при замесе теста. Санитарно-гигиенический стандарт «Н», в котором уже доступно и остальное оборудование Кёниг, был положен в основу создания и новой модели тестомеса DW 240-«Н». Тестомес DW 240-«Н» изготовлен с учётом упрощённого доступа для очистки и влажной уборки (водой под небольшим давлением). Тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом идеально подходит для замеса пшеничного и деликатесного сортов теста. Прекрасные результаты достигаются также при замесе ржаного и ржано-пшеничного теста объёмом по муке типа ТА 180.

ОБРАБОТКА ТЕСТА

ЛИНИЯ «МЕНЕС» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ

Основной идеей при проектировании линии «МЕНЕС» было желание создать линию модульного построения как можно более полно соответствующую разнообразным потребностям заказчиков и потребностям мирового рынка. Поэтому, каждая линия «МЕНЕС» адаптирована под каждого отдельного заказчика и может быть в любой момент дооснащена дополнительным оборудованием. «Менес» доступна с рабочей шириной 600/800/1.200 и 1.600 мм и производительностью до 5.000 кг в час. Двойная сателлитная головка Twin Sat обеспечивает щадящую обработку теста.

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Благодаря модульной системе построения шкафов расстойки возможности комбинирования модулей практически безграничны. Наше высокопроизводительное промышленное оборудование с производительностью свыше 40.000 штук изделий в час благодаря модульной системе выстраивается в соответствии с вашим ассортиментом, и мы можем гарантировать, что найдём лучшее индивидуальное решение именно для вашего производства.

СИСТЕМЫ РАССТОЙКИ

ТЕЛЕЖЕЧНАЯ РАССТОЙКА

Тележечная расстойка предназначена, как для однорядной, так и для двурядной подачи тележек со стандартными размерами 800x600 мм, 800x1.200 мм или 1.000x600 мм. Расстойная камера состоит из модульных платформ и предназначена специально для расстойки булочек и деликатесной выпечки. Продукты поставляются в расстойную камеру непосредственно на хлебопечкарных тележках. Система управления климатизацией обеспечивает очень точное регулирование всех параметров (температуры расстойки и влажности) и позволяет сохранять постоянную среду во всех отсеках расстойной камеры.

ЭТАЖНЫЙ ШКАФ РАССТОЙКИ

Этажный шкаф расстойки модульного построения обеспечивает щадящую и равномерную расстойку тестовых заготовок. Шкаф расстойки предназначен для расстойки тестовых заготовок на плоских носителях, противнях или багетных противнях с шириной стандартом в 800 мм, 1.000 мм, 1.200 мм, 1.600 мм и 2.400 мм. Компактное исполнение, конструктивные решения в соответствии с гигиеническими нормами и стандартами и использование высококачественных материалов обеспечивают высокую эффективность и расстойку широкого ассортимента изделий, и это при минимальной занимаемой площади. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями. Все механические части полностью изолированы от соприкосновения с тестом и легко доступны для чистки и обслуживания.

ШКАФ РАССТОЙКИ НА ПЛАТАХ

Модульный шкаф расстойки вместимостью до 500 плат предназначен для подовых изделий рассыпью, а также изделий на листах, противнях или багетных противнях. Шкаф расстойки на листах выпускается с рабочей шириной стандартом: 2.400, 3.000, 3.200 и 3.600 мм и обеспечивает бережную и равномерную расстойку тестовых заготовок. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями. Все механические части полностью изолированы от соприкосновения с тестом и легко доступны для чистки и обслуживания.

ВЫПЕЧКА

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ SDD EOS

Туннельная одноэтажная печь прямого нагрева SDD EOS – идеальное решение для выпечки продуктов типа лаваша и пиццы. Туннельная печь SDD EOS доступна с рабочей шириной в 900, 1.100, 1.300, 1.500 и 1.700 мм, площадью пода до до 60м² и позволяет достигать температуру от 150°C до 500°C. Выпечка происходит при помощи излучательных горелок, устанавливаемых под несущим транспортером. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакта изделий с горячим воздухом.

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ SDI PHAROS

SDI Pharos - туннельная одноэтажная печь непрямого нагрева с площадью пода до 200м². Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакта изделий с горячим воздухом. Тоннельная печь SDI Pharos выпускается с рабочей шириной 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 и 4.100 мм.

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ MDI STRATOS

MDI Stratos - этажная туннельная печь непрямого нагрева – удивительная комбинация компактности, модульного построения, производительности и контроля. Туннельная печь MDI Stratos со стандартной шириной 2.500 мм и площадью пода до 500 м², имеет температуру выпечки от 100°C до 300°C. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакта изделий с горячим воздухом. Так как модули этажных печей полностью независимы друг от друга, то возможно выпекать одновременно разное количество изделий и/или разный ассортимент.

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ PU INTEGRAL

Автоматическая промышленная печь PU Integral имеет суммарную площадь пода от 84м² до 140м² и размеры выпечных плат в зависимости от модели: 2500x1300 или 3000x1300 мм. Печь PU Integral отличается независимыми температурными зонами, которые обеспечивают прекрасное качество любой выпечки за счёт регулирования температуры, количества горячего воздуха и влажности. В печи PU Integral используется инновационная система изоляции всех печных зон. Оптимальное качество выпечки достигается при производстве недовыпеченных или свежесвепеченных изделий, например: пшеничной выпечки, изделий, отфоромованных в содовом растворе, а также подовый и формовой хлеб, дрожжевой кондитерки и пиццы. Результат компактной конструкции – минимальная занимаемая площадь по сравнению с обычными туннельными или этажными проходными печами.

ОХЛАЖДЕНИЕ & ЗАМОРОЗКА

СПИРАЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Установка спирального охлаждения с бесконечным подающим транспортером и регулируемой скоростью движения ленты от 7 до 21 метра в минуту, а также возможностью регулирования времени отлёжки тестовых заготовок от 34 до 120 минут позволяет достигать равномерного и естественного охлаждения тестовых заготовок перед их подачей на дальнейшие модули, например на станцию надрезки, заморозки или упаковки. Эта система охлаждения отличается большой производительностью при минимально занимаемой площади, а также своей универсальностью благодаря простому регулированию времени и скорости прохождения тестовых заготовок через установку.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Благодаря множеству вентиляторов, которые обеспечивают активную циркуляцию воздуха, достигается идеальный результат охлаждения продукта. Платы с охлаждаемыми изделиями перемещаются внутри охладителя при помощи цепной подъёмной силовой установки.

СПИРАЛЬНАЯ ЗАМОРОЗКА

Спиральная заморозка – это непрерывная высокоэффективная система заморозки изделий, соответствующая всем мировым стандартам гигиены, которая позволяет достигать оптимальную для консервации температуру внутри продукта. Корпус спиральной заморозки полностью облицован термоизоляционными панелями, а внутренние условия заморозки регулируются целым рядом пароувлажнителей. Спиральная заморозка отличается большой производительностью при минимально занимаемой площади, а также своей универсальностью благодаря простому регулированию времени и скорости прохождения тестовых заготовок через установку.

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 на их выносливость и разум 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 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.
Штаттегер 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

