



**THE BAKER'S  
CROWN**

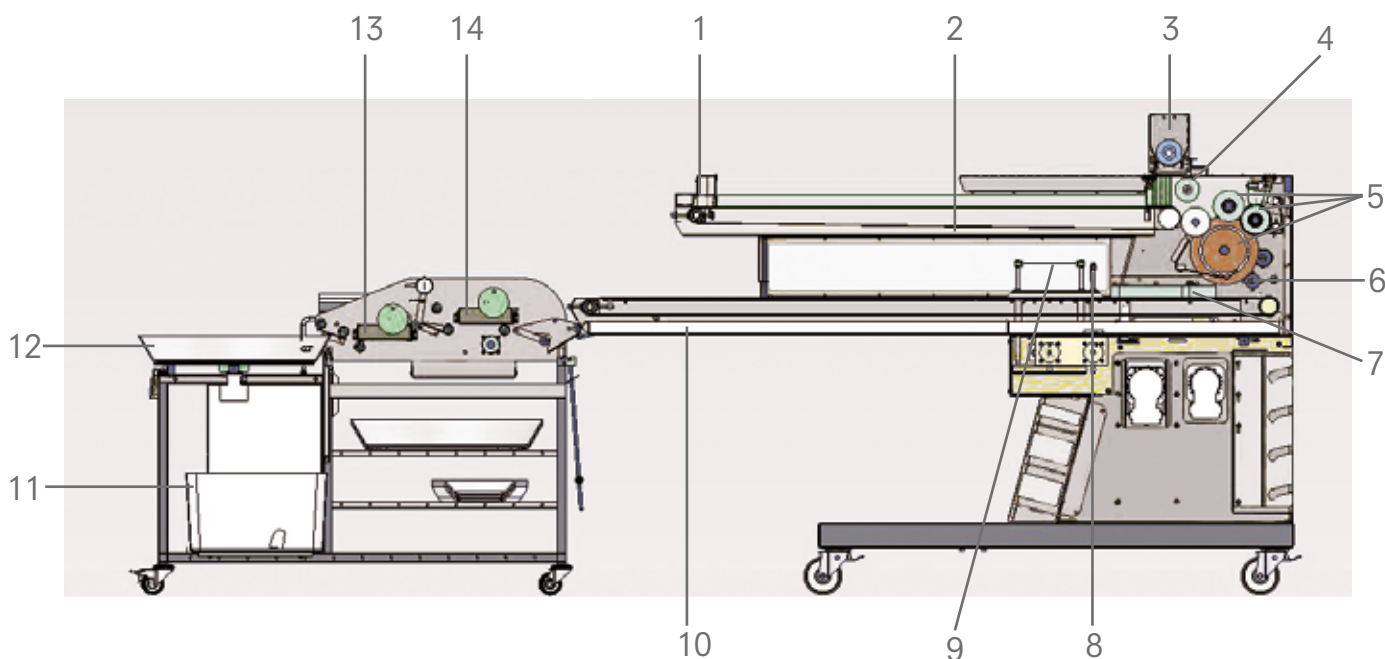


**ARTISAN SFC + MOHNER MOC C-300**  
FÜR HÖCHSTE PRODUKTVIELFALT

## LEISTUNGSMERKMALE

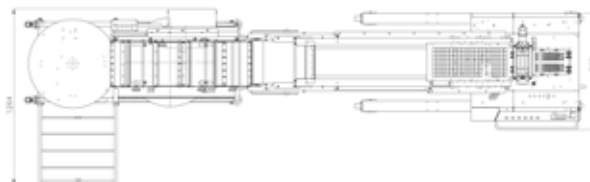
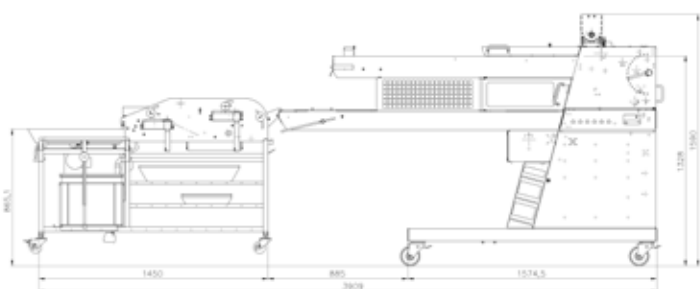
- Teigdurchsatz von bis zu 300kg pro Stunde
- Teigbandhöhe: min./max. 12mm/ 32mm, teigabhängig
- Teigbandbreite: 170mm
- breites Einlaufband für bequeme Teigaufgabe
- Teigbandmehler mit großem Vorratsbehälter und regelbarem Antrieb für gleichmäßiges Mehlerbild am Teigband
- Touchpanel mit Piktogrammen für sprachenunabhängige Bedienung
- rasche und einfache Einarbeitung der Maschine durch vorinstallierte Standardprogramme
- max. 50 Programme abspeicherbar
- Guillotine und Stanze für höchste Produktvielfalt
- Teigbandseitenkalibriersystem mittels innovativer Rüttelleisten
- optional auch mit Befeuchtung- und Mohnereinheit erhältlich

## ÜBERBLICK ARTISAN SFC + MOHNER



- |   |                          |    |                            |
|---|--------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Mehler Zuführband        | 8  | Guillotine                 |
| 2 | Zuführband               | 9  | Form- und Dekorstanze      |
| 3 | Mehler Teigband          | 10 | Auslaufband                |
| 4 | Einlauftastrolle         | 11 | Wasserreservoir mit Pumpe  |
| 5 | Kalibrierwalzwerk        | 12 | Rotierender Streugutteller |
| 6 | Längsschneideeinrichtung | 13 | Wasserbad II               |
| 7 | Seitenkalibriersystem    | 14 | Wasserbad I                |

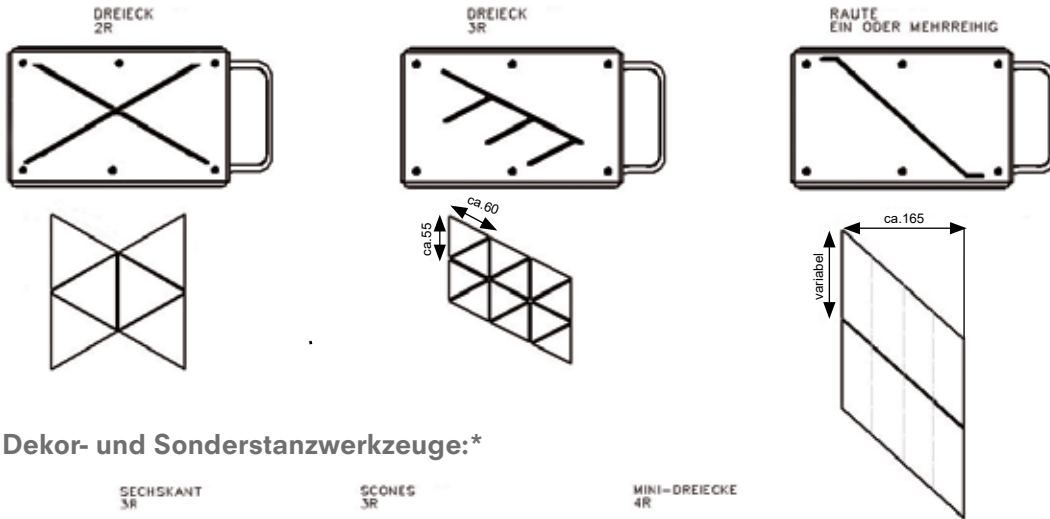
## HAUPTABMESSUNGEN



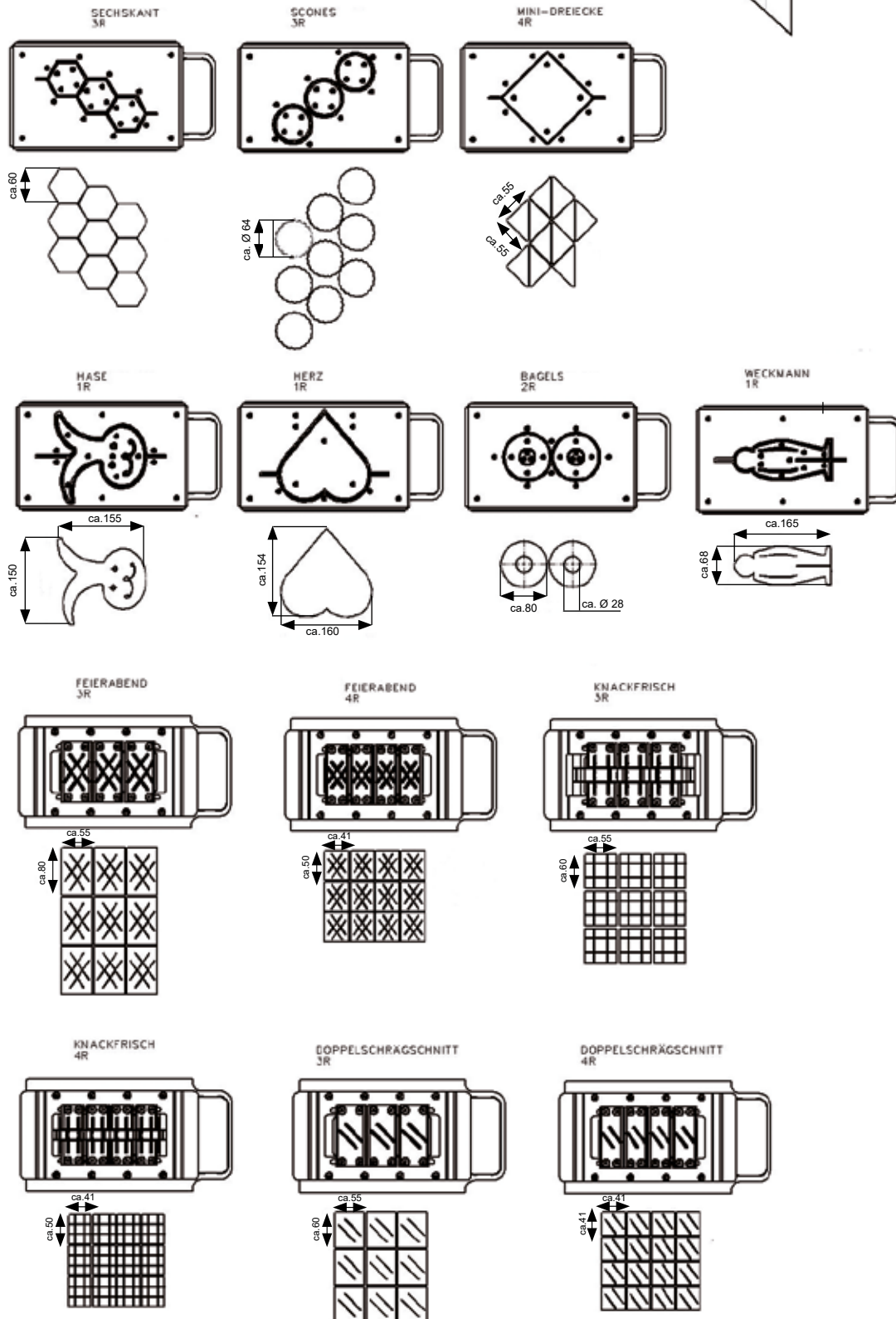
### elektrische Anschlussleistung:

Artisan SFC:	3 x 400 V / 50 Hz	0,6 kW
MOC-C300:	3 x 400 V / 50 Hz	0,4 kW

Schneidwerkzeuge:\*



Dekor- und Sonderstanzwerkzeuge:\*





# VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

**Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundenvorführzentrum**

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

## SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

WÄHREND DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.0  
AUSSERHALB DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.739



**KÖNIG** THE BAKER'S  
CROWN

**König 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

