

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

KÖNIG CERES 2.2
FÜR BROT IN SEINER
GRÖSSTEN VIELFALT

TEILEN & WIRKEN



ÜBERSICHT

Hochmoderner Teigteiler, der den höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Teigausbeute und Teigschonung bei größter Genauigkeit entspricht.

Gerade die unterschiedlichen Brotsorten, die mit der Ceres 2.2 hergestellt werden können, machen aus ihr ein Multitalent der Backstube. Heimische Sorten wie Weizenbrot, Roggenbrot oder Mischbrot mit beliebigem Mischungsverhältnis gelingen genauso perfekt und einfach wie mediterrane Brote.

Egal ob Baguette, Ciabatta, Weißbrot, Panettone oder auch Fladenbrote – Teige ab einer Teigausbeute TA größer als 160 lassen sich mit der König Ceres 2.2 hervorragend portionieren.



HIGHLIGHTS

AUSWIEGEBEREICH

Vergrößerter Auswiegebereich: + 26%

GEWICHTSGENAUIGKEIT

Verbesserte Gewichtsgenauigkeit: Die Standardabweichung wurde mehr als halbiert

SENSORIK & REGELUNG

Optimierter Produktionsprozess durch neue Sensorik sowie neue Regelungsstruktur

NEUHEITEN | AUSSTATTUNG & FUNKTION

- Vergrößerter Auswiegebereich von 100 bis 2.000 g
- Erhöhte Gewichtsgenauigkeit
- Optimierte Sensorik und Regelung durch neue Wägezelle, automatische Messung des Füllstands und Längenmessung der geschnittenen Teigstücke
- Verstärkter Rahmen der Guillotine für perfekte Stabilität beim Schneiden
- Modulare Siemens SPS-Steuerung der neuesten Generation
- Vergrößerter und verbesserter Aufbau des Schaltschranks erhöht die Servicefreundlichkeit
- Trichter mit 370L Fassungsvermögen und 900 mm Höhe für mehr Kesselgare
- Elektronisches Wiegesystem, Wägezelle System SIWAREX