

THE BAKER'S
CROWN



COMBILINE COMPACT
DIE KOMPAKTMASCHINE FÜR
KLEINGEBÄCK IN VIELEN VARIATIONEN

LEISTUNGSMERKMALE

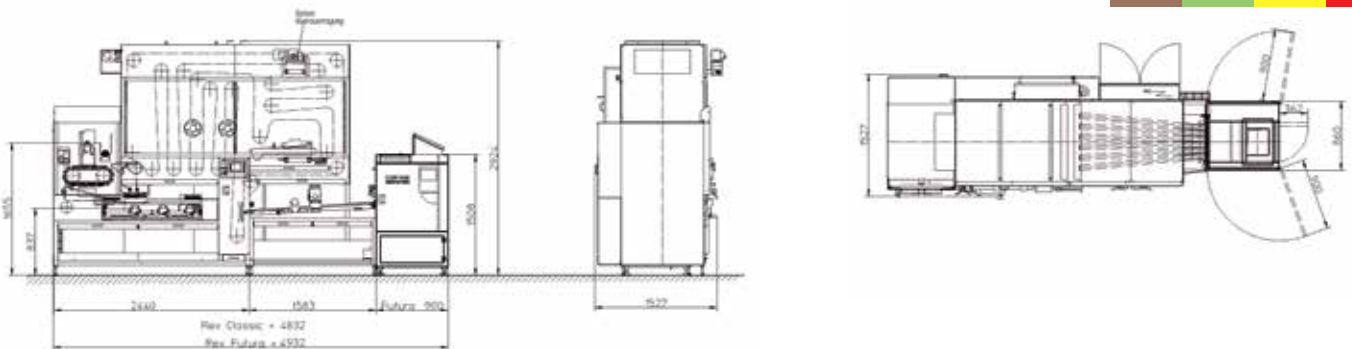


Bei der Entwicklung von Anlagen legen wir größten Wert darauf, unseren Kunden einerseits Maschinen zu bieten, mit denen sie höchste Qualitätsstandards erreichen, und andererseits mit der größtmöglichen Flexibilität die verschiedensten Produkte herstellen können - somit eine sich schließende, gute wirtschaftliche Gesamtlösung bieten. Die Combine Compact ist eine qualitativ hochstehende Brötchenanlage, die diese Kriterien bestens erfüllt und dies alles in kompakter Baugröße. Die Anlage ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge für verschiedenste Formen und eine einschiebbare Schneidstation. Bei einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können runde, rund-gestüpfelte, langgerollt-gedrückte oder langgerollt-geschnittene Produkte hergestellt werden.

- kompakte und stabile Rahmenbauweise
- die bewährten Teigteil- und Wirkmaschinen Basic Rex, Classic Rex oder auch Classic Rex Futura als Kopfmaschine sind Garant für eine königliche Brötchenanlage
- Reginamatik Stanzstation mit automatischen Wendedrucktassen für runde, gestüpfelte und langgerollte Brötchen
- Klima mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge
- einstellbare Leistung von 15-25 Hübe/min
- ergonomische Blechabnahmehöhe
- Direktabsetzung von Kopfmaschine auf Absetzgerät möglich
- integrierte Langrollstation zur Herstellung von Schnittbrötchen oder Langsemeln
- hygienisch und wartungsfrei aus Edelstahlmaterialien gebaut
- Abziehergerät optional mit ausziehbarer Lade zur Arbeiterleichterung ausstattbar

MODELLÜBERSICHT | ABMESSUNGEN

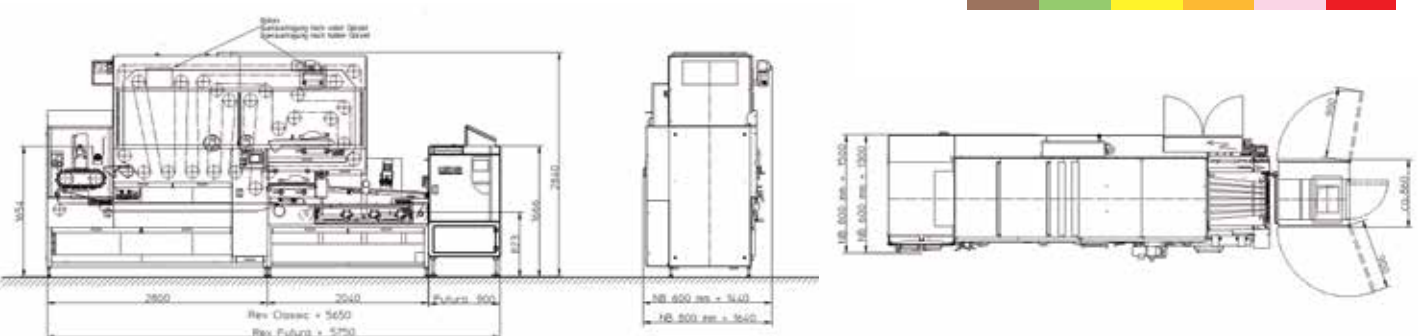
KÖNIG COMBILINE COMPACT (800 MM ARBEITSBREITE):

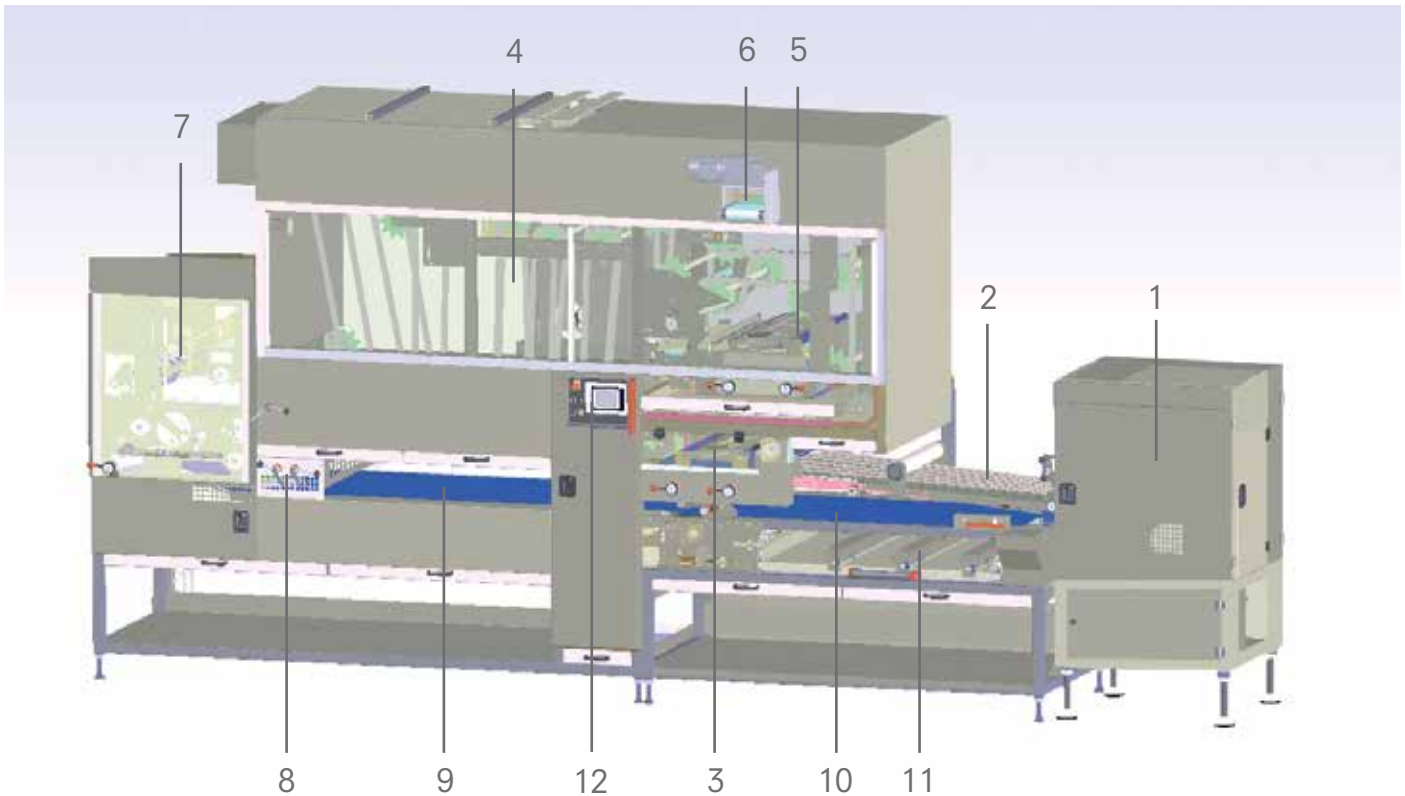


KÖNIG COMBILINE COMPACT MIT DIREKTABSETZUNG (600 ODER 800 MM ARBEITSBREITE):



COMBILINE COMPACT MIT DIREKTABSETZUNG UND VORLANGROLLER (600 ODER 800 MM ARBEITSBREITE):





- | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Kopfmachine der Type Rex | 7 | Schneide- und Stanzeinheit |
| 2 | Spreizband | 8 | Übergaberolle auf Transferband |
| 3 | Vorlangroller (optional) | 9 | Transferband |
| 4 | Gärschrank | 10 | Abziehgerät |
| 5 | integrierter Langroller | 11 | ausziehbare Lade (optional) |
| 6 | Queraustragung (optional) | 12 | Bedienung Siemens Touch Panel |

DURCHSATZLEISTUNGEN:

König Combine Compact (600 mm Arbeitsbreite):

5-reihig: 7.500 Stück/h
 4-reihig: 6.000 Stück/h
 3-reihig: 4.500 Stück/h

König Combine Compact (800 mm Arbeitsbreite):

6-reihig: 9.000 Stück/h
 5-reihig: 7.500 Stück/h
 4-reihig: 6.000 Stück/h

BETRIEBSMITTELVERBRAUCH:

Druckluftverbrauch für Schneideeinrichtung:
 Elektrische Anschlussleistung mit Gärschrankklimatisierung:
 Wasserverbrauch Klimatisierung Gärschrank:

ca. 30 l/min bei mind. 6 bar
 ca. 12,5 kW
 ca. 40 l/h bei 2 bar

■ Absetzgerät

■ Stüpfelstation

■ Gärschrank

■ Vorlangroller (optional)

■ Direktabsetzung (wenn gewünscht)

■ Rex Kopfmachine

VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT TESTEN SIE UNS IM KUNDENTECHNIKUM!

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 Kundentechnikum.

Besuchen Sie uns in unserem Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenenfalls 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