



THE BAKER'S
CROWN



G2000 & GS2000

DIE KOMPAKTEN BRÖTCHENMASCHINEN FÜR HOHE VIELFALT

MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE G2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND EINSCHLAGLANGROLLSTATION IN EASY CLEAN DESIGN

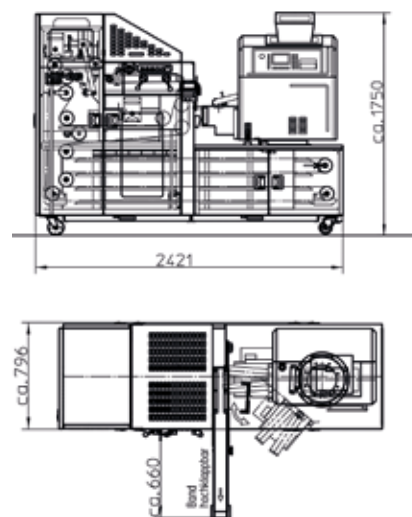


Ob rundgewirkt, gestüpfelt, oval oder eingeschlagen-langgerollt, die wirtschaftliche Kompaktanlage G2000 mit Mini Rex Futura als Kopfmaschine stellt sie perfekt her. Der Kompakt-

gärschrank mit einer Stundenleistung von ca. 2.500 Stück ist die ideale Lösung für Kleinst- und Kleinbetriebe oder In-Store-Bäckereien.

LEISTUNGSMERKMALE

- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75g Teigstückeinzelgewicht bei gestüpfelten Produkten und ungestüpfelt bis ca. 100g
- Gärzeit ca. 6 min bei einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für 1.800-4.800 Stück und erweiterten Gewichtsreich der Teigstücke
- integrierter Einschlag-Langroller (zB zur Herstellung von Schrippen)
- Gewicht ca. 1.100 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,2 kW
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



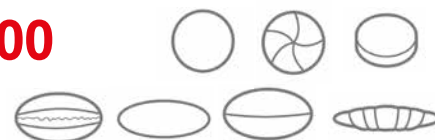
EASY CLEAN DESIGN FÜR ERLEICHTERTE REINIGUNG & WARTUNG

In reinigungs- und benutzerfreundlichem Design präsentiert König die Kompaktanlage G2000. Besonderer Fokus liegt dabei auf der einfachen Reinigung und Wartung der Maschine.

- großzügige Bedien- und Wartungstüren in Edelstahl ausführung für einfache Zugänglichkeit
- herausnehmbare Auffangladen unter der gesamten Anlage
- benutzerfreundliches, intuitives Bedienfeld mit neuen standardisierten Bedienhebeln

MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE GS2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND FORMSTATION

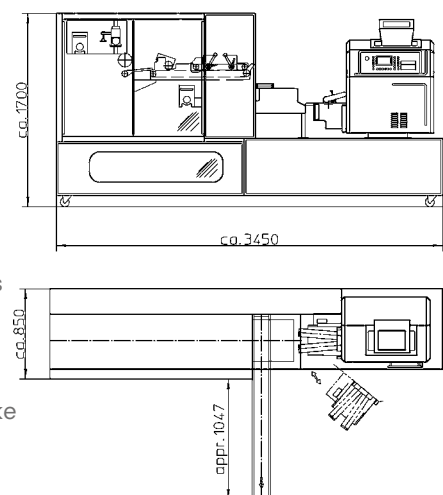


Die Produktvielfalt der G"S"2000 wird durch die universelle Formstation noch erweitert. Sie können Ihren Kunden eine Vielzahl attraktiver Brötchensorten anbieten: Von rundgewirk-

ten, langgerollten, langgerollt-gewickelten bis zu flachgedrückten Produkten.

LEISTUNGSMERKMALE

- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 145 belegbaren Gehängen für max. 75g Teigstückeinzelgewicht bei gestüpfelten Produkten und ungestüpfelt bis ca. 100g
- optional auch mit 170 oder 220 belegbaren Gehängen lieferbar
- Gärzeit ca. 8 min bei 145 Gehängen und einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- integrierte Formstation mit Vordruckrolle, Schleppband, Unter- und Oberband mit stufenlos einstellbarer Geschwindigkeit für 2-reihige Arbeitsweise, Querteilung max. 180 mm
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für 1.800-4.800 Stück und erweiterten Gewichtsreich der Teigstücke
- Gewicht ca. 1.650 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,5 kW
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



FÜR NOCH HÖHERE PRODUKTVIELFALT

FÜR EINE NOCH BREITERE PRODUKTVIELFALT BIETET KÖNIG ZUSATZMODULE FÜR DIE G2000 & GS2000 ANLAGEN AN

BEFETTUNG FÜR ROSENBRÖTCHEN

Die Kopfmaschine Mini Rex kann mit einer optionalen Befettungseinrichtung ausgestattet werden. Dies ist für die Produktion von speziellen Brötchen (z.B. Rosenbrötchen) erforderlich. Die Befettungseinrichtung ist auf einer mobilen Einheit außerhalb der Kopfmaschine montiert.



MESSEREINHEIT FÜR SCHNITTBRÖTCHEN

Für die G2000 und GS2000 ist ein optionales Schneidmesser erhältlich. Das Schneidmesser schneidet am einreihigen Auslaufband und ermöglicht somit längsgeschnittene Produkte, wie zum Beispiel Schnittbrötchen. Für einen mittigen Schnitt sorgt eine exakt einstellbare Zentrierungseinrichtung.



ANGETRIEBENES OBERBAND "RR" FÜR HAMBURGER

Die G2000 ist auch als Version mit einem angetriebenen Oberband erhältlich, bei dem die Geschwindigkeit stufenlos eingestellt werden kann. Somit ist eine Produktion von rund-flachgedrückten Produkten, wie zum Beispiel Hamburger, in 2-reihiger Arbeitsweise möglich.



WICKELMASCHINE S48 FÜR GEWICKELTE PRODUKTE

- zur Herstellung von Hörnchen (zB Milch-, Salz-, Butterhörnchen) oder Zöpfen mit einem Eingangsgewicht von 42-280g
- maximale Stundenleistung in Abhängigkeit des Produktes von 2.000-4.000 Stück/Stunde
- 2-reihige (42-55g) bzw. 1-reihige (55-280g) Eingabe der Teigstücke
- Einlaufband in verschiedenen Längen lieferbar
- Auffangtasse für fertig gewickelte Produkte



STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 stern



Fußball



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

