



**THE BAKER'S  
CROWN**

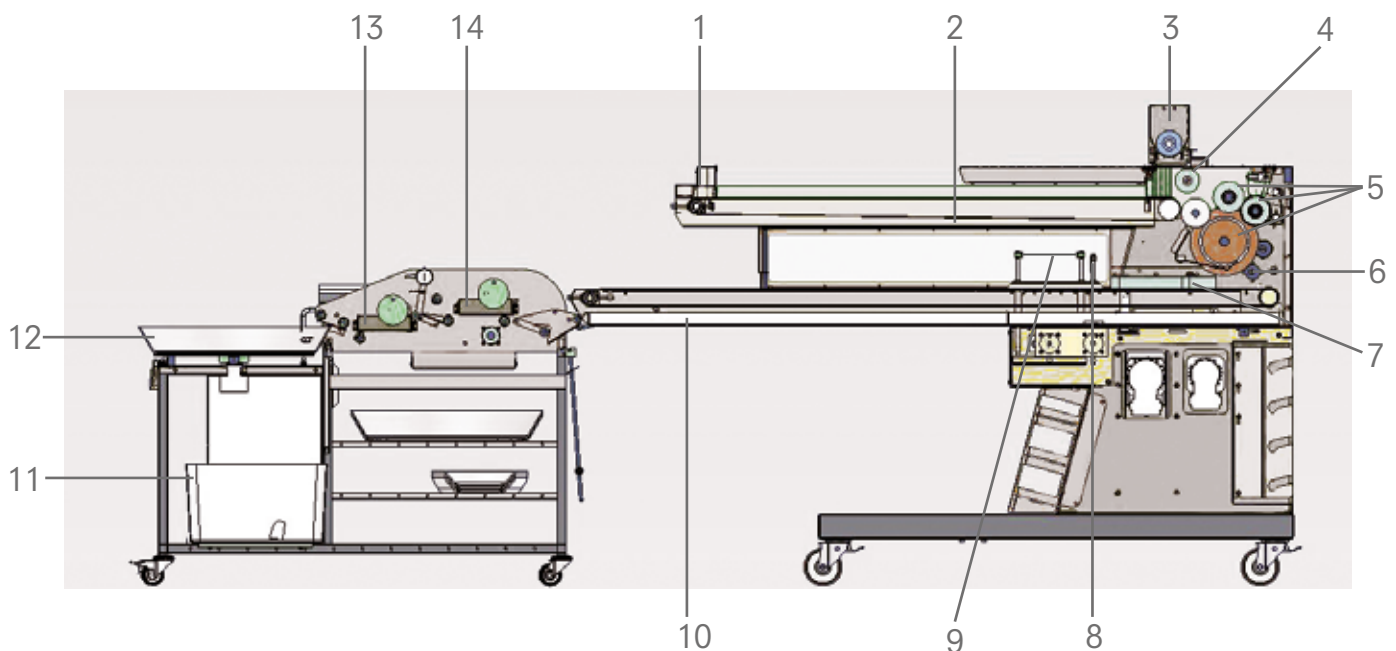


**ARTISAN SFC + SEMILLADOR MOC C-300**  
PARA EL MAS VARIADO RANGO DE PRODUCTOS

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

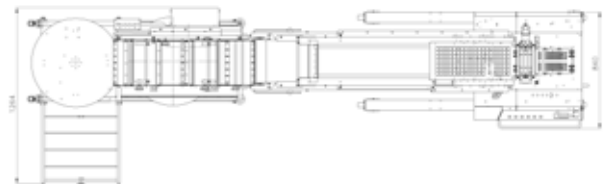
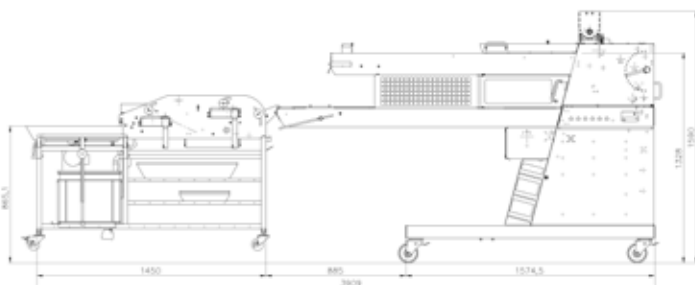
- capacidad de producción de hasta 300 Kg/hora
- para espesores de masas desde 12 hasta 32 mm
- alimentación óptima de masa con el ancho requerido en la cinta de alimentación
- harinador continuo de la cinta de masa, con un receptáculo de acopio de harina adecuado al consumo de harina, con control de flujo
- panel táctil con pictogramas con opción de varios lenguajes de fácil selección
- la máquina se ajusta fácilmente mediante programas preinstalados, pudiendo el usuario agregar, hasta 50 programas para facilitar su uso
- la guillotina y la estación de estampado permiten producir una gran variedad de productos
- la banda de masa permite ser calibrada mediante un sistema de guías sincronizadas
- opcionalmente se puede agregar un sistema de aplicación de semillas y cambio de posición cara arriba o cara abajo

## VISTA GENERAL DE ARTISAN SFC + SEMILLADOR



- |   |  |    |                                       |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | harinador de la cinta de alimentación    | 8  | guillotina                            |
| 2 | cinta de alimentación de masa            | 9  | estampador de corte y/o decorado      |
| 3 | harinador de la banda de masa            | 10 | cinta de descarga                     |
| 4 | rodillo alimentador                      | 11 | reservorio de agua con bomba          |
| 5 | rodillos calibradores                    | 12 | plato giratorio para aplicar semillas |
| 6 | dispositivo de corte longitudinal        | 13 | baño de agua I                        |
| 7 | sistema de calibración del ancho de masa | 14 | baño de agua II                       |

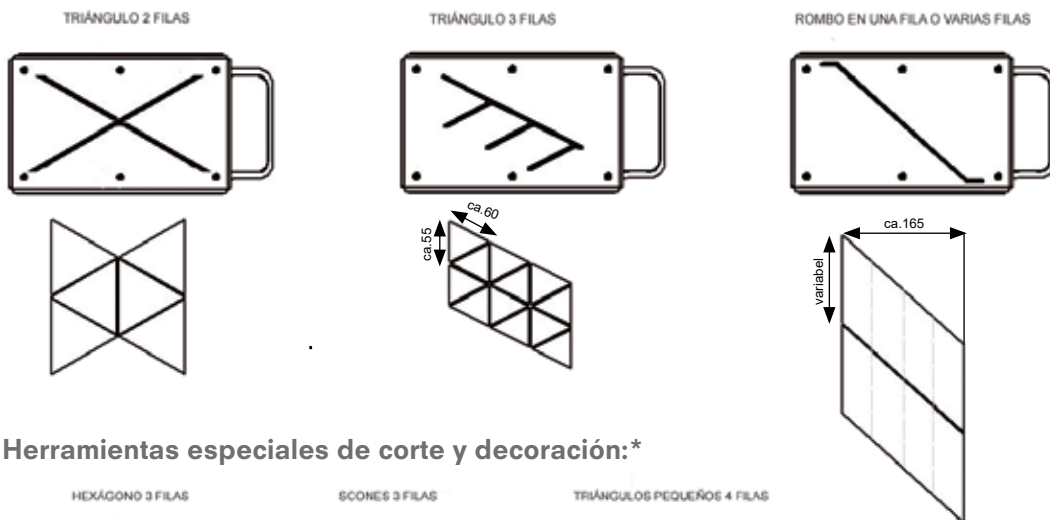
## DIMENSIONES DE LA MÁQUINA



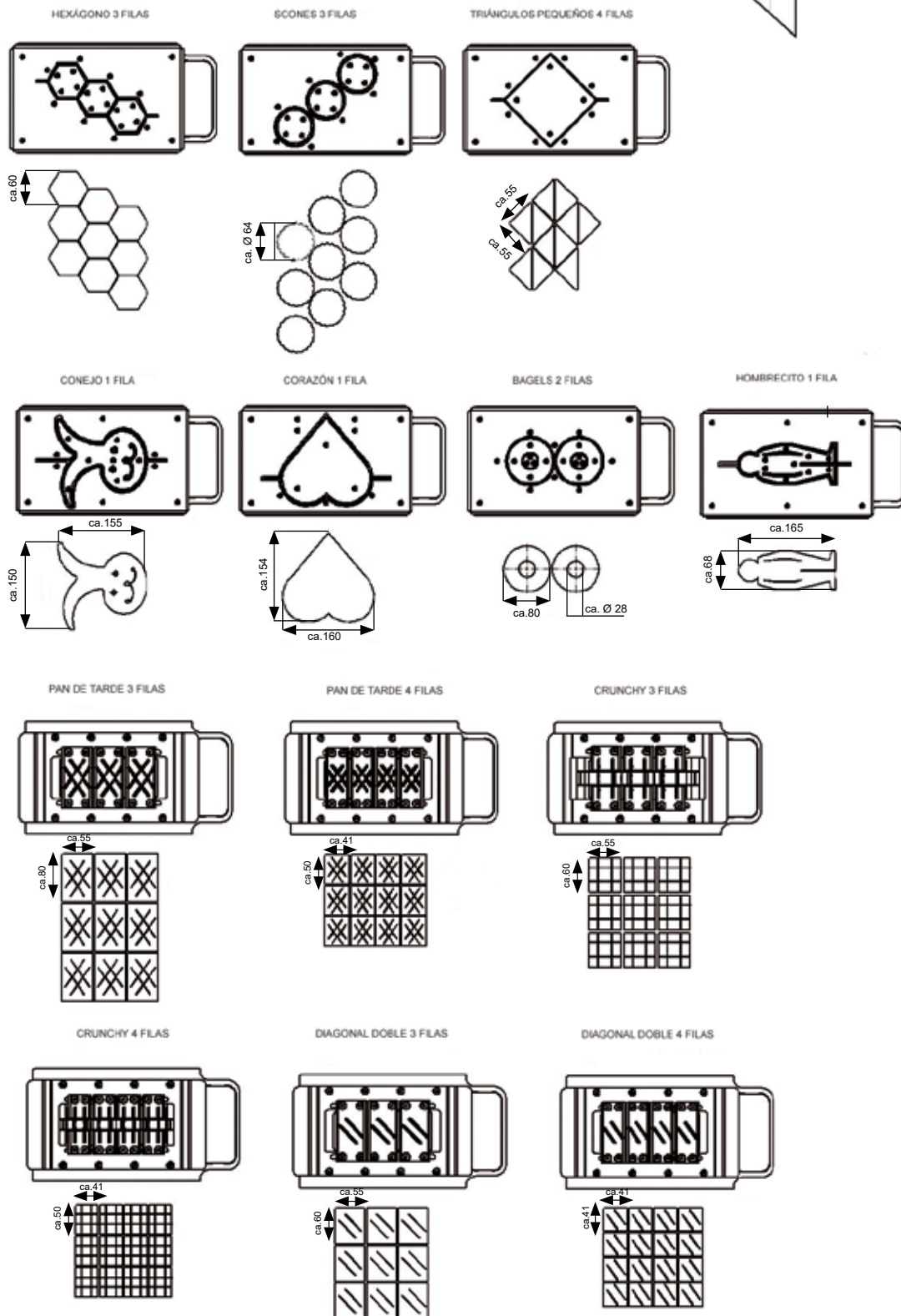
### requerimientos de energía:

Artisan SFC:	3 x 400 V / 50 Hz	0.6 kW
MOC-C300:	3 x 400 V / 50 Hz	0.4 kW

## Herramientas de Corte:\*



## Herramientas especiales de corte y decoración:\*



# CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

## EVALÚAMOS EN EL "CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN"!

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:  
Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

## SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0  
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739



**KONIG** THE BAKER'S CROWN

Koenig 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

