

THE BAKER'S
CROWN



ARTISAN SFM EC

UNA LÍNEA DE LAMINACIÓN DISEÑADA BAJO EL
CONCEPTO „EASY CLEAN“ (LIMPIEZA FÁCIL) PARA ELABORAR
UN AMPLIO RANGO DE MASAS, DESDE 100% TRIGO
HASTA 100% CENTENO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Con el diseño de Artisan SFM EC, nosotros hemos desarrollado una línea de laminación para panadería de tamaño medio, la línea ofrece un acceso total y mediante el mínimo esfuerzo es posible mantenerla totalmente limpia gracias a su diseño "Easy Clean". Es posible producir, rositas alemanas, panes rústicos, ciabatta y otros panes de alto contenido de agua, pudiendo incluso trabajar con hasta 80% y más de H2O sin tener masas residuales. Con esta línea ponemos al servicio de los panaderos de una línea multifuncional con una combinación de productos increíble y además con la posibilidad de mantener los mas altos estándares de higiene.



- producción de masa desde 400 hasta 1,200 kg por hr para panecillos y desde 400 hasta 1,500 kg por hr para bollos
- rendimiento para panes angulares: 16,200 pc/hr operando en 6 filas a (45 golpes/min.)
- rendimiento para panes boleados: 11,800 pc/hr operando en 6 filas a (33 golpes/min.)
- proceso absolutamente gentil obteniendo masas de poros extensos gracias a sus rodillos ajustables que permiten ajustes infinitos para diferentes masas con los mas diversos tiempos de reposo
- **nuevo tipo de laminador de masa diseñado para el manejo mas suave de la masa:**
 - pre-formador con satélite de 3 cilindros, contra-rodillo y raspador para preformar suavemente la lámina de masa
 - un formador de láminas de masa asegura una lámina de masa homogénea, reduce la longitud de la máquina y, por lo tanto, reduce la superficie usada por la máquina en la panadería
 - para una lámina de masa uniforme y una precisión de peso mejorada, especialmente para masas con un tiempo de reposo más largo
- formador de la cinta de masa sin residuos, la masa producida se utiliza al 100% otros sistemas a lo menos pierden un 15% de la masa inicial
- sistema modular: cuenta con módulos separados de estaciones de formado, estaciones de semillado, pre-proofer, etc. todos los módulos disponibles, pueden ser aplicados después de la primera compra, sin necesitar modificaciones al diseño original
- sistema de control de peso de las piezas integrado, para asegurar una exactitud de peso
- diferentes cortadores longitudinales para ejecutar diferentes capacidades de filas de masa
- control central intuitivo mediante PLC con panel de control táctil de 14" basado en pictogramas y una capacidad de hasta 99 programas ejecutables

RANGO DE PRODUCTOS

- la línea procesa masas con alta hidratación de hasta 80% para productos rústicos, cuadrados y ciabatta.
- la mas alta diversidad de productos, gracias a los diferentes tipos de cortadores y estampadores disponibles (triangulares, rectangulares, formas como corazones, donuts, etc.) con ajustes en línea para el largo y el estampado
- guillotina para cortes abiertos o cortes cerrados.
- se pueden producir productos redondos con el siguiente rango de peso: de 45 a 160g con la estación opcional de filas flexibles y boleado
- con el dispositivo de aceitado pueden producir bollos tipo rosas
- se pueden dividir piezas de masa desde 160 to 1,400g
- con una diversidad de semilladoras opcionales, usted puede producir la mas increíble gama de panes con semillas



TRIANGULAR



ROMBOS



ANGULAR



REDONDOS



ESTAMPADOS



CON SEMILLAS
(uno- o dos lados)



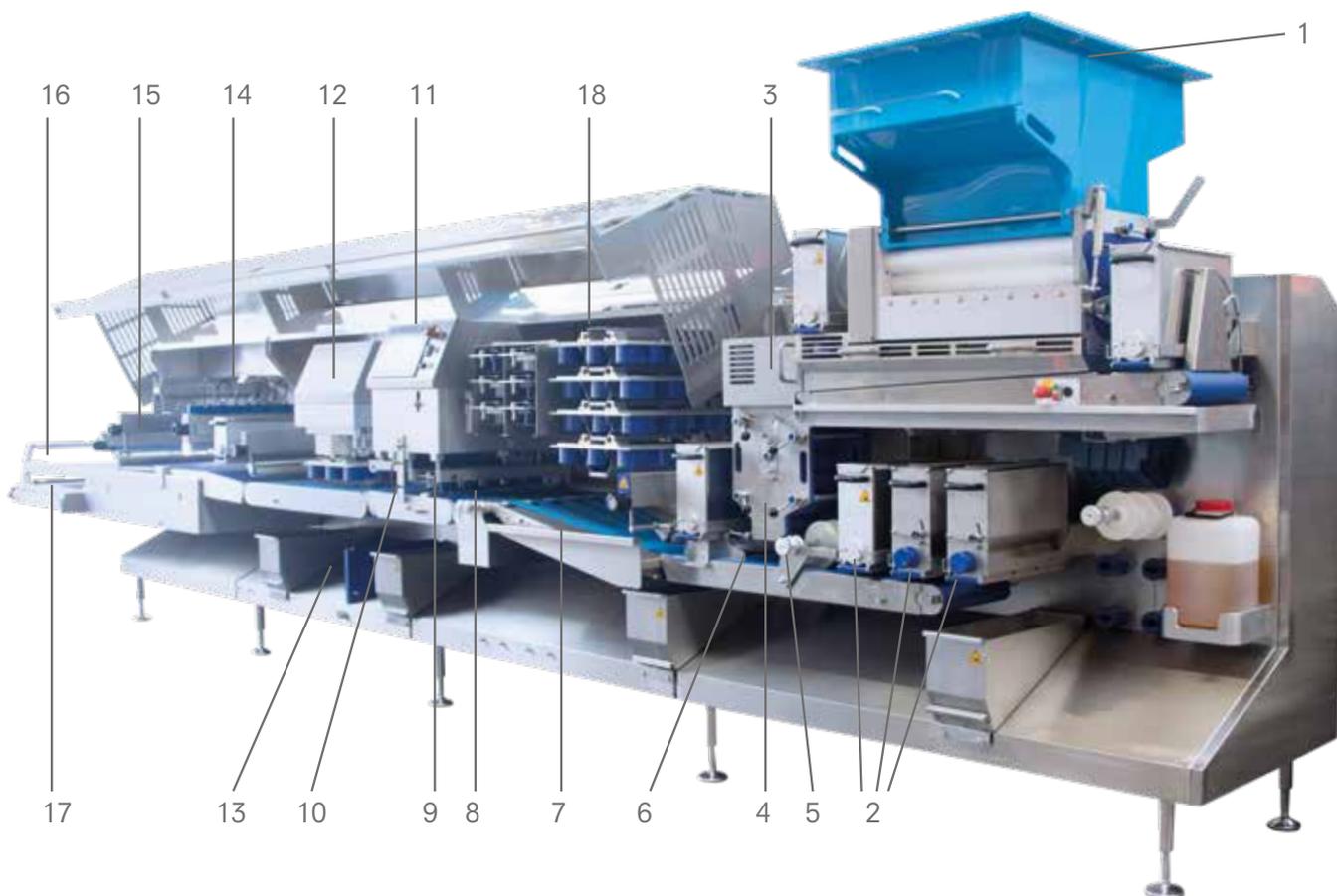
ROSAS



PANES DIVERSOS



UNA MIRADA A ARTISAN SFM EC



- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| 1 Tolva de 160 litros | 7 Alimentador de cintas de dedos | 13 Unidad aplica grasa (opcional) |
| 2 Harinadores (semilladores opcional) | 8 Unidad de peso | 14 Cortador multifuncional con diferentes cabezas de corte (opción) |
| 3 Satélite Preformador de 3 rodillos | 9 Estación estampadora (opcional) | 15 Dispositivo de giro (opcional) |
| 4 Formador de Lámina de masa | 10 Guillotina | 16 Unidad enbandejadora |
| 5 Cortador Longitudinal | 11 Pantalla de control con 99 programas | 17 Cajón Retráctil con alimentador automático (opcional) |
| 6 Cinta de descarga | 12 Unidad boleado (opcional) | 18 Almacén para las herramientas de redondeo y estampado |

INNOVADOR SISTEMA DE FORMADO DE LA LÁMINA DE MASA

PERMITE PROCESAR DIFERENTES TIPOS DE MASAS CON DIFERENTES GRADOS DE HIDRATACIÓN, MEDIANTE EL FÁCIL INTERCAMBIO DE LOS RODILLOS DE PRESION



- gentil sistema de producción de la lamina de masas; con tolva cinta alimentadora, preformado con un satélite de 3 rodillos y un formador de masas.
- rodillos formadores con motores independientes para poder ajustar perfectamente sus masas.
- para masas homogéneas desde el principio al fin.
- control de pesos optimizado, especialmente diseñado para masas con alto grado de hidratación y largo reposo

DISEÑO "EASY CLEAN" PARA FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- línea enteramente diseñada pensando en un fácil acceso a la limpieza, sanitización y mantenimiento,
- el lado de operación es totalmente accesible y abatible mediante manijas de tensión para poder acceder fácilmente a los módulos y cintas.
- las cintas se pueden relajar fácilmente para removerlas o limpiarlas
- todos los elementos mecánicos y motores son totalmente encapsulados y aislados del contacto con la harina y las masa



La tolva se abate fácilmente a un costado



Fácil acceso al mecanismo de la tolva removiendo la placa frontal



Rodillos formadores fácilmente removibles y ajustables formar la masa



Celdas de peso fácilmente extraíbles



Estaciones de formado, estampado plegado de remoción fácil sin herramientas.



Herramientas de redondeo extraíbles, copas de redondeo (boleo) extraíbles



Superficies anguladas y grandes claros entre componentes



Cajas de harina y semillas de fácil extracción mediante clavijas.



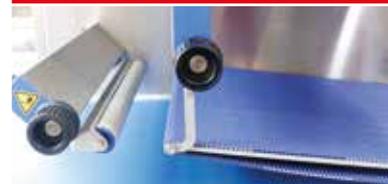
Rascadores para limpiar las cintas



ADAPTE SU LÍNEA A SU PANADERÍA PERFECTAMENTE CON DIVERSAS OPCIONES

- tolva alimentadora de masa de 240 Lt de capacidad
- sembrador "Inline" para productos angulares: unidad de Spray, cajones de sembradores y harina quita y pon directo en la línea
- unidad de estampado con diferentes herramientas, (triangular, angular, corazones o formas de donuts, etc.)
- boleador de filas flexibles para redondear sobre banda: la unidad de boleado puede ser fácilmente equipada con diferentes herramientas intercambiables dependiendo del peso de la pieza de masa. La presión de boleado puede ser regulada de forma independiente para los diversos pesos entre 45 y 160 g.
- sistema de aceitado para fabricar bollos German Roses y otros productos que requieran este proceso
- sembrador "Inline" para productos redondos
- unidad de corte multifuncional para efectuar decoraciones de cortes finos, disponemos de diferentes tipos de cuchillos y elementos para cortes simples, dobles, tripes, oblicuos, cruzados, etc.
- unidad de volteo de las piezas ya sea para recibirlas en la bandeja o el proofer final cara arriba o cara abajo
- cajón retráctil con extracción automática, para la remoción conveniente de los soportes para los productos y las bandejas

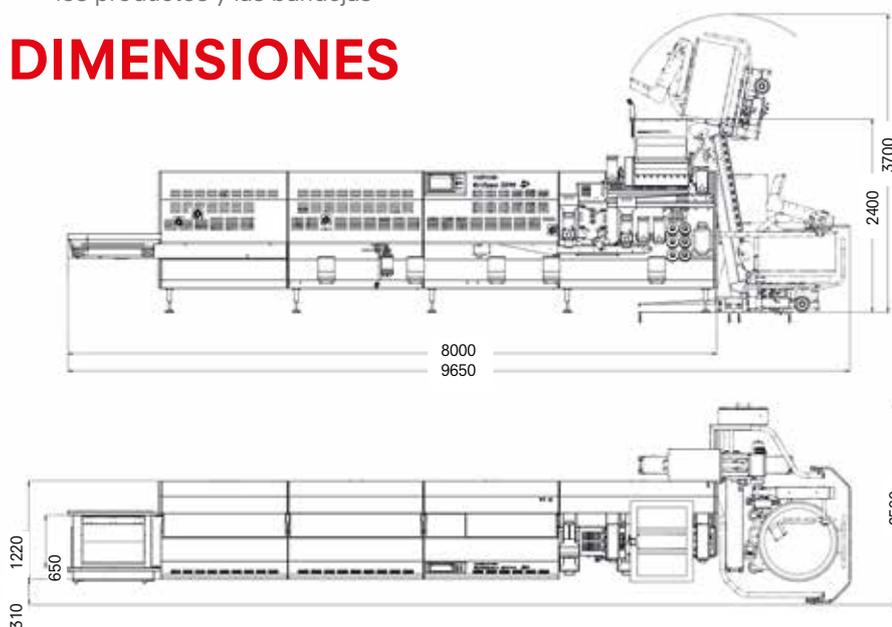
Gentil dispositivo para voltear las piezas



Estacion de boleado de fila flexible, para boleado de la banda inferior.

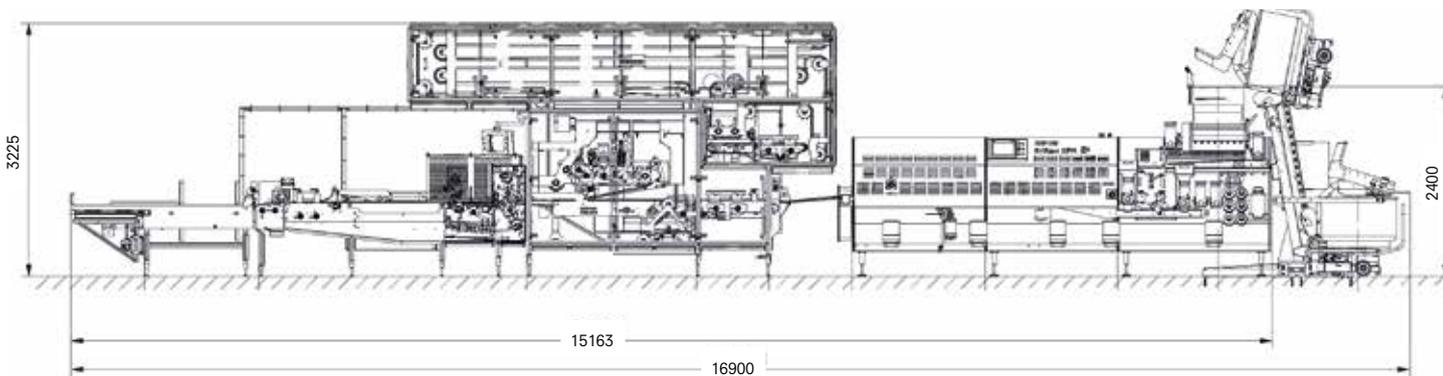


DIMENSIONES



PARA UNA MAYOR VARIEDAD DE PRODUCTOS EN COMBINACION CON COMBILINE-PLUS

- para una gran variedad de productos, una combinación entre Artisan SFM EC con Combiline plus EC es posible
- con pre-proofer con 33 golpes / min y 320 cangilones disponibles (con un tiempo de reposo de 9,7 min)
- línea diseñada bajo „Easy Clean “ – con estructura totalmente accesible para optimizar la higiene y el mantenimiento.
 - todas las superficies terminadas en ángulo de 45°
 - grandes puertas para facilitar el acceso a la limpieza y el mantenimiento
 - todas las cintas de transporte, con sistema de colapso rápido para facilitar la limpieza arriba y abajo.



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

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Julio 2020

scan here

