

THE BAKER'S
CROWN



АРТИЗАН SFM EC

УСТАНОВКА ДЛЯ ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТОВОГО ПОЛОТНА,
В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТОМ -
„EASY CLEAN“ DESIGN
ОТ 100% ПШЕНИЧНЫХ ДО 100% РЖАНЫХ ТЕСТОВ

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Специалисты компании Кёниг разработали для вас высокопроизводительную формовочную установку из тестового полотна - Артизан SFM EC, которая обеспечивает полную доступность и минимальную очистку благодаря дизайну «Easy Clean». Эта установка безотходно обрабатывает теста с повышенной влажностью из муки TA160 будь то чабатта, кнакфриш, булочка розочка, зерновая угловая булочка или хлеб. Мы предлагаем решение для вашей компании, которое сочетает в себе многофункциональность, разнообразие комбинаций, простоту очистки и высокое разнообразие булочек.



- объём перерабатываемого теста - от 400 до 1.200 кг. в час по булочкам и от 400 до 1.500 кг. в час по хлебу
- производительность по угловым булочкам - 16.200 штук в час при 6-ти рядном выходе изделий и 45 тактах в минуту
- производительность по круглым булочкам - 11.800 штук в час при 6-ти рядном выходе изделий и 33 тактах в минуту
- щадящая обработка мелко- и крупнопористых тестов благодаря нескольким формующим валкам, регулируемым в зависимости от типа муки и консистенции теста после отлёжки в дежах
- **новая система формования тестового полотна для ещё более бережной обработки теста:**
 - модуль предварительного формования тестового полотна с сателлитной головкой с тремя валками, одним контрвалком и скребком для деликатного предварительного формования теста;
 - формовщик тестового полотна обеспечивает его однородность. Уменьшение длины установки позволило сделать её более компактной;
- для достижения равномерности тестового полотна и повышенной точности развеса, особенно для тестов с длительным временем отлёжки;
- благодаря безотходной формовке тестовой ленты используется 100% замешанного теста, при этом, альтернативные системы имеют, напротив, потерю до 15% замеса
- модульное построение линии позволяет дополнять её по мере необходимости станциями формовки и посыпки, а также шкафом расстойки
- интегрированный узел взвешивания тестовых заготовок для производства изделий с высокой точностью развеса
- сменные резательные валки для разной рядности тестовой ленты
- интуитивно понятное управление благодаря системе управления ПЛК с 14-дюймовой цветной сенсорной панелью с пиктограммами и 99 сохраняемыми программами

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

- установка обрабатывает теста из муки TA160 до TA180 – от зерновых угловых булочек и до чабатты
- высокое разнообразие продукции благодаря легко сменяемому штамповочному и режущему инструменту (треугольные и четырехсторонние изделия, донатс и т. д.) с регулируемой глубиной резания и тиснения
- тестовые заготовки могут производиться с закрытым или открытым надрезом в зависимости от типа резательного инструмента
- гильотина с поворотным ножом для открытого и закрытого среза
- дополнительная станция округления со сменной рядностью позволяет производить круглые изделия от 45 до 160 г
- с помощью устройства впрыска масла можно также производить булочки – «розочка»
- взвешивание тестовых заготовок в диапазоне от 160 до 1.400 г
- интегрированная станция посыпки изделий различными посыпками



ТРЕУГОЛЬНОЕ



РОМБОВИДНОЕ



ЧЕТЫРЁУГОЛЬНОЕ



ОКРУГЛЁННОЕ



ДЕКОРИРОВАННОЕ
ШТАМПОВАННОЕ



ПОСЫПАННОЕ
(С ОДНОЙ ИЛИ С ДВУХ СТОРОН)



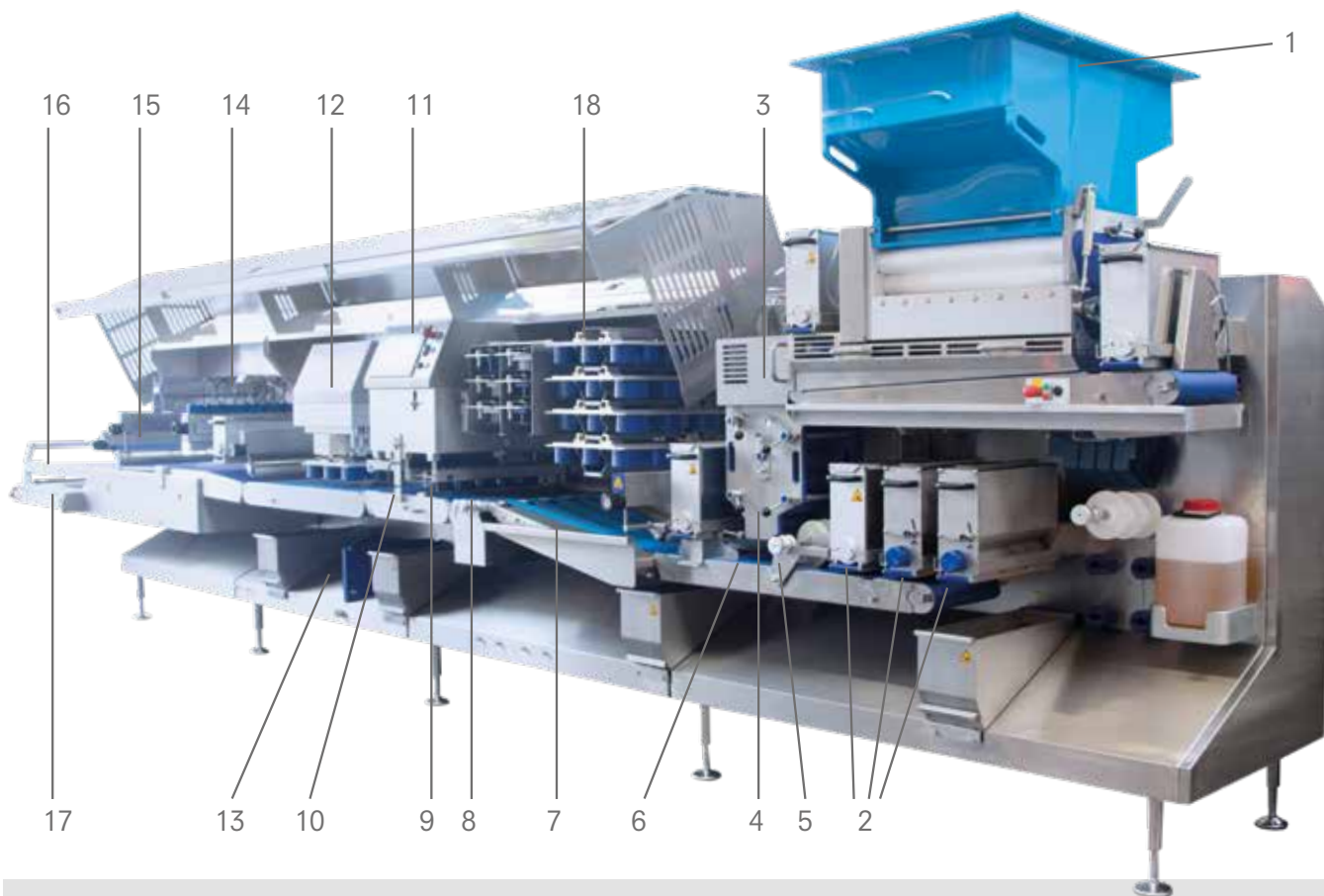
БУЛОЧКА - РОЗОЧКА



ХЛЕБ



ОБЗОР - АРТИЗАН SFM ЕС



1 загрузочный бункер 160 л	7 распределитель транспортера	13 устройство впрыска масла для булочек розочка (дополнительно)
2 боксы для посыпки мукой (боксы для посыпки дополнительно)	8 узел взвешивания	14 многофункциональное устройство надрезки с режущими головками (дополнительно)
3 модуль предварительного формирования тестовой ленты с сателлитной головкой с тремя вальцами	9 узел штамповки (дополнительно)	15 поворотный нож (дополнительно)
4 формовщик тестовой ленты	10 гильотина	16 станция снятия противней
5 устройство надрезки в длину	11 управление с функцией памяти - до 99 программ	17 выдвижной блок с автоматической подачей и выдачей противней (дополнительно)
6 разгрузочный транспортер	12 станция округления (дополнительно)	18 станция хранения штамповочного и округлительного инструмента

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВОГО ПОЛОТНА

ОБРАБОТКА РАЗЛИЧНЫХ ТЕСТОВ ПОСРЕДСТВОМ СМЕННЫХ РЕГУЛИРУЕМЫХ ФОРМУЮЩИХ ВАЛКОВ



- установка с большим загрузочным бункером, подающим транспортером, узлом предварительного формирования с сателлитной головкой с тремя вальцами и формовочной станцией для бесстрессовой формовки тестового полотна
- формовочные вальцы с независимым приводом для индивидуальной настройки на обрабатываемые тесты
- для получения равномерного тестового полотна с начала его формовки для достижения оптимальной точности развеса, особенно при тестах с высоким ТА и длительным тестоведением

EASY CLEAN DESIGN САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ СТАНДАРТ ДЛЯ ПРОСТОЙ ОЧИСТКИ & ОБСЛУЖИВАНИЯ



- вся установка изготовлена в дизайне „Easy Clean“ для оптимальной очистки и доступа
- лицевая безрамная сторона с открывающимися вверх защитными панелями для полного доступа ко всем транспортерам и модулям
- легко освобождаемые и снимаемые транспортеры
- механические приводы отделены от зоны обработки теста



Откидной загрузочный бункер



Легкодоступность к валкам бункера через съёмные боковые панели



Съёмные формующие ролики тестового полотна с индивидуальной настройкой



Легковынимаемые весовые ячейки ячейки



Станция штамповки с легкосъёмным резательным и штаповочным инструментом



Легкосъёмные и взаимозаменяемые элементы станции округления. Сборно-разборный инструмент, округления, цилиндрические



Наружные поверхности установки выполнены под углом и с большим пространством под ней – для предотвращения скапливания грязи



Выдвижные съёмные боксы для муки и посыпки



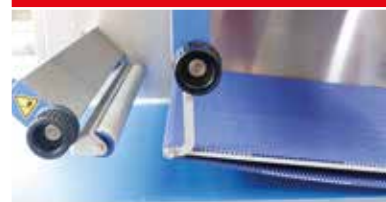
Скребок для чистки съёмного транспортера



АДАПТИРУЙТЕ УСТАНОВКУ СО ВСЕМИ КОМПЛЕКТУЮЩИМИ ПОД ПОТРЕБНОСТИ СВОЕГО ПРОИЗВОДСТВА

- загрузочный бункер для теста объемом на 240 л.
- посыпка угловых изделий в «рабочем потоке»: устройства увлажнения и съёмные боксы для посыпки - непосредственно внутри установки
- станция штамповки с инструментом для различных продуктов: тре-, и четырёхугольные продукты, а также такие как: в форме сердца, донатс и т.д.
- станция округления, адаптируемая к рядности рабочего потока, обеспечивает щадящее округление и широкий диапазон развеса: она может оснащаться различным сменным инструментом округления в зависимости от конкретного веса округляемых тестовых заготовок. Давление округления может индивидуально регулироваться в зависимости от развеса в диапазоне от 45 до 160г.
- устройство «впрыска масла» для булочек «розочка» расширяет ассортимент изделий
- посыпка изделий в «рабочем потоке» внутри установки также и для округлённых изделий
- многофункциональное устройство надрезки для превосходного декорирования посредством сменного инструмента резательных головок. Возможны различные образцы надрезов, например: одинарный, двойной или тройной, прямой, угловой или крестообразный.
- устройство переворачивания изделий для щадящей отсадки изделий – для обеспечения оптимальной отсадки тестовых заготовок на носители для расстойки или на противни декорированной поверхностью («лицом») вниз
- выдвижной блок с автоматической подачей & выдачей противней

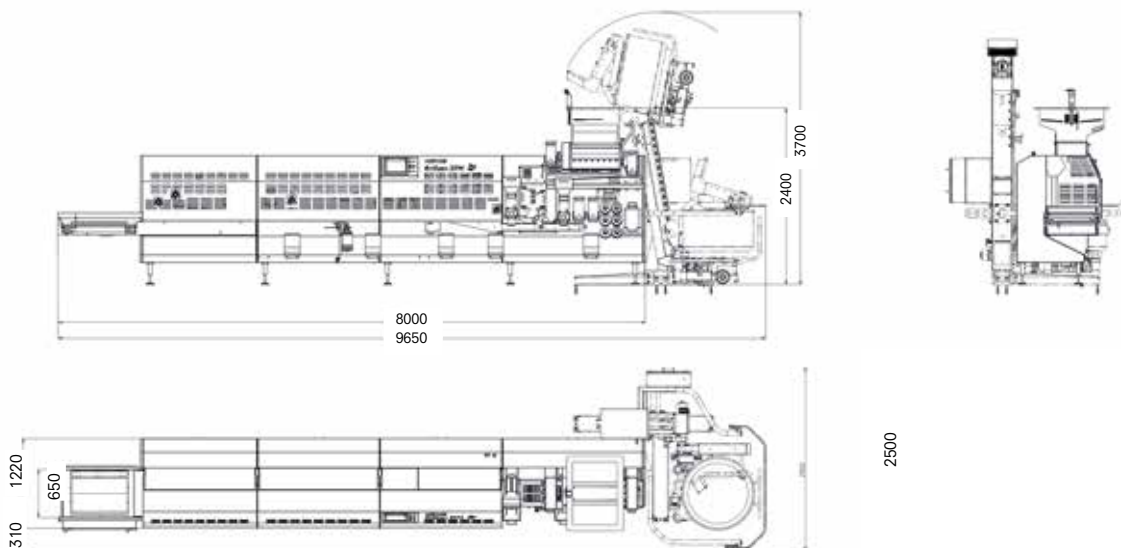
поворотный нож (дополнительно)



станция округления, адаптируемая к рядности рабочего потока

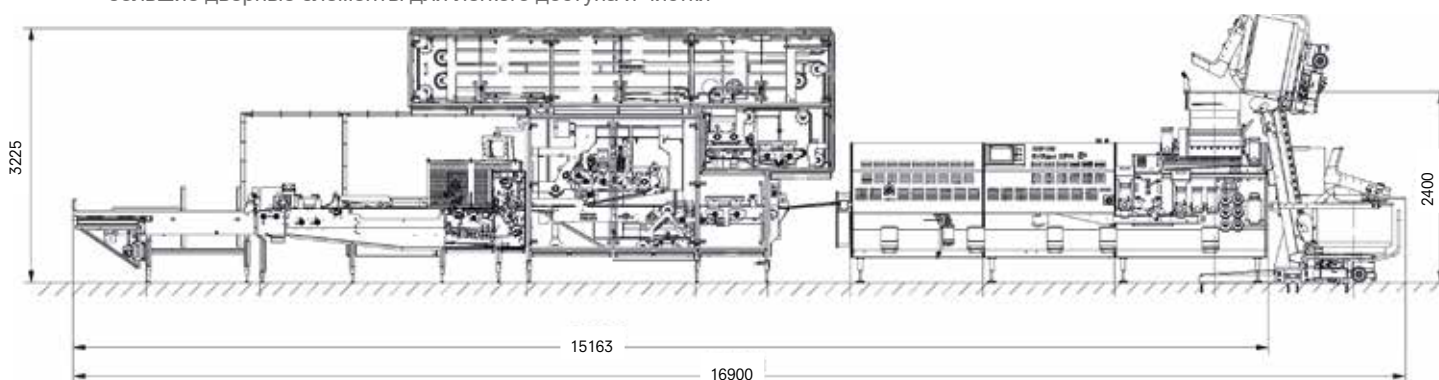


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



ДЛЯ РАСШИРЕННОГО АССОРТИМЕНТА – КОМБИНАЦИЯ С ЛИНИЕЙ COMBILINE PLUS EC

- для расширенного ассортимента изделий возможна комбинация из двух установок: установки „Artisan SFM EC» и установки: «линия Combilline plus EC»
- со шкафом предварительной расстойки „plus“ на 33 такта/в мин. и с 320-ю подвесными люльками (со временем предрасстойки в 9,7 мин.)
- установка в дизайне: „Easy Clean Design“ – «безрамочная» конструкция нового типа для оптимальной гигиены и доступности обслуживания:
 - все наружные поверхности «скошены» под углом 45 °
 - большие дверные элементы для легкого доступа и чистки



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЁЖНОСТИ

ИСПЫТАЙТЕ НАС В НАШЕМ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ!

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, улучшает ваши шансы на ещё больший успех завтра. Предпосылкой для этого является осознание того, что вы правильно разместили свои капиталы. Зачастую, это проявляется лишь впоследствии. Кёниг предоставляет вам возможность уже заранее поставить на выигрышный номер.

Для того, чтобы вы не купиликота в мешке, испытайте машины Кёниг в нашем технико-технологическом центре!

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры и сырьё мы найдём оптимальное решение для вас. Мы будем искать их так долго, пока вы не будете довольны. В противном случае, мы доработаем наши машины и начнём сначала. Для того, чтобы вы могли в точности предложить именно то, чего желают ваши покупатели.

Проверьте свои решения прежде, чем вы осуществите инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьём. Наш технико-технологический центр делает это возможным. Согласуйте время своего визита уже сегодня!

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая машина и установка, прежде чем они покинут заводские цеха фирмы «Кёниг», испытываются по тесту. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они собирают установки Кёниг на заводе и затем запускают их у вас на производстве. Они знают, что получится! И если вдруг возникнет проблема, то в вашем распоряжении всегда находится наша сервисная служба. Днём и ночью!

По всему миру.

В РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ: +7.926.208.6488

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ: +7.495.280.1523



KONIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен Гезельшафт м.б.Х.
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андритц, Австрия
Тел.: +43 316.6901.0
Факс: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

Представительство компании Кёниг
Машинен Гезельшафт м.б.Х.
в Российской Федерации и странах СНГ
1-й Щипковский пер., дом 20 / оф.701
115093 Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495.280.15.23
Факс: +7 499.235.14.27
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru

Наши цифровые каналы

scan here

