

THE BAKER'S
CROWN



LINEA DE PANES ARTESANOS CERES 2.1

EL MULTITALENTO PARA TODO TIPO DE PAN

CARACTERÍSTICAS

La **Ceres 2.1** es un divisor de masas de diseño avanzado que responde a las mayores exigencias en lo relativo al aprovechamiento y protección de la masa con la mayor precisión. Se ha prestado especial atención a la sencillez de limpieza y mantenimiento y a la robusta estructura de la instalación.

- es posible procesar masas con un porcentaje de humedad entre 162 (62%) y 182 (82%) (en el divisor de masa); también es posible elaborar porcentajes mayores dependiendo de la calidad de la harina
- se pueden procesar masas de 100% trigo a 100% centeno o mezclas de las mismas (en el divisor de masas, incluso con adición de semillas, granos, frutas dependiendo de la calidad de las harinas)
- para elaborar masas con prefermentación y largo reposo (posible fermentación en cubeta 120 minutos y más)
- muy fácil de limpiar gracias a la facilidad de acceso a las piezas que se deben limpiar, menú de limpieza propio, sensores basculantes de banda de masa, disco de transferencia extraíble cintas plásticas de calidad alimentaria
- estructura robusta gracias a la utilización de piezas de acero fundido
- diseñada para funcionamiento con un solo operador
- divisor de masa patentado que procesa la banda de masa por gravedad
- tolva de 300 l de volumen y 900 mm de altura que procesa las masas prefermentadas – no requiere de unidad de pre-portionadora
- el movimiento ascendente o descendente de la tolva es controlado por medio de sistema eléctrico
- el volcador elevador de bolos integrado a la máquina, ajustable cuenta con sistema de rascador de limpieza del bolo integrado
- dispositivo de pesado en continuo, controlado por sensores
- diseñado conforme a la más exigencias de higiene y seguridad
- los tiempos de cambio de productos son simples y se realizan en tiempos cortos
- sistema controlado mediante PLC Siemens S7 con panel táctil



unidad de pesado



facilidad de acceso, limpieza óptima



disco de transferencia extraíble



MÓDULOS DEL CERES 2.1

■ volcador elevador

El volcador elevador con dispositivo rascador del bolo está integrado y se ocupa de llevar automáticamente el bloque masa a procesar al divisor de masa por gravedad.

■ divisor de masa por gravedad

El divisor de masa por gravedad divide la banda de masa, en piezas homogéneas mediante la unidad de pesado en continuo integrada. En cuanto se alcanza el peso deseado de la pieza, la guillotina corta la banda de masa.

- tolva de masa giratoria, versión de 300 l, con cono interior
- disco de corte giratorio
- disco de transferencia con harinador con ancho de banda de masa 60 - 150 mm, ajustable con sensores
- sistema de control de peso electrónico
- guillotina
- cinta transportadora con harinador
- cinta de descarga de altura regulable

■ moldeador

Las piezas de masa cortadas por la guillotina se moldean en redondo con el moldeador excéntrico u opcionalmente con el moldeador de cintas. La estructura original de la masa se conserva gracias al mínimo esfuerzo mecánico al que se las somete.

■ cinta de evacuación con bypass para el moldeador (opcional)

Una cinta de transferencia puede llevar las piezas moldeadas para su posterior procesamiento manual o mecánico. Mediante la cinta ajustable en altura y longitud, también se pueden apartar directamente las piezas de masa cortadas – por ejemplo para ciabatta – o llevarlas para seguir procesándolas evitando el moldeador – por ejemplo, baguettes. Naturalmente, la transferencia también se puede hacer a una cámara de reposo (del cliente) y/o a la unidad de alargado.

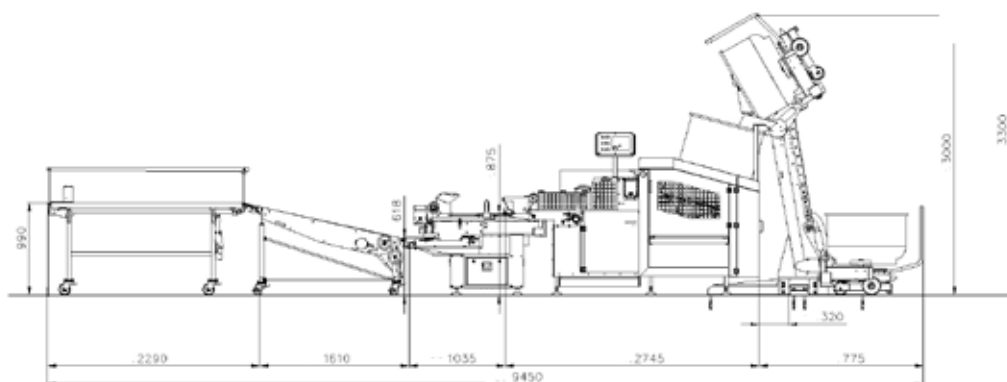
- mesa de trabajo con cinta de transferencia para transferir los productos a bandejas o moldes (opcional)

VARIEDADES DE PRODUCTO

Los distintos tipos de pan que se pueden fabricar con la **Ceres 2.1** la convierten en un multitalento de la panadería.

Con ella, la producción de variedades como el **pan de centeno** puro o **mezclas de centeno con harina de trigo** resulta tan perfecta, fácil y sencilla como la de los panes mediterráneos. No importa si se trata de **baguettes**, **ciabatta**, **pan blanco**, **panettone**, **pan de molde** o incluso **pan de pita**. Con la Ceres 2.1, también se puede dividir **masa de pizza**.

DIMENSIONES PRINCIPALES



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, Desarrollado 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. Febrero de 2015