

УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ЦЕРЕС 2.1

МНОГОГРАННЫЙ ТАЛАНТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА ВО ВСЕМ ЕГО МНОГООБРАЗИИ



THE BAKER'S
CROWN



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЦЕРЕС 2.1

Церес 2.1 - суперсовременный тестоделитель, обеспечивающий большие выходы теста и гарантирующий щадящее деление в сочетании с высокой точностью. Особое внимание уделено простоте обслуживания, очистке и надёжности конструкции.

- для тестов с различными сортами муки
- от 100% пшеничного до 100% ржаного теста
- для тестов с предварительной и длительной отлёжкой (возможна отлёжка в деже 120 минут и более)
- простота очистки за счёт доступности ко всем узлам и агрегатам, а также за счёт наличия функции очистки в меню программы управления, подвижных сенсоров слежения за тестовой лентой, съёмного передающего диска и пластиковых сегментов транспортёра
- прочная конструкция с использованием деталей из литья
- разработана специально для обслуживания одним оператором
- деление по запатентованному принципу «под собственным весом»
- бункер на 300 литров высотой 900 мм для большей вместительности без необходимости предварительного порционирования
- электропривод подъёма и наклона бункера
- комплектация дежепрокидывателем со скребком для очистки дежи
- узел взвешивания тестовых заготовок с сенсорным управлением
- изготовлен в соответствии с последними гигиеническими нормами и требованиями
- минимальное время переналадки при переходе с одного ассортимента на другой
- цифровое управление «Siemens-S7» с сенсорным дисплеем



узел взвешивания



доступность к узлам и агрегатам - оптимальная очистка



съёмный передающий диск

АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ

Благодаря многообразию сортов хлеба, которое позволяет производить **Церес 2.1.**, раскрываются грани его таланта в пекарне.

Отечественные сорта хлеба, такие как **ржаной** или **смешанный**, получаются также просто и качественно как и средиземноморские сорта. На **Церес 2.1** можно делить тесто для **багета, чиабатты, белого хлеба, лепёшек и даже для пиццы.**

МОДУЛИ УСТАНОВКИ ЦЕРЕС 2.1

■ Дежеопрокидыватель

Дежеопрокидыватель со скребком обеспечивает автоматическое поступление теста в делитель.

■ Тестоделитель

Интегрированное весовое устройство делит тестовую ленту, выходящую из делителя под собственным весом на равные куски. Как только достигнут необходимый вес, гильотина срабатывает и тестовая заготовка отрезается от ленты.

- вращающийся бункер на 300л с внутренним конусным рассекателем для теста
- вращающийся диск делителя
- передающий диск с мукопосыпателем
- ширина тестовой ленты 60 – 150мм выставляется при помощи сенсорных датчиков
- электронная система взвешивания
- гильотина
- транспортёрная лента с мукопосыпателем
- выходной транспортёр с регулировкой по высоте

■ Округлитель

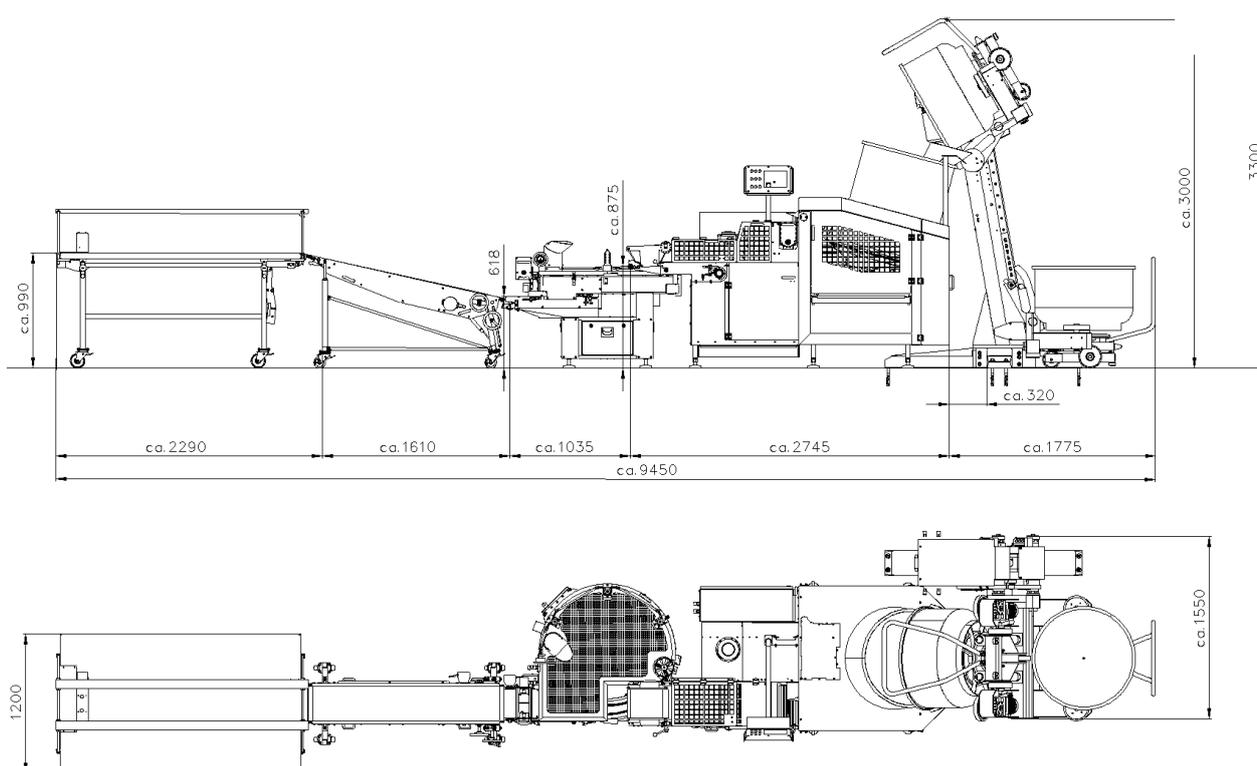
Отделённые гильотиной тестовые заготовки могут быть округлены на эксцентриковом округлителе или, в зависимости от количества ржаной муки в тесте, на ленточном округлителе. За счёт минимального механического воздействия тесто сохраняет свою первоначальную структуру.

- Транспортёрная лента с возможностью прямой подачи изделий (байпасом) на округлитель (дополнительно).

Транспортёрная лента передает округлённые заготовки для дальнейшей ручной или механической обработки. За счёт регулируемой по высоте и длине ленты заготовки, например, для производства чабатты, могут быть отсажены на листы, минуя округлитель, или поданы для дальнейшей обработки на рабочий стол. При производстве багетов возможна передача заготовок в расстоечный шкаф и/или на раскатку.

- Рабочий стол с транспортёром и накопителем для отсадки заготовок на носители (дополнительно).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



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 купили коша в мешке, испытайте машины Кёниг на их выносливость и разум в нашем технико-технологическом центре.

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры 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 будущие успехи 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



KÖNIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
Штаттегер 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