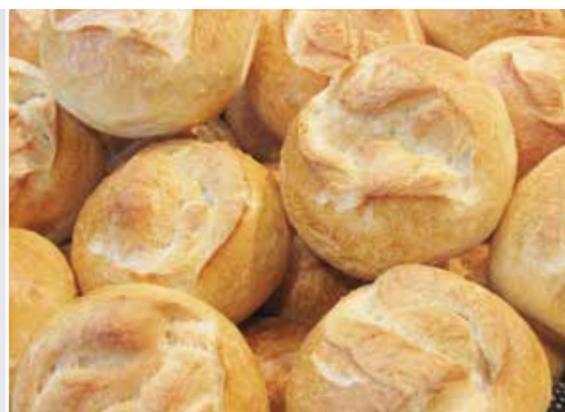


THE BAKER'S
CROWN



ЦЕРТО ПАН М

КОМПАКТНАЯ БЕЗОТХОДНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ФОРМОВКИ
ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ И ПРОИЗВОДСТВА БОЛЬШОГО АССОРТИМЕНТА
ИЗДЕЛИЙ С ВЫСОКОЙ ТОЧНОСТЬЮ РАЗВЕСА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

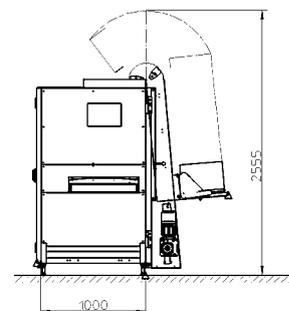
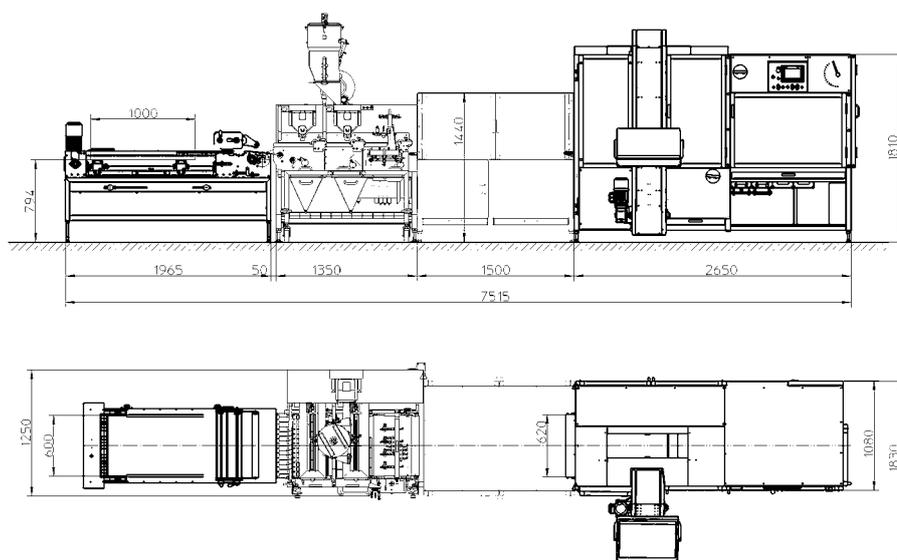
В основу концепта установки Церто Пан М положена новая система формовки тестовой ленты, обеспечивающая максимальную точность развеса и безотходное производство посредством ротационного принципа. В целях предотвращения залипания и неоднородности тестовой массы, подаваемое тесто поворачивается внутри барабана и разрезается. Из отформованной непрерывной тестовой ленты производятся тестовые заготовки с высокой точностью развеса.

- обработка до 600кг теста в час
- макс. часовая производительность до 7.500 штук нешлифованных, угловых булочек и до 6.000 шлифованных булочек при 5-ти рядном выходе изделий
- загрузка теста в машину производится посредством интегрированного загрузочного устройства для опрокидывания ящиков с тестом
- производство непрерывной тестовой ленты обеспечивают барабанная воронка и скользящий резательный инструмент
- сменные резательные валки с дисковыми ножами для резки тестовой ленты различной рядности
- формовка тестовых заготовок с высокой точностью развеса
- общая ширина обрабатываемой тестовой ленты составляет около 240мм
- открываемые панели для технического обслуживания и сдвижной загрузочный бункер обеспечивают доступ для чистки механических частей машины
- управление посредством сенсорной панели управления с пиктограммами и СПУ
- компактная конструкция установки особенно подходит для хлебопекарных производств средней производительности, которые предъявляют высокие требования к качеству производимых продуктов

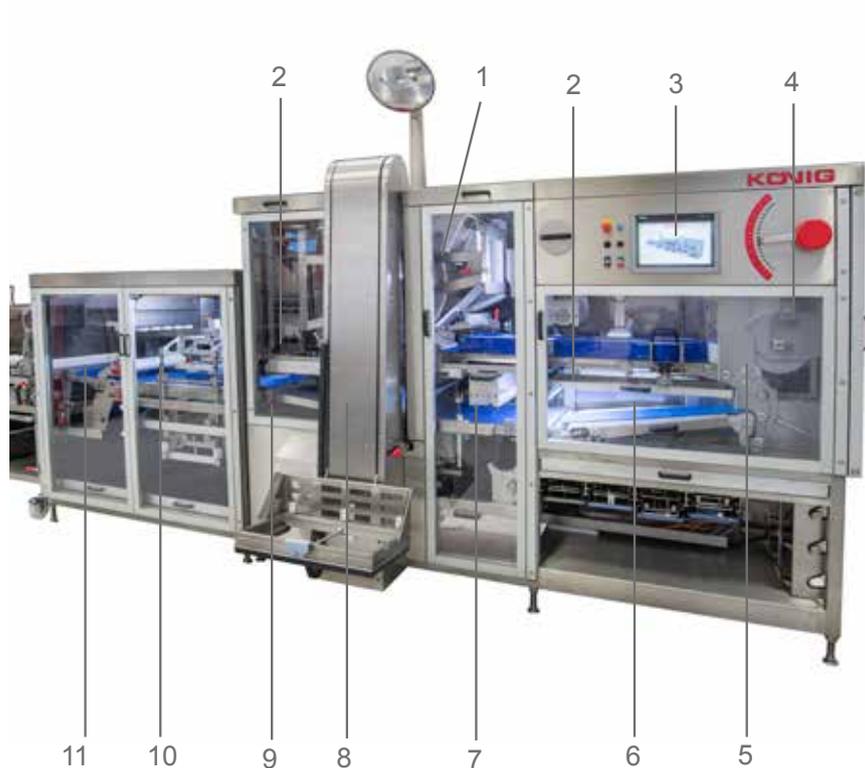
АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

- простая смена резательных валков для треугольных и прямоугольных изделий (прямых или ромбовидных)
- большое разнообразие видов изделий за счёт использования сменных штампов («Файерабэнд», «Кнакфриш» и др.)
- возможен скрытый и открытый надрез благодаря штампу, установленному на ленте
- с дополнительной станцией посыпки (опция) можно производить изделия с посыпкой
- установка всегда может быть дополнена станцией шлифовки (опция) для производства округлённых изделий, в том числе булочек «Розенбрётхен»
- в сочетании с одной из зарекомендовавших себя установок (например: «Эко Твин» или «Комби Лайн») можно значительно расширить ассортимент продукции за счёт производства штампованных, надрезанных, закатанных и посыпанных изделий

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ

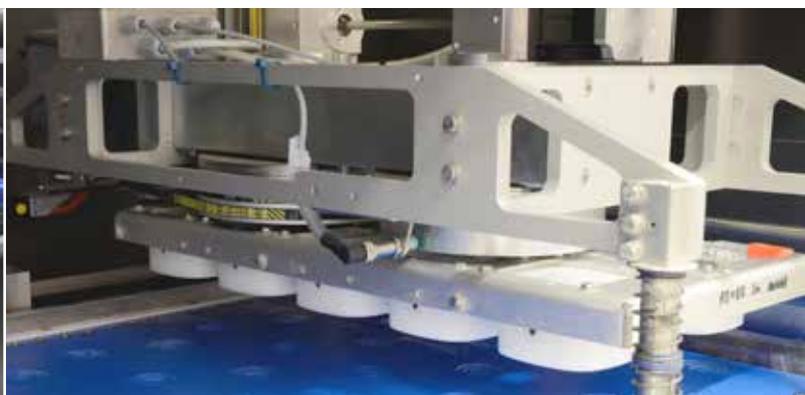


ОБЗОР – ЦЕРТО ПАН М | СТАНЦИЯ ПОСЫПКИ



модуль сетчатых транспортёров,
установленный на передвижной раме
можно заменить ленточным транспортёром

- | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------------|
| 1 Барабанная воронка | 7 Штмп | 13 Посыпочные боксы |
| 2 Мукопосыпатель | 8 Устройство для опрокидывания ящиков | 14 Возврат посыпочного материала |
| 3 Дисплей | 9 Выходной транспортёр | 15 Форсунки для опрыскивания |
| 4 Калибровка | 10 Узел шлифования | 16 Водяная баня |
| 5 Узел продольной резки | 11 Подача масла для булочек «Розенбрётхен» | 17 Возврат посыпочного материала |
| 6 Распределительный транспортёр | 12 Дисплей | 18 Передаточный ролик |



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



KONIG 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