

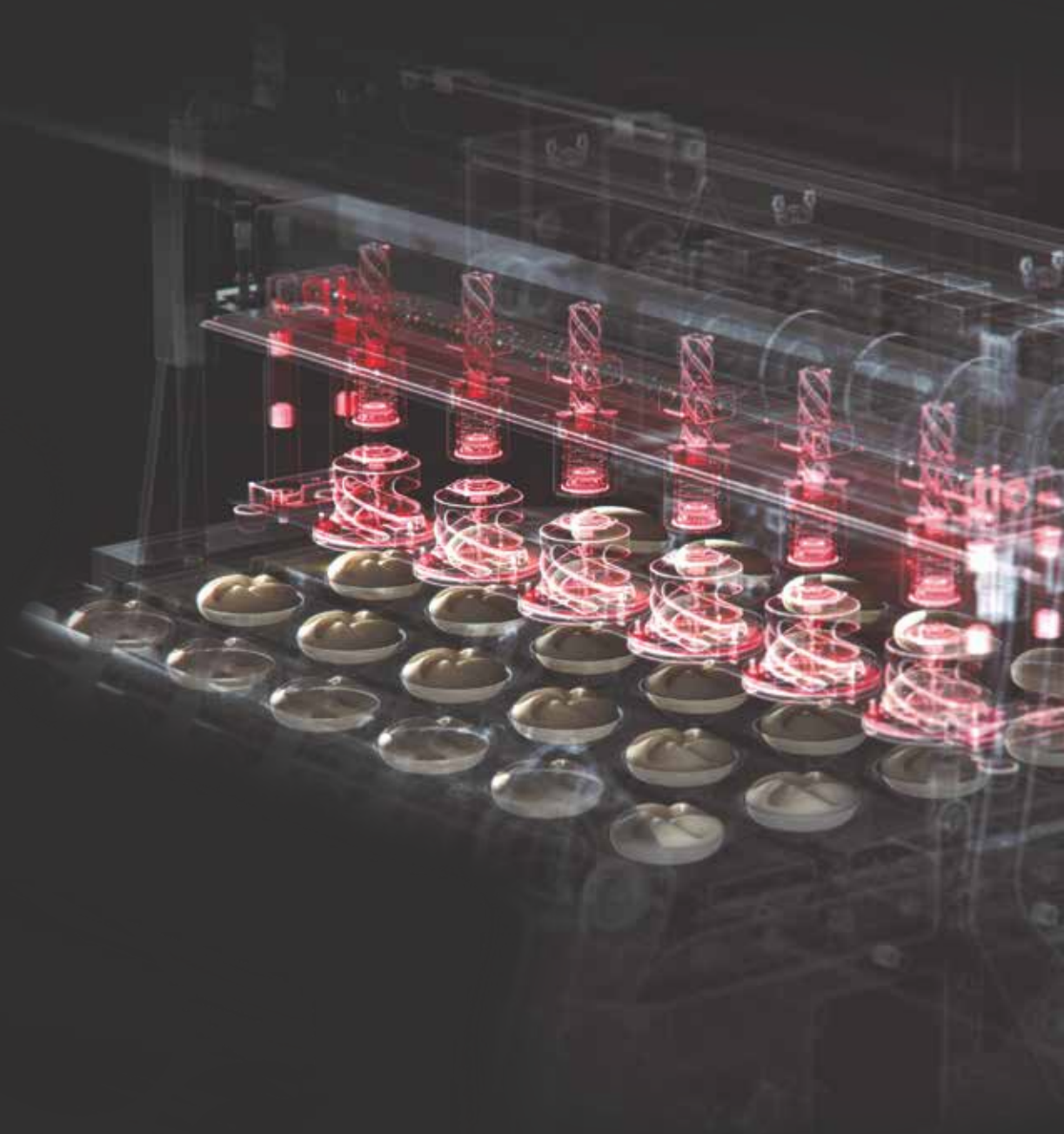
KONIG

THE BAKER'S
CROWN

PROGRAMA COMBILINE

LA LÍNEA MODULAR
PARA PANECILLOS

FERMENTACION, ESTAMPADO Y FORMADO



CONSTRUYA SU LÍNEA DE PANECILLOS A MEDIDA

Con el programa Combiline, hemos desarrollado un sistema modular. Tú defines la configuración de la línea según las condiciones de espacio y tus productos, y nosotros construimos tu línea. Si necesita otros productos en una fecha posterior o desea dar un paso más de automatización, la línea se puede ampliar.

Con una producción por hora de hasta 9,000 piezas, puedes producir una amplia gama de productos con la más alta calidad. Ya sean bolillos en México, baps en Inglaterra, Housky en la República Checa, panes de hamburguesa en Sudáfrica, Kaiser-semmeln en Austria o hot dogs en Australia, la Combiline permite obtener productos únicos y de la más alta calidad gracias a sus distintos módulos.

Con una Koenig Combiline, no hay límites para sus ideas de panificación. Nos aseguramos de que sus creaciones sean de la más alta calidad, sin importar en qué parte del mundo se encuentre.

TUS VENTAJAS CON UNA LÍNEA DE PANECILLOS COMBILINE



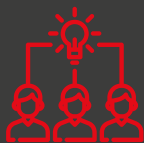
SOLUCIONES PERSONALIZADAS.

Diseñamos su línea exactamente de acuerdo a sus necesidades. Nuestras soluciones ofrecen un alto grado de personalización.



PRODUCCIÓN EFICIENTE.

Automatice su producción con nosotros, ahorre recursos valiosos como mano de obra y tiempo y logre una calidad de producto mayor y permanente.



EQUIPO ALTAMENTE EXPERIMENTADO CON AÑOS DE CONOCIMIENTO EN TODO EL PROCESO DE FABRICACIÓN.

Desde el desarrollo de productos, la ingeniería, la gestión de proyectos, diseño, montaje, puesta en marcha, servicio y gestión de repuestos.



MÁQUINAS MODULARES PARA SOLUCIONES FLEXIBLES.

Nuestras máquinas modulares se adaptan perfectamente a sus necesidades de producción y permiten una fácil ampliación.



PARA LÍNEAS EN DISEÑO FÁCIL DE LIMPIAR: MEJOR LIMPIEZA Y ACCESIBILIDAD

Nuestro revolucionario diseño Easy Clean ahorra tiempo y recursos con una limpieza y un mantenimiento altamente eficientes para una máxima disponibilidad de la línea.



VARIANTES DE LA COMBILINE

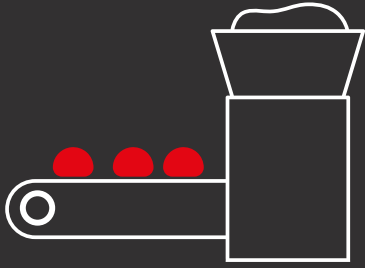
La gama modular Combiline se compone de Combiline y Combiline “plus” para un mayor rendimiento. Compuestos por módulos individuales que se pueden combinar entre sí de diversas formas, estas líneas también están disponibles en una versión “Easy Clean” para facilitar aún más la limpieza y la accesibilidad. Trabajaremos con usted para encontrar la solución óptima para su producción.

DATOS TÉCNICOS COMPARACIÓN	Combiline (EC)	Combiline plus (EC) <i>plus</i>
Producción horaria máx	7.500 piezas / 600 mm de ancho nominal 9.000 piezas / 800 mm de ancho nominal	9.900 piezas / 600 mm de ancho nominal 11.880 piezas / 800 mm de ancho nominal
Golpes/min.	15-25	20-33
Ancho nominal	600 mm 800 mm	600 mm 800 mm (EC solo 800)
Filas nominales	2-5 / 600 mm de ancho nominal 2-6 / 800 mm de ancho nominal	2-5 / 600 mm de ancho nominal 2-6 / 800 mm de ancho nominal
Número de cangilones utilizables	200	320
Tiempo de fermentación en min.	8	9,7
Peso máx. de la pieza de masa individual en el cangilon	110 g (trozos de masa redondos)	140 g (trozos de masa redondos)
Climatización Cámara Reposo	Calefacción y humidificación	Calefacción y humidificación
Esterilización Cámara Reposo	Sistema de desinfección UV	Sistema de desinfección UV
Programas almacenables	50	50
Transferencia directa	-	estándar

El “plus”: mayor rendimiento y un mayor rango de peso



LA LÍNEA DE PANECILLOS QUE CRECE CON SUS NECESIDADES Y SU ÉXITO



TODO COMIENZA CON UNA REX

División y boleado según el probado “principio Rex” – tan delicado con la masa y tan preciso en el peso como es posible.

Para la línea Combiline están disponibles los cabezales Basic Rex, Classic Rex, Rex Futura o Rex Futura Multi.

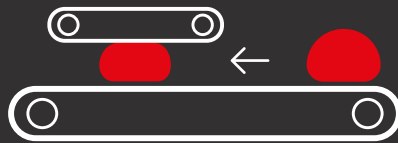
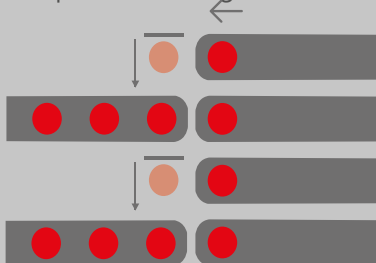
plus Con la Combiline plus, puede elegir entre las máquinas Rex “Industrie” para un mayor rendimiento.

REDUCCIÓN DE FILAS

Puede adaptar fácilmente las filas de la máquina Rex a los patrones de depósito en la bandeja para hornear.

OPCIONAL DISPOSITIVO DE AJUSTE CRUZADO

Esta opción permite el funcionamiento de 2 o 3 filas y, posibilitando, así la producción y el depósito de productos largos.



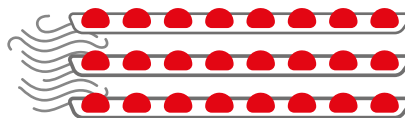
PRE-FORMADO

El rodillo de pre-formado, diseñado como una placa de presión extraíble y ajustable en altura, sirve como un componente estándar para la producción de productos ovalados antes de su ingreso a la cámara de reposo. Permite dar la forma inicial para productos estampados ovalados o realizar el primer paso de formado para productos alargados.

OPCIONAL

Dispositivo de centrado para un posicionamiento óptimo de las piezas de masa

Báscula digital de piezas de masa

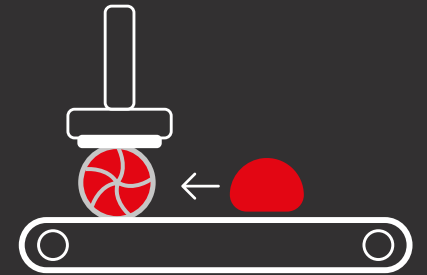


REPOSADOR

Cámara de reposo con clima controlado (temperatura, humedad), cangilones de lona de algodón y un sistema de esterilización UV altamente eficaz para cangilones vacíos con lámparas UVC fácilmente reemplazables.

OPCIONAL

- Soporte para colgar de gasa (recomendación de colgador)
- Descarga cruzada para productos enrollados
- Alimentación de colgador ajustable
- Climatización con calefacción y humidificación



ESTACIÓN DE ESTAMPADO

Equipado con moldes de presión reversibles para estampar productos redondos, ovalados y largos, es extremadamente fácil de operar y ofrece un alto nivel de seguridad operativa.

Cambio rápido de producto, amplia gama de herramientas de estampado.

El cambio rápido y sencillo de las herramientas de estampado garantizan una transición ágil entre productos y permite una limpieza simple. Los depósitos de espolvoreo de harina extraíbles facilitan la limpieza diaria. Los espolvoreadores de harina se pueden rellenar durante el funcionamiento.

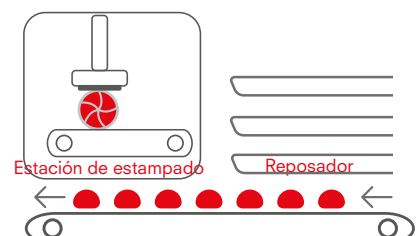
OPCIONAL

Dispositivo de corte neumático para un corte longitudinal sencillo, fácil de instalar en lugar de una herramienta de estampado.

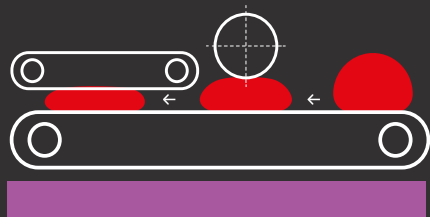
Dispositivo de centrado opcional en la cinta de salida de la estación de estampado.

plus TRANSFERENCIA DIRECTA

Con la transferencia directa, las piezas de masa se transportan directamente desde la máquina de división y boleado hasta la unidad de ajuste, sin pasar por la estación de reposo y estampado.



USTED NOS DICE LOS PRODUCTOS - NOSOTROS CONFIGURAMOS LA LÍNEA ÓPTIMA

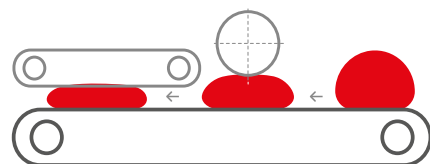


ESTACIÓN DE FORMADO

Dos versiones de estaciones de formado están disponibles de serie.

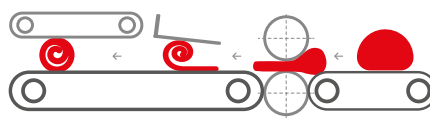
ESTACIÓN FORMADO TIPO RR

Para el formado de productos alargados enrollados (hot dogs, etc.) y prensados planos (hamburguesas).



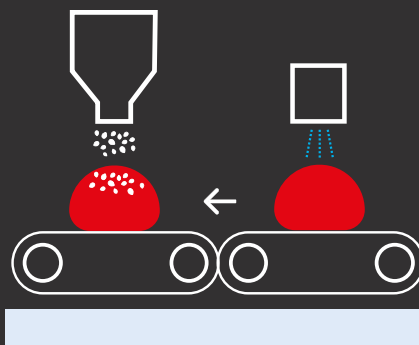
ESTACIÓN FORMADO TIPO WK-RR

Para formar productos laminados largos o enrollados adicionales, con cintas de red de arrastre o placa de enrollado (p. ej., Kornspitz).



OPCIONAL

- Estación de formado para extremos puntiagudos (p. ej. bolillos)
- Guías laterales para la longitud exacta de las piezas de masa (p. ej hot dogs)
- Placa de presión retráctil con cuñas para forma cilíndrica (p. ej. hot dogs)
- Panel de operador adicional



UNIDAD DE SEMILLADO

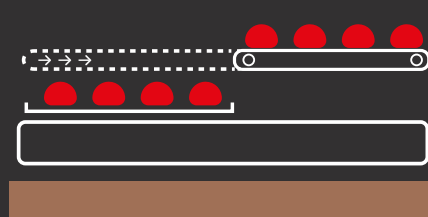
Humectación por medio de boquillas de pulverización ajustables para una aplicación de semillas uniformes por lado.

Procesamiento de diferentes tamaños de grano (por ejemplo, semillas de amapola, semillas de calabaza, semillas de linaza).

Bastidor móvil para cintas de rejilla, que facilita la limpieza gracias a su acceso optimizado.

OPCIONAL

- Retorno automático del exceso de semillas
- Depósito de semillas adicional para aplicar harina o diversos materiales para esparcir
- Cinta de plástico reemplazable para el funcionamiento sin semillas



UNIDAD DE DEPOSITADO

La unidad de encharolado garantiza un ajuste preciso y automático de las piezas de masa formadas sobre la bandeja, está disponible en diferentes diseños.

El control programable permite el ajuste continuo del tamaño del paso, así como los pasos intermedios para el ajuste por lotes. Además, la unidad de ajuste ofrece una longitud de retracción estándar ajustable de 1000mm.

OPCIONAL

- Distintas longitudes de ajuste
- Servoaccionamiento
- Dispositivo de corte en el embandejador para cortes biselados (p. ej., Kornspitz)
- Cajón extraíble
- Cajón extraíble con expulsión automática de la bandeja de hornear

PARA LA MÁS ALTAS EXIGENCIAS EL INNOVADOR DISEÑO "EASY CLEAN" DE KOENIG

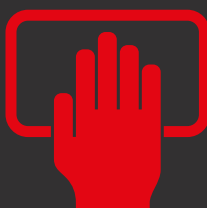


CONCÉNTRESE EN LO ESENCIAL: SU PRODUCCIÓN

Nuestro revolucionario diseño Easy Clean ahorra tiempo y recursos con limpieza y mantenimiento altamente eficientes para la máxima disponibilidad del sistema.



MAYOR
VISIBILIDAD



LIMPIEZA
MÁS SENCILLA



MAYOR
DISPONIBILIDAD
EN LÍNEA

EL ESTÁNDAR DEL DISEÑO "EASY CLEAN" DE KOENIG OFRECE

■ Diseño abierto con estructura de bastidor para una vista completa de todos los pasos del proceso

■ Grandes puertas transparentes permiten una detección más fácil de la suciedad y una limpieza más eficiente

■ Espacio libre al suelo de al menos 230 mm para facilitar el acceso debajo de la línea

■ Superficies biseladas en un ángulo de 45° para evitar la acumulación de residuos de harina y masa

■ Bandeja colectora de forma ergonómica para un fácil manejo

■ Las herramientas de formado, como las placas de presión, las herramientas de estampado o los dispositivos de centrado, se pueden cambiar y quitar rápidamente

■ La estación de formado cuenta con cintas desmontables sin herramientas, para facilitar la limpieza de ambos lados de la cinta

■ Los cables individuales colocados de forma continua por encima de la línea facilitan la limpieza del cableado de la línea



CONCLUSIÓN

Con una Koenig Combiline, no hay límites para sus ideas de panificación. Nos aseguramos de que sus creaciones sean de la más alta calidad, sin importar en qué parte del mundo se encuentre.



BOLEADO (REDONDO)

p. ej. donas, panecillos de leche, pasteles de té, panecillos de agua...



BOLEADO Y ESTAMPADO

p. ej. panecillos Kaiser, panes salados, bollos con diseños de estrellas y fútbol, etc. ...



ESTAMPADO REDONDEADO Y ALARGADO

p. ej. Styrian Roll, pan trenzado, marraqueta, etc. ...



ALARGADO REDONDEADO

p. ej. Pain au lait ...



REDONDEADO ENROLLADO

p. ej. Salzstangerl, Kornspitz ...



REDONDEADO Y APLANADO

p. ej. Bollos, Hamburguesas...



CORTE ENROLLADO REDONDEADO Y LARGO

p. ej. panecillos alemanes en rodajas ...



PRODUCTOS CON SEMILLA

HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

PRODUCTOS REDONDOS ESTAMPADOS



Kaiser



Salt



Carintia



Estrella



GB



Corona 8



Corona 10



Simétrica



Sol



Ö3



Girasol



Tractor



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella de 3
picos



Football

PIEZAS DE MASA LAMINADAS LARGAS Y PICADAS



Estiriana



Luna



Oruga



Onda



Trenza



Rogato



Tortuga



Housky



Marraqueta



¡SERVICIO Y REPUESTOS DEL FABRICANTE!

Todas las máquinas y líneas se prueban con masa antes de que salga de Koenig. Nuestros técnicos tienen una amplia formación y años de experiencia en tecnología de panadería. Montan el equipo en Koenig y luego lo ponen en marcha en sus instalaciones. Nuestro departamento de Repuestos y Servicio está a su disposición. Día y noche. En todo el mundo.



En horario de oficina: **+43 316 6901 0**

Fuera del horario de oficina: **+43 316 6901 739**

KONIG



Más información
sobre el Combilline EC



Más información
sobre el Combilline plus EC