



THE BAKER'S  
CROWN



## **COMBILINE plus EC**

LA LINEA MODULAR DE BOLLERIA Y PANECILLOS  
CON CAPACIDAD DE 33 GOLPES/MIN

DISEÑADA PARA FÁCIL LIMPIEZA (EASY CLEAN DESIGN)

# EL SISTEMA MODULAR DE COMBILINE



Koenig ofrece otro modelo en el programa modular de Combilline con una capacidad incrementada de **33 golpes / min.** Con la **Combilline plus EC** que presenta la **Industrie Rex** o la **Industria Rex Compact AW** como máquina de división y redondeo de la masa. Debido al diseño modular, Combilline plus se adapta a los requisitos de su panadería. Mediante sus condiciones especiales, requisitos de mercado y gasto de inversión, usted define la configuración de la línea. En caso de que necesite un nivel adicional de automatización más adelante, la línea puede expandirse fácilmente sin grandes trabajos de ingeniería y con una interrupción mínima de su producción.

El diseño de limpieza, mantenimiento fácil y acceso rápido por puertas amplias a todos los módulos **"Easy Clean Design"**

## Juntos diseñamos la línea ideal para tu panadería:

- nuevos estándares en materia de higiene y accesibilidad
- línea completa basada en sistema modular: se puede ampliar fácilmente en cualquier momento
- adaptado a sus masas y gama de productos
- adaptado a sus necesidades de espacio

## CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- máx. capacidad por hora de 11,880 piezas en 6 filas de operaciones y 33 golpes / min
- disponible en ancho de trabajo de 800 mm, expansible hasta 1000 mm después del pre proofer (con cinta de dedos extendida)
- con el pre-proofer „plus“ con 33 golpes / min y 320 giros utilizables (tiempo de reposo/prefermentación de 9,7 min)
- capacidad regulable entre 18 y 33 golpes / min.
- clima con calefacción y humectación, unidad de esterilización altamente efectiva para columpios vacíos
- una interfaz de usuario completamente nueva simplifica el funcionamiento para la producción diaria, pero también para los cambios en los programas y actividades de servicio

### DISEÑO INNOVADOR DE LIMPIEZA FÁCIL PARA UNA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO OPTIMIZADOS:

- máxima disponibilidad de línea al reducir la limpieza y el tiempo de inactividad de la línea.
- nueva estructura de bastidor para una higiene y un acceso optimizados
- superficies inclinadas a un ángulo de 45 ° donde no pueden depositarse harina ni residuos de masa
- el diseño abierto de la estación de estampación y las herramientas de estampación intercambiables fácil y rápidamente permiten el mejor acceso para la limpieza y el mantenimiento

- puertas de servicio grandes para fácil acceso para limpieza y mantenimiento
- se pueden relajar todas las correas de transferencia, pueden soltarse para facilitar la limpieza
- todas las placas de cubierta en el dispositivo de prueba se pueden quitar sin herramientas
- áreas críticas de limpieza y mantenimiento fácilmente visibles y accesibles
- la estación de formación, la unidad de semillado y la unidad de ajuste en diseño abierto permiten el acceso desde ambos lados para la limpieza y el mantenimiento



### OPCIONAL:

- cinta de transporte transversal para alimentar una máquina contornadora de masas
- unidad de enrollamiento integrada, p. Para rollos cortados o rollos largos de Estiría
- transferencia directa para productos sin tiempo de descanso
- unidad de almacenamiento separada para todos los componentes extraíbles, p. Ej. Herramientas de estampación, tableros de presión, unidades de centrado

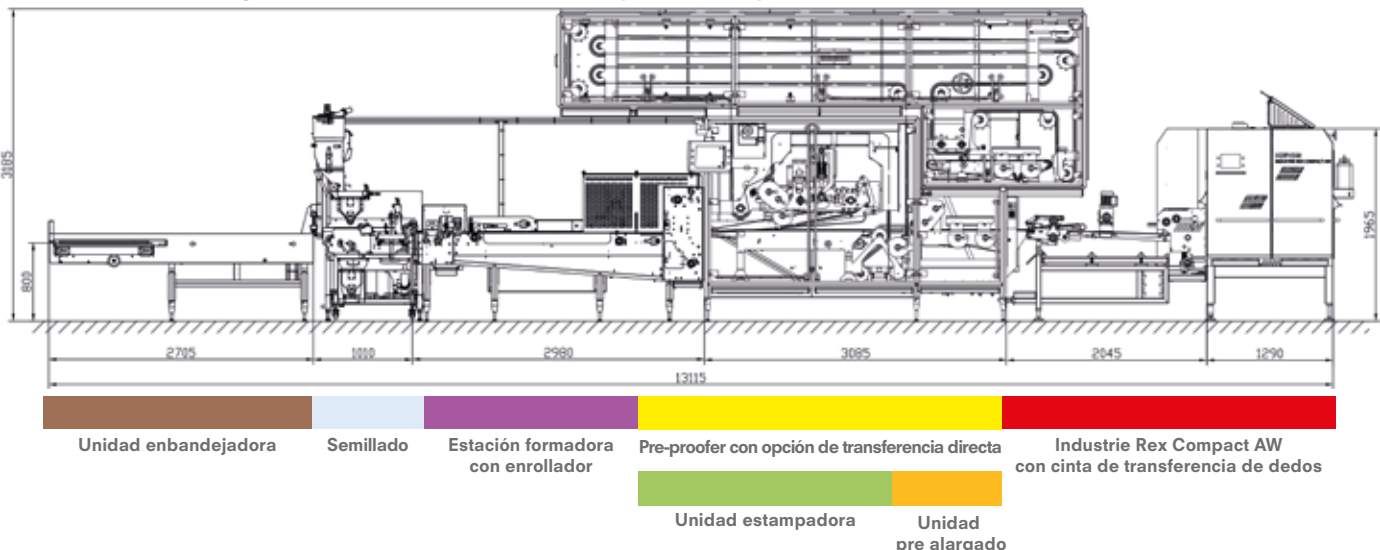
## CARACTERISTICAS DEL MODELO

### EJEMPLOS PARA UNA LÍNEA DE 800 MM

Potencia total de los motores: 9,3 kW

Potencia total de la unidad climatizadora: 5,8 kW

Consumo total de agua sistema de humidificación de masas y cámara de reposo max. 15l/h at 2 bar



# LA LINEA DE BOLERÍA QUE CRECE MANO A MANO CON SUS REQUERIMIENTOS



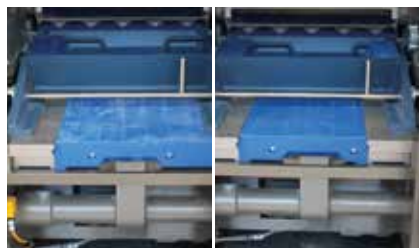
## PARTIMOS CON UNA REX

Partiendo con una divisora ovilladora de acuerdo al „Principio Rex“ ej. Con la divisora y ovilladora de masas Rex Industrie o para una variedad más alta de pesos, Industrie Rex Compact AW, las masas son procesadas con el proceso más gentil con una exactitud de peso perfecta.



## SELECCION SIMPLE DE CANTIDAD DE FILAS (LINEAS)

Es una operación simple que para seleccionar las lilas de productos de acuerdo al espacio disponible de las bandejas de horneado.



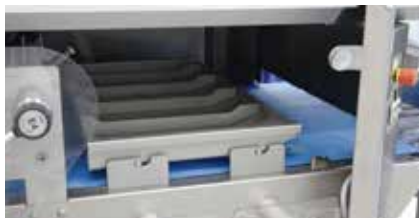
Ajustes a 3 y 4 líneas de operación.

## OPCIONAL

- inyección de aceite/grasa para Rositas
- sistema elevador para productos de doble capa
- gran tolva para 160 o 240 lt para ser instalada sobre la divisora ovilladora

## PARA EXTENDER LA VARIEDAD DE PRODUCTOS

- es posible combinar nuestras líneas de producción de masas laminadas Artisan SFM EC con Combiline plus EC
- es posible integrar herramientas de corte para la producción de productos triangulares y cuadrados también romboides



## UNIDAD DE PRE-ALARGADO

La unidad de pre-alargado, es un componente standard para la producción de piezas ovaladas, con altura ajustable, placa de presión superior fácilmente removible, este elemento es necesario para la fabricación de panes alargados como: Styrian Rolls alargados, también como primera etapa en la formación de bollos de pesos mayores. Una unidad de centrado, anterior a la unidad de pre-alargado permite centrar las piezas para una ubicación precisa en el embandejado final. También existe una opción de tener un dispositivo que permite reducir de 6 a 3 piezas.

## OPCION DE UNIDAD INTEGRADA DE PRE-ALARGADO

Existe una unidad de pre-alargado OPCIONAL que permite ajustar la altura de las piezas, fácilmente removible de la máquina que permite preformar piezas por ej. Para la producción de Cut Rolls, además cuenta con un centrado de piezas que permite posicionar perfectamente las piezas de pan.



## PRE-PROOFER

Proofer con humedad y temperatura controlada, cangilones recubiertos con algodón y un sistema altamente de control de hongos sobre los cangilones vacíos, mediante un sistema de rayos UV, fácilmente intercambiable.

## OPCIONAL

- cangilones recubiertos con gaza si son requeridos (con espolvoreador de harina de cangilones)
- espolvoreador de harina inferior
- cinta de transferencia de las piezas directa desde la Divisora Ovilladora a la unidad embandejadora
- cinta cruzada a 90° para alimentar una maquina de enrollado de piezas

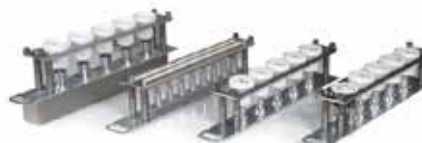


## UNIDAD ESTAMPADORA

Esta unidad ofrece el cambio de estampadores simple mediante un sistema reversible, que no precisa ser removido de la máquina cada vez que se cambia entre piezas redondas y alargadas.

## FACIL CAMBIO O INTERCAMBIO DE HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

Con un simple movimiento de manos y sin uso herramientas manuales, se pueden reemplazar o cambiar los estampadores cada vez que sea requerido. Un cinta de transferencia de productos después de la unidad de estampado permite ajustar la posición final del producto.



## OPCIONAL

Para cortes simples longitudinales ofrecemos una unidad que es fácilmente insertable en la unidad de estampado.



Cinta de transferencia de paso suave para centrar y localizar las piezas exactamente.



# USTED NOMBRA LOS PRODUCTOS NOSOTROS SELECCIONAMOS LA LINEA OPTIMA



## ESTACION DE FORMADO

Nosotros ofrecemos dos tipos de estaciones de formado.

### ESTACION DE FORMADO TIPO RR

Para formar panes alargados y redondos aplanados, ej. panes de Hamburguesa y Hot Dog.



### ESTACION DE FORMADO TIPO WK-RR

Estación formadora de productos aplanados y después enrollados y alargados, tipo Kornspitz.



### OPCIONAL

- estación de formado con sacapuntas, (ej. Bolillos)
- guías laterales para formar piezas de un largo definido como (ej. Hot Dogs)
- unidad presión retráctil para formar puntas cilíndricas, (ej. Hot Dogs)



## UNIDAD DEPOSITADORA DE SEMILLAS

Ofrecemos dos tipos de depositadoras de semillas.

### SEMILLADOR DE DOBLE CINTA TIPO MO(WB/ST)

Con un baño inferior y sistema spray para productos con semillas por una sola cara.

### SEMILLADOR DE TRIPLE CINTA TIPO MO(WB/ST/ST)

Con un baño inferior y sistema spray para productos con semillas por ambas caras.

Todas las unidades depositadoras de semillas de Koenig ofrecen las siguientes ventajas:

- posibilidad de procesar una variedad de semillas, con diferentes tamaños (ej. Sésamo, Amapola, maravilla, semilla de calabaza, etc.)
- modulo equipado con una cinta de alambre totalmente removible y lavable
- cintas de alambre extraíbles, para reemplazar con cintas normales en caso de no usar el depositador de semillas

### OPCIONAL

Retorno automático de las semillas sobrantes recirculadas con un sistema de vacío.



## UNIDAD DE ENBANDEJADO

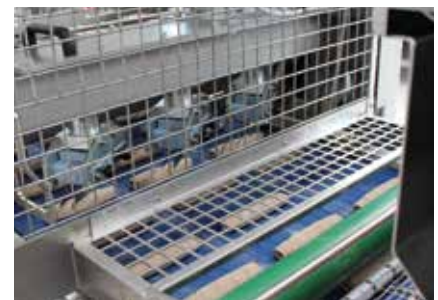
La unidad de enbandejado es totalmente automática y tiene un control que permite efectuar variaciones en tiempo real para corregir la separación entre piezas y la velocidad del enbandejado.

Tiene un largo standard de retracción de 1000 mm y puede ser operada por ambos lados de la máquina.



### OPCIONAL

- ofrecemos otros largos de retracción a pedido
- motor con servo
- cintas con extremos tipo cuchillo para evitar caídas violentas de las piezas sobre las bandejas
- descarga automática de las bandejas que ya recibieron el producto
- sistema de corte post formado, (corte cruzado)



## ALGUNOS PANES POSIBLES



### REDONDOS

Ej: Pan de leche, Kake de te, pan de agua.



### REDONDOS Y ESTAMPADOS

Ej: Kaiser, Rositas, Pan de sal, Football Etc.



### REDONDOS ALARGADOS ALARGADOS ESTAMPADOS

Ej. Styrian long roll, Marraqueta, etc.



### REDONDOS Y ALARGADOS

Ej. Pan de leche, hot dog



### REDONDOS ALARGADOS Y ENROLLADOS

Ej. Kornspitz ...



### REDONDOS Y APLANADOS

Ej. Hamburguesas



### REDONDOS ALARGADOS Y CORTADOS

Ej. Panes cortados estilo alemán



### PRODUCTOS CON SEMILLAS

## CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Línea totalmente construida en forma modular, lo que permite expandirla facilmente en le future.
- Sistema programable libremente mediante panel de control táctil con capacidad para 50 programas diferentes.
- Produccion habilitada para productos enrollados y encoados (Kipferl) mediante unidad opcional de enrollado.
- Procesos limpios y exelentes resultados gracias a a sus componentes construidos en Acero Inoxidable.
- Buena y fácil accesibilidad a todos los componentes y partes para realizar los procesos de mantenimiento.
- Pre Proofer con cinta Opcional de transferencia de piezas que necesiten reposo.
- También disponible para instalar posteriormente un fermentador continuo.



## HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

### PRODUCTOS REDONDOS



Kaiser



Salado



Carinthian



Estrella



GB



Corona 8



Corona 10



Pan de Te



Ö3



Flor sol



Tractor



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella 3 puntas



Football

### PRODUCTOS ALARGADOS ESTAMPADOS



Styrian long roll



Luna



Caterpillar



Ondas



Plait



Rogato



Tortuga



Trenza



Marraqueta



# 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. Julio 2019

scan here

