



THE BAKER'S
CROWN



COMBILINE EC

LA NUEVA LINEA MODULAR MULTIPROPOSITO DE KOENIG
AHORA CON EL MAS SIMPLE SISTEMA DE
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

EL SISTEMA MODULAR COMBILINE



Con las ventajas de **Combine EC** las divisoras Classic Rex Futura o Rex Futura Multi a la cabeza de línea de división y boleado, Koenig ofrece otro modelo con el sistema modular **Combine** basado en el programa de **EASY CLEAN DESIGN (diseño de fácil Limpieza)**.

Gracias a este diseño modular, la **Combine EC** se adapta a las necesidades de su panadería. Mediante condiciones especiales, los requisitos del mercado y el gasto de inversión, usted define la configuración de la línea. En caso de que necesite un nivel adicional de automatización, en el futuro, la línea se puede expandir fácilmente sin grandes trabajos de ingeniería y con una interrupción mínima de su producción.

El sistema **Easy Clean Design** permite limpiar fácilmente y efectuar las tareas de mantenimiento con un acceso fácil a cada módulo de la línea.

Juntos hemos diseñado la línea ideal para su panadería:

- nuevos estándares de higiene y accesibilidad
- línea 100% modular – puede ser expandida en cualquier momento.
- Preparada para ejecutar todas sus masas para el rango completo de sus productos.
- Adaptada a los espacios disponibles en su panadería

CAPACIDADES Y VENTAJAS

- producción horaria de hasta 7,500 piezas/hr en un ancho de trabajo de 600 mm y 9,000 piezas/hr en un ancho de trabajo de 800 mm
- pre-proofer con 25 golpes/min y 200 cangilones disponibles (tiempo de reposo 8 minutos)
- capacidad ajustable desde 15 hasta 25 golpes/min
- incluye una unidad efectiva de esterilización de cangilones vacíos.

INNOVADOR DISEÑO DE LIMPIEZA FÁCIL, OPTIMIZADO PARA EL ASEO Y EL MANTENIMIENTO:

- Máxima disponibilidad de la línea ya que los procesos de limpieza son cortos y efectivos, esto reduce las paradas y aumenta su eficiencia.
- Toda la estructura de acero inoxidable con un diseño de construcción que facilita el acceso para la higienización con una separación desde el suelo de 200 mm
- Superficies y ángulos de la maquina diseñados a 45° lo que minimiza la acumulación de residuos.
- Herramientas de formado, placas de presión, herramientas de estampado, unidades de centrado, todas removibles fácilmente, para despejar las áreas de aseo.
- Áreas críticas de fácil acceso para mantenimiento y limpieza.

OPCIONAL:

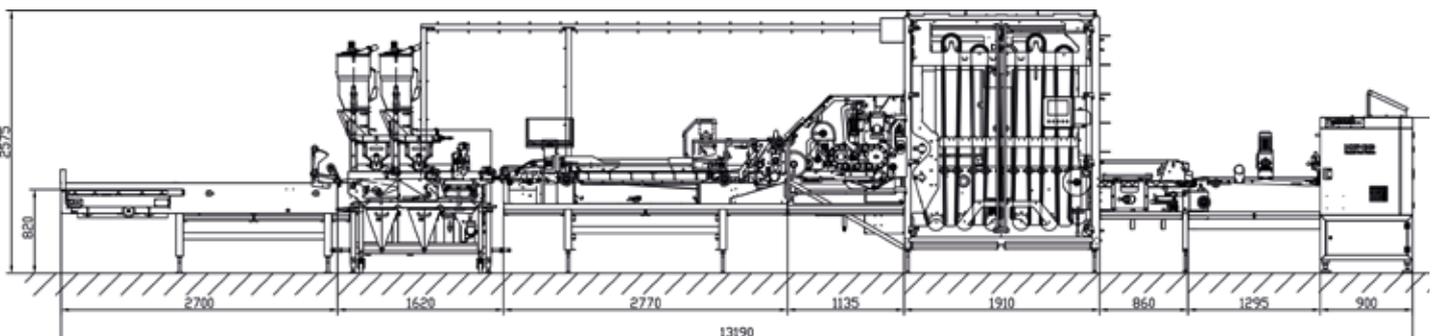
- Clima con control de humedad y temperatura
- Cinta cruzada para alimentar una maquina de productos enrollados.
- Un carro para almacenar todos los componentes que son necesarios remover para la limpieza completa del equipo. (estampadores, placas de presión, unidades de centrado, etc.)
- Todas las placas de cubierta del proofer pueden ser removidas sin usar herramientas.
- Puertas de servicio amplias para facilitar el acceso al mantenimiento y limpieza.
- Diseño de la unidad de estampado en sistema abierto para la fácil remoción y cambio de herramientas, ejecución del aseo y mantenimiento sin el uso de herramientas.
- Estación de formado, estación de sembrado y unidad de embandejado diseñadas para tener acceso desde los 2 lados de la línea. Facilita el aseo y mantención.



VISTA DEL MODELO

EJEMPLO DE LINEA DE 600 MM DE ANCHO DE AREA DE TRABAJO.

POTENCIA INSTALADA TOTAL: 14 kW



Enbandejador

Semillador

Estación de formado tipo WDK-RR

Estación estampado

Pre-proofer

Pre-enrollado

Classic Rex Futura con cintas de dedo

LA LINEA MULTIPROPOSITO QUE CRECE JUNTO A SUS REQUERIMIENTOS Y SU EXITO



SIEMPRE EMPIEZA EN UNA REX

Division y boleado de acuerdo al reconocido "Principio REX" ej. Con la divisora-ovilladora Rex Basic o con Classic Rex Futura o con un gran rango de pesos con Rex Futura Multi. Siempre con el más gentil trato de la masa y con la mayor exactitud de peso existente.

Basic Rex: Rangos de pesos Ej. 35-85g o 50-110g.

Classic Rex Futura: Rangos de pesos típicos 35-160g en 5-filas / 35-115g en 6 filas de operación.

Rex Futura Multi: La cabeza modular de la línea con rango extendido de pesos de 17-230g para piezas redondas y 600g para productos solo divididos.

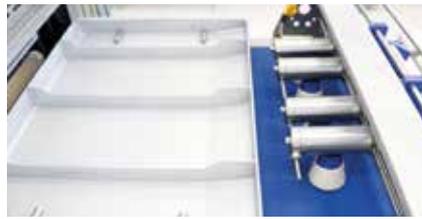


SELECCIÓN DE FILAS

Es muy simple seleccionar el número de filas y la separación de las piezas en la bandeja de horneado según sea requerido.



Ajustes de 4 filas a 3 filas.



UNIDAD DE PRE-ALARGADO

La unidad de pre-alargado es un componente elemental para la producción de piezas ovaladas, diseñado con altura regulable, con placa de presión removible antes del Pre Proofer. Esto permite una definición de la forma ovalada del producto final, como También para los productos alargados enrollados (Ej. Hot Dogs, Marraqueta, Etc.).

OPCIONAL

- Dispositivo de separación de piezas intercambiable (4/2-filas y/o 6/3-filas)
- Unidad de centrado para un posicionamiento perfecto de las piezas
- Balanza digital para control de las piezas con conexión en la línea



PRE-PROOFER

Proofer con regulación de humedad y temperatura con cangilones de algodón y unidad de esterilización mediante rayos UV para los cangilones vacíos.

OPCIONAL

- Cangilones con fundas de gasa (Harinador es requerido)
- Cinta cruzada móvil para conectar con una unidad de envoltura de masas.
- Cinta de entrada al pre-proofer ajustable.
- Clima con control de humedad y temperatura.

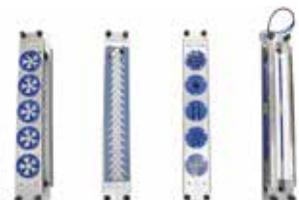


ESTACION DE ESTAMPADO

La estación de estampado con sufrideras de copa reversible para los productos redondos o sufridera lisa para alargados u ovalados. Diseñado con los más altos estándares de seguridad.

Fácil selección y cambio de estampadores sin uso de herramientas mecánicas.

El intercambio simple y fácil de los estampadores garantiza una fácil limpieza como también las detenciones mínimas de la línea.



Harinadores extensibles y de fácil remoción para facilitar el aseo, estos pueden ser recargados con la línea en operación.

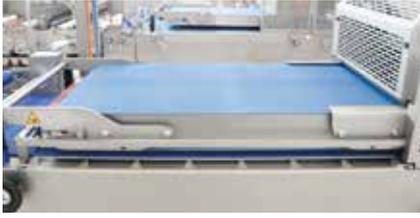
OPCIONAL

Cortador neumático para productos que requieran cortes longitudinales insertado fácilmente en el espacio de la unidad de estampado.



Unidad de centrado opcional a la salida de la unidad de estampado.

USTED INDICA SUS PRODUCTOS, NOSOTROS SELECCIONAMOS LA LINEA IDEAL



ESTACION DE FORMADO

Tenemos dos tipos de estaciones de formado disponible, estándar RR y especial WDK-RR.

ESTACION DE FORMADO TIPO RR

Para productos redondos o alargados (Hot Dogs, Hamburguesas, etc).



ESTACION FORMADORA WDK-RR

Para formadoras tipo envolvente y o envolvente alargado con cinta trampa (Ej. Kornspitz), incluye una cabeza enrolladora abatible.



OPCIONAL

- Estación de formado con puntas afiladas (Ej. "Spitzweck", Bolillos)
- Sistema de guías para obtener productos de un largo exacto y cilíndricos (Ej. Hot Dog americano)
- Unidad retráctil de placa de presión para distribuir la masa correctamente en el largo de los Hot Dogs.
- Panel de operación gemelo adicional.



UNIDAD DE SEMILLADO

Dos tipos de sembradores en nuestro estándar.

UNIDAD DE SEMILLADO DE DOS CINTAS; TIPO MO(WB/ST)

Con baño inferior de agua y/o spray para productos con semillas por una cara

UNIDAD DE SEMILLADO DE TRES CINTAS; MO(WB/ST/ST)

Con baño de agua y esprayado para piezas con semillas por un lado o ambos lados.

Todas las sembradoras de Koenig ofrecen las siguientes ventajas:

- procesamiento de varios tipos de semillas y diferentes tamaños, Ej. Sesamo, amapola, semillas de calabaza, semillas de maravilla, avena, etc.
- Cinta de alambre tipo malla montada en estructura de soporte móvil y totalmente lavable.
- Cinta continua intercambiable montada en estructura de soporte para usar con o sin semillas.

OPCIONAL

Sistema de retorno automático de semillas no usadas, mediante sistema reciclador de vacío.



UNIDAD ENBANDEJADORA

La unidad enbandejadora garantiza el posicionamiento preciso de las piezas de masa sobre las diferentes tipos y diseños de bandejas de horneado o cintas de transferencia.

El control programable proporciona un ajuste continuo para cada paso y tamaño y También con pasos intermedios si es requerido, ej. Salto de bandejas o cambio de batch. Además proporcion regulaciones a lo largo en la cinta retráctil de hasta 1 mt.



OPCIONAL

- Otros largos de retracción
- Motor tipo servo
- Descarga automática de las bandejas ya alimentadas con masas.
- Sistema de corte cruzado (Ej. Kornspitz)
- Cajón retráctil tipo AB



PRODUCTOS



REDONDOS

EJ. Donuts, pan de leche, pan de te, bollos de agua ...



ROUNDED AND STAMPED

EJ. Kaiser rolls, bollos de sal, panes con estampado estrella, pelota de Football, etc.



REDONDOS Y ALARGADOS ESMPADOS

EJ. Styrian long roll, plaited bread, Marraqueta, etc. ...



REDONDOS Y ALARGADOS

EJ. Pan de leche, pan de hot dog



REDONDOS, ALRADOS ENROLLADOS Y ENVUELTOS

EJ. Kornspitz ...



REDONDOS Y APLANADOS

EJ. Pan de Hamburguesas



REDONDOS, ALARGADOS Y CORTADOS

EJ. Diversos panes cortados



PRODUCTOS CON SEMILLAS

CARACTERISTICAS GENERALES:

- Línea totalmente modular – expandible en cualquier momento.
- Panel de control totalmente programable, con panel táctil con display LCD y con capacidad de almacenar hasta 50 programas de producción
- Producción de productos alargados enrollados como Kipferl es posible con el agregado de una unidad de envoltura.
- Excelentes resultados de producción gracias a sus componentes de Acero Inoxidable.
- Buena accesibilidad a todos los componentes esenciales para la limpieza y el mantenimiento.
- También disponible para conectar a un fermentador final continuo.



HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

PRODUCTOS ESTAMPADOS



Kaiser



Sal



Carinthian



Estrella



GB



Corona 8



Crown 10



Evening time



Ö3



Maravilla



Huella



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella 3 p.



Football

PRODUCTOS ESTAMPADOS ALARGADOS



Styrian long roll



Luna



Caterpillar



Onda



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 maquinas 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. Diciembre 2020

scan here

