



THE BAKER'S
CROWN



COMBILINE
RENDIMIENTO Y FLEXIBILIDAD
AL MEJOR PRECIO

CONSTRUYA SU LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE PANIFICADOS A SU MEDIDA

«No conozco ningún camino seguro hacia el éxito, pero sí conozco uno seguro hacia el fracaso, dejar a todos contentos por igual».

Platón (400 a. C.)

Desde hace unos 50 años, Koenig es el especialista mundial por excelencia en líneas de panecillos. Este suceso solo ha sido posible gracias al éxito de nuestros clientes: ellos deben producir a diario una amplia gama de productos con la máxima calidad. Productos en los que hoy nadie piensa pero que mañana pueden ponerse de moda. ¡Las instalaciones de Koenig deben estar a la altura de estos requisitos!

Por eso se desarrolló la **Combine**: una instalación modular que se puede adaptar a las necesidades de su negocio.

Koenig no quiere dejar a todos contentos por igual. Pero si queremos dar a cada uno justo lo que necesita. ¡Siempre!



PERO NO OBSTACULICE SU PROPIO FUTURO

Con la **Combiline** se ha pensado e implementado el sistema modular de forma coherente hasta el último detalle. Sobre la base del espacio disponible, de las necesidades de su mercado y del presupuesto que desea invertir, es usted el que determina la configuración de la instalación. Y Koenig la construye. Justo como usted la necesita. Si más adelante necesita otros productos o desea añadir otro paso de automatización, la instalación se puede ampliar sin necesidad de hacer grandes remodelaciones ni interrupciones en la producción.

Con la **Combiline** producirá con la máxima calidad productos **redondos, ovalados, redondos estampillados, alargados estampillados, aplanados, alargados, enrollados, cortados y semillados** a partir de masa de trigo, de mezcla de trigo, de grano o de levadura fina. Hasta 9.000 unidades por hora. Día y noche.

HACE MUCHO QUE LA GLOBALIZACIÓN NO ES PARA NOSOTROS UNA SIMPLE PALABRA.

Puede tratarse de bolillos en México, marraquetas en Chile, panecillos de hamburguesa en Brasil, housky en Chequia, Kaiser en Austria o panecillos de perrito caliente en Australia.

La Koenig Combiline produce la mejor calidad en todo el mundo.

¿O desea en cambio producir medias noches? No pasa nada. ¡Nuestra Combi Line se encarga de ello!

¡PUEDE HACER LO QUE TODO LO QUE DESEE!



- 1 Piezas boleadas de masa
- 2 Producción de Hamburguesas
- 3 Producción de Kornspitz
- 4 Unidad de Embandejado Automático
- 5 Productos estampados especiales



LA LINEA DE PANECILLOS QUE VA CRECIENDO AL RITMO QUE CRECE SU ÉXITO



LA LÍNEA EMPIEZA CON UN REX

Comenzando con el sistema de división y boleado de acuerdo al "Principio REX" - usando la máquina divisora-boleadora **Basic Rex**, o la máquina divisora-boleadora **Rex Classic** o **Rex Futura Multi**, es posible conseguir el trato mas suave y preciso de la masa, como asimismo la mayor precisión en el peso de las unidades de masa.

Basic Rex: Rangos de peso típicos p. ej. 35-85 g o 50-110 g.

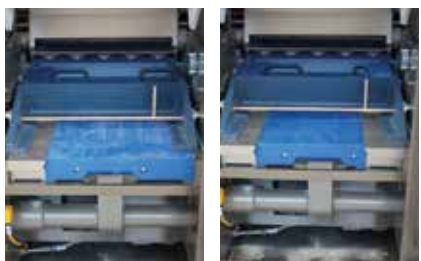
Classic Rex Futura: La máquina cabezal alternativa con rango de peso ampliado. Rangos de peso típicos p. ej. 22-110 g o 55-170 g.

Rex Futura Ulti: Una Máquina Divisora Boleadora con un rango de peso para piezas boleadas de 17 a 230 g y un rango de hasta 600 g para piezas solamente divididas sin bolear.



SELECCIÓN DE HILERAS

Gracias a la sencilla selección de hileras, puede adaptar la distribución de hileras del Rex al espacio disponible en la bandeja de cocción.



Ajuste posible de operación desde 4 líneas a 3 líneas



UNIDAD DE PRE-ALARGADO

Como componente estándar de toda Combilline, sirve para fabricar piezas de masa ovaladas antes de introducirlas en el fermentador, y hace así las veces de molde de salida para productos estampillados ovalados o a modo de 1.ª etapa donde se da forma a productos alargados.



CÂMARA DE REPOSO

Diseñado de forma estándar como cámara de reposo sencillo. De forma opcional o en el modelo de Combilline con una unidad de enrollado, también equipado de forma estándar con clima regulado (temperatura, humedad).

OPCIÓN DISPOSITIVO DE SEPARACIÓN

Esta opción permite p. ej. el funcionamiento en 2 hileras con una anchura de trabajo de 600 mm y así la producción y depositado de productos especialmente largos para la producción de las medias baguettes.

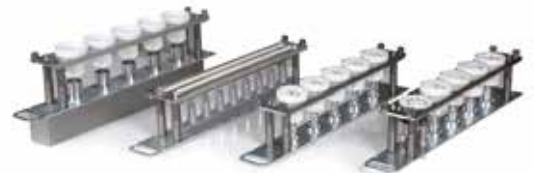


ESTACIÓN DE ESTAMPADO

Diseñada con cazoletas reversibles para estampillar productos redondos y ovales o alargados, ofrece el manejo más sencillo y a la vez una alta seguridad operativa.

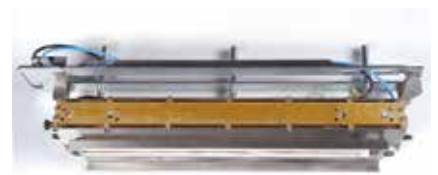
Cambio rápido de productos, amplio programa de herramientas de estampado.

Las herramientas de estampado con cambio rápido y fácil garantizan un cambio de producto veloz.



OPCIÓN DISPOSITIVO DE CORTE

Para un corte longitudinal sencillo. Fácil de insertar en lugar de una herramienta de estampado.



USTED DEFINE LOS PRODUCTOS – NOSOTROS CONFIGURAMOS LA LÍNEA ÓPTIMA



ESTACIÓN FORMADORA

De forma estándar, se puede escoger entre los diseños de estación formadora.

ESTACIÓN FORMADORA TIPO RR

Para dar forma a productos alargados y aplanados, como p. ej. panecillos de hamburguesa y de perrito caliente.



ESTACIÓN FORMADORA TIPO WK-RR

Para dar forma a productos adicionalmente enrollados o enrollados-alargados.



SEMILLADOR

Nuestros aparatos de sembrado destacan por las siguientes características, entre otras:

- humectación segura mediante rodillo humectador
- sin pérdida de material de sembrado gracias al retorno automático del material de sembrado excedente
- procesamiento de materiales de sembrado con los más diversos tipos de granulación (p. ej. sésamo, pepitas de calabaza, etc.)

UNIDAD SEMILLADORA CON ESTRUCTURA MOVIL

- cinta de alambre modular en la estructura móvil
- Limpieza fácil con acceso libre a las partes que están en contacto con la masa
- Cinta de alambre modular fácilmente intercambiable por una cinta continua opcional, (también sobre la estructura móvil)
- Las semillas se pueden retirar o cambiar por otras, desde la unidad en forma manual, mediante una caja de recolección instalada bajo de la cinta de alambre, y otra caja instalada en la parte superior, durante el proceso de producción la re-circulación de las semillas es automática mediante una bomba de vacío.
- Aplicación de agua mediante sistema de baño por inmersión o toque o mediante sistema de mojado mediante spray.



UNIDAD DE DEPOSITADO

La unidad de depositado modelo AB garantiza el depósito automático exacto de las piezas de masa moldeadas sobre las bandejas que van a la fermentación final.

No importa si el producto se va a depositar sobre bandejas planas metálicas o de madera, o bandejas in-dentadas para Hamburguesas, Hot Dogs o Baguettes: El control libremente programable permite no solo el ajuste continuo de la amplitud de paso, sino también pasos intermedios para el depositado de bloques de productos.



ESTACION DE CORTE OPCIONAL SOBRE LA CINTA DEL EMBANDEJADOR AUTOMÁTICO

Para realizar cortes angulares, (por ejemplo sobre Kornspitz o Minibaguettes)



COMBILINE: SINOPSIS DE MODELOS

Los nombres de modelo y los datos entre paréntesis () son válidos para la anchura de trabajo de 800 mm.
 Los modelos con Classic Rex Futura son 100 mm más largos.
 La versión Rex Futura Multi es 170 mm más largo.

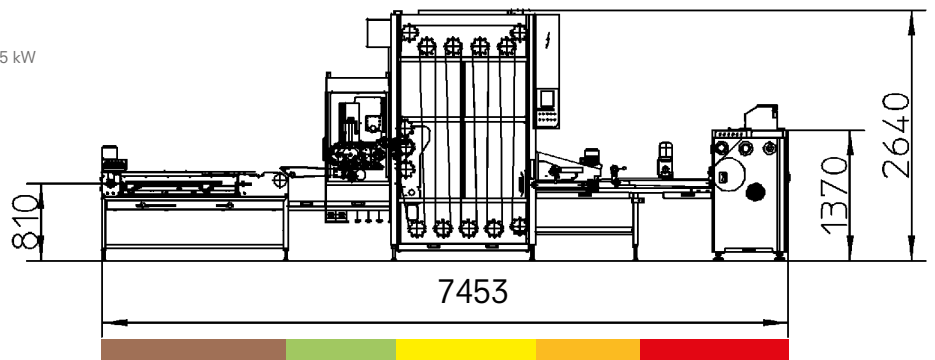
CONSUMO DE RECURSOS OPERATIVOS:

Consumo de aire comprimido para la opción dispositivo de corte:	15 l/min a mín. 6 bar
Consumo de aire comprimido para la opción dispositivo de separación:	20 l/min a mín. 6 bar
Potencia de conexión eléctrica de la climatización del fermentador:	4,4 kW
Consumo de agua de la humectación del fermentador:	máx. 15 l/h a 2 bar
Consumo de agua del semillador:	40 l/h a 2 bar
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos:	véase el respectivo modelo

KCL 1 (KCL 11)



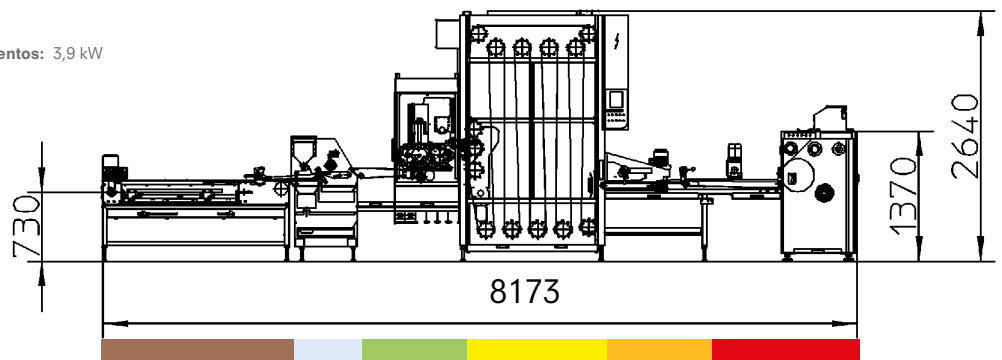
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 3,5 kW
 Climatización de fermentador opcional.



KCL 2 (KCL 12)



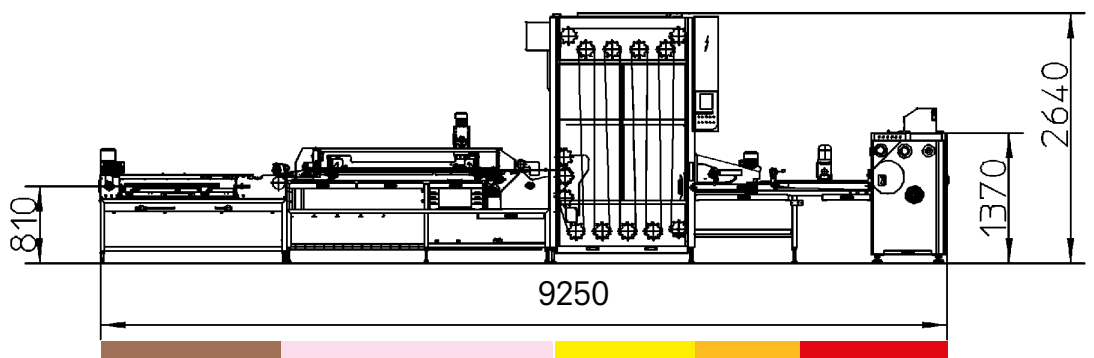
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 3,9 kW
 Consumo de agua del semillador: 40 l/h a 2 bar
 Climatización de fermentador opcional.



KCL 3 (KCL 13)



Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 4,9 kW
 Climatización de fermentador opcional.



Unidad de depositado

Semillador

Estación formadora con enrollador tipo WK RR

Estación formadora tipo RR

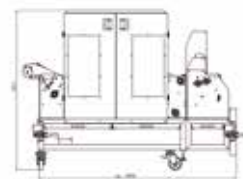
Estación de estampillado

Cámara de reposo

Unidad de alargado previa

Basic Rex
(opción Classic Rex Futura,
Rex Futura Multi)

Módulos adicionales se encuentran disponibles, por ejemplo: Módulo cortador y estampador de Donuts (KCL 3 – KCL 10)



CAPACIDAD:

Koenig Combine 800 (anchura de trabajo 800 mm):

6 hileras: 9.000 piezas/h
5 hileras: 7.500 piezas/h
4 hileras: 6.000 piezas/h
3 hileras: 4.500 piezas/h (solo con la opción de dispositivo de separación 6/3 hileras)

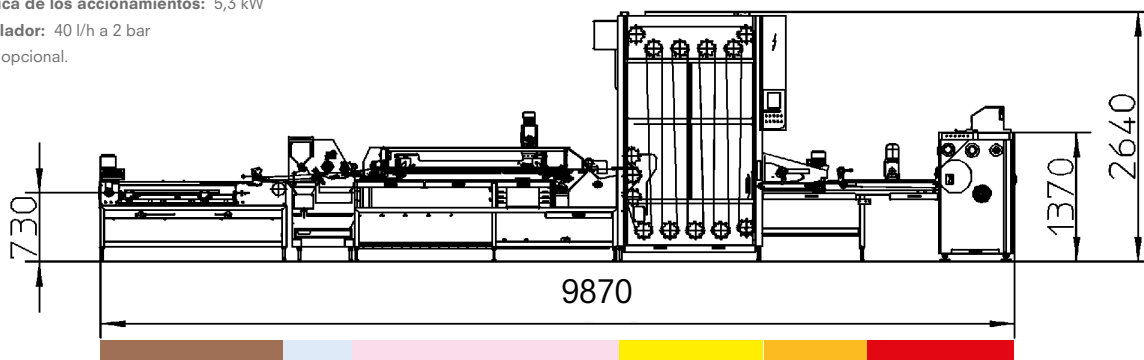
Koenig Combine 600 (anchura de trabajo 600 mm):

5 hileras: 7.500 piezas/h
4 hileras: 6.000 piezas/h
3 hileras: 4.500 piezas/h
2 hileras: 3.000 piezas/h (solo con la opción de dispositivo de separación 4/2 hileras)

KCL 4 (KCL 14)



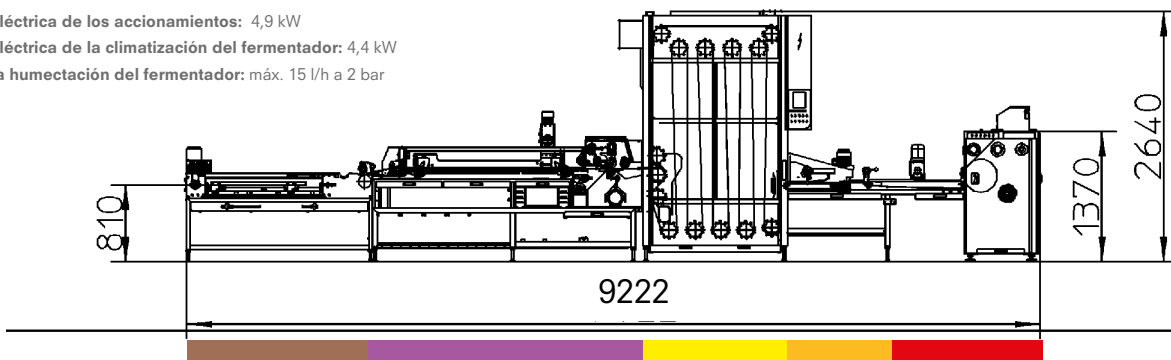
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 5,3 kW
Consumo de agua del semillador: 40 l/h a 2 bar
Climatización de fermentador opcional.



KCL 5 (KCL 15)



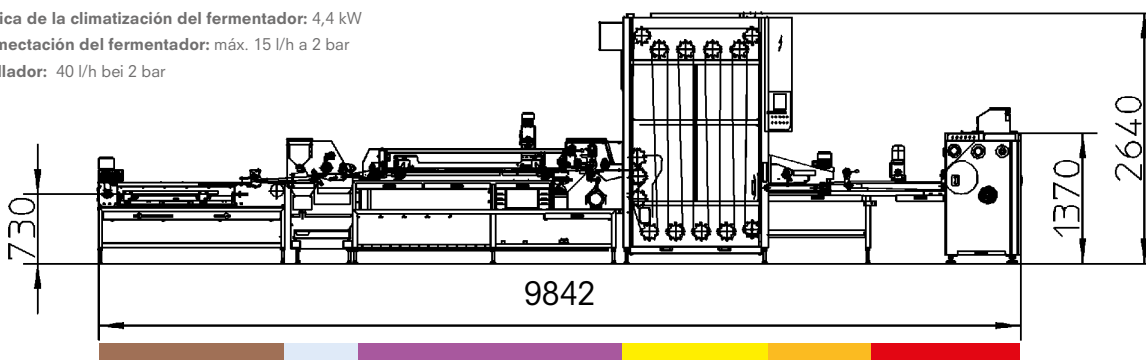
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 4,9 kW
Potencia de conexión eléctrica de la climatización del fermentador: 4,4 kW
Consumo de agua de la humectación del fermentador: máx. 15 l/h a 2 bar



KCL 6 (KCL 16)



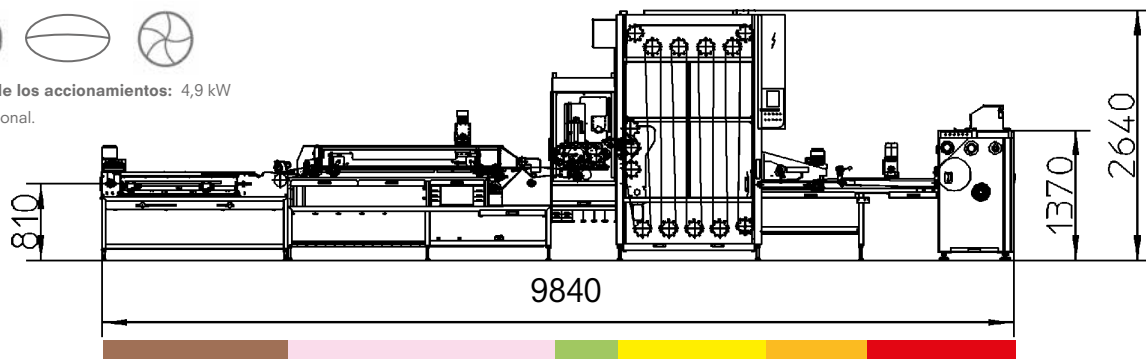
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 5,3 kW
Potencia de conexión eléctrica de la climatización del fermentador: 4,4 kW
Consumo de agua de la humectación del fermentador: máx. 15 l/h a 2 bar
Consumo de agua del semillador: 40 l/h bei 2 bar



KCL 7 (KCL 17)



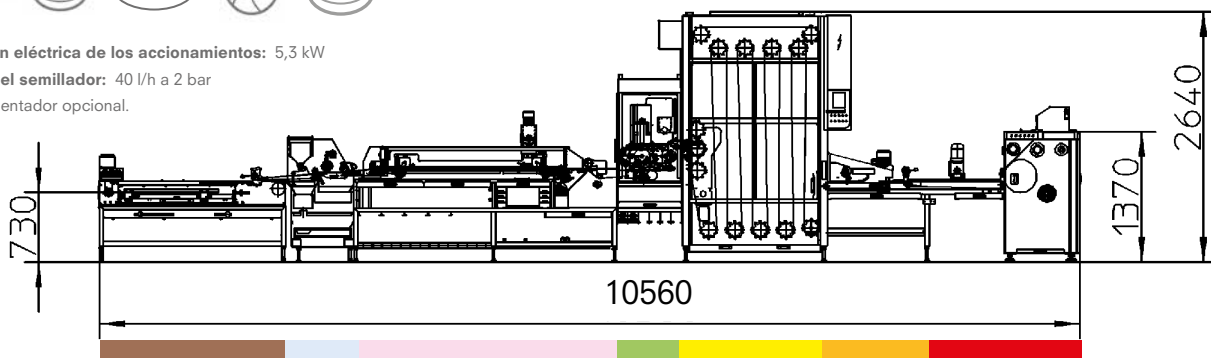
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 4,9 kW
Climatización de fermentador opcional.



KCL 8 (KCL 18)



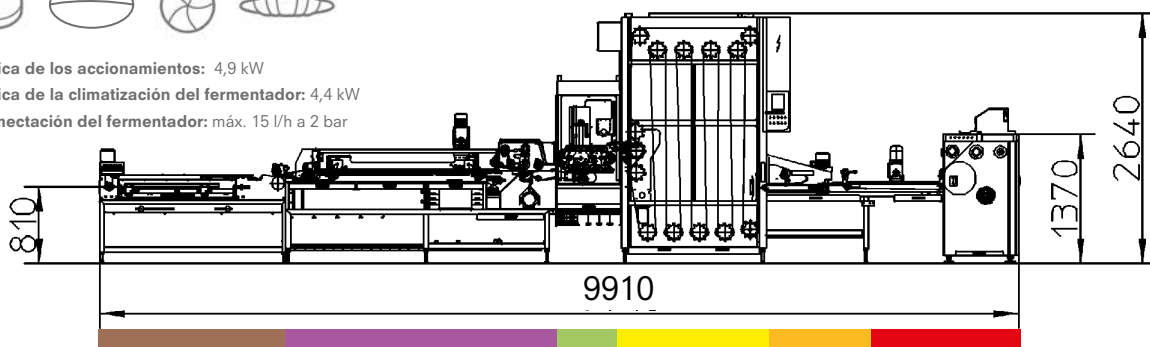
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 5,3 kW
Consumo de agua del semillador: 40 l/h a 2 bar
Climatización de fermentador opcional.



KCL 9 (KCL 19)



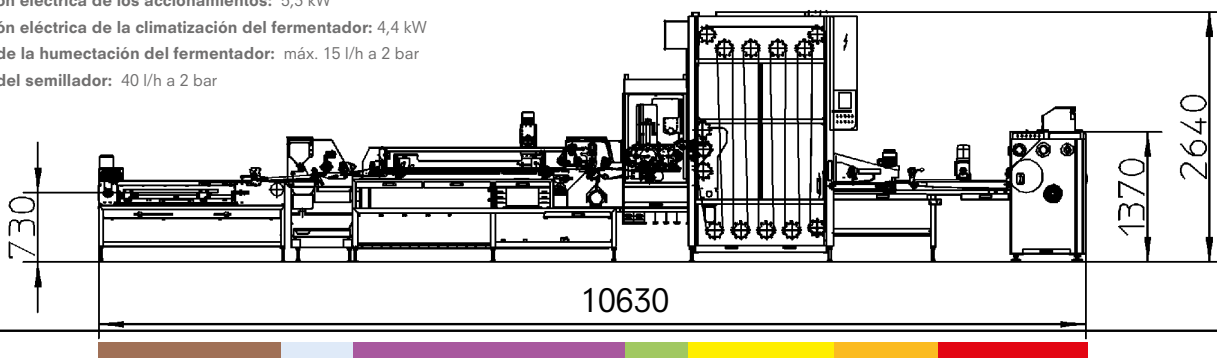
Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 4,9 kW
Potencia de conexión eléctrica de la climatización del fermentador: 4,4 kW
Consumo de agua de la humectación del fermentador: máx. 15 l/h a 2 bar



KCL 10 (KCL 20)



Potencia de conexión eléctrica de los accionamientos: 5,3 kW
Potencia de conexión eléctrica de la climatización del fermentador: 4,4 kW
Consumo de agua de la humectación del fermentador: máx. 15 l/h a 2 bar
Consumo de agua del semillador: 40 l/h a 2 bar



LEYENDA



BOLEADO REDONDO

p. ej. berlinas/bombas, panecillos de leche, panecillos con pasas, bollos de pan...



BOLEADO REDONDO ESTAMPILLADO

p. ej. panecillos «Kaiser», «Sal», «Carintio», «Estrella», «Fútbol», etc.



BOLEADO REDONDO ALARGADO ESTAMPILLADO

p. ej. portugueses, pasteles trenzados, marraquetas, teleras ...



BOLEADO REDONDO ALARGADO

p. ej. perrito caliente, bolillos ...



BOLEADO REDONDO ENROLLADO

p. ej. barras de pretzel, Kornspitz ...



BOLEADO REDONDO APLANADO

p. ej. panecillos para hamburguesas ...



BOLEADO REDONDO CORTADO

p. ej. panecillos de pan cortados ...



PRODUCTOS SEMILLADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Toda la instalación presenta una estructura modular; se puede ampliar fácilmente a posteriori
- Control libremente programable con panel táctil a modo de tablero de mandos, con capacidad para almacenar hasta 50 programas
- Posibilidad de producir barras de pretzel o kiflis añadiendo una máquina enrolladora
- Máxima calidad de procesamiento gracias al uso de materiales de acero inoxidable de alta calidad
- Acceso sencillo a todos los componentes esenciales para la limpieza y el mantenimiento
- De forma opcional, con prefermentador con transferencia directa (by-pass de prefermentador para depositar piezas de masa sin fermentar previamente)
- También se puede suministrar con fermentador final



HERRAMIENTAS DE ESTAMPILLADO

PIEZAS DE MASA REDONDAS ESTAMPILLADAS



Kaiser



Sal



Carintio



Estrella



GB



Coronas 8



Coronas 10



Tarde libre



Sol



Ö3



Girasol



Tractor



Shell



Tartaruga



Espiral



Yin-Yang



Estrella de 3 puntas



Fútbol

PIEZAS DE MASA ALARGADAS ESTAMPILLADAS



Portugueses



Luna



Oruga



Onda



Trenzado



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



Telera



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

scan here



* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Septiembre 2018