

THE BAKER'S
CROWN



KÖNIG ECO TWIN

КОМПАКТНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ УСТАНОВКА
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧЕК

ОЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

«Eco Twin» - высокоэффективная компактная формовочная установка для малых, средних и крупных предприятий. На ней осуществляется формовка широкого ассортимента продукции благодаря быстро сменяемому штамповочному инструменту и станциям таким как: станция надрезки, дополнительная шлифовальная станция «Wachauer» для производства булочки «Розочка». На «Eco Twin» возможно производство практически всех видов мелкоштучных хлебо-булочных изделий отменного качества, например: булочек с надрезом, штампованных булочек «Kaiser», булочек «Розочка», штампованных булочек «Плетёнка» и других видов булочек.

- отличная производительность при небольшой занимаемой площади
- максим. производительность: 4.200 или 5.040 штук в час в зависимости от рабочей ширины установки
- может комплектоваться различными головными тестоделительными и округлительными машинами серии König Rex, например, с испытанным и проверенным делителем-округлителем Classic Rex с 6-ти, 5-ти и 4-х рядным режимами работы и с регулировкой отсадки изделий защипом вверх или вниз
- компактная конструкция длиной всего 3480 мм и высотой 2,510 мм со шкафом предварительной расстойки
- с рабочей шириной 800 мм в стандартной комплектации с прямой передачей тестовых заготовок на станцию отсадки, минуя расстойку
- широкий ассортимент продукции благодаря быстро сменяемому штамповочному инструменту и станции надрезки
- регулируемая станция формовки с прижимной доской и ленточной транспортёрной лентой
- устройство центровки позиционирования изделий перед их подачей на станцию штамповки для точности штампования
- сменная станция надрезки изделий с 3-мя, 4-мя или 5-ю ножами скальпельного типа для продольного надреза; на установке с рабочей шириной в 800мм станция надрезки может иметь до 6-ти подобных ножей
- высокоэффективная автоматическая система ультрафиолетовой стерилизации пустых люлек шкафа предварительной расстойки перед их каждой последующей загрузкой
- климатизация шкафа предварительной расстойки с обогревом и увлажнением с управлением посредством термостата и гигростата

Конструкция установки «Eco Twin» обеспечивает доступность ко всем её модулям для удобной очистки и обслуживания. Предусмотрена возможность дооборудования и модернизации установки различным дополнительным инструментом. Таким образом, данная установка, может быть адаптирована к постоянно меняющимся требованиям рынка хлебобулочных изделий. «Eco Twin» соответствует всем требованиям, предъявляемым к современным линиям хлебобулочных изделий.

- программируемый порядок отсадки отформованных изделий для их точного позиционирования на самых распространенных типах носителей для окончательной расстойки / противнях для выпечки

Уход и обслуживание




- конструкция из нержавеющей стали обеспечивает долговечность в течение многих лет
- вся установка смонтирована на очень стабильной раме из нержавеющей стали
- подвесные люльки шкафа предварительной расстойки и прижимные чашки станции штамповки легко снимаются для очистки
- гладкие наружные поверхности обшивочных панелей установки, в том числе и на её обратной стороне, а также большие двери гарантируют оптимальную гигиену



Дополнительное оборудование

- поворачивающаяся влево по ходу движения тестоделительная и округлительная машина типа Rex для её автономной работы
- специальное приспособление для формовки сдвоенных булочек
- поперечная разгрузка тестовых заготовок посредством сдвоенного транспортёра для подачи их на приставную рогликовую или закаточную машины
- шкаф окончательной расстойки тип N20 на 20 минут для установки Eco Twin 600



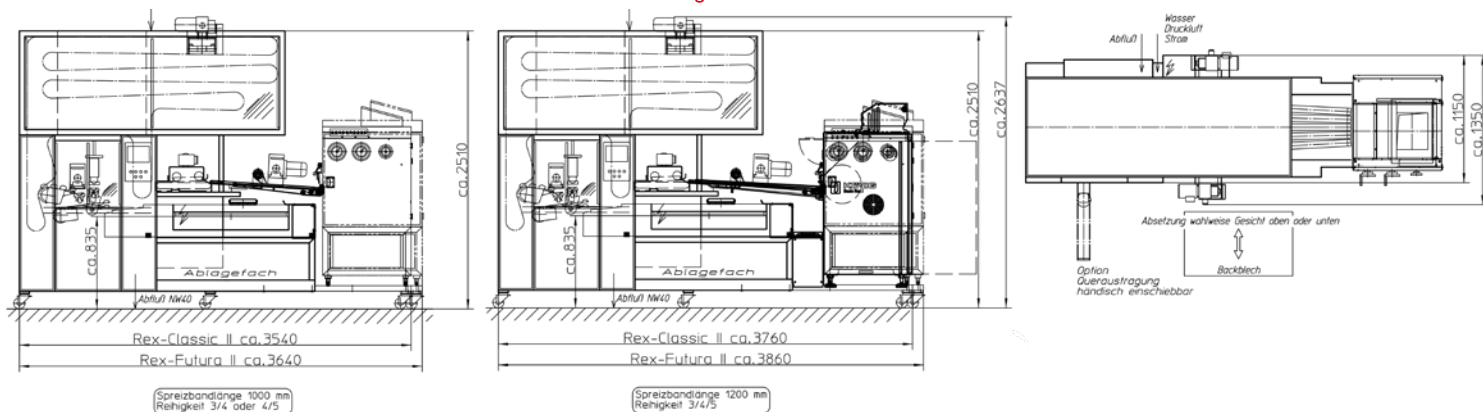
АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ

-  округлённые изделия
-  округлённые и штампованные изделия
-  округлённые и длиннопрокатанные изделия

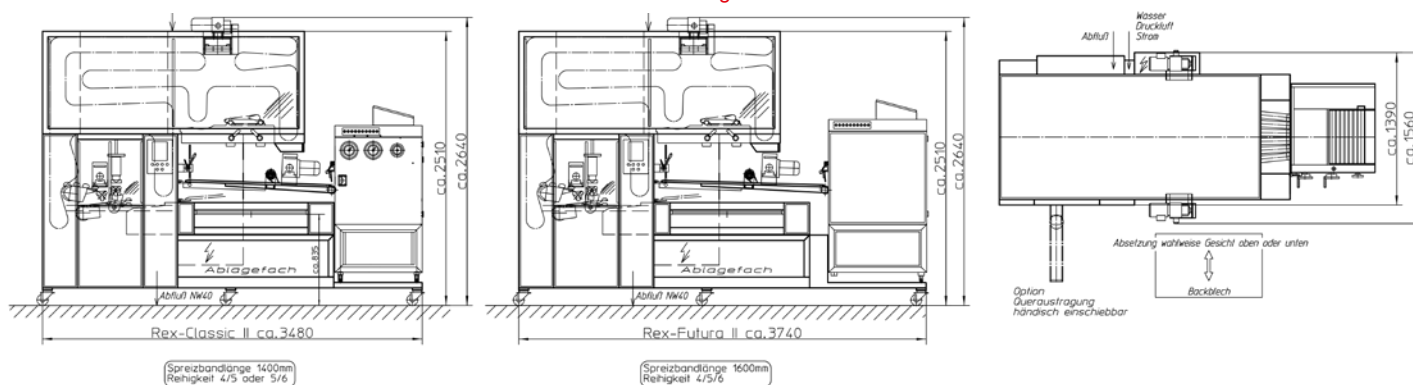
-  округлённые, длиннопрокатанные, надрезанные
-  округлённые, длиннопрокатанные, штампованные

ОСНОВНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

König Eco Twin 600



König Eco Twin 800



ВИДЫ ШТАМПОВ

КРУГЛЫЕ, ШТАМПОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ДЛИННОПРОКАТНЫЕ, ШТАМПОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЕЖНОСТИ

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 kota в мешке, испытайте машины Кёниг в нашем технико-технологическом центре.

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Для производства изделий по вашим рецептурам и из вашего сырья мы найдём оптимальное техническое решение. Мы будем работать, пока не добьёмся успеха. В противном случае, мы доработаем наши машины и начнём всё сначала для того, чтобы вы смогли предложить своим покупателям то, чего они желают. Проверьте возможность успеха в реальных условиях и со своим сырьём прежде, чем вы осуществите инвестиции. 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



KOENIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен Гезельшафт м.б.Х.
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андриц, 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

Наши цифровые каналы

scan here

