KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

G2000 & GS2000

LAS COMPACTAS LÍNEAS PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PANES

FERMENTACIÓN, ESTAMPADO Y FORMADO

ES

MINI REX MULTI CON MÁQUINA COMPACTA G2000

Ya sea redondeado, estampado, ovalado o plegado/alargado, la rentable línea compacta G2000 con Mini Rex Futura como máquina principal los hace todos perfectos.

- Producción por hora de hasta 2.500 piezas por hora
- Línea compacta de estampado con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como máquina principal
- Transportador de salida de una sola fila ajustable en altura para una extracción manual conveniente
- Disponible opcionalmente con 100 o 150 cangilones a cargar
- Cámara de reposo para un peso máximo de 75 g por pieza de masa individual para productos es tampados y sin estampar hasta aprox. 100 g
- Herramientas de estampado fácilmente intercambiables
- Optimo manejo y maniobrabilidad gracias al diseño estable con ruedas giratorias
- Para un mayor rendimiento sin operación de cámara de reposo, la Mini Rex Futura o Multi se pueden girar y producir hasta 4.800 piezas por hora, pudiendo extender el rango de peso deseado
- Rodillo de plegado largo integrado (p. ej., para la producción de "Schrippen")
- Control PLC sencillo con panel táctil en la máquina divisora y boleadora

MINI REX CON MÁQUINA COMPACTA GS2000

La variedad de la máquina G"S"2000 es aún mayor gracias a su estación de formado universal. Puede ofrecer a sus clientes una amplia gama de atractivas variedades de panecillos: desde productos redondeados, enrollados largos hasta productos aplanados. Además de la G2000, también puede utilizar la GS2000 para producir.

- Producción horaria de hasta 2.500 piezas por hora
- Sistema con cámera de reposo compacta para ambas divisoras/boleadoras MRM y MRF
- Cinta transportadora de salida de una fila y adjustable en altura
- Disponible opcionalmente con 170 o 220 cangilones rellenables
- Reposador para un peso máximo de75 g por pieza para productos estampados y sin estampar hasta aprox. 100 g
- Herramientas de estampado fácilmente intercambiables
- Manejo y maniobrabilidad optimos gracias a su diseño con ruedas
- **Estación de formado integrada con rodillo de pre-presión, Cinta de arrastre inferior y superior con velocidad ajustable de forma continua para el funcionamiento de 2 filas, separación transversal de máx. 180 mm**
- Para un mayor rendimiento sin operación de cámara de reposo, Mini Rex Futura o Multi se pueden girar y producer hasta 4,800 piezas por hora y se puede extender el rango de peso deseado
- Control PLC sencillo con panel táctil en la máquina divisora / boleadora

OPCIONES

UNIDAD DE CORTE PARA PANECILLOS

Unidad de corte opcional para G2000 y el GS2000. El cuchillo corta en la cinta de descarga de una sola fila permitiendo productos con corte longitudinal, como panecillos cortados. Un dispositivo de centrado es responsable de un corte perfectamente centrado.

CINTA SUPERIOR MOTORIZADA “RR“ PARA PANES DE HAMBURGUESA

El G2000 también está disponible como versión con cinta superior motorizada. La velocidad se puede ajustar continuamente. Por lo tanto, puede producir productos redondos aplanados, como panes de hamburguesa, en 2 filas.

UNIDAD CON RODILLOS DECORATIVOS

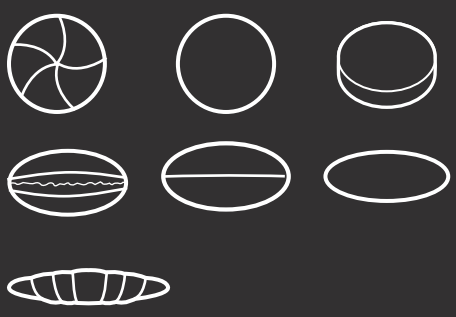
Puede dar forma a su pieza de masa en la cinta de salida. Con una unidad para el marcado central (por ejemplo, para el Styrian Longroll, la Marraqueta) o para una forma trenzada típica (por ejemplo, para el Housky con GS2000).

VARIEDAD DE PRODUCTOS

G2000

Opcionalmente con cinta accionada hacia arriba por correa “RR”

GS2000



¡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 funcionamiento en tu local. 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 de horario de oficina: **+43 316 6901 739**

KÖNIG

Más información sobre el G2000

Más información sobre el GS2000

* Especificaciones en mm – no vinculante. Sujeto a cambios técnicos. Septiembre 2025