

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

G2000 & GS2000

LAS COMPACTAS

MÁQUINAS DE PANECILLOS

PARA UNA GRAN VARIEDAD

FERMENTAR, ESTAMPAR Y FORMAR



MINI REX MULTI CON INSTALACIÓN COMPACTA G2000



Ya sean redondos, estampados, ovalados o envueltos y enrollados, el económico sistema compacto G2000 con Mini Rex Futura como máquina de cabeza los produce a la perfección. La cámara de fermentación compacta es la solución ideal para microempresas y pequeñas empresas o panaderías en tienda.

- Rendimiento de hasta 2.500 piezas por hora
- Sistema compacto de armarios de preembalaje con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como máquina de cabeza
- Transportador de salida de una fila ajustable en altura para una cómoda extracción manual
- disponible opcionalmente con 100 ó 150 colgadores asignables
- Cámara de fermentación para un peso máximo de 75 g de pieza individual de masa para productos estampados y no estampados de hasta aprox. 100 g
- Herramientas de estampado fáciles de cambiar
- Manejo y maniobrabilidad óptimos gracias al diseño estable de los rodillos
- para un mayor rendimiento sin funcionamiento de la cámara de fermentación, Mini Rex Futura o Multi pueden girarse hacia fuera para obtener hasta 4.800 piezas por hora y un rango ampliado de peso de piezas de masa
- Rodillo envolvente largo integrado (p. ej. para hacer „Schrippen“)
- Sencillo control PLC con panel táctil en la máquina principal

MINI REX CON INSTALACIÓN COMPACTA GS2000



La variedad de productos de la G„S“2000 se amplía aún más gracias a la estación de moldeado universal. Puede ofrecer a sus clientes una amplia gama de atractivas variedades de panecillos: Desde productos redondos y enrollados hasta productos de prensado plano, además con la GS2000 se puede también producir productos envueltos de enrollado largo.

- Rendimiento de hasta 2.500 piezas por hora
- Sistema con cámara de prefermentación compacta para ambos divisoras/boleadoras RRM y MRF
- Transportador de salida de una hilera ajustable en altura para extracción manual cómoda
- Opcionalmente también disponible con 170 ó 220 cangilones
- Cámara de fermentación para un peso máximo por pieza en masa de 75 g para productos estampados y hasta aprox. 100 g sin estampar
- Herramientas de estampado fácilmente intercambiables
- Manejo y maniobrabilidad óptimos gracias al diseño estable de los rodillos
- Estación de formado integrada con rodillo de presión previa, cinta de arrastre, cinta inferior y superior con velocidad regulable sin escalonamientos para funcionamiento en 2 filas, división transversal máx. 180 mm
- Para un mayor rendimiento sin funcionamiento de la cámara de fermentación, Mini Rex Futura o Multi pueden girarse hacia fuera para hasta 4.800 piezas por hora y un rango de peso ampliado de las piezas de masa
- Sencillo control PLC con panel táctil en el cabezal de la máquina



OPCIONES

UNIDAD DE MEDIDA PARA PANECILLOS CORTADOS

Hay disponible una cuchilla de corte opcional para las G2000 y GS2000. La cuchilla corta en el transportador de salida de una fila y, por lo tanto, permite cortar longitudinalmente productos como rollos cortados. Un dispositivo de centrado ajustable con precisión garantiza un corte central.

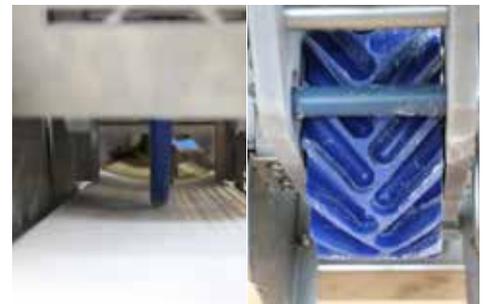


CORREA SUPERIOR ACCIONADA „RR“ PARA HAMBURGUESA

La G2000 también está disponible en versión con cinta superior accionada, en la que la velocidad puede ajustarse de forma continua. Esto permite la producción de productos prensados redondos y planos, como hamburguesas, en funcionamiento de 2 hileras.

UNIDAD CON RODILLOS DECORATIVOS

También puede dar forma a su pieza de masa en la cinta de salida. Con una unidad para incisión central (por ejemplo, para panecillos largos Styrian, marraqueta) o para una forma trenzada típica (por ejemplo, para Housky con la GS2000).



VARIEDAD DE PRODUCTOS

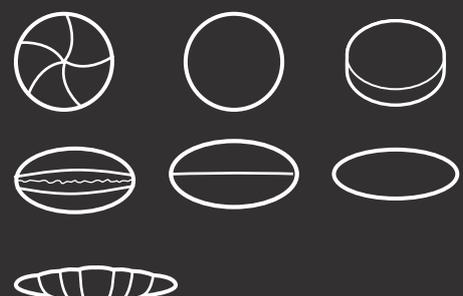
G2000



Opcionalmente con correa superior accionada «RR»



GS2000





SERVICIO TÉCNICO Y RECAMBIOS ¡DEL FABRICANTE!

Todas las máquinas y sistemas se prueban y se ponen a funcionar con masa antes de salir de las instalaciones de Koenig. La mayoría de nuestros instaladores aprendieron primero a ser panaderos. Montan los sistemas en Koenig y luego los ponen en marcha en las instalaciones de destino. Y si alguna vez surge un problema, nuestro departamento de recambios y servicio técnico está a su disposición. De día y de noche. En todo el mundo apoyados con nuestra red de distribuidores especialistas.



En horario de oficina: **+43 316 6901 0**

Fuera de horario de oficina: **+43 316 6901 739**

KONIG



Más información
sobre el G2000



Más información
sobre el GS2000