

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

G2000 & GS2000

DIE KOMPAKTEN
BRÖTCHENMASCHINEN
FÜR HOHE VIELFALT

GÄREN, STANZEN & FORMEN



DE

MINI REX MULTI MIT KOMPAKTANLAGE G2000

Ob rundgewirkt, gestanzt, oval oder eingeschlagen-langgerollt, die wirtschaftliche Kompaktanlage G2000 mit Mini Rex Futura als Kopfmaschine stellt sie perfekt her. Der Kompaktgärschrank ist die ideale Lösung für Kleinst- und Kleinbetriebe oder In-Store Bäckereien.



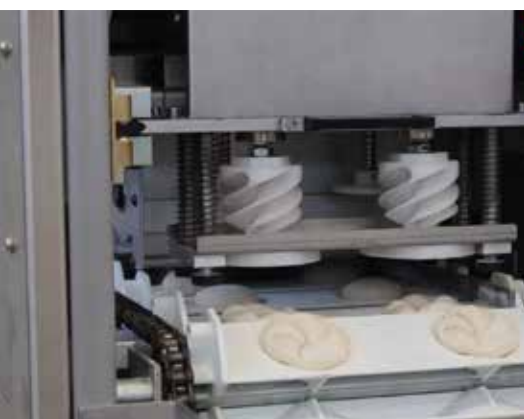
- Stundenleistung von bis zu 2.500 Stück pro Stunde
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- optional mit 100 oder 150 belegbaren Gehängen lieferbar
- Gärschrank für max. 75 g Teigstückengewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 85 g
- leicht wechselbare Stanzwerkzeuge
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für bis zu 4.800 Stück pro Stunde und erweiterten Gewichtsbereich der Teigstücke
- integrierter Einschlag-Langroller (zB zur Herstellung von Schrippen)
- Gewicht ca. 1.100 kg
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine

MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE GS2000

Die Produktvielfalt der G“S“2000 wird durch die universelle Formstation noch erweitert. Sie können Ihren Kunden eine Vielzahl attraktiver Brötchensorten anbieten: Von rundgewirkten, langgerollten, langgerollt-gewickelten bis zu flachgedrückten Produkten.



- Stundenleistung von bis zu 2.500 Stück pro Stunde
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- optional mit 170 oder 220 belegbaren Gehängen lieferbar
- Gärschrank für max. 75 g Teigstückengewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 100 g
- leicht wechselbare Stanzwerkzeuge
- **integrierte Formstation mit Vordruckrolle, Schleppband, Unter- und Oberband mit stufenlos einstellbarer Geschwindigkeit für 2-reihige Arbeitsweise, und einer Querteilung von max. 180 mm**
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für bis zu 4.800 Stück pro Stunde und erweiterten Gewichtsbereich der Teigstücke
- Gewicht ca. 1.650 kg
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



ZUSATZMODULE FÜR NOCH HÖHERE PRODUKTVIELFALT



BEFETTUNG FÜR ROSENBRÖTCHEN

Die Kopfmaschine Mini Rex kann mit einer optionalen Befettungseinrichtung ausgestattet werden. Dies ist für die Produktion von speziellen Brötchen (z.B. Rosenbrötchen) erforderlich. Die Befettungseinrichtung ist auf einer mobilen Einheit außerhalb der Kopfmaschine montiert.

MESSEREINHEIT FÜR SCHNITTBRÖTCHEN

Für die G2000 und GS2000 ist ein optionales Schneidemesser erhältlich. Das Schneidemesser schneidet am einreihigen Auslaufband und ermöglicht somit längsgeschnittene Produkte, wie zum Beispiel Schnittbrötchen. Für einen mittigen Schnitt sorgt eine exakt einstellbare Zentriereinrichtung.



ANGETRIEBENES OBERBAND „RR“ FÜR HAMBURGER

Die G2000 ist auch als Version mit einem angetriebenem Oberband erhältlich, bei dem die Geschwindigkeit stufenlos eingestellt werden kann. Somit ist eine Produktion von rund-flachgedrückten Produkten, wie zum Beispiel Hamburger, in 2-reihiger Arbeitsweise möglich.

EINHEIT MIT DEKORWALZEN

Am Auslaufband können Sie Ihr Teigstück zusätzlich formen. Mit einer Einheit für mittiges Rillen (z.B. für Steirische Langsemmel, Marraqueta) oder für eine typische Zopfform (z.B. für Housky).



STEMPELWERKZEUGE I RUNDE, GESTANZTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 Stern



Fußball



SERVICE & ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie König verlässt, mit Teig getestet. Unsere Monteure haben eine fundierte Ausbildung und jahrelange Erfahrung in der Bäckereitechnik. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung steht Ihnen zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**
Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**

KÖNIG



Mehr Information
über die G2000



Mehr Information
über die GS2000