

# 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 Teigstückeinzelgewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 95 g
- leicht wechselbare Stanzwerkzeuge
- Optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit dank stabiler Rollenkonstruktion
- 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)
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Teigteil- und Wirkmaschine

## 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 bis zu flachgedrückten Produkten können Sie zusätzlich zur G2000 mit der GS2000 auch langgerollt-gewickelte Produkte herstellen.

- 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 Teigstückeinzelgewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 120 g
- leicht wechselbare Stanzwerkzeuge
- Optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit dank stabiler Rollenkonstruktion
- **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
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Teigteil- und Wirkmaschine



## OPTIONEN

### 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.

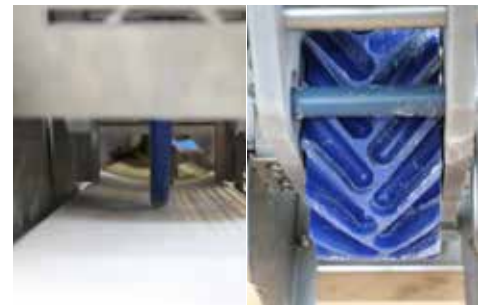


### ANGETRIEBENES OBERBAND „RR“ FÜR HAMBURGER

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.

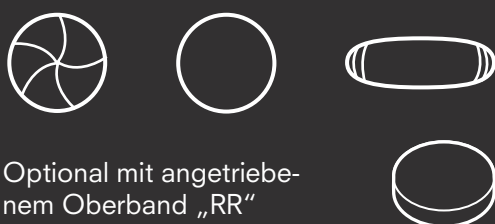
### EINHEIT MIT DEKORWALZEN

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 mit der GS2000).



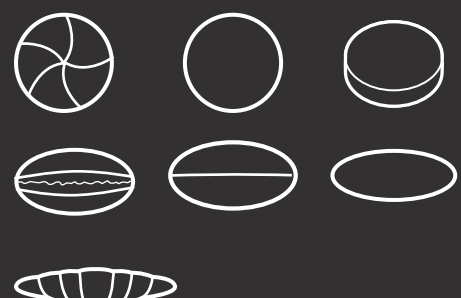
## PRODUKTVIELFALT

### G2000



Optional mit angetriebenem Oberband „RR“

### GS2000





## 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