



THE BAKER'S
CROWN



G2000 & GS2000

LAS MAS COMPACTAS MINILINEAS PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PANECILLOS

MINI REX CON UNA MINILINEA G2000

UNA MINILINEA COMPACTA CON ESTAMPADOR Y UNA CINTA ENROLLADORA DE PANCITOS LARGOS Y PANES REDONDOS, DISEÑO „EASY CLEAN“

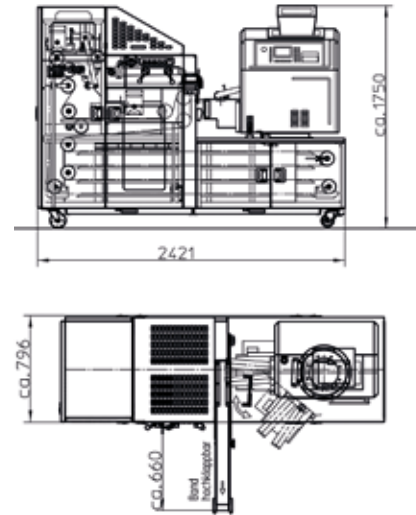


Ya sean redondeados, estampados, ovalados o doblado / laminado, la línea compacta y económica G2000 conectada a Mini Rex Futura como cabezal, hace todos los productos perfectamente.

La cámara de descanso compacta con una capacidad horaria de hasta 2,500 piezas/hr. Es la solución pequeña ideal para panaderías pequeñas y tiendas donde el pan se fabrica en el momento de la venta.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- cámara de descanso compacta con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como cabezal
- cinta de salida de una fila ajustable en altura para un ergonómico retiro de productos
- cámara de reposo don aprox. 100 cangilones para piezas de 75 g máx. Para estampados y hasta 100g para productos sin estampado.
- tiempo de reposo de aprox. 6 min con una capacidad de 2,000 piezas/hr
- estación de estampado con herramientas fácilmente intercambiables.
- regulación de producción de la cámara de reposo de: 2,000-2,500 piezas/hr ajustable continuamente
- es posible trabajar con la Mini Rex en su máxima operación desde 1, 800 a 4,800 piezas/hr girando fácilmente la Mini Rex en 90°, ejemplo para producir piezas de mayor tamaño
- estación de alargado y enrollado, ejemplo (producción de "German Schrippen")
- peso aproximado de la unidad, aprox. 1,100kg, potencia eléctrica total: 1.2kW
- el equipo es fácilmente operable mediante un panel táctil y un PLC instalado en la Mini Rex.



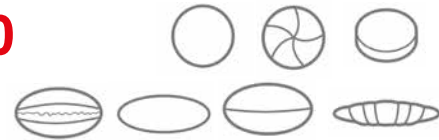
DISEÑO "EASY CLEAN" PARA UNA LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

Koenig presenta la G2000 con diseño "Easy Clean" con especial foco en la limpieza y el mantenimiento más fácil.

- puertas de acceso amplias en acero inoxidable facilitan el acceso al mantenimiento y la limpieza
- bandejas recolectoras de desechos de masas removibles instaladas bajo toda la máquina.
- panel de mandos de manejo intuitivo con nuevos niveles de operación estandarizados.

MINI REX CON UNA MINILINEA GS2000

LA LINEA MAS COMPACTA CON ESTACION DE FORMADO Y ESTAMPADO Y CAMARA DE REPOSO INTERMEDIO

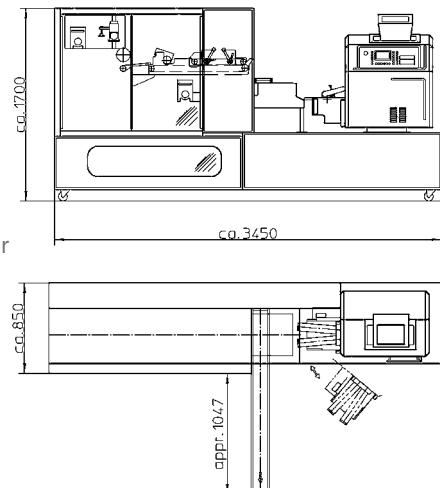


Con la variación G"S" puede usted ofrecer a sus clientes una variedad de panecillos grande, gracias a su estación de formado universal.

Este rango de productos comprende panes redondos, redondos planos, ovalados, alargados enrollados, estampados redondo y alargados.

MAIN FEATURES

- cámara de descanso compacta con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como cabezal
- cinta de salida de una fila ajustable en altura para un retiro de productos ergonómico
- cámara de reposo don aprox. 100 cangilones para piezas de 75 g máx. Para estampados y hasta 100g para productos sin estampado.
- opcionalmente podemos fabricar la máquina con 170 o 220 cangilones
- estación de estampado con herramientas fácilmente intercambiables
- tiempo de reposo de aprox. 8 min con 145 cangilones con una capacidad de 2,000 piezas/hr
- estación de formado integrada con un rodillo de presión, cinta de arrastre, cintas arriba y abajo con velocidad ajustable para trabajar en 2 filas con una separación máx. entre piezas de 180 mm
- regulación de producción de la cámara de reposo de: 2,000-2,500 piezas/hr ajustable continuamente
- es posible trabajar con la Mini Rex en su máxima operación desde 1,800 a 4,800 piezas/hr girando fácilmente la Mini Rex en 90°, ejemplo para producir piezas de mayor tamaño
- fácilmente la Mini Rex en 90°, ejemplo para producir piezas de mayor tamaño
- peso aproximado 1,650 kg, potencia instalada: 1.5kW
- el equipo es fácilmente operable mediante un panel táctil y un PLC instalado en la Mini Rex.



PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS

KOENIG OFRECE MODULOS ADICIONALES PARA MAYOR RANGO DE PRODUCCIÓN EN G2000 Y GS2000

UNIDAD DE INYECCION DE GRASA "ROSE ROLLS"

La Mini Rex puede ser expandible en cualquier momento colocándole un módulo de inyección de grasa para la producción de estas Rosas Alemanas. Esta unidad se instala en una unidad externa próxima a la divisora boleadora.



UNIDAD DE CORTE PARA PANECILLOS CON CORTE LONGITUDINAL

Una opción interesante para G2000 y GS2000, el cuchillo de corte acoplado a una unidad de centrado de las piezas permite efectuar cortes longitudinales perfectos.



CINTA MOTORIZADA "RR" PARA PANES DE HAMBURGUESA

La G2000 está también disponible con la opción de una cinta motorizada "RR" en la parte superior. La velocidad de esta cinta es variable y se puede ajustar perfectamente. Con esta estación es posible producir panes redondos aplanados en 2 filas.



FORMADORA DE CILINDROS UNIVERSAL "S48"

- para la producción de productos enrollados con un rango de 42-280g
- producción horaria máxima de 2.000 a 4.000 piezas, dependiendo del tipo de producto
- para trabajar en 2 filas (42-55g) o 1-fila (55-280g) sobre el alimentador de masas



HERRAMIENTAS

PRODUCTOS REDONDOS



Kaiser



Salado



Carinthian



Estrella



GB



Corona 8



Corona 10



Pan de Te



Ö3



Flor sol



Tractor



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella 3 puntas



Football



CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

EVALÚAMOS EN EL “CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN”!

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:
Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739



KONIG THE BAKER'S CROWN

Koenig Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Julio 2020

scan here

