



THE BAKER'S
CROWN



МЕЛКОШТУЧНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧЕК КГФ / КГФ-Н

**СТАНДАРТ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ
В ВАРИАНТЕ „Н“, СООТВЕТСТВУЮЩИМ ПОСЛЕДНИМ
ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТАМ**

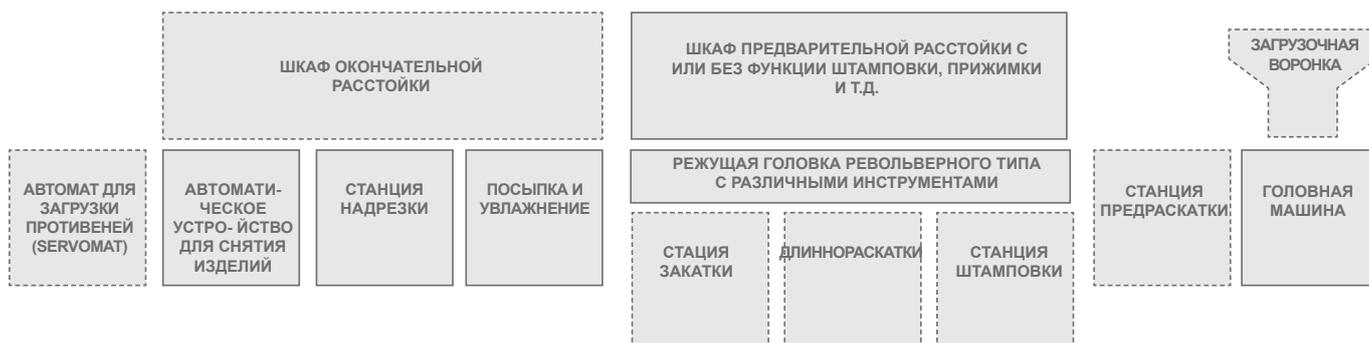
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КГФ / КГФ-Н

Более 50 лет Кёниг является специалистом с мировым именем по производству установок для мелкочтучных изделий. Только благодаря успеху наших заказчиков мы смогли добиться мирового признания. Вам нужно изо дня в день производить широчайшее многообразие продуктов высочайшего качества. Продукты, о которых сегодня ещё никто не знает, завтра могут стать бестселлером. Автоматические линии Кёниг со шкафами

окончательной расстойки должны соответствовать этим требованиям! Благодаря модульному построению линии КГФ варианты её конфигурации практически безграничны. Высокопроизводительные промышленные установки фирмы Кёниг оптимально соответствуют пожеланиям наших заказчиков. Мы хорошо разбираемся в ассортименте продукции всего мира, и знаем, как добиться наилучшего качества при наименьших затратах.

- установка для производства булочек КГФ может работать в режиме «моно»-для высокой производительности или в режиме «мульти» для широкого ассортимента продукции
- часовая производительность по штампованным изделиям: до 36.000 шт. (КГФ) / 43.200 шт. (КГФ-Н)
- модульная система построения линии позволяет конфигурировать её по Вашему желанию
- возможно нанесение нескольких надрезов, посыпка изделий и т.д.
- шкаф окончательной расстойки поставляется по желанию в корпусе из сэндвич панелей и с климатической установкой
- дополнительно могут быть поставлены система очистки люлек, устройство вытяжки и стерилизации люлек с инфракрасными лампами
- модное подключение для дистанционной диагностики рабочего процесса специалистами сервисной службы Кёниг

ПРИМЕР УСТАНОВКИ КГФ / КГФ-Н



РАЗНООБРАЗИЕ АССОРТИМЕНТА



Разнообразие ассортимента установки КГФ практически безгранично: круглые, штампованные, длиннопрокатанные, приплюснутые или посыпанные – мы создадим линию согласно желаемому ассортименту. Булочки кайзер, булочки с надрезом,

штирийские булочки, булочки шриппе, булочки-розочка, шприцбрётхен, мини багеты, булочки для гамбургера, булочки для хот-дога и многое другое! Вы определяете желаемый ассортимент – мы предлагаем Вам подходящее решение.



КГФ-Н - СОГЛАСНО НОВЕЙШИМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТАМ

Установка, практически не требующая обслуживания, простая в обращении и чистки, с большим ассортиментом, с длительным сроком службы, с минимальными временными затратами на чистку и обслуживание – на сегодняшний день это один из самых актуальных запросов, который следует удовлетворить. Чтобы отвечать этим требованиям в масштабе всего рынка, компания Кёниг разработала целостный гигиенический концепт Н для промышленных линий для производства булочек. В совместной работе с нашими заказчиками мы нашли новое решение реализации гигиенического концепта Н для установок по производству булочек. Таким образом, эта установка отвечает потребностям заказчиков всего мира.

- производительность этой линии на 50% выше по сравнению, с остальными, представленными на рынке промышленными линиями
- часовая производительность по штампованным изделиям: 43.200 штук в час
- благодаря специальной рамочной конструкции поверхностные загрязнения установки сведены к минимуму
- все механические привода изолированы от соприкосновения с тестом
- благодаря герметичным подшипникам возможна чистка водой под малым давлением
- части машины доступны для чистки, большие решётчатые защитные панели редохоаняют от несанкционированного проникновения
- все ленты транспортёров снимаются для чистки без помощи специального инструмента
- станция штамповки изделий Региниматик оснащена съёмными поворотными подложками, штамповочным инструментом и транспортёрами; ленты снимаются для чистки без помощи специального инструмента

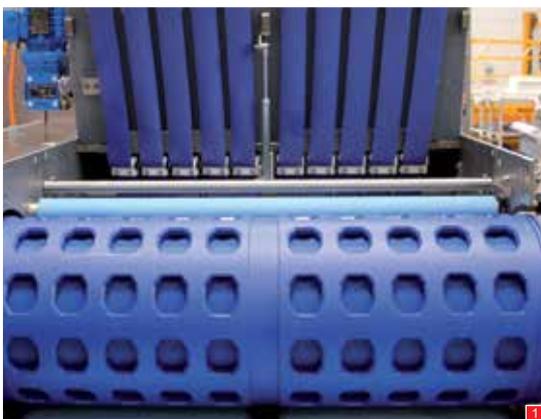
Компоненты линии доступные в стандарте гигиены «Н» :



- тестоделительная и округлительная машина Индустри Рекс AW-Н
- шкаф предварительной расстойки КГФ-Н со станцией штамповки Региниматик
- станция формовки для длиннопрокатанных, приплюснутых и закатанных продуктов – WDK-RR1000-Н
- пятирядная станция посыпки с двух сторон MO(ST/ST/5B)1000-Н
- станция отсадки на листы– АВ1 1000/1000-Н

ИНДУСТРИ РЕКС АВ / ИНДУСТРИ РЕКС АВ-Н

- автоматическая тестоделительная и округлительная машина Индустри Рекс АВ имеет диапазон деления 22-150 г и 10-рядный выход изделий (макс.)
- механические части машины изолированы от соприкосновения с тестом
- поворотный узел мукопосыпателя для облегчения доступа к узлу округления
- первый съёмный транспортёр для округления изделий
- полностью вынимающийся внутренний округлительный барабан
- выходной распределительный транспортёр на мобильной раме для облегчения доступа ко второму округлительному транспортёру



распределительный транспортёр на мобильной раме для облегчения оптимального доступа ко второму округлительному транспортёру

выходной распределительный транспортёр на мобильной раме, откидной передаточный транспортёр

передаточный транспортёр снимается для чистки без помощи специального инструмента

станция формовки WDK-RR1000-Н для производства длиннораскатанных, приплюснутых и закатанных продуктов

решётчатые двери служат защитой от несанкционированного проникновения



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЁЖНОСТИ

ИСПЫТАЙТЕ НАС В НАШЕМ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ!

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, улучшает ваши шансы на ещё больший успех завтра. Предпосылкой для этого является осознание того, что вы правильно разместили свои капиталы. Зачастую это проявляется лишь впоследствии. Кёниг предоставляет вам возможность уже заранее поставить на выигрышный номер.

Для того, чтобы вы не купили кота в мешке, испытайте машины Кёниг в нашем технико-технологическом центре!

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры и сырьё мы найдём оптимальное решение для вас. Мы будем искать их так долго, пока вы не будете довольны. В противном случае, мы доработаем наши машины и начнём сначала. Для того, чтобы вы могли в точности предложить именно то, чего желают ваши покупатели.

Проверьте свои решения прежде, чем вы осуществите инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьём. Наш технико-технологический центр делает это возможным. Согласуйте время своего визита уже сегодня!

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая машина и установка, прежде чем они покинут заводские цеха фирмы «Кёниг», испытываются по тесту. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они собирают установки Кёниг на заводе и затем запускают их у вас на производстве. Они знают, что получится! И если вдруг возникнет проблема, то в вашем распоряжении всегда находится наша сервисная служба. Днём и ночью! По всему миру.

В РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ: +7.926.208.6488

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ: +7.495.280.1523



KÖNIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андритц, Австрия
Тел.: +43 316.6901.0
Факс: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

Представительство компании
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
в Российской Федерации и странах СНГ
1-й Щипковский пер., дом 20 / оф.701
115093 Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495.280.15.23
Факс: +7 499.235.14.27
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru