



THE BAKER'S
CROWN

ЛИНИЯ ДЛЯ ФОРМОВКИ БУЛОЧЕК КГФ ПЛЮС
РЕКОРДНО ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ БУЛОЧЕК

ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЛИНИИ КГФ ПЛЮС

Более 50 лет Кёниг является специалистом с мировым именем по производству установок для мелкочтуных изделий. Только благодаря успеху наших заказчиков мы смогли добиться мирового признания. Вам нужно изодня в день производить широчайшее многообразие продуктов высочайшего качества и во всё больших объёмах.

Именно поэтому специалисты Кёниг сконструировали высокопроизводительную линию нового поколения КГФ ПЛЮС со скоростью вращения делительного барабана 100 тактов в минуту.

- предназначение новой промышленной линии КГФ ПЛЮС – формовка широчайшего ассортимента разнообразных изделий: булочек для гамбургера, хот-дога, молочных булочек, донатов (пончиков), булочек бриош и многих других
- максимальная производительность при 12-ти рядном выходе изделий составляет 72.000 штук в час
- в противовес экструдерной технологии на КГФ ПЛЮС достигается лучшее качество и структура теста
- диапазон от простой обработка теста с развитой структурой теста (после отлёжки) до разнородного теста с дополнительными ингредиентами, напр. как изюм или орехи
- сердцем этой установки является абсолютно новая тестоделительная и тестоокруглительная машина Т-Рекс АW, обрабатывающая теста различной консистенции со скоростью 100 тактов вращения делительного барабана

На этой линии впервые удалось достичь паритета между двумя противоположностями: высокой степени щадящей обработки теста и гигантской производительности.

Благодаря модульному принципу построения линии KGV возможности комбинирования различных производственных блоков безграничны, и вы можете использовать различные модули для построения своей идеальной производственной линии из арсенала компании Кёниг.

- в минуту и, при этом, обеспечивая высокую точность развеса.
- Т-Рекс АW обрабатывает широкий диапазон развеса от 25 до 70 г.
- шкаф расстойки обеспечивает щадящую расстойку тестовых заготовок
- новая многофункциональная станция штамповки на транспортёре позволяет точное центровое нанесение штампа при высокой производительности, например, для донатов (пончиков) и бейглов (бубликов)
- на станции формовки происходит формование широкого ассортимента изделий
- доступ и чистка КГФ ПЛЮС просты благодаря открытому исполнению, большим техническим дверям из нержавеющей стали и лоткам для сыпучего материала и муки, расположенным под установкой



Т-Рекс АW обрабатывает широкий диапазон развеса от 25 до 70 г.

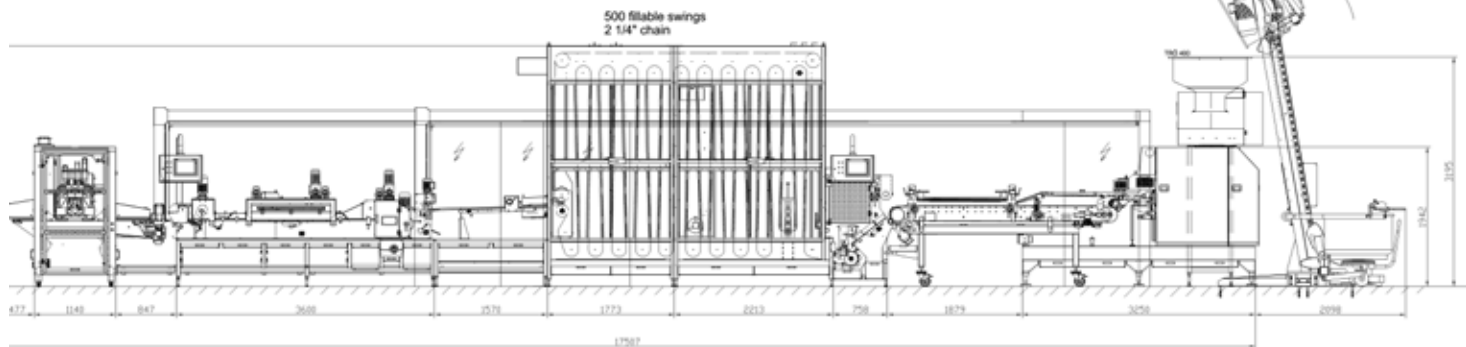


Направляющие узла округления



СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ

ЛИНИЯ ДЛЯ ФОРМОВКИ БУЛОЧЕК КГФ ПЛЮС



МНОГОФУНКЦ.
СТАНЦИЯ
ШТАМПОВКИ НА
ТРАНСПОРТЁРЕ

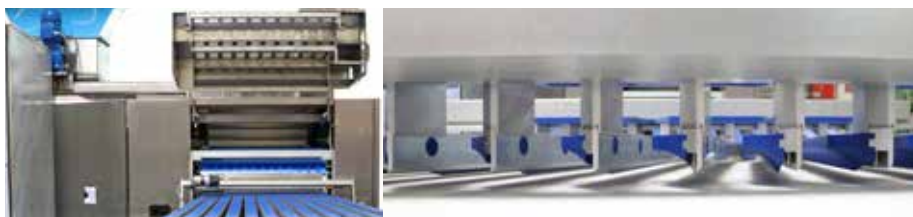
СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ

ШКАФ ПРЕДРАССТОЙКИ

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ Т-РЕКС АW

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ
ГЕРКУЛЕС

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ КГФ ПЛЮС ДЛЯ БЕСПРЕЦЕДЕНТНО ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



ДЕЖЕПРОКИДЫВАТЕЛЬ ГЕРКУЛЕС

Универсальный дежепрокидыватель Геркулес имеет грузоподъемность до 1.000 кг. и высоту подъема до 3,30 метров. Полное опорожнение теста осуществляется за счёт большого угла наклона.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА Т-РЕКС AW

Высокопроизводительная тестоделительная и округлительная машина Т-РЕКС AW является сердцем этой установки. С направляющими узла округления собственной конструкции линия обеспечивает высокую производительность в 100 тактов вращения делительного барабана в минуту, при этом, тестовые заготовки округляются щадяще и практически без защипов.

Машина имеет достаточно широкий диапазон развеса – от 25 до 70 г. Тестоделитель и тестоокруглитель модели Т-РЕКС AW характеризуется высокой точностью деления (accurate weight) и обеспечивает при этом ещё и щадящую обработку теста. Тестоделение происходит по принципу Рекс, тесто предварительно порционируется по запатентованной системе и делится на тестовые заготовки внутри делительного барабана.



ШКАФ ПРЕДРАССТОЙКИ

Шкаф расстойки имеет регулировку параметров климатизации (температура, влажность). Количество подвесных люлек варьируется в зависимости от производительности и времени расстойки.



ОПЦИЯ: СКВОЗНОЙ ПРОХОД

В качестве опции возможен сквозной проход «зелёных» заготовок сквозь шкаф расстойки на станцию отсадки изделий на протвину.



СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ

- для формирования длиннопрокатанных и приплюснутых изделий как, например, булочка для гамбургера и хот-дога.
- калибровочная головка и прижимной ролик для небольших тестовых заготовок



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ ДЛЯ ВАШЕЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЛИНИИ



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СТАНЦИЯ ШТАМПОВКИ НА ТРАНСПОРТЁРЕ

Многофункциональная станция штамповки на транспортёре - абсолютно новый модуль, разработанный для разных видов рельефной формовки, вырубки, формования и штамповки тестовых заготовок.

Наряду с формовкой донатов (пончиков), возможно наносить декоративные штампы на тестовые заготовки (например, с логотипом вашей компании), возможно формовать бейглы (бублики) или основу для творожных колец.

Новая многофункциональная станция штамповки на транспортёре объединяет многие производственные шаги в один: благодаря специальной многоступенчатой конструкции штамповочного элемента, вырубка доната на транспортёре осуществляется в один приём.



СТАНЦИЯ ПОСЫПКИ

- увлажнение посредством водяной бани, опционально возможно дополнительное увлажнение посредством опрыскивания сверху
- возможно использование различного сыпучего материала (мак, тыквенные семечки и т.д.)
- сыпучий материал автоматически возвращается на станцию посыпки – отсутствует потеря сыпучего материала



СТАНЦИЯ ДЛИННОРАСКАТКИ

Станция длиннораскатки служит для производства удлинённых тестовых заготовок перед подачей их в шкаф расстойки. Эта форма является исходной для удлинённых продуктов таких, как продолговатые булочки или марракета, или может являться также исходной формой для длиннопрокатанных продуктов.



ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ KGN

Шкаф окончательной расстойки KGN с подвесными люльками предназначен для окончательной расстойки продуктов без начинки, с рабочей шириной 600, 800 или 1.000 мм. Рабочая ширина шкафа окончательной расстойки может быть согласована с шириной последующих модулей: 1.600, 2.000, 2.500 или 3.000 мм. В зависимости от времени расстойки определяется количество подвесных люлек и размер шкафа окончательной расстойки. Климатизация регулируется термостатом и гидростатом.



СТАНЦИЯ ШТАМПОВКИ

Простая в управлении станция штамповки оборудована поворотными штамповочными подложками для штамповки круглых, овальных и удлинённых продуктов.

Быстрая смена штамповочного инструмента, большой выбор различных штампов.

Быстрая смена штамповочного инструмента гарантируют быстрый переход с одного продукта на другой. Вместо штамповочного инструмента можно использовать станцию надрезки для булочек с надрезом.



СТАНЦИЯ ОТСАДКИ ИЗДЕЛИЙ

Станция отсадки отсаживает тестовые заготовки в формы, на противни или на носители.



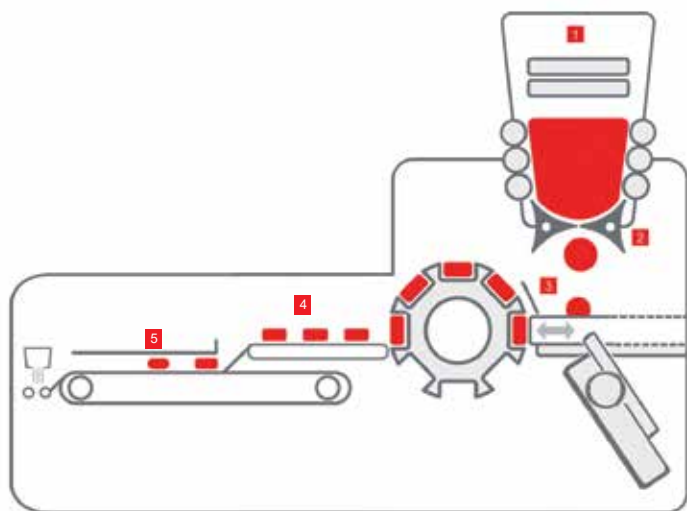
ДИАПАЗОН РАЗВЕСА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЯ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЯ Т-РЕКС AW



САМАЯ ПРОЗВОДИТЕЛЬНАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА ОТ КЁНИГ ЗА ВСЕ 50 ЛЕТ СУЩЕСТВОВАНИЯ СЕМЕЙСТВА РЕКС!

Диапазон развеса (в зависимости от теста)	Рядность	Макс. производительность шт./час	Поперечное распределение в делительном барабане	Направляющие узла округления
25-60 г	10\11\12	60000/66000/72000	58	на диапазон развеса – один комплект
35-70 г	10\11\12	60000/66000/72000	58	

ПРИНЦИП РАБОТЫ Т-РЕКС AW



- 1 тесто поступает во внутренний роликовый бункер
- 2 оптимизированные порции теста посредством вращающихся звёздчатых валков подаются в область взвешивания
- 3 отведённый горизонтально шиббер (поршень) прижимает тесто к гнёздам делительного барабана. Давление поршня регулируется посредством управления на сенсорной панели.
- 4 после поворота на 180° против часовой стрелки тестовые заготовки попадают на передаточный распределительный транспортёр и, таким образом, тесто ещё раз отдыхает до процесса округления. Ленты распределительных транспортёров снимаются для чистки и обслуживания без специального инструмента
- 5 последующее округление осуществляется после попадания заготовок на округлительный транспортёр, где специально разработанные для данного тестоделивателя округляющие рейки бережно округляют

тестовые заготовки. Тестовые заготовки проходят насквозь участок округляющих направляющих реек, расположенных под углом. Округление происходит на высокой скорости, но щадяще по отношению к структуре теста. Затем тестовые заготовки посыпаются мукой и посредством двойных отсадочных роликов подаются транспортёрами далее на следующий узел, например, в шкаф расстойки.

Направляющие округляющие рейки снимаются для чистки без использования специального инструмента. Благодаря этой системе компании Кёниг удалось совместить высокую производительность (100 тактов в минуту) с щадящей обработкой теста. Этот принцип деления и округления, изобретённый специалистами компании Кёниг, позволяет получать большие выходы обрабатываемых тестов.

БОЛЬШАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Тестоделиватель и тестоокруглитель Т-РЕКС AW имеет широкий диапазон развеса от 25 до 70 г и может обрабатывать различные теста, например: теста с длительной расстойкой, теста с большими выходами, теста с различными ингредиентами (такими как изюм, орехи или кусочки шоколада).

Установка может быть дополнена по желанию заказчика промышленными модулями Кёниг такими, как шкаф предрасстойки, станция штамповки, станция формовки, станция посыпки, шкаф окончательной расстойки.

Таким образом, эта машина создаёт идеальные условия для производства булочек для хот-дога, булочек для гамбургера, булочек бриош, донатов, булочек с надрезом в большом количестве и наивысшего качества.



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 кога 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



KONIG 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

Наши цифровые каналы

scan here

