



THE BAKER'S
CROWN



КGV Combi 2000 serie

МЕЛКОШТУЧНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧЕК

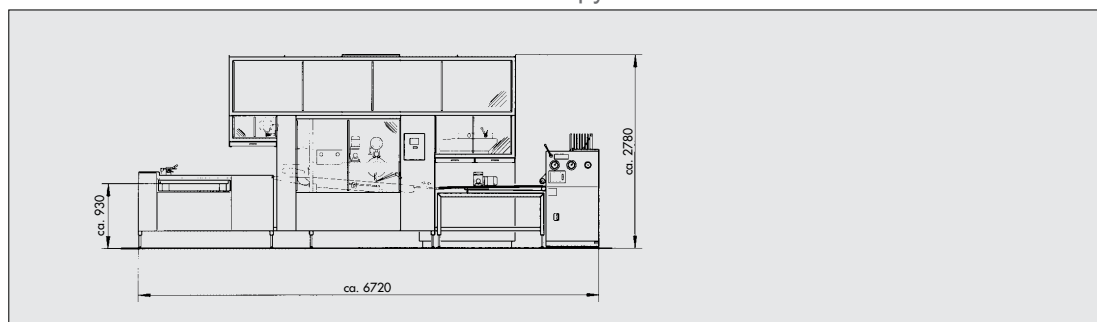
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КGV Combi 2000 - это установка, покупка которой не терпит спешки. Заказчики и эксперты фирмы Кёниг совместно определяют потребности и возможности производства булочек на данной установке, после чего линия проектируется и производится. Благодаря модульному построению линии ассортимент производимых изделий получается необычайно разнообразным.

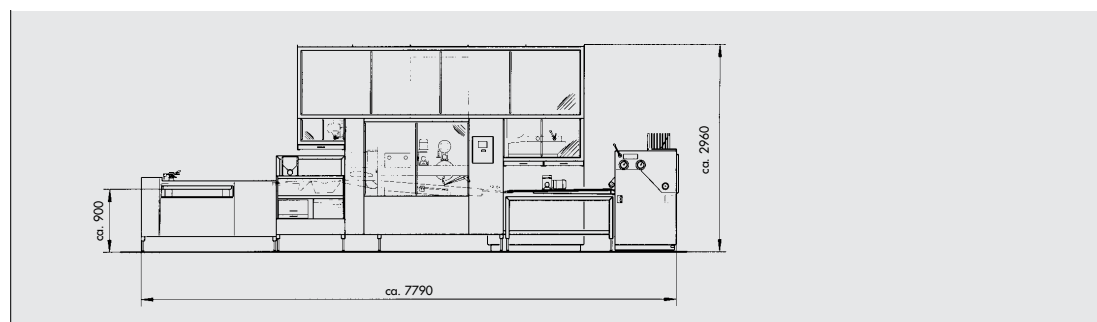
- комплектация установки возможна с головными машинами Classic Rex или Industrie Rex
- максимальная производительность всей установки (в зависимости от типа головной машины) варьируется между 6.000 и 18.000 штук изделий в час
- многообразие вариантов позволяет комплектовать линию станцией посыпки с увлажнением и шкафом окончательной расстойки
- рабочая ширина 800мм позволяет достичь максимальной производительности
- по желанию заказчика возможен «прямой» проход «зелёных» тестовых заготовок через шкаф предварительной расстойки непосредственно на станцию отсадки
- обслуживание одним оператором
- наглядное управление посредством сенсорного экрана Siemens
- возможна техническая поддержка в режиме удалённого доступа online через модем
- простота в уходе и обслуживании
- все кабельные подключения находятся в поле обзора оператора
- под запрос предлагается полная автоматизация

Примеры возможной комплектации установок

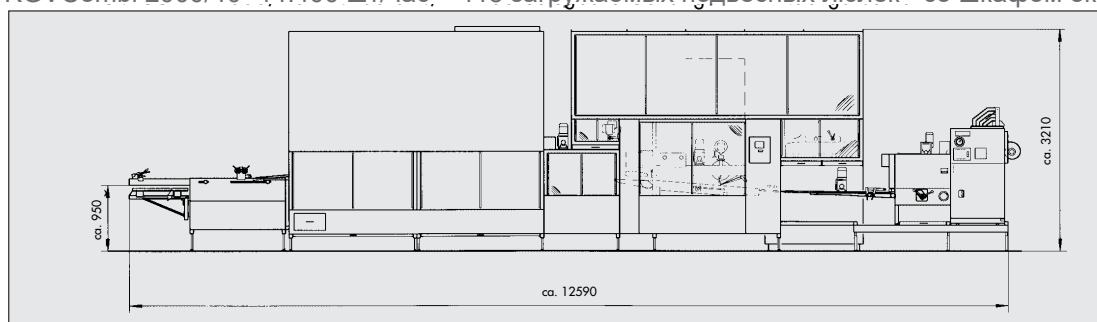
головная машина Classic Rex T6S-MKB
КGV Combi 2000/25 - 9.000шт/час – на 260 загружаемых люлек

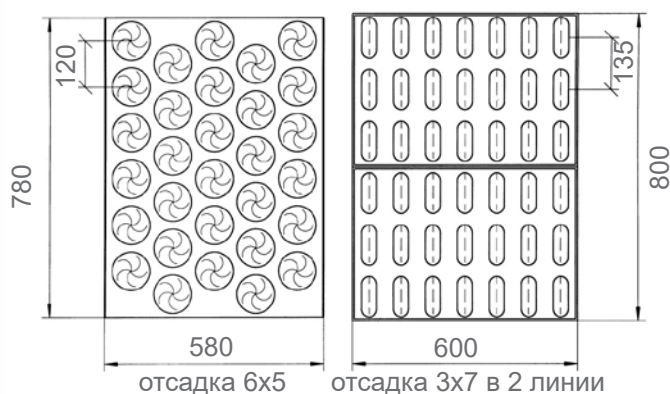
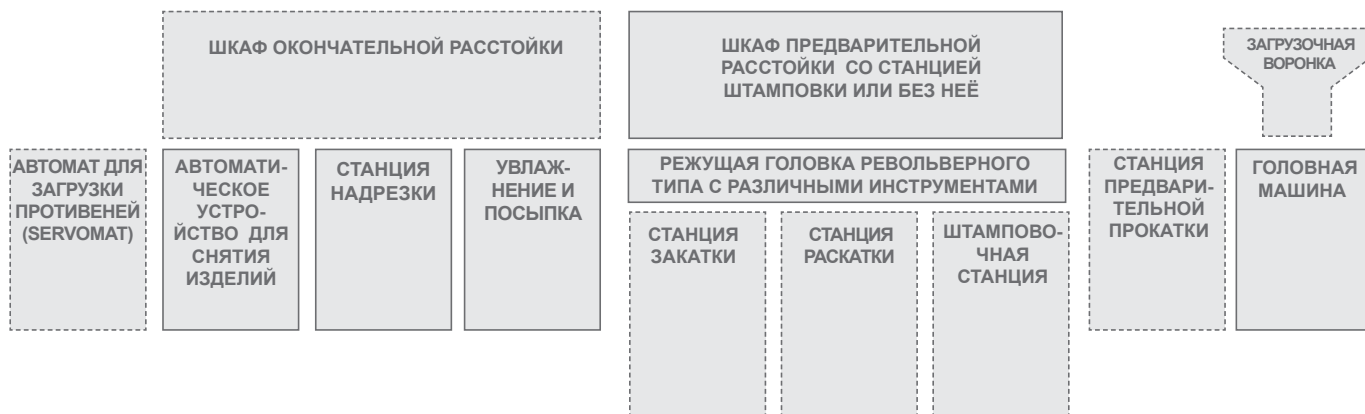


головная машина Classic Rex Futura T6S-MKB
КGV Combi 2000/33 - 11.800шт/час – на 320 загружаемых люлек – с посыпкой

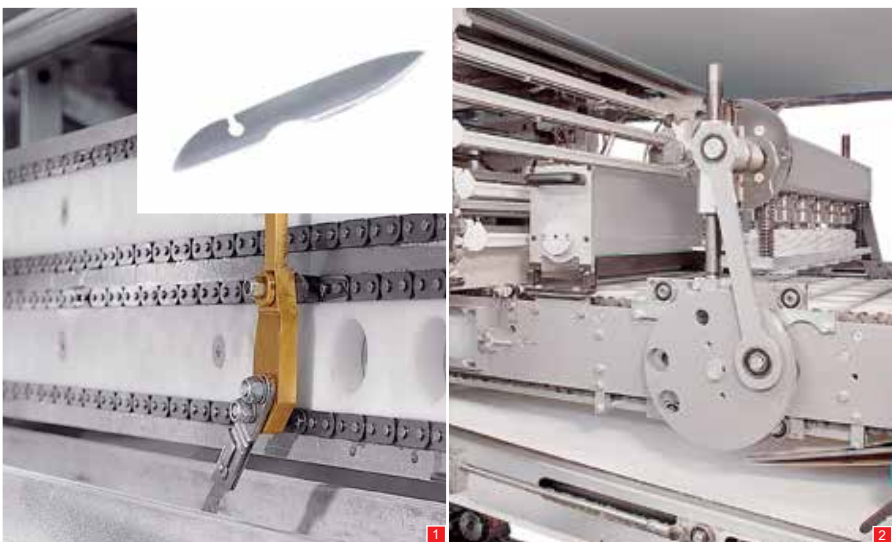


головная машина Industrie Rex T6S-I/1-70/9
КGV Combi 2000/40- 14.400 шт/час – 415 загружаемых подвесных люлек - со шкафом окончательной





Пример автоматической отсадки изделий на лист/листы



- 1 Нож нону - рознь**
 - легко сменяемый, острый, экономичный режущий инструмент
 - автоматически очищается после каждого надреза
- 2 Легендарная станция штамповки изделий - «Регинаматик»**
 - идеально наносит штамп на булочки
 - диапазон развеса от 30гр (для гостиниц и ресторанов) до 85гр (для шоковой заморозки)
- 3 Станция длиннораскатки изделий типа RR**
 - бесстрессовая подача тестовой заготовки на станцию раскатки
 - бережная отсадка изделий в люльки расстойного шкафа
- 4 Станция посыпки от Кёниг**
 - для одно- или двусторонней посыпки изделий
 - быстрая и простая чистка установки
- 5 Сквозной проход изделий через шкаф расстойки для специальных изделий**
 - производство специальных изделий с отключённым шкафом расстойки



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 на их выносливость и разум в нашем технико-технологическом центре.

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры 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 будущие успехи 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-Андриц, 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