



THE BAKER'S  
CROWN

## **LINEA DE BOLLERIA KGV EC**

EL MAYOR RENDIMIENTO Y VARIEDAD DE PRODUCTO AHORA  
CON EL MAS FACIL ACCESO AL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

# KGV EC UNA LÍNEA INDUSTRIAL MULTIFUNCIONAL CONFIGURABLE

Con la **KGV EC** configurada con la Divisora Boleadora Rex Industrial AW-H a la Cabeza de la línea, Koenig ofrece al mercado otro modelo de su línea higiénica **EASY CLEAN DESIGN series**.

Mediante el sistema modular, es posible realizar múltiples combinaciones para la producción de los mas variados panes del mundo contemporáneo. El alto rendimiento de la línea puede ser adaptado a los requerimientos individuales de diferentes países. Ya sea en la producción de productos boleados, boleados aplanados, estampados con diferentes figuras, productos ovalados y También alargados, todos con la posibilidad de aplicar semillas de los mas diversos tipos. Nosotros sabemos que en esta línea es posible producir su producto regional sin más problemas y con la mejor calidad y economía.

El sistema **Easy Clean Design (fácil higiene)** ofrece una limpieza fácil y un mejor acceso al mantenimiento de todos los módulos.

**Nosotros diseñamos la línea ideal para su panadería.**

- Nuevos estándares de acceso e higiene
- Tiempos minimizados de limpieza y mantenimiento.
- la línea está fabricada en un sistema modular, el que puede dar flexibilidad de crecimiento en el tiempo.
- **Preparada para sus panes y su rango producción.**
- adaptada para sus requerimientos de espacio

## CAPACIDADES DE PRODUCCION

- Podemos proporcionar estas líneas con una capacidad de producción de 50 a 65 golpes por minuto dependiendo del producto, con una capacidad de hasta 46.800 piezas por hora trabajando en un ancho máximo de 1200 mm y operando en 12 líneas en forma simultánea.

**SISTEMA INNOVADOR DE FÁCIL LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN FACILITA Y MEJORA LOS ESTÁNDARES DE MANTENIMIENTO.**

- Máxima disponibilidad de la línea al disminuir los tiempos de limpieza
- Nuevo diseño de la estructura de la Máquina y línea optimiza el acceso a la limpieza y ahora con una luz entre piso y máquina de 200 mm para facilitar la limpieza inferior.
- Superficies terminadas en pedientes de 45° para evitar que residuos permanescan sobre las estructuras.
- Herramientas de estampado, formado y placas de presión totalmente removibles para efectuar un correcto aseo.
- Motores encapsulados en las áreas de contacto con masas.
- Amplias puertas de servicio para un fácil acceso a las tareas de servicio y mantenimiento.
- La divisora boleadora de masas Rex Industrial AW-H esta realizada en un diseño abierto ej. Cintas transportadoras plegables, espolvoreadores de harina extraíbles para facilitar el acceso al tambor de boleado.

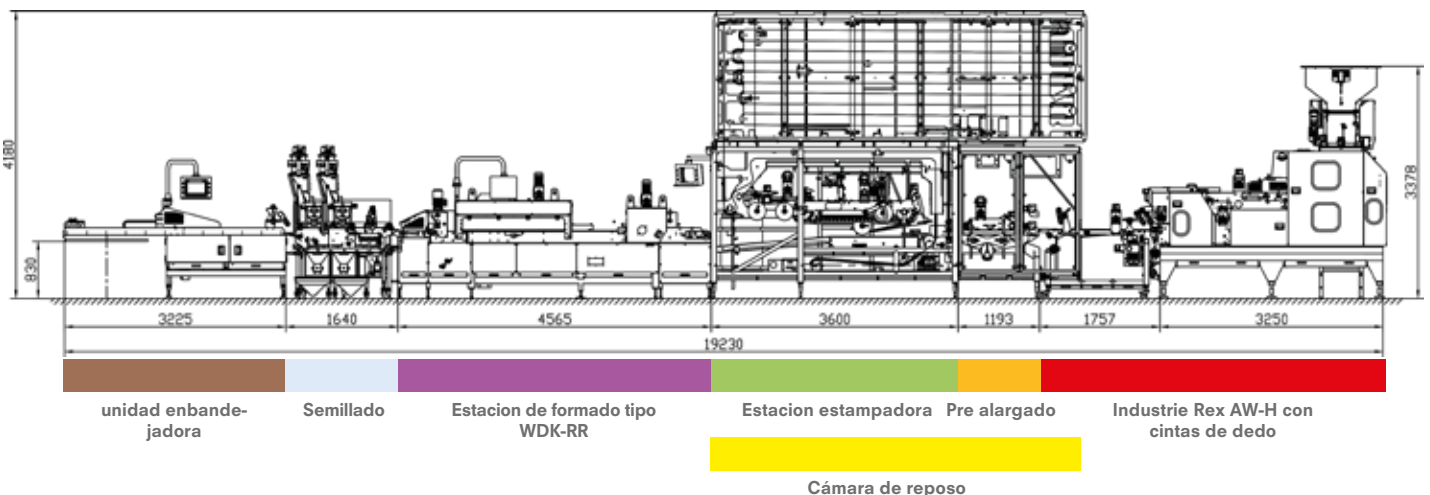
- cámara de reposo (Pre-proofer) ejemplo con 750 cangilones disponibles para trabajar a 50 o 60 golpes por minuto con un tiempo de reposo de 15 a 12,5 min.

- el diseño abierto superior de la estación de estampado, los sembradores permiten el acceso simplificado por ambos lados de la línea



## UN MODELO DE VISTA LATERAL

EJEMPLO DE LÍNEA DE 1200 MM DE ANCHO.



# USTED NOMBRA SUS PRODUCTOS –



## EMBANDEJADO AUTOMATIZADO

La unidad de enbandedado garantiza una correcta posición de los productos sobre las bandejas o Cintas de transferencia, disponible en diferentes formatos.

El control preciso con ajuste continuo permite programar el depósito de los productos incluso con la programación del paso entre bandejas y bandejas. También es posible programar los batches de producción

### OPCIONAL

- Unidad de orden cruzado
- Diferentes largos
- Motor servo
- Unidad de corte cruzado final de la masa, ej. Kornspitz – Mini Baguette



## UNIDAD DE SEMILLADO

Disponemos de dos diferentes tipos de unidades de semillado en nuestro estándar de producción:

### UNIDAD DE DOS CINTAS PARA SEMILLADO SIMPLE MO (WB/ST)

Con unidad de baño o spray para un lado del producto a semillar.

### UNIDAD DE TRES CINTAS DE SEMILLADO MO (WB/ST/ST)

Con unidad de baño o spray para un lado y el otro del producto a semillar.

Todos nuestros sembradores ofrecen a usted las siguientes ventajas.

- Proceso de varios tipos de semillas simultáneamente en diferentes tamaños y calibres, ej. Maravilla – Linaza – Calabaza – Amapola – Sésamo.
- Cinta de tejido de alambre montada en estructura extraíble y 100% lavable.
- Cinta continua en diferentes materiales para montar en reemplazo de la anterior para usar en productos sin semillas.

### OPCIONAL

Retorno automático de las semillas depositadas en exceso.



## ESTACION DE FORMADO

Ofrecemos tres tipos de estaciones de formado en forma estándar:

### ESTACION DE FORMADO TIPO RR

Para formar productos enrollados y alargados simples (Hot -Dogs europeos, etc.) y productos planos o aplanados (Hamburguesas).

### ESTACION DE FORMADO TIPO SCHR-RR

Para formar productos enrollados y alargados (Hot-Dogs americanos, etc.) y productos planos o aplanados (Hamburguesas grandes formatos). También es posible plegar las piezas formadas.

### ESTACION DE FORMADO TIPO WDK-RR

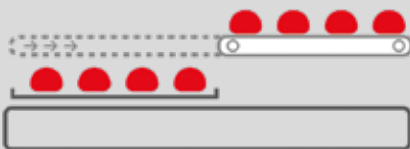
Para formar productos complejos con enrollado doble o cruzado y alargado. (Ej Kornspitz), incluye cabeza enrolladora elevable.

### OPCIONAL

- Estación de sacapuntas (ej. Spitzweck, Bolillos)
- Guías para fijar el largo exacto del producto (ej. Hot-Dogs)
- Placa de presión fácilmente intercambiable para el formado
- Panel de operación adicional.

## UNA VISTA SIMPLE AL PROCESO DE LAS MASAS

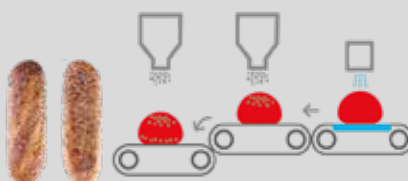
### UNIDAD DE ENBANDEJADO



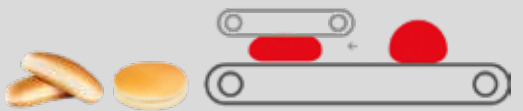
### SEMILLADO SIMPLE 2 Cintas



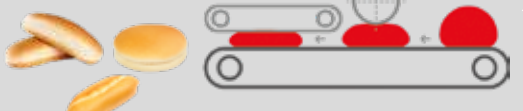
### SEMILLADO TOTAL 3 Cintas



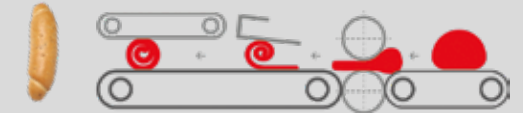
### RR



### SCHR-RR



### WDK-RR



# NOSOTROS CONFIGURAREMOS LA LÍNEA IDEAL PARA USTED

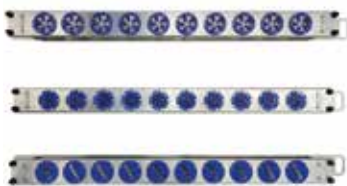


## UNIDAD DE ESTAMPADO

La unidad estampadora esta diseñada con sufrideras reversibles para el estampado de piezas boleadas y también alargadas u ovaladas. Fácilmente operable y con los mas altos estándares de seguridad.

**Rápido cambio de productos y cambio de formato con un amplio rango de herramientas de estampado.**

El intercambio fácil de herramientas de estampado con un diseño altamente probado permite el cambio inmediato y facilita la limpieza fuera de la unidad.



## OPCIONAL

- Para productos con corte longitudinal mediante sistema neumático y cuchillas fácilmente reemplazables. Se instala en el habitáculo de la estación estampadora.
- Unidad de centrado preciso de piezas previo al estampado a efectuar en el exterior sobre la cinta de transporte.
- Carro para almacenar las herramientas y transportarlas fácilmente al área de lavado o limpieza.



## UNIDAD DE PREALARGADO

La unidad de pre-alargado de las piezas es una unidad standard para a producción de productos ovalados o alargados al final. Se compone una cinta de transporte inferior y una tabla de presión superior, la que puede ser retirada o levantada fácilmente para el cambio del formato. Unidad ideal para la preparación inicial de productos alargados y ovalados.

Opcional con dispositivo corrector de piezas en línea, ej. Reducir de 10 a 5 líneas



## CÁMARA DE REPOSO (PRE PROOFER)

Camara con clima regulable (humedad y temperatura) cangilones recubiertos de algodón y con una unidad de esterilización anti hongos mediante rayos UV y radiación infra-rojo.

## OPCIONAL

- Cangilones con cubierta de gasa, se necesita una unidad de espolvoreo de harina.
- Cinta transportadora cruzada para la producción de productos enrollados y alargados.
- Transferencia directa a Fermentador final mediante By-pass
- Unidad de humectación tipo aerosol.



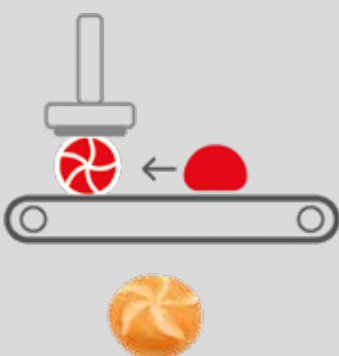
## DIVISORA BOLEADORA REX

Nuestra Divisora utiliza el principio conocido de Koenig: "Rex Principle", este es el Sistema más gentil y poderoso para la división y boleado de piezas de masa en diferentes tipos desde 100% harina de trigo a mezclas variadas de Trigo - Centeno. Semillas y granos. La línea con Rex Industrial AW-H y con nuestro diseño de alta higiene, ofrece ventajas incomparables de aseo y limpieza, incluso ofrecemos un sistema de aplicación de grasas (aceites) como opcional.

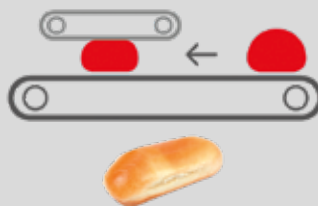
**Para un amplio rango de pesos: 22-150g.**

El diseño de nuestro Sistema de higiene utiliza motores encapsulados con tambor interno de boleado removible para el aseo, también los espolvoreadores de harina pueden ser fácilmente removidos de la línea. La maquina dispone de una accesibilidad optimizada a la segunda cinta de boleado pudiendo colapsar la cinta de transporte para acceder a la limpieza. Las cintas de dedos de la descarga de la máquina también se pueden doblar para arriba y están montadas en una estructura movable fácilmente desmontable. La cinta de transporte final también se puede colapsar para facilitar el aseo. Todos estos movimientos sin el uso de herramientas auxiliares.

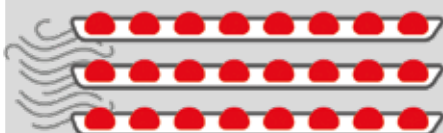
## UNIDAD ESTAMPADORA



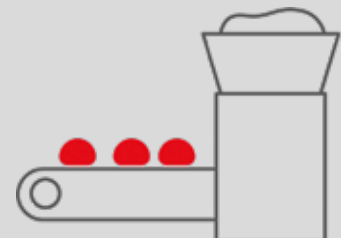
## UNIDAD PRE-ALARGADO



## CAMARA DE REPOSO PRE-PROOFER



## UNIDAD DIVISION Y BOLEADO



# PRODUCTOS



## REDONDOS

EJ. Donuts, pan de leche, pan de te, bollos de agua ...



## REDONOS Y ESTAMPADOS

EJ. Kaiser rolls, bollos de sal, panes con estampado estrella, pelota de Football, etc.



## REDONDOS Y ALARGADOS ESTAMPADOS

EJ. Styrian long roll, plaited bread, Marraqueta, etc. ...



## REDONDOS Y ALARGADOS

EJ. Pan de leche, pan de hot dog



## REDONDOS, ALARGADOS ENROLLADOS Y ENVUELTOS

EJ. Kornspitz ...



## REDONDOS Y APLANADOS

EJ. Pan de Hamburguesas



## REDONDOS, ALARGADOS Y CORTADOS

EJ. Diversos panes cortados



## PRODUCTOS CON SEMILLAS

## CARACTERISTICAS GENERALES:

- Línea totalmente modular – expandible en cualquier momento.
- Panel de control totalmente programable, con panel táctil con display LCD y con capacidad de almacenar hasta 50 programas de producción
- Producción de productos alargados enrollados como Kipferl es posible con el agregado de una unidad de envoltura.
- Excelentes resultados de producción gracias a sus componentes de Acero Inoxidable.
- Buena accesibilidad a todos los componentes esenciales para la limpieza y el mantenimiento.
- También disponible para conectar a un fermentador final continuo.



# HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

## PRODUCTOS ESTAMPADOS



Kaiser



Sal



Carinthian



Estrella



GB



Corona 8



Corona 10



Evening time



Ö3



Maravilla



Huella



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella 3 p.



Football

## PANES ENROLLADOS ALARGADOS Y ALARGADOS ESTAMPADOS



Styrian long roll



Luna



Caterpillar



Onda



Plait



Rogato



Tortuga



Trezza



Marraqueta



# 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, Desarrollado 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 maquinas 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

scan here



\* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Abril 2021