



THE BAKER'S
CROWN



LINEAS DE BOLLERIA

**TODO QUE USTED NECESITA
DESDE UN SOLO PROVEEDOR**

MAQUINAS DE PANADERÍA Y LINEAS DE PRODUCCION PARA PRODUCTOS HORNEADOS PREMIUM

Las Líneas de Bollería de Koenig incluyen los últimos desarrollos de la tecnología panadera. El portafolio de productos abarca desde líneas industriales hasta proyectos de plantas de llave en mano, que pueden incluir todos sus requerimientos ofreciendo diferentes vías de solución. La flexibilidad hace que Koenig sea el proveedor de líneas industriales Nr. 1 en el mundo.

Serie S: Esta serie ha sido específicamente desarrollada para panaderías comerciales pequeñas, y también están disponibles para ser usadas como complemento de Grandes Compañías.

El objetivo de esta serie, es proporcionar una solución adecuada para cualquier panadería ha sido uno de los principios de Koenig y se puede seguir a lo largo de la historia de la empresa. Esto comienza con nuestras máquinas más pequeñas: Ofrecemos máquinas versátiles para pequeñas panaderías comerciales, empresas de catering o hotelería.

Serie M: Perfecta para productores medianos.

La serie M se basa en la tecnología de cocción de los más altos estándares. Este nivel de calidad, por supuesto, no se logró fácilmente. La serie M presenta una gran versatilidad de productos y un sistema modular. Así, encontramos la solución adecuada para las panaderías de todo el mundo.

Serie L: Líneas de primera clase para grandes panaderías y productores industriales.

Con la serie L, Koenig ha introducido una nueva categoría para la producción industrial de pan y bollos de calidad. No solo no tiene rival en cuanto a la velocidad de salida, sino que también ofrece una excelente calidad de productos, flexibilidad, eficiencia, ergonomía y seguridad operativa. Prácticamente todas las líneas están diseñadas y fabricadas para satisfacer los requisitos específicos de los clientes. Para ello, ofrecemos a nuestros clientes un asesoramiento integral antes de la compra. En el diseño y la producción posteriores, la experiencia y los conocimientos del personal de Koenig desempeñan un papel clave.

Solución integral: toda la producción como solución de llave en mano.

Además del procesamiento de la masa, nos concentramos también en soluciones completas de llave en mano para nuestros clientes. Desde la mezcla hasta el procesamiento, el horneado y enfriamiento: nuestra experiencia de décadas y nuestro equipo de ingenieros y colaboradores altamente calificados brindan soluciones a medida, con tecnología sofisticada para sus proyectos de llave en mano. Para conseguir esto, solo nos asociamos con empresas especialistas destacadas para garantizar el éxito de su proyecto.





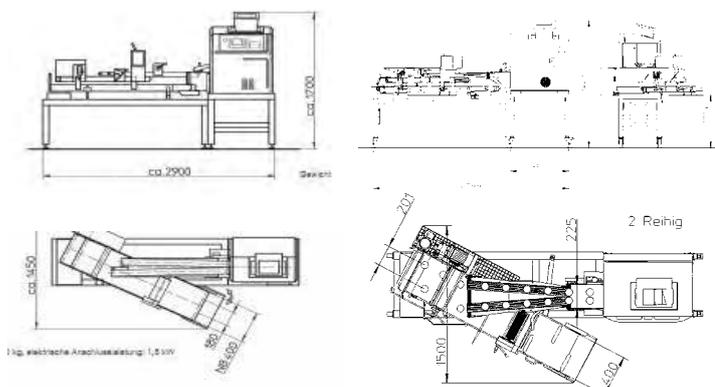
LA MÁS PEQUEÑA DE KOENIG CON EL MAYOR DE LOS ÉXITOS EL MODELO DE ENTRADA CON PRODUCCIONES DE HASTA 4.800 PIEZAS POR HORA

MINI REX MULTI/FUTURA CON ESTACION DE FORMADO DR-RR-400



La más pequeña y eficiente máquina que ofrece el más alto rendimiento.

- Diseño compacto
- Con la divisora ovilladora Mini Rex Futura en dos filas puede procesar masas de 100% trigo y hasta con 40% de Centeno agregado
- También disponible con Mini Rex Multi para 1, 2, 3 y 4 filas con pistones intercambiables
- Produce excelentes productos redondos, alargados, alargados enrollados y redondos o alargados aplanados (Ej. Pan de hamburguesa) Con Mini Rex Multi, también productos sin bolear de hasta 330 gramos.
- Rango de peso desde 1.800 hasta 4.800 piezas por hora dependiendo el peso de cada unidad
- Ideal para Pequeñas Panaderías y negocios Comerciales pequeños
- Cabeza calibradora ajustable, cintas de malla metálica plegables, cintas de formado superior e inferior regulables en altura con funciones ergonómicas: Transferencia, Rodillo de presionado longitudinal
- Bandeja Teflonada para recolección y removido de productos en forma manual
- Uso simple y confortable
- Fácil y rápida de limpiar
- Construida en acero inoxidable y plásticos de uso alimentario.



MINI REX MULTI CON ESTACION DE FORMADO DR-RR-400-M DISEÑO ESPECIAL PARA TELERAS, BOLILLOS Y TRENZAS

- Con los módulos de Teleras (aplanado y marcado) Bolillos (Con finales en punta) y Trenzadas: Para conseguir formas ovaladas la Formadora es instalada en Angulo recto con respecto a la Mini Rex Multi. Las piezas de masa son prealargadas mediante placas de presión y formadas con el diseño requerido.
- La unidad completa puede ser regulada en altura para el manejo ergonómico de la unidad
- Bajo estas condiciones es posible fabricar estos productos y la variedad antes mencionada



MINI REX MULTI CON UNIDAD COMPACTA G2000

UNA MAQUINA COMPACTA CON ESTACION DE ESTAMPADO Y TAMBIEN DOBLADO Y ENROLLADO-ALARGADO, UNIDAD BAJO DISEÑO DE FACIL LIMPIEZA

- Línea con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi en la cabeza y un pre-proofer compacto
- Cinta de descarga para remoción de productos con altura ajustable
- Pre-proofer con aprox. 100 cangilones útiles para piezas de máximo 75 g. cada una para ser estampadas y hasta 100 g. para productos sin estampar
- Tiempo de descanso de las masas en el pre-proofer aprox. 6 min. trabajando con la divisora a 2.000 golpes/hr.
- Estación de estampado con intercambio simple de herramientas de estampado.
- Producción por hora regulable en forma continua entre 2.000 pz/hr y 2.500 pz/hr
- Para producciones de salida mayores sin operación del pre-proofer, Mini Rex Futura o Multi pueden ser movidas en 90° pudiendo llegar hasta un rango de 1.800 a 4.800 pz/hr dependiendo del peso de cada unidad.
- Estación de doblado y estirado de productos integrada (producción de „German Schrippen “)
- Peso total de la máquina Approx. 1.000 kg, consumo de energía 1,2 KW en 3 fases 220 – 380V + N + T (50-60 Hz) El voltaje debe ser informado al momento de la compra.
- Unidad de control equipada con un PLC simple con panel de control táctil, instalado en la unidad de Divido y Boleado Mini Rex.

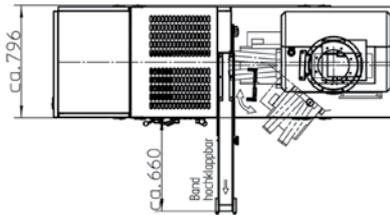
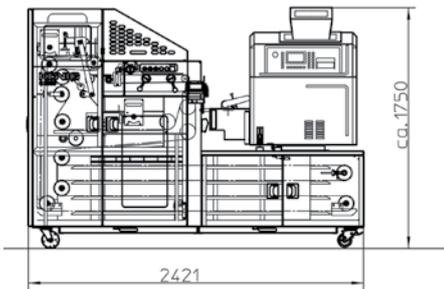
version with driven upper belt "RR":

version with optional cutting unit



UNIDAD DISEÑADA PARA SER LIMPIADA Y MANTENIDA FACILMENTE

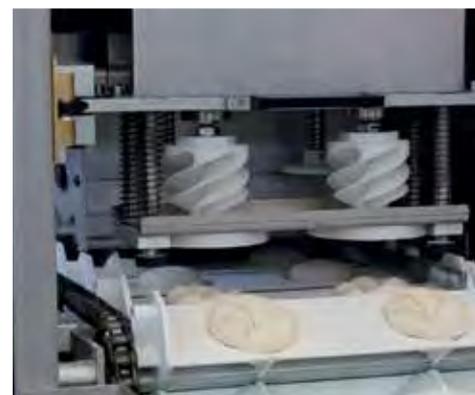
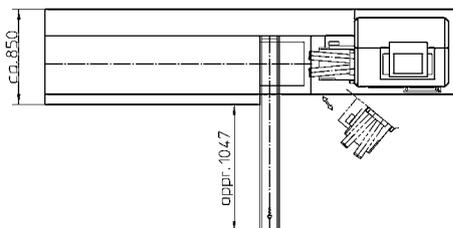
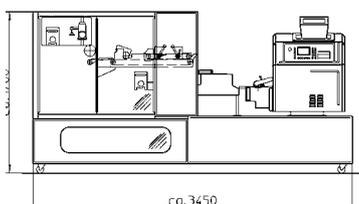
- Puertas en acero inoxidable de gran apertura para facilitar el acceso
- Bandejas recolectoras de perdidas y polvo bajo toda la máquina
- Panel de control de acceso intuitivo con nuevo sistema operativo estandarizado.



MINI REX CON MAQUINA COMPACTA GS2000

MAQUINA COMPACTA CON ESTAMPADORA Y ESTACION DE FORMADO

- Línea compacta con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi en la cabeza y pre-proofer compacto
- Cinta de descarga para remoción de productos con altura ajustable
- Pre-proofer con aprox. 145 cangilones útiles para piezas de máximo 75 g. cada una para ser estampadas y hasta 100 g. para productos sin estampar
- Opcional se puede pedir con 170 o 220 cangilones usables
- Tiempo de descanso de las masas en el pre-proofer aprox. 8 min. trabajando con la divisora a 2.000 golpes/hr.
- Estación de estampado con intercambio simple de herramientas de estampado.
- Producción por hora regulable en forma continua entre 2.000 pz/hr y 2.500 pz/hr
- Para producciones de salida mayores sin operación del pre-proofer, Mini Rex Futura o Multi pueden ser movidas en 90° pudiendo llegar hasta un rango de 1.800 a 4.800 pz/hr dependiendo del peso de cada unidad.
- Estación de formado integrada con rodillos de pre-presurizado, cinta de arrastre, cintas de presión arriba y abajo con velocidad y presión continuamente ajustable para trabajo en dos piezas en línea con un ancho máximo de 180 mm.
- Peso total de la máquina Approx. 1.650 kg, consumo de energía 1,5 KW en 3 fases 220 – 380V + N + T (50-60 Hz) El voltaje debe ser informado al momento de la compra.
- Unidad de control equipada con un PLC simple con panel de control táctil, instalado en la unidad de Divido y Boleado Mini Rex.



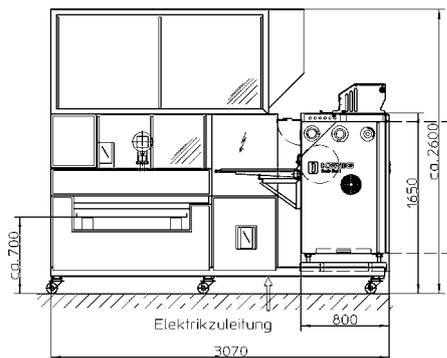


GRANDES SOLUCIONES PARA TODOS LOS PANADEROS

LA SERIE M DE KOENIG INCLUYE LINEAS DE OPERACIÓN MONO-PRODUCTO O MULTI-PRODUCTO CON UNA GRAN ECONOMIA

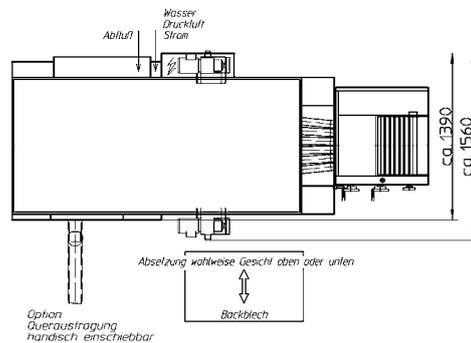
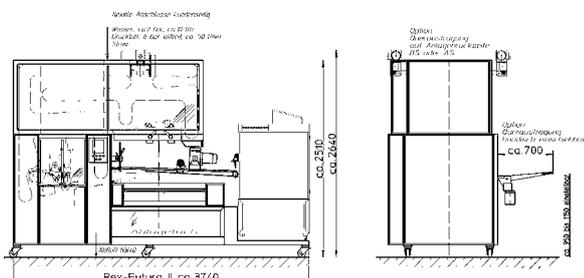
KOENIG ECO 4000 – LINEA COMPACTA PARA KAISER ROLLS Y ROSITAS

- Producción máxima hasta 5.100 pz/hr en forma de producción continua
- Máquina compacta para la producción de productos redondos estampados
- El mejor precio de acuerdo a la capacidad de producción
- Máquina disponible con máquina Rex Classic y con ruedas para poder mover la divisora fácilmente
- Operación en 5 líneas
- Con dispositivo opcional para poner las piezas cara arriba o cara abajo
- Sistema de depositado en bandejas estandarizado al tamaño de bandejas Europeas
- También disponible con proofer final para tiempos variables entre 10 o 20 min.
- Disponible a pedido con entrega cruzada de piezas pre-fermentados (ej. Productos enrollados)



ECO TWIN – LINEA COMPACTA PARA LA PRODUCCION DE KAISER ROLLS, ROSITAS Y BARRITAS CORTADAS

- Excelente relación entre costo y beneficio
- Producción horaria hasta de 5.040 pz/
- Largo total del Pre-Proofers solamente 3.480
- Embandejado adicional directo como un standard de la línea
- Herramientas de estampado reversibles de fácil operación, unidad de corte y unidad de redondeo para Wachauer
- Producida y diseñada en acero inoxidable
- Eco Twin 600 está también disponible con Fermentador final
- Línea montada completamente sobre ruedas
- Unidad retráctil de embandejado para la mayoría de los tamaños de bandejas standard
- Largo y pasos de retracción continuamente ajustables.



LINEA MULTIPROPOSITO



Con la línea Multipropósito de Koenig, nosotros podemos ofrecer la única línea modular del mercado, alta versatilidad de productos. En ella no solo se puede fabricar panes de Hot Dogs y Hamburguesas, también es posible procesar piezas de pan de molde, panes rústicos y PAV también se pueden

producir en la línea. Alta modularidad para variados negocios – la línea Multipropósito se encuentra disponible en ejecución Semi-Industrial como también en ejecución Industrial. Defina usted sus productos y sus requerimientos y nosotros buscaremos la solución técnica.

Versión Semi-Industrial

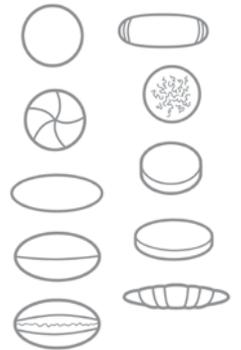
- capacidad horaria hasta 9,000 pc/hr a 6-líneas de operación (25 golpes/min)
- Divisora boleadora Rex Futura Multi con rango de pesos desde 17 a 245g (hasta 600g solo para productos divididos sin bolear)



COMBILINE

La mas versátil y modular línea que crece de la mano de su negocio. La Combiline ha sido desarrollada como una unidad 100% modular. Esta puede crecer y adaptarse en cualquier momento con nuevos componentes como, por ejemplo, humidificadores, unidad de semillado, unidad de enrollado y corte etc.

- Producción horaria hasta 9.000 pc/hr
- 6-/5-/4- o 5-/4-/3- líneas de operación; También disponible para 2 operación en 2 líneas, a pedido
- También disponible con transferencia directa para el embandejado de piezas no formadas
- Embandejado automático en bandejas o tablas
- Disponible para anchos de operación de 600 y 800 mm a pedido
- adecuado para la unir la máquina a unidad de entrega cruzada y enrollada para la producción de productos enrollados y alargados; También disponible con enrollado integrado
- Excelentes resultados de proceso gracias al uso de componentes de acero inoxidable de alta calidad.
- Fácil limpieza y mantenimiento



COMBILINE COMPACT

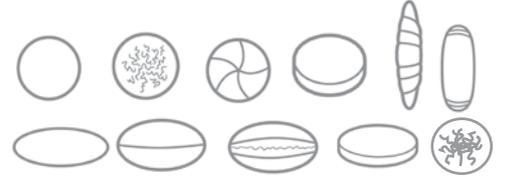
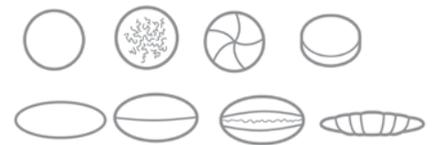
- Producción horaria hasta 9.000 pc/hr
- Diseño modular y robusto
- Se puede ordenar con diferentes Divisoras Ovilladoras a la cabeza cómo: Basic Rex, Classic Rex, Classic Rex Futura o Classic Rex Futura garantizando con toda una alta calidad de productos boleados.
- Equipada con Reginamatic, la estación reversible automática de estampado para productos redondos estampados y alargados estampados.
- Pre-proofer con climatización mediante calefactores eléctricos y humidificadores eléctricos (requiere el uso de aguas blandas con durezas no superiores a 50 ppm), también incluye una unidad de sanitización mediante rayos UV para desinfectar los cangilones vacíos una vez ha sido secados por los calefactores.
- Capacidad de trabajo ajustable desde 15 hasta 25 golpes/min
- Altura del Embandejador retráctil ajustable ergonómicamente
- Es posible embandejar directamente desde la Divisora Boleadora, a pedido
- Unidad de enrollado y alargado de las piezas integrada, ejemplo para producción de barritas cortadas
- Fabricado en Acero Inoxidable de alta calidad
- Opcional cajón de retracción para una retracción fácil



COMBILINE plus EC

Hemos revisado las experiencias de Combiline a nivel Global de Combiline y hemos desarrollado una versión que reúne las observaciones de nuestros clientes mas exigentes, ahora tenemos a Combiline plus EC, versión donde hemos simplificado el diseño de sus módulos para poder ser limpiados eficiente y fácilmente. Diseño que hemos llamado "Easy Clean".

- Estructura de la máquina totalmente renovada para facilitar el acceso al aseo y el mantenimiento
- Capacidad horaria de hasta 11.880 pz/hr operando en 6 líneas ajustada a 33 golpes/min
- El diseño "Easy Clean" incluye todas los ángulos de la línea en 45 grados para evitar la acumulación de harina y residuos de masas en las mesas.
- Con Pre-Proofeer con unidad de pre-alargado integrada y 330 cangilones usables
- Seteado exacto de las piezas transportadas hasta la unidad de estampado
- Control climático de la unidad con humedad y temperatura controlada mediante calefactores eléctricos y humidificadores (requiere el uso de aguas blandas con durezas no superiores a 50 ppm), también incluye una unidad de sanitización mediante rayos UV para desinfectar los cangilones vacíos una vez ha sido secados por los calefactores
- Unidad de embandejado accesible desde 3 lados con altura regulable ergonómicamente.
- Es posible embandejar directamente desde la Divisora Boleadora, a pedido
- Opcional cajón de retracción para una retracción fácil



KKM

- Unidad multifuncional para poder fabricar una gran variedad de productos, por ejemplo, para abastecer el Catering, productos redondos estampados, redondos aplanados, ovalados aplanados o estampados, alargados, enrollados, productos con corte superficial, con semillas o sin semillas.
- Producción horaria de hasta 7500 pz/hr y puede operar en 5 – 4 – 3 líneas
- Disponible con transferencia directa para depositar piezas sin formar desde la divisora ovilladora
- Dependiendo de la configuración de la unidad, es posible ordenar componentes adicionales como, Proofeer final, humidificadores, sembradora, unidades de enrollado, o estaciones de corte. Unidad de boleado adicional para instalar en un segundo proceso de fermentación, por ejemplo para hacer panes de estilo Campo
- equipado con pre-corrector integrado aguas arriba con estación de laminación larga para bollos de calidad



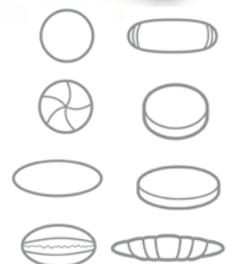
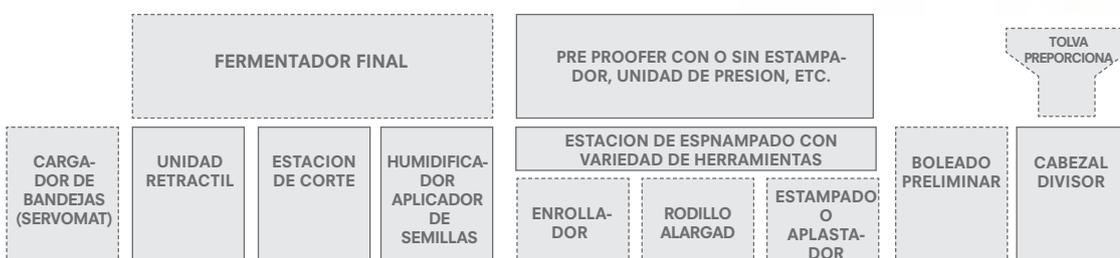
EL DESEMPEÑO ES LO PRIMERO LA SERIE L ESTÁ PARA CUMPLIR EL RENDIMIENTO

KGV COMBI 2000

La línea KGV Combi 2000 no es una línea pre-definida, cada línea se define después de un profundo análisis, el que es llevado a cabo entre nuestros Ingenieros de Diseño y el cliente, tomando en cuenta por

supuesto los requerimientos de productos por el Cliente definidos. Gracias a nuestros diseños modulares prácticamente es posible ensamblar cualquier línea de producción.

- Producción por hora, hasta 18.000 pz/hr dependiendo de la unidad de corte y boleado requerida
- Humidificador y estación de semillado disponible a pedido para instalar en el fermentador final
- Ancho de operación: 800 mm para una productividad sin rivales
- Disponible para depositar las unidades cara arriba o cara abajo
- Simple y fácil limpieza y mantenimiento
- Diseño ergonómico





LINEAS INDUSTRIALES KGV

- Líneas mono-producto o multi-producto para altos rangos productivos un rango ilimitado
- Producción horaria de hasta 36.000 pz/hr
- Sistema modular adecuado a cada cliente y necesidad, disponible para productos redondos, aplanados, alargados, estampados, donuts, etc.
- Se puede adecuar al uso de múltiples estaciones de corte y semillado, por ejemplo, para la producción de bagel
- Puede ser incluido un Fermentador Final con paredes total-

mente aisladas y con clima 100% controlado

- Se puede también instalar una unidad de Limpieza de Cangilones, con un sistema de succión y un secador mediante rayos infrarrojos y desinfección mediante rayos UV
- Equipado con un modem para efectuar una asistencia/mantenimiento remoto en caso de ser necesario.



PARA REQUERIMIENTOS ESPECIALES DE HIGIENE: KGV-H, DISEÑO HIGIENICO

- Con nuestra mas avanzada Divisora Boleadora a la Cabeza: REX INDUSTRIE AW-H DISEÑO „H”
- Con la mas alta Producción Horaria: 45.000 pz/hr
- Con nuevo diseño de construcción estructural que asegura la mínima contaminación de las superficies
- Todos los motores y componentes completamente encapsulados, fuera del área de la masa
- Rodamientos totalmente sellados que permite el lavado con agua
- Líneas totalmente en diseño abierto que permite la máxima accesibilidad; puertas grandes con guardamanos.
- Todas las cintas transportadoras se pueden colapsar/soltar fácilmente para facilitar la limpieza y remoción de desperdicios.

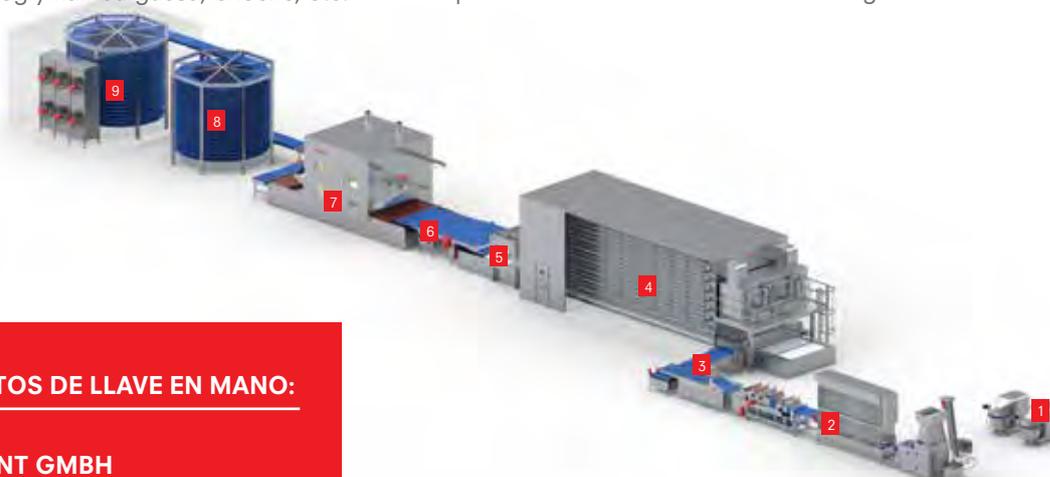
- Todas las herramientas, como, Estampadores, cortadores, estampador Reginamatic, cintas auxiliares, etc. Se pueden remover fácilmente y sin herramientas para facilitar la limpieza.



SOLUCIONES COMPLETAS: PLANTAS DE LLAVE EN MANO PARA LA PRODUCCION DE BOLLERÍA.

Dependiendo de las necesidades y los deseos de nuestros clientes, Koenig planea junto a usted su línea individual, para los más variados productos y con los procesos requeridos para obtener los productos de mayor calidad, ya sean panes, panecillos, bollos, panes de hot dog y hamburguesa, brioche, etc. La configuración de la línea será proyectada enfocada siempre en conseguir los productos de la mayor cali-

dad y aceptación en sus mercados, podemos proyectar sus líneas en forma libra ya sea para panes total mente terminados, precocidos o precocidos congelados incluyendo todos los procesos en forma integral como también el entrenamiento de su personal en el uso de toda su tecnología.



SU CONTACTO PARA PROYECTOS DE LLAVE EN MANO:

KOENIG PROJECTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80 | A-8045 Graz-Andritz

More Information:

OFFICE ITALY

Viale Archimede 31 | Loc. Campagnola
I-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALY
P: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | amasadora Koenig doble Zigma DW 240-H | 6 | unidad de transferencia |
| 2 | línea de producción con pre-proofer | 7 | horno Koenig PU- Integral |
| 3 | unidad de carga del fermentador final | 8 | enfriador en espiral final |
| 4 | fermentador final de bandejas | 9 | ultra-gongelador en espiral |
| 5 | unidad de corte | | |

NUESTRA GARANTIA PARA LOS MEJORES RESULTADOS

GAMA DE FERMENTADORES FINALES DE KOENIG

FERMENTADOR DE CANGILONES

Los fermentadores de cangilones se encuentran disponibles para nuestras máquinas standard de 600, 800 y 1000 mm. Alternativamente usted puede seleccionar fermentadores finales de 1.600, 2.000, 2.500 y 3.000 mm de ancho apropiado al ancho del horno de túnel o sistema de congelación al que se va alimentar. Para líneas de Donuts, podemos suministrar fermentadores finales con anchos de 1.000 o 1.300 mm. Dependiendo de los tiempos de fermentación requeridos, nosotros determinamos el tamaño del fermentador y el número de cangilones disponibles. El clima será controlado mediante sistemas de humidificación e higrostató.

Los fermentadores finales de Koenig ofrecen diferentes tipos de construcción de sus paredes, ya sean, transparentes, aisladas o no, solidas aisladas, removibles etc. También podemos equiparlos con sistemas de control electrónico de clima, para asegurar el control correcto del proceso de fermentación. Para poder lograr esto, los fermentadores son equipados con sistemas de control de humedad, temperatura y si es necesario con sistemas des-humidificadores. Las unidades encapsuladas son más fáciles de limpiar, ya que no hay paneles laterales unidos al marco. La harina y las masas residuales simplemente caen al suelo y se pueden recoger al final del turno con un cepillo o una aspiradora.



FERMENTADOR DE PLACAS

Los fermentadores de placas son unidades modulares que permiten un trato muy gentil, suave y uniforme a los productos sobre o en moldes en anchos normales de 800, 1.000, 1.200, 1.600, y 2.400 mm. Diseñados en forma compacta, construcción higiénica, y con la mayor calidad de los componentes para asegurar las mas alta calidad de productos finales. El fermentador se encuentra totalmente encapsulado en una caja de paneles termo aislados, entonces todos los componentes mecánicos son de fácil acceso para limpieza y mantenimiento. Dentro del fermentador las placas se mueven gracias a un sistema de elevación mediante cadenas en el sentido horizontal como vertical.



FERMENTADOR DE BANDEJAS

Los fermentadores de bandejas son unidades modulares que proveen un avance y manejo en la cámara suave y delicado de los productos. El fermentador se encuentra totalmente encapsulado en una caja de paneles termo aislados y los componentes mecánicos de esta forma se encuentran de fácil acceso. El movimiento del sistema es manejado por una unidad de transmisión mecánica mediante engranajes y cadenas. Los fermentadores de bandejas son unidades modulares que permiten un trato muy gentil, suave y uniforme a los productos sobre o en moldes en anchos normales de 2.400, 3.000, 3.200 o 3.600 mm.



FERMENTADOR DE CARROS

Los fermentadores de carros son fabricados en paneles modulares aislados especialmente diseñados para la fermentación de productos de panadería y pastelería. Los productos son depositados en carros donde se depositan los moldes o bandejas con los productos a fermentar. Los fermentadores se encuentran disponibles para carros simple o dobles con dimensiones standard de 800x600, 800x1200 o 1.000x600mm. La unidad de control del clima provee un clima donde mediante parámetros muy estrictos se controla la temperatura y la humedad del fermentador. Estos aparatos son de mantenimiento simple que permite mantener las cámaras en función fácilmente.



FERMENTADOR CONTINUO DE CINTAS

Los fermentadores continuos de cintas, ofrecen resultados óptimos y productos de alta calidad gracias al gran control del clima interior y de las diferentes áreas, controlando correctamente temperatura y humedad. Estos fermentadores son recomendados para el trabajo con masas laminadas y se ofrecen en anchos de 800, 1.000, 1.200 y 1.400mm. El diseño modular de estos fermentadores permite llegar a largos de hasta 40 metros y pueden ser construidos para ser instalados por sobre las líneas de proceso.



EQUIPAMIENTO DE HIGIENIZACION DE LOS FERMENTADORES

Las manchas de moho y hongos son muy difíciles de prevenir. Koenig no escatima recursos para mejorar sus elementos que están en contacto con las masas, ofreciendo opciones de limpieza y esterilización de sus dispositivos.

Aparte de las zonas secas, las siguientes combinaciones son ofrecidas para instalarlas en los fermentadores contínuos:

1. Estación de limpieza de cangilones

Después de cada ciclo de producción, cada cangilón será limpiado mecánicamente en forma individual mediante unas brochas giratorias en una sección adicionada al Fermentador, los residuos caerán por gravedad al piso, desde podrán ser removidos fácilmente.

2. Sistema de extracción de polvo y partículas

El polvo y las partículas generadas durante la limpieza serán extraídos mediante un extractor de polvos de diseño industrial y serán transferidos automáticamente a una bolsa para ser eliminados

3. Esterilización por rayos infrarrojos

Después del trabajo mecánico de las brochas rotatorias, los cangilones avanzarán hasta la zona de secado profundo y esterilizado mediante rayos infrarrojos, el tiempo de exposición será predefinido. En contraste con los sistemas de radiación UV, la superficie tratada será expuesta a aprox. 125° C, temperatura que elimina la posibilidad de existencia de cualquier germen. La esterilización infrarroja podrá ser programada para que se realice, por ejemplo, tras el termino de cada turno, o cada tres jornadas, como sea requerido.



MOVIENDO LOS PRODUCTOS A LOS CARROS BANDEJEROS SIN DETENER LA PRODUCCION AUTOMATIZACIÓN SIN COMPROMISOS

SERVOMAT



Servomat es un sistema mecánico de alta ingeniería donde es posible traspasar los productos desde la línea a las bandejas y trasladar las bandejas automáticamente a los carros que después irán a la cámara de fermentación y posteriormente a los hornos para el término del proceso de panificación.

- No es necesario detener la línea para cargar las bandejas y los carros
- Disponible para todas las medidas de carros y bandejas
- Puede procesar hasta 180 bandejas por hora
- Se puede posicionar Servomat al final de la línea, a un lado o en ambos lados pudiendo en ese caso manejar hasta 360 bandejas por hora.
- El modelo industrial se encuentra disponible con un sistema de programación independiente
- Detección automática de las bandejas
- También es posible instalarlo con una "estación de maniobras" que permite el uso de 2 carros, esto facilita la operación ya que el operador solo cambia el carro cuando el segundo carro ha sido completamente llenado.

HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO



PRODUCTOS REDONDOS



Kaiser



Salado



Carinthian



Estrella



GB



Carona 8



Carona 10



Pan de Te



Ö3



Flor sol



Tractor



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella 3 puntas



Football

PRODUCTOS ALARGADOS ESTAMPADOS



Styrian long roll



Luna



Caterpillar



Ondas



Plait



Rogato



Tortuga



Trenza



Marraqueta



ALGUNOS PANES POSIBLES



REDONDOS

Ej: Pan de leche, Kake de te, pan de agua.



REDONDOS Y ESTAMPADOS

Ej: Kaiser, Rositas, Pan de sal, Football Etc.



REDONDOS ALARGADOS ALARGADOS ESTAMPADOS

Ej. Styrian long roll, Marraqueta, etc.



REDONDOS ALARGADOS Y CORTADOS

Ej. Panes cortados estilo alemán



REDONDOS Y ALARGADOS

Ej. Pan de leche, hot dog



REDONDOS ALARGADOS Y ENROLLADOS

Ej. Kornspitz ...



PRODUCTOS CON SEMILLAS



REDONDOS Y APLANADOS

Ej. Hamburguesas

CONFIANZA BASADA EN EXPERIENCIA Y SEGURIDAD DE LA INVERSIÓN

¡PRUEBE NUESTRAS MÁQUINAS Y EQUIPOS EN NUESTRO CENTRO DE DEMOSTRACIÓN DE CLIENTES!

Cualquier inversión que realice mejorará sus oportunidades de éxito en el futuro. La rentabilidad sólo puede garantizarse si la inversión se realiza con prudencia. Si este es el caso, generalmente esto se puede comprobar después de efectuar la inversión, Koenig, sin embargo, le da la oportunidad de probar previamente las máquinas y equipos que usted requiere para sus proyectos, sin la necesidad de arriesgar su dinero antes de hacer su inversión.

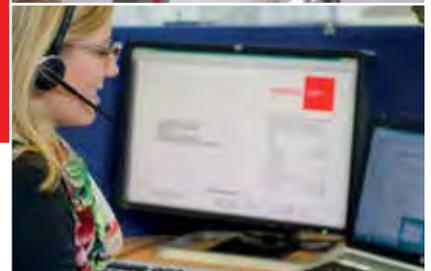
Para asegurarse de que no le pasen gatos por liebres:
Pruebe a fondo las máquinas Koenig para su proyecto en nuestro Centro de Demostración, y compre sobre seguro.

Visite nuestros centros de demostración en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Utilizando sus recetas, y si lo prefiere con sus harinas e ingredientes, nosotros con nuestros panaderos profesionales, trabajaremos con usted para buscar la mejor solución para sus productos, hasta que usted se encuentre totalmente satisfecho y haya conseguido exactamente los productos que usted necesita. Si fuera necesario, nosotros ajustaremos nuestros diseños e ingeniería, hasta conseguir satisfacer sus necesidades del producto que esperan sus clientes, la satisfacción de los requerimientos de los clientes finales es nuestro principal objetivo.

¡SERVICIO DE POST VENTA Y RE-PUESTOS DIRECTO DE FABRICA!

Cada máquina es testeada innumerables veces con y sin masa antes de su despacho. La mayoría de nuestros técnicos actualmente son entrenados también como panaderos. Ellos ensamblan las máquinas bajo nuestras instrucciones y supervisión, en estos actos ellos utilizan sus conocimientos técnicos y de panadería. Si posterior a la entrega de sus equipos usted encuentra cualquier problema, simplemente contacte con nuestro Servicio de post venta desde cualquier parte del mundo las 24 horas 365 días al año.

EN NUESTRO HORARIO LABORAL: +43 316.6901.0
FUERA DE HORAS LABORALES: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S CROWN

König 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 indicadas en mm - No vinculante, Especificaciones técnicas sujetas a cambios, Julio 2019