



THE BAKER'S
CROWN

Στρογγυλά ψωμάκια | Γλυκά με ζύμη και μαγιά

ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΨΩΜΑΚΙΑ

Ο,ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

KONIG



THE BAKER'S
CROWN



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Η ταυτότητα των γραμμών παραγωγής για στρογγυλά ψωμάκια	4
Σειρά S	6
Σειρά M	9
Σειρά L	14
Εξατομικευμένες γραμμές παραγωγής	16
Συσκευές τελικής ωρίμανσης	20
Υγιεινή και η Servomat	21
Κέντρο Δοκιμών και Επίδειξης για τους πελάτες	22



ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑ ΜΑΖΙ ΜΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ.

ΟΙ ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΨΩΜΑΚΙΑ
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ KÖNIG ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ ΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ
ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ.

Όταν συγκρίνουμε τη συμπεριφορά των καταναλωτών σήμερα με αυτή που είχαν δεκαπέντε χρόνια πριν, ένα πράγμα είναι φανερό: οι πελάτες έχουν γίνει πιο απαιτητικοί και περιμένουν μια επιλογή προϊόντων φρέσκων και της καλύτερης δυνατής ποιότητας. Κι ένα πράγμα μπορεί να προβλεφθεί με σιγουριά: αυτή η τάση θα εξακολουθήσει και στο μέλλον.

Το φυλλάδιο αυτό έχει συνταχθεί έχοντας αυτό το μέλλον υπόψη του: στις παρακάτω σελίδες θα δείτε την ολοκληρωμένη μας γκάμα γραμμής παραγωγής για στρογγυλά ψωμάκια. Κάθε μηχανή είναι σχεδιασμένη για να ενισχύει τη θέση σας στην ανταγωνιστική αγορά. Είτε πουλάτε άμεσα σε καταναλωτές ή σε λιανέμπορους – οι μηχανές από την ηγετική κατασκευάστρια εταιρία γραμμών παραγωγής για στρογγυλά ψωμάκια εγγυάται προϊόντα υψηλής ποιότητας. Χάρη στην ευελιξία τους και ένα σχεδιασμό που κάνει τον καθαρισμό και τη συντήρηση εύκολους, οι μηχανές μας είναι εξαιρετικά οικονομικές.

Δείτε μόνοι σας!

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΗΣ KÖNIG, ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ.

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΨΩΜΑΚΙΑ.

Οι γραμμές παραγωγής για στρογγυλά ψωμάκια της König παρουσιάζουν τις τελευταίες εξελίξεις στην τεχνολογία της αρτοποιίας. Τα προϊόντα της König ποικίλουν από συμπαγείς μονάδες έως βιομηχανικές γραμμές παραγωγής και με τον τρόπο αυτό, ικανοποιούν τις μεμονωμένες απαιτήσεις των πελατών με πολλούς διαφορετικούς τρόπους. Αυτή η ευελιξία έχει κάνει την König το νούμερο ένα προμηθευτή σε γραμμές παραγωγής, που μπορείτε να εμπιστευτείτε.

Σειρά S: Αυτή η σειρά έχει δημιουργηθεί ειδικά για μικρά αρτοποιεία και φούρνους και χρησιμοποιείται επίσης σαν επιπλέον εξοπλισμός σε μεγαλύτερες εταιρίες.

Ο στόχος της παροχής μιας κατάλληλης λύσης για οποιοδήποτε αρτοποιείο είναι μια από τις αρχές της König και ακολουθείται κατά τη διάρκεια όλης της ιστορίας της εταιρίας. Με τον καιρό, ο στόχος έχει επιτευχθεί και είμαστε σήμερα σε θέση να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις των πελατών μας με έναν εξαιρετικό εξοπλισμό. Η σειρά S αποτελείται από γραμμές παραγωγής βασισμένες στη μονάδα Mini Rex και με ωριαίους ρυθμούς παραγωγής έως και 4.500 τεμάχια.



Σειρά M: Τέλεια για βιομηχανικούς παραγωγούς μεσαίου και μεγάλου μεγέθους.

Η σειρά M είναι βασισμένη στην τεχνολογία της αρτοποιίας με τα υψηλότερα πρότυπα. Αυτό το επίπεδο ποιότητας δεν επιτεύχθηκε φυσικά μέσα σε ένα βράδυ. Κατά τη δημιουργία των μηχανών της, η εταιρία König χρησιμοποιεί την τεράστια εμπειρία της στον τομέα αυτό, τις εκτεταμένες γνώσεις της για τις διαδικασίες και τις συνεχείς ενέργειες βελτίωσης. Όλες οι δραστηριότητές της καθοδηγούνται από τη δέσμευση της εταιρίας να προσφέρει τις καλύτερες δυνατές λύσεις σε όλους τους αρτοποιούς. Η σειρά M περιλαμβάνει γραμμές παραγωγής των οποίων προηγείται μια μονάδα Classic Rex.

Σειρά L: Γραμμές παραγωγής πρώτης ποιότητας για μεγάλα αρτοποιεία και βιομηχανικούς παραγωγούς.

Με τη σειρά L, η εταιρία König εισήγαγε μια νέα κατηγορία στη βιομηχανική παραγωγή ποιοτικών ψωμιών και στρογγυλών ψωμιών. Είναι απaráμιλλη διότι προσφέρει εξαιρετική ποιότητα προϊόντος, ευελιξία, αποτελεσματικότητα, εργονομία και λειτουργική ασφάλεια. Στην πράξη, κάθε γραμμή παραγωγής είναι σχεδιασμένη και κατασκευασμένη για να ικανοποιεί τις συγκεκριμένες απαιτήσεις των πελατών. Για να το πετύχουμε αυτό, προσφέρουμε στους πελάτες μας κατανοητές συμβουλές πριν την αγορά. Στον επακόλουθο σχεδιασμό και παραγωγή, η εμπειρία του προσωπικού της König παίζει ένα σημαντικό ρόλο. Όλες οι γραμμές παραγωγής της σειράς L είναι εξοπλισμένες με βιομηχανικά μοντέλα Rex.



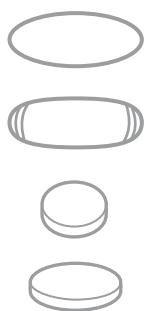
Η ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ ΤΗΣ KÖNIG ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ.

ΤΟ ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ S ΓΙΑ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ 4.000 ΤΕΜΑΧΙΑ/ΩΡΑ.

Mini Rex με μορφοποιητή DR-RR 400

Η αποτελεσματική γραμμή παραγωγής μικρής κλίμακας με εξαιρετική απόδοση.

- Συμπαγής σχεδιασμός.
- Κεφαλή μηχανής με δυο σειρές για πλήρως αυτόματη διαίρεση και στρογγυλοποίηση της ανάμεικτης ζύμης και της ζύμης σιταριού με μέγιστη περιεκτικότητα σε σίκαλη 40%.
- Παράγει εξαιρετικά στρογγυλά, μακρόστενα, τυλιγμένα και επίπεδα προϊόντα.
- Διατίθεται επίσης με τη μηχανή Mini Rex Futura για μεγαλύτερα βάρη και ρυθμούς παραγωγής.
- Παράγει 1800 έως 4000 τεμάχια/ώρα.
- Ιδανική για φούρνους και μικρά αρτοποιεία.
- Ενδιάμεσος ιμάντας με δυο ταχύτητες για μεταφορά, τύλιγμα σε μακρόστενο σχήμα και πίεση.
- Ρυθμιζόμενη κεφαλή καλιμπραρίσματος.
- Ιμάντας διπλώματος με πλέγμα.
- Περιστρεφόμενος κάτω και πάνω ιμάντας για βελτιωμένη εργονομία.
- Δίσκος συλλογής επικαλυμμένος με τεφλόν για χειροκίνητη αφαίρεση προϊόντος.
- Εξαιρετική άνεση χρήστη.
- Εύκολος και γρήγορος καθαρισμός.



Mini Rex με
μορφοποιητή DR-RR 400

1 Σύστημα PLC με 50 αποθηκευμένα προγράμματα στη Mini Rex Futura

2 Κεφαλή μηχανής με δυο σειρές για πλήρως αυτόματη διαίρεση και στρογγυλοποίηση

3 Τύλιγμα (πίεση) και δίπλωμα των τεμαχίων ζύμης



Ο ΜΙΚΡΟΣ ΓΙΓΑΝΤΑΣ.

Η ΣΕΙΡΑ S ΈΧΕΙ ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ.

Laurin

Συμπαγής μονάδα που προσφέρει τεράστια πλεονεκτήματα.

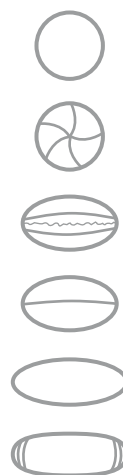
Η μηχανή Laurin της König εισάγει μια εντελώς νέα φιλοσοφία στη γραμμή παραγωγής. Επικεντρώνεται στη φιλική προς το χρήστη λειτουργία, στη μεγάλη αποδοτικότητα, στο συμπαγή σχεδιασμό και στην ελκυστική σχέση τιμής-απόδοσης, ενώ φροντίζει για την παραγωγή όσο το δυνατόν πιο διαφορετικών προϊόντων.

- Ιδιαίτερα κατάλληλη για την παραγωγή των στρογγυλών ψωμιών (ψωμάκια, μικρά κέικ με σταφίδες, γλυκά από φύλλο σφολιάτας), μορφοποιημένων ψωμιών (π.χ. στρογγυλά ψωμάκια Kaiser) και μακρόστενων προϊόντων (μακρόστενα ψωμάκια, κομμένα στρογγυλά ψωμάκια). Αν συνδυαστεί με μια μονάδα εγκάρσιας παράδοσης και ένα συνεχόμενο τυλικτικό, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμη για να παράγει προϊόντα τύπου κρουασάν, περιλαμβανομένων και των "Kornspitz".
- Περίπου 3,2 μ. μήκος.
- Συχνότητα παραγωγής έως 3.000 τεμάχια/ώρα.
- Όλα τα μέρη της μηχανής είναι εξοπλισμένα με ροδάκια.
- Με μηχανή κεφαλής Mini Rex ή Mini Rex Futura.
- Όχι κρέμαστρα – ο χρόνος προκαταρκτικής ωρίμανσης καταναλώνεται επάνω στον ιμάντα ωρίμανσης.
- Για λειτουργία με διάφορα, εύκολα ανταλλάξιμα εργαλεία χάραξης.



Laurin

- Αυτόματη τοποθέτηση των προϊόντων επάνω σε δίσκους ψησίματος 800 ή 1000 χιλ.
- Μπορεί να αναβαθμιστεί με συσκευή τελικής ωρίμανσης.
- Σύστημα ελεγχόμενο από υπολογιστή με οθόνη αφής.
- Ταυτόχρονη αφαίρεση των δυο δίσκων: η μηχανή μπορεί να λειτουργήσει «στο πλάι».
- Ιδανική για μικρά οικογενειακά αρτοποιεία και εταιρίες παρόμοιου είδους, σαν μια δεύτερη μονάδα για μεγάλα αρτοποιεία ή σε φούρνους.



1 Μεταφορά των τεμαχίων ζύμης από τη Mini Rex στον ιμάντα ωρίμανσης.

2 Προκαταρκτική ωρίμανση επάνω στον κινούμενο ιμάντα: όχι κρέμαστρα!

3 Αυτόματη τοποθέτηση των τεμαχίων ζύμης επάνω στις λαμαρίνες ή τους δίσκους ψησίματος.



1



2

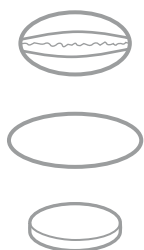


3

ECO Schnitt

Οικονομική ωρίμανση, μορφοποίηση και κοπή.

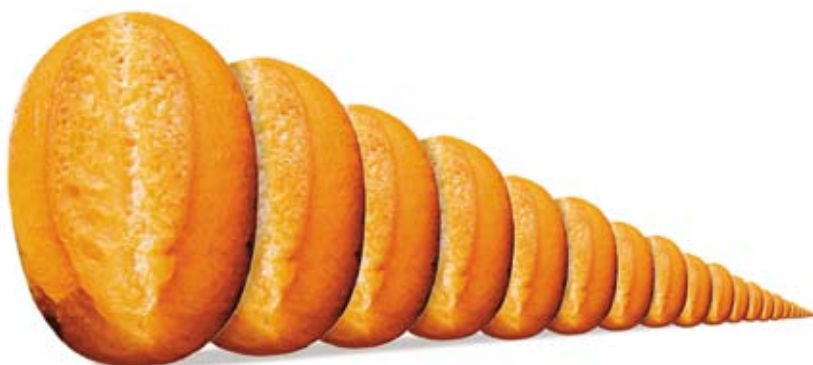
- Εξαιρετική σχέση απόδοσης-τιμής.
- Συμπαγής σχεδιασμός, μέγιστο μήκος 3.170 χιλ.
- Ρυθμός παραγωγής ανάμεσα στα 3000 και 4500 τεμάχια/ώρα.
- Επεξεργασία τεσσάρων σειρών σε κρέμαστρα ωρίμανσης.
- Ολοκληρωμένο τυλικτικό σε μακρόστενο σχήμα με συσταλτή επιφάνεια πίεσης.
- Εξάρτημα κοπής με πεπιεσμένο αέρα με 4 εύκολα ανταλλάξιμες λεπίδες.
- Χρόνος ωρίμανσης μέχρι το τύλιγμα σε μακρόστενο σχήμα: 4 λεπτά, συνολικός χρόνος ωρίμανσης: 20 λεπτά.
- Αυτόματη τοποθέτηση των προϊόντων επάνω σε δίσκους ψησίματος (580 X 780 ή 600 X 400 χιλ).
- Με ρυθμιζόμενη βάση λαμαρινών ψησίματος.
- Εύκολη προσβασιμότητα όλων των σημαντικών συστατικών μερών για τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Κινητή μονάδα τοποθετημένη επάνω σε ροδάκια.
- Συσκευή ωρίμανσης σε συμπαγή σχεδιασμό με τμήματα για ευκολότερη πρόσβαση.
- Μεγάλη διάρκεια ζωής χάρη στο στιβαρό σχεδιασμό από ανοξείδωτο χάλυβα.



Μονάδα ωρίμανσης με τη
Mini Rex ή την Classic Rex



Η τέλεια κοπή



ΤΕΛΕΙΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ.

Η ΣΕΙΡΑ Μ ΤΗΣ KÖNIG ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΓΡΑΜΜΕΣ ΑΠΛΕΣ Ή ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΕ ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ.

ECO 4000

Ο ειδικός μας για στρογγυλά ψωμάκια Kaiser και απλά ψωμάκια.

- Ρυθμός παραγωγής έως 5.100 τεμάχια/ώρα σε συνεχή τρόπο παραγωγής.
- Συμπαγής μηχανή για στρογγυλά χαραγμένα προϊόντα.
- Εξαιρετική σχέση τιμής/απόδοσης.
- Μηχανή διαθέσιμη με περιστροφική μηχανή Classic Rex και ροδάκια για εύκολη κίνηση.

ECO 4000 με προ-στόφα και σύστημα τελικής ωρίμανσης



ECO 4000 με προ-στόφα



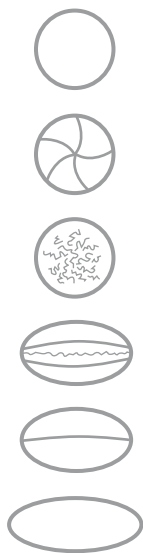
- Εξαιρετικά αποτελέσματα επεξεργασίας χάρη στη χρήση των ποιοτικών συστατικών μερών από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Μηχανή πέντε σειρών.
- Με ειδικό πλαίσιο τοποθέτησης για την εναπόθεση με την όψη προς τα κάτω ή προς τα πάνω.
- Η συναρμολόγηση έχει γίνει σύμφωνα με τα τυποποιημένα ευρωπαϊκά μεγέθη των δίσκων ψησίματος.
- Κατάλληλη για μια ευρεία γκάμα εργαλείων χάραξης συναρμολογούμενη με λαμαρίνα στήριξης.
- Διατίθεται επίσης με συσκευή τελικής ωρίμανσης για χρόνους ωρίμανσης περίπου 10 με 20 λεπτά.
- Η συσκευή τελικής ωρίμανσης μπορεί να ανοίξει και να κλείσει ξεχωριστά.
- Διατίθεται μετά από αίτηση με εγκάρσια παράδοση για τυλιγμένα προϊόντα.

- 1 Η προαιρετική μονάδα εγκάρσιας παράδοσης για την επεξεργασία των τυλιγμένων προϊόντων.
- 2 Ειδικό πλαίσιο τοποθέτησης για την εναπόθεση με την όψη προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Διατίθεται μετά από αίτηση.
- 3 Ακόμη και το πιο συμπαγές μοντέλο είναι εξαιρετικά αξιόπιστο.

ECO Twin

Μέγιστη απόδοση με ελάχιστες απαιτήσεις χώρου.

- Συμπαγής και ολοκληρωμένη μονάδα τυλίγματος για στρογγυλά ψωμάκια.
- Διαθέσιμη με προαιρετική εγκάρσια παράδοση για τυλιγμένα προϊόντα.
- Ρυθμός παραγωγής έως και 5000 τεμάχια/ώρα.
- Λειτουργία σε 6/5 ή 5/4 σειρές.
- Διατίθεται επίσης με άμεσο σύστημα μεταφοράς για την τοποθέτηση των ασχημάτιστων κομματιών ζύμης ή των ορθογώνιων προϊόντων (μόνο SFR).
- Ευέλικτος σχεδιασμός για όλη τη μονάδα - επιτρέποντας εύκολο ανασχηματισμό της γραμμής.
- Περιστροφικός σταθμός χάραξης που εξοικονομεί χώρο με εργαλεία χάραξης γρήγορα ανταλλάξιμα και σταθμό στρογγυλοποίησης Wachauer.
- Διαθέσιμη επίσης με υγραντήρα / μονάδα επίπωσης σπόρων.
- Μπορεί να αναβαθμιστεί με συσκευή τελικής ωρίμανσης.
- Τοποθετημένη επάνω σε πλαίσιο στήριξης με ροδάκια.
- Τοποθέτηση με μονάδα συστολής που ρυθμίζεται έτσι ώστε να ταιριάζει σε όλους τους συνηθισμένους δίσκους και λαμαρίνες ψησίματος.
- Διαθέσιμη για λειτουργικό πλάτος 600 ή 800 χιλ.



ECO Twin



1



2

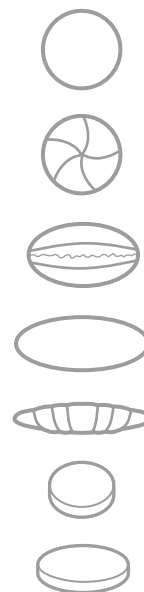
1 Λειτουργία σε 6/5 ή 5/4 σειρές με ωριαίο ρυθμό παραγωγής έως και 5000 τεμάχια.

2 Μπορεί να συνδυαστεί με μηχανές Artisan SFR για μια μεγάλη ποικιλία στρογγυλών, ορθογώνιων, τυλιγμένων ή χαραγμένων προϊόντων ...

Combi Line

Η εμπορική μονάδα παραγωγής μεγαλώνει παράλληλα με την επιχείρησή σας.

- Ρυθμός παραγωγής έως 9.000 τεμάχια/ώρα.
- Ευέλικτος σχεδιασμός.
- Σύστημα βασισμένο επάνω στη δοκιμασμένη και αξιόπιστη μηχανή Classic Rex (Futura).
- Για λειτουργία σε 6/5/4 ή 5/4/3 σειρές. Διαθέσιμη για λειτουργία σε 2 σειρές μετά από αίτηση.
- Εργονομικός σχεδιασμός ολόκληρης της γραμμής – επιτρέπει την εύκολη συναρμολόγηση.
- Διατίθεται επίσης με άμεσο σύστημα μεταφοράς για την τοποθέτηση των μη μορφοποιημένων τεμαχίων ζύμης.
- Αυτόματη τοποθέτηση επάνω σε δίσκους ψησίματος.
- Διατίθεται για πλάτος λειτουργίας 600 και 800 χιλ.
- Κατάλληλη για σύνδεση της μονάδας εγκάρσια παράδοσης και του τυλικτικού για την παραγωγή των τυλιγμένων προϊόντων, διατίθεται επίσης με ενσωματωμένο τυλικτικό.
- Εξαιρετικά αποτελέσματα επεξεργασίας χάρη στη χρήση των ποιοτικών εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Καλή προσβασιμότητα όλων των σημαντικών συστατικών μερών για καθαρισμό και συντήρηση.
- Σύστημα PLC με 50 αποθηκευμένα προγράμματα.



Combi Line

Μπορεί να αναβαθμιστεί με τη συσκευή επίεσης σπόρων MOC 600 ST.

Classic Rex ή Classic Rex Futura

- 1 Βασισμένη στη μηχανή Classic Rex ή Classic Rex Futura, η μηχανή Combi Line επιτρέπει τον εύελκτο.
- 2 Βελτιστοποιημένες συνθήκες ωρίμανσης για μορφοποιημένα και στρογγυλά προϊόντα.
- 3 Σταθμός χάραξης με ενσωματωμένα κύπελλα χάραξης και ανταλλάξιμα εργαλεία χάραξης. Αναβαθμιζόμενη μετά από αίτηση.
- 4 Ακριβής τοποθέτηση χάρη σε προγραμματιζόμενο σύστημα εναπόθεσης.

Η μηχανή Combi Line έχει δημιουργηθεί σαν μια πλήρης μονάδα, συνεπώς μπορεί να αναβαθμιστεί ανά πάσα στιγμή με επιπλέον συστατικά μέρη, όπως έναν υγραντήρα/συσκευή επίεσης σπόρων, τυλικτικό ή κοπτικό.



ΕΠΑΝΑΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΕΥΕΛΙΞΙΑ!

Η ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ –
ΜΕ ΡΥΘΜΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΉΩΣ ΚΑΙ 7.500 ΤΕΜΑΧΙΑ.

ΚΚΜ

Επεξεργασία βήμα-βήμα χωρίς κανέναν κίνδυνο.

- Μονάδα πολλαπλών λειτουργιών για μεγάλη ποικιλία στην παραγωγή, φροντίζοντας για μορφοποίηση, πίεση, χάραξη, τύλιγμα σε μακρόστενο σχήμα, τύλιγμα, κοπή και επίπωση σπόρων – όλα σε μια διαδικασία!
- Ρυθμός παραγωγής έως και 7.500 τεμάχια/ώρα.
- Διαθέσιμη με την Classic Rex ή τη μονάδα Industrie Rex.
- Συμπαγής σχεδιασμός συστατικών μερών.
- Διαθέσιμη με άμεση μεταφορά για την τοποθέτηση των ασχημάτιστων τεμαχίων ζύμης.
- Ανάλογα με τη διαμόρφωση της μονάδας, μπορεί να αναβαθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή με επιπλέον συστατικά μέρη όπως συσκευή ωρίμανσης, μονάδα ύγρανσης/επίπωσης σπόρων, τυλικτικό ή κοπτικό.

Σταθμός
στρογγυλοποίησης
για το ψωμί τύπου
Wachauer

Σταθμός τελικής
ωρίμανσης

Σταθμός συστολής
της ζύμης που
λειτουργεί
χειροκίνητα ή
εγκατάσταση
μονάδας χειρισμού
λαμαρινών
ψησίματος

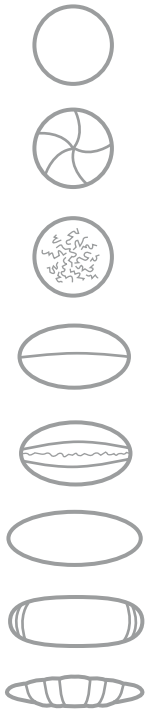
Μονάδα
κοπής

Μονάδα εμφάνισης τεμαχίων
ζύμης και επίπωσης σπόρων

Μονάδα
τυλικτικού

Reginamatic:
Σταθμός χάραξης
με ανακυπτόμενα
κρέμαστρα στις
λαμαρίνες





- Πτερύγιο γυρίσματος 3 διπλωμάτων για μια ευρεία γκάμα προϊόντων.
- Μονάδα στρογγυλοποίησης ρυθμιζόμενη ασταμάτητα για τη δεύτερη διαδικασία ωρίμανσης για την παραγωγή ποιοτικών χωριάτικων ψωμιών.
- Εξοπλισμένη με ενσωματωμένη προ-στόφα με σταθμό στρογγυλοποίησης σε μακρόστενο σχήμα για ποιοτικά στρογγυλά ψωμάκια.
- Λειτουργία σε 5/4/3 σειρές.

Σύστημα ελέγχου μονάδας με γραφική αλληλοσύνδεση με το χρήστη

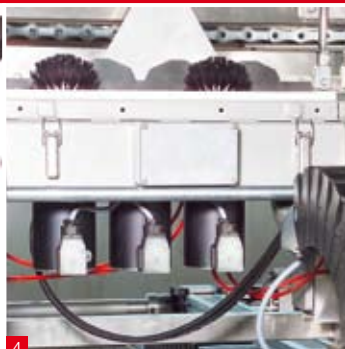
Προ-στόφα

Επιφάνεια πίεσης για στρογγυλοποίηση σε μακρόστενο σχήμα

Ζώνη ξεκούρασης 3 λεπτών

Classic Rex
Classic Rex Futura ή
Industrie Rex

Παράδειγμα εξατομικευμένης μονάδας για τις ανάγκες ενός πελάτη με βιομηχανική Rex, εκτεταμένη συσκευή τελικής ωρίμανσης και σταθμό καθαρισμού με υπέρυθρη αποστείρωση.



- 1 Εξυπνη λύση για την αποθήκευση των επιπλέον τύμπανων στρογγυλοποίησης και των εξαρτημάτων.
- 2 Δοκιμασμένος και αξιόπιστος σταθμός χάραξης για τέλεια σχέδια.
- 3 Ενσωματωμένο τυλικτικό: διατίθεται επίσης και σαν αναβάθμιση.
- 4 Προαιρετικός σταθμός καθαρισμού με βούρτσες και ηλεκτρική σκούπα.



Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΡΧΕΤΑΙ ΠΡΩΤΗ.

ΟΙ ΜΗΧΑΝΕΣ ΣΕΙΡΑΣ L ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΈΩΣ
ΚΑΙ 18.000 ΤΕΜΑΧΙΑ/ΩΡΑ.

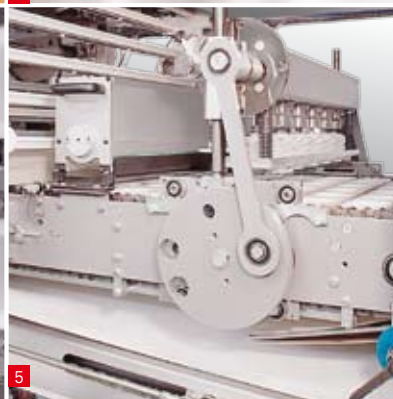
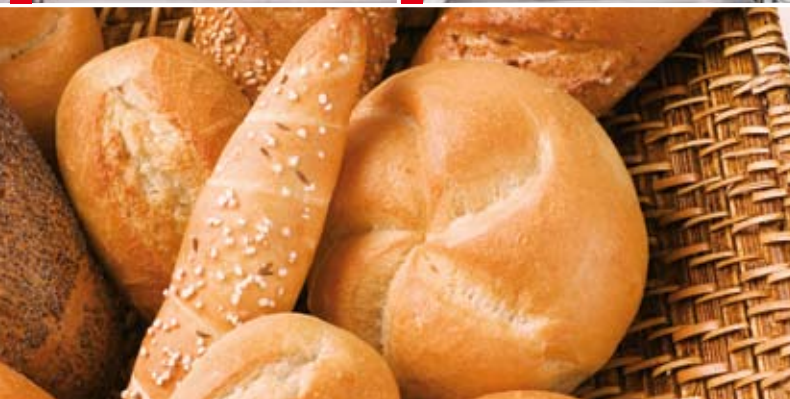
KGV Combi 2000

Ακολουθώντας τα βήματα των μονάδων μεγάλης κλίμακας.

Η μηχανή KGV Combi 2000 συνδυάζει εξαιρετική ποιότητα προϊόντος με απaráμιλλη οικονομία.

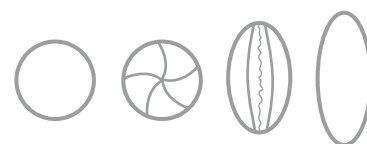
- Διαθέσιμη με την Classic Rex ή την Industrie Rex.
- Μέγιστος ρυθμός παραγωγής 6.000 έως 18.000 τεμάχια, ανάλογα με την κεφαλή της μηχανής.
- Διαθέσιμη με ή χωρίς υγραντήρα/σταθμό επίπωσης σπόρων και συσκευή τελικής ωρίμανσης.
- Κατασκευασμένη από χάλυβα σε χρώμιο – νικέλιο.
- Πλάτος εργασίας 800 χιλ. εξαιρετικής παραγωγικότητας.
- Διαθέσιμη μετά από αίτηση με άμεση μεταφορά για την τοποθέτηση των ασχημάτιστων τεμαχίων ζύμης.
- Λειτουργία από έναν άνθρωπο.
- Μηχανή εργονομικά σχεδιασμένη.
- Χειροκίνητη λειτουργία φιλική προς το χρήστη.
- Καλή προσβασιμότητα των σημαντικών συστατικών μερών.
- Εύκολη στον καθαρισμό.
- Οι αγωγοί των καλωδίων μπορούν να επιθεωρηθούν με μια ματιά.
- Διαθέσιμη επίσης σαν μια πλήρως αυτόματη μονάδα.
- Εξαιρετική λειτουργική ασφάλεια.

Η μηχανή KGV Combi 2000 δεν είναι ετοιμοπαράδοτη. Κάθε μηχανή κατασκευάζεται ανάλογα με τις ατομικές ανάγκες κάθε πελάτη, μετά από εκτίμηση των απαιτήσεών του και σύμφωνα με τις διαθέσιμες επιλογές που προτείνουν οι ειδικοί μας. Η μηχανή διαμορφώνεται στη συνέχεια ανάλογα. Χάρη στη χρήση ενός έξυπνου τρόπου συναρμολόγησης, κάθε μηχανή που χρειάζεται μπορεί να τοποθετηθεί χωρίς πρόβλημα.





KGV Combi 2000



1 Δοκιμασμένη και αξιόπιστη συσκευή επίπσης σπόρων της KÖNIG για επίπση σπόρων από τη μια ή και τις δυο πλευρές, εύκολη στον καθαρισμό.

2 Τυλικτικό σε μακρόστενο σχήμα με τεχνολογία RR. Κάθε τεμάχιο ζύμης τοποθετείται σωστά στο τυλικτικό και μετά μεταφέρεται στο κρέμαστρο.

3 Αυτό το μαχαίρι κάνει όλη τη διαφορά: αιχμηρό, λεπίδα χαμηλού κόστους, εύκολα ανταλλάξιμο, καθαρίζεται μετά από κάθε κοπή.

4 Άμεσο σύστημα μεταφοράς για ειδικά προϊόντα: επεξεργασία σε όρθια στόφα.

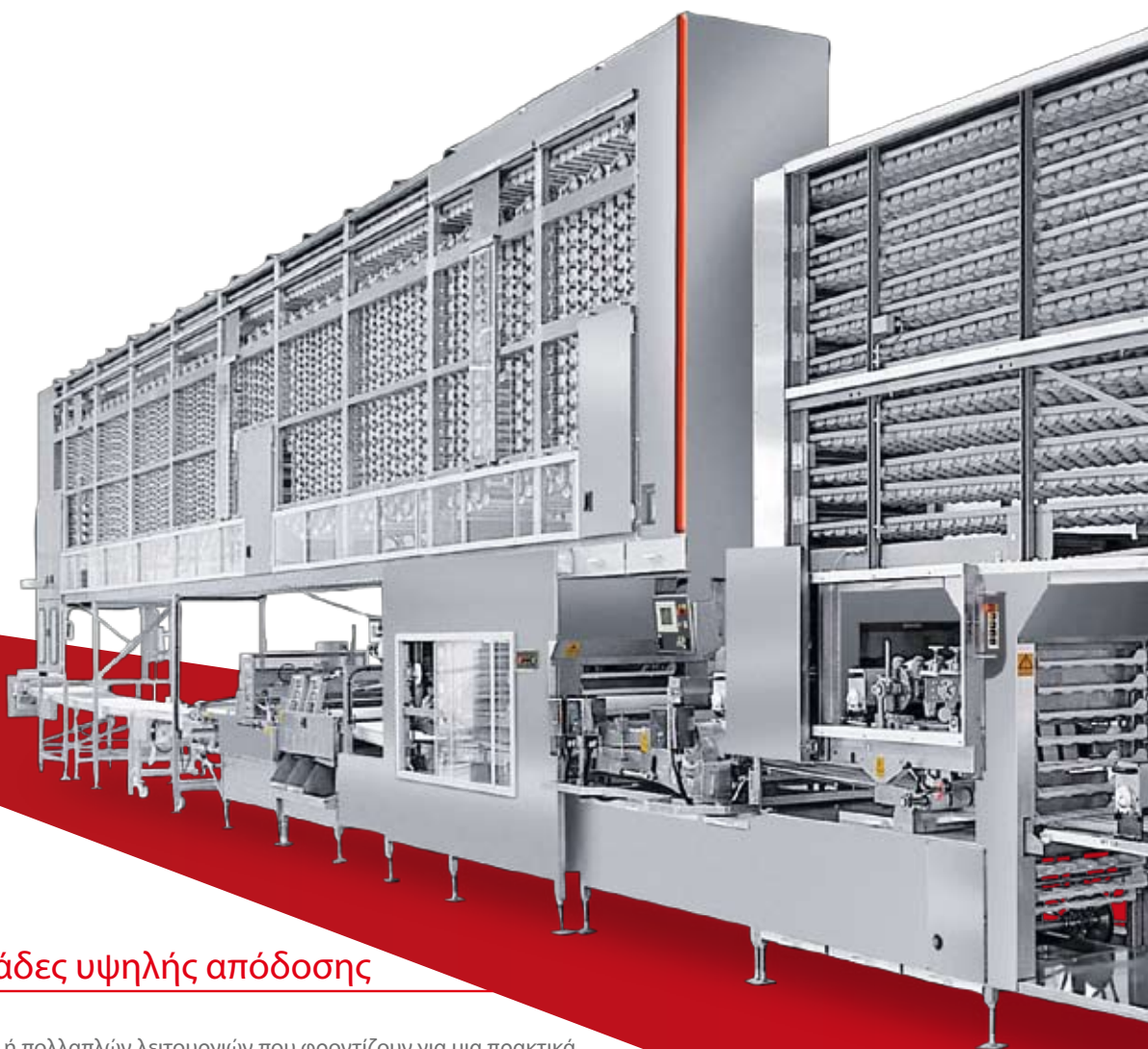
5 Αξιόπιστος σταθμός χάραξης Reginamatik: τέλεια χαραγμένα ψωμιά από ψωμάκια εστιατορίου 30 γρ. έως στρογγυλά ψωμάκια 85 γρ. για κατάψυξη.

Επιλογές μοντέλων Combi 2000

Κεφαλή μηχανής	Χρόνος προ-ωρίμανσης	Αριθμός εμβολισμών	Τύπος	120b.RR στόφα	Ρυθμός παραγωγής	Παραγωγή με 4 σειρές	Παραγωγή με 5 σειρές	Παραγωγή με 6 σειρές
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn4-260	277 bel.	NB600	6.000	7.500	-
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn4-320	334 bel.	NB600	7.920	9.900	-
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn4-400	415 bel.	NB600	9.600	12.000	-
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn4-500	496 bel.	NB600	12.000	15.000	-
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn6-260	277 bel.	NB800	-	-	9.000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn6-320	334 bel.	NB800	-	-	11.880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn6-400	415 bel.	NB800	-	-	14.400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn6-500	486 bel.	NB800	-	-	18.000
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	6rhg/Schn5-260	277 bel.	NB800	-	7.500	9.000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	6rhg/Schn5-320	334 bel.	NB800	-	9.900	11.880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	6rhg/Schn5-400	415 bel.	NB800	-	12.000	14.400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	6rhg/Schn5-500	496 bel.	NB800	-	15.000	18.000

ΦΘΑΝΟΝΤΑΣ ΣΤΟ ΑΠΟΓΕΙΟ ΤΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ.

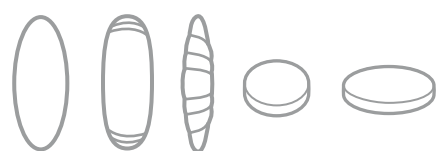
Η ΣΕΙΡΑ L ΦΡΟΝΤΙΖΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΈΩΣ
ΚΑΙ 36.000 ΤΕΜΑΧΙΩΝ/ΩΡΑ.



Βιομηχανικές μονάδες υψηλής απόδοσης

- Μονάδες σε μια γραμμή ή πολλαπλών λειτουργιών που φροντίζουν για μια πρακτικά απεριόριστη γκάμα προϊόντων.
- Ρυθμός παραγωγής έως και 36.000 τεμάχια/ώρα.
- Βιομηχανικός σχεδιασμός για λειτουργία σε τρεις βάρδιες.
- Έξυπνο σχέδιο για διαμόρφωση σύμφωνα με τις ατομικές ανάγκες κάθε πελάτη: κατάλληλο για στρογγυλά ψωμάκια, μακρόστενα ψωμάκια, "Kornspitz", ντόνατς κλπ.
- Μπορεί να χειριστεί πολλές διαδικασίες κοπής και επίεσης σπόρων, κατάλληλη για παραγωγή bagel κλπ.
- Μπορεί να αναβαθμιστεί με συσκευή τελικής ωρίμανσης με μονωμένη περίβλημα και ελεγχόμενο κλίμα.
- Κατάλληλη για αναβάθμιση με καθαρισμό κρεμάστρων, αναρρόφηση και σταθμό υπέρυθρης απολύμανσης.
- Σχεδιασμός από ποιοτικό ανοξείδωτο χάλυβα.
- Σύστημα PLC με πίνακα αφής.
- Εξοπλισμένη με μόντεμ για συντήρηση από απόσταση.
- Διαθέσιμη μετά από αίτηση με κάμερα CCTV και οθόνη για την παρακολούθηση σημαντικών βημάτων στη διαδικασία της παραγωγής.
- Εξαιρετική λειτουργική ασφάλεια.



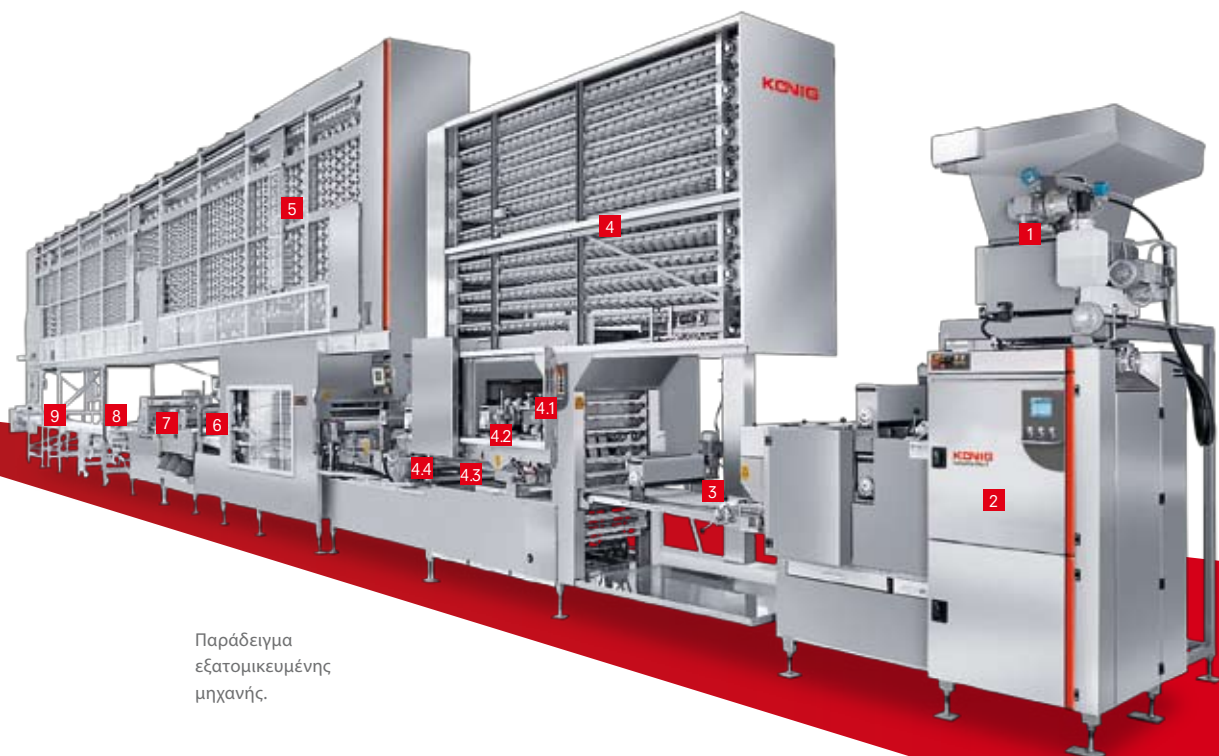


Γραμμές παραγωγής ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών



----- προαιρετικός σταθμός/σταθμός διαθέσιμος σαν αναβάθμιση

————— τμήμα βασικού μοντέλου



Παράδειγμα
εξατομικευμένης
μηχανής.

Τα πλεονεκτήματα της σειράς L βρίσκονται σε κάθε λεπτομέρεια.

Η λειτουργικότητα και η τελειότητα των μοντέλων της σειράς L οφείλεται στη μεγάλη προσοχή που δίνεται σε κάθε λεπτομέρεια της μηχανής και στην εντυπωσιακή απόδοσή της. Δείτε και μόνοι σας πώς η εξαιρετική λειτουργική ασφάλεια μπορεί να συνδυαστεί με εκπληκτικούς ρυθμούς παραγωγής.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΑΡΗ ΣΤΗΝ ΕΥΕΛΙΞΙΑ.

Η KÖNIG ΣΑΣ ΒΟΗΘΑ ΝΑ ΕΛΑΧΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ:
ΈΜΠΕΙΡΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΝ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΠΟΥ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΜΕ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΣΤΙΣ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ!



Παράδειγμα μιας
εξατομικευμένης γραμμής
παραγωγής.

Δεν υπάρχουν όρια στους πιθανούς συνδυασμούς.

Το εργονομικό σύστημα της KÖNIG φροντίζει για σχεδόν απεριόριστους συνδυασμούς μηχανών σε μια γραμμή. Οι μονάδες μας που είναι φτιαγμένες ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες των πελατών μπορούν έτσι να σχεδιαστούν από τα κλασσικά συστατικά μέρη. Είμαστε σίγουροι ότι θα είμαστε επίσης ικανοί να βρούμε την καλύτερη λύση για τις ειδικές σας απαιτήσεις. Είμαστε εξοικειωμένοι με τις πιο παραδοσιακές συνταγές για ψωμί από όλο τον κόσμο και γνωρίζουμε πώς να παράγουμε τα ψωμιά αυτά με τον πιο οικονομικό τρόπο και με την καλύτερη ποιότητα. Αν χρειαστεί, θα δοκιμάσουμε τις διάφορες επιλογές μας στο αρτοποιείο του τμήματος Έρευνα & Ανάπτυξη μέχρι να είμαστε απολύτως ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα!



ΣΕΙΡΑ L ΤΗΣ KÖNIG: ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.

Η ΛΥΣΗ ΜΑΣ ΓΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ.



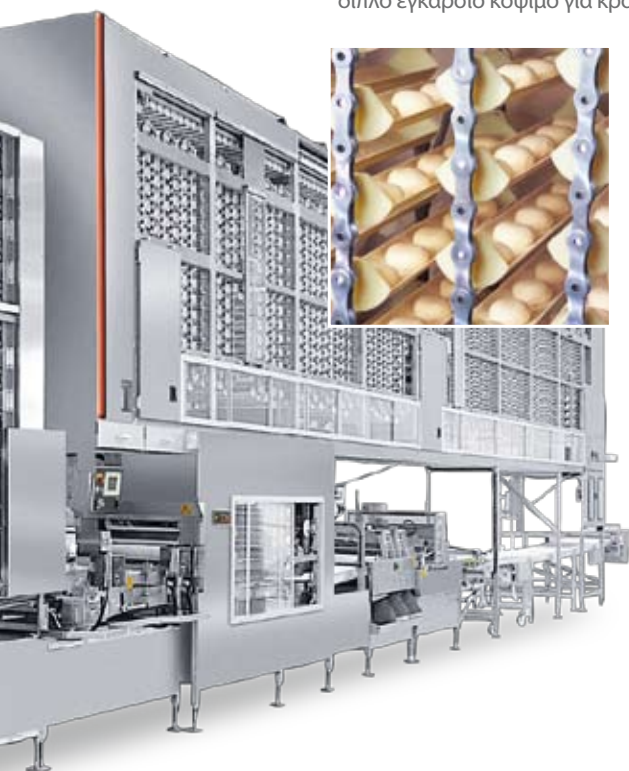
Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ.

ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ KÖNIG.

Σχεδόν όλες οι γραμμές παραγωγής από την König διατίθενται επίσης με επιπλέον συσκευές τελικής ωρίμανσης. Οι συσκευές τελικής ωρίμανσης διευκολύνουν την επεξεργασία και παρέχουν επιπλέον ασφάλεια στη διαδικασία. Ο χρόνος τελικής ωρίμανσης βελτιστοποιείται για το αντίστοιχο προϊόν και παραμένει ο ίδιος για κάθε κομμάτι (στις εξατομικευμένες γραμμές παραγωγής, ο χειριστής μπορεί να επιλέξει ανάμεσα σε διάφορους χρόνους ωρίμανσης),

Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται το χρονοβόρο χειροκίνητο γύρισμα των τεμαχίων ζύμης, καθώς το προϊόν τοποθετείται με τη δεξιά πλευρά προς τα πάνω, επάνω στους δίσκους ψησίματος ή τους ιμάντες για τη μεταφορά στους αυτόματους φούρνους ή τις μονάδες ψύξης.

Η αυτόματη γραμμή παραγωγής μπορεί επίσης να εξοπλιστεί με κοπτικά, για παράδειγμα για το διπλό εγκάρσιο κόψιμο για κρουασάν σε μονάδες παραγωγής πολλαπλών σειρών.



Εξατομικευμένες συσκευές τελικής ωρίμανσης

Οι συσκευές τελικής ωρίμανσης της König μπορούν να ρυθμιστούν έτσι ώστε να ταιριάζουν με τη συγκεκριμένη λειτουργία. Διατίθενται στα κλασικά πλάτη της μηχανής των 600, 800 και 1000 χιλ. Εναλλακτικά, μπορείτε να επιλέξετε συσκευές ωρίμανσης με πλάτη 1600, 2000, 2500 ή 3000 χιλ. που να ταιριάζουν στον επακόλουθο φούρνο ή τη μονάδα ψύξης (συνήθως σχεδιάζεται σαν ελικοειδής καταψύκτης). Για τις γραμμές παραγωγής για ντόνατς, προσφέρουμε συσκευές ωρίμανσης με ονομαστικά πλάτη 1000 και 1300 χιλ.

- Ο αριθμός των κρεμάστρων και συνεπώς, το μέγεθος της συσκευής τελικής ωρίμανσης καθορίζεται από τον επιθυμητό χρόνο ωρίμανσης.
- Έλεγχος κλίματος με θέρμανση και υγρανση, παρακολουθείται από θερμοστάτη και υγραστάτη.
- Αποτελεσματική αποστείρωση των άδειων διακοπών με τους, συνήθεις σωλήνες UV ψυχρής καθόδου.
- Ζώνη στεγνώματος με φυσητήρα και θέρμανση των άδειων κρεμάστρων.
- Σχεδιασμός από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Διαθέσιμη επίσης με ξεχωριστό περίβλημα και ελεγχόμενο κλίμα ή με σταθμό καθαρισμού.

ΟΧΙ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΙ.

ΑΡΙΣΤΟ ΚΛΙΜΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΗΜΑ.



Στόφες με ελεγχόμενο κλίμα και περίβλημα

Οι συσκευές τελικής ωρίμανσης της König διατίθενται επίσης με περίβλημα από μονωτικές επιφάνειες. Αυτές οι συσκευές είναι εξοπλισμένες με ένα κλίμα που ελέγχεται ηλεκτρονικά μέχρι να εξασφαλιστούν οι καλύτερες δυνατές συνθήκες ωρίμανσης. Για το σκοπό αυτό, η συσκευή ωρίμανσης είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα θέρμανσης, ψύξης, υγρανσης και αποξήρανσης.

Οι εντοιχισμένες μονάδες είναι ευκολότερο να καθαριστούν, καθώς δεν υπάρχουν πλαϊνά τοιχώματα συνδεδεμένα με το πλαίσιο. Το αλεύρι και η ζύμη που περισσεύουν απλώς πέφτουν στο πάτωμα και μπορούν να καθαριστούν στο τέλος της βάρδιας με μια βούρτσα ή μια ηλεκτρική σκούπα.

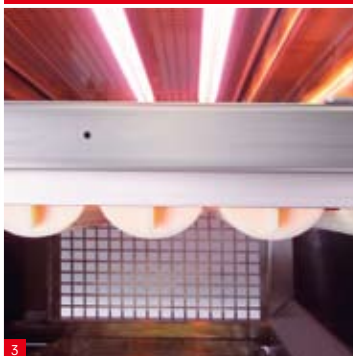
Εξοπλισμός σχετικά με την υγιεινή

Η πρόληψη των λεκέδων της μούχλας είναι πολύ δύσκολη. Η König αφιερώνει πάρα πολλούς πόρους για να βελτιώσει τα κρέμαστρα ωρίμανσης και τις διαδικασίες καθαρισμού και αποστείρωσης για τις στόφες.

Εκτός από την κλασσική ζώνη στεγνώματος, οι ακόλουθοι συνδυασμοί έχουν αποδειχθεί επιτυχείς για μεγάλες στόφες:



1 Σταθμός καθαρισμού κρέμαστρων
Μετά από κάθε κύκλο παραγωγής, κάθε κρέμαστρο καθαρίζεται μεμονωμένα με περιστροφικές βούρτσες σε έναν κλειστό σταθμό, ενώ κρατιέται αναποδογυρισμένο: οι βούρτσες μπαίνουν στα κρέμαστρα από τη βάση και όλα τα υπολείμματα μπορούν έτσι να πέσουν στο έδαφος.



2 Σύστημα εξαγωγής
Η σκόνη που δημιουργείται κατά τη διάρκεια του βουρτσίσματος εξάγεται μέσω ενός ασφαλούς βιομηχανικού συστήματος εξαγωγής υψηλής απόδοσης και μεταφέρεται μέσα σε ένα σάκο σκόνης που μπορεί εύκολα να αλλάχθει.

3 Υπέρυθρη αποστείρωση
Μετά το μηχανικό βουρτσισμό και τον καθαρισμό με την ηλεκτρική σκούπα, τα κρέμαστρα κινούνται κατά μήκος μιας σειράς δυνατών υπέρυθρων λαμπών, όπου αποστειρώνονται για ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα. Αντίθετα με τη συμβατική ακτινοβολία UV, αυτή η επεξεργασία διεισδύει κάτω από την επιφάνεια καθώς το κάλυμμα του κρέμαστρου θερμαίνεται σε μια θερμοκρασία περίπου 125 βαθμών, όπου όλα τα μικρόβια σκοτώνονται. Η υπέρυθρη αποστείρωση μπορεί να διαμορφωθεί με τέτοιο τρόπο ώστε όλα τα κρέμαστρα να επεξεργάζονται μετά από κάθε κύκλο παραγωγής, κάτι σύνηθες για τη λειτουργία σε τρεις βάρδιες. Εναλλακτικά, ένα πρόγραμμα ειδικής επεξεργασίας μπορεί να λειτουργήσει στο τέλος της βάρδιας ή της παραγωγής.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΩΝ ΤΡΟΛΕΪ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΙ Η ΓΡΑΜΜΗ. ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΥΣ.

Servomat

Η μηχανή Servomat είναι η αυτόματη συσκευή στοίβαξης δίσκων της König. Είναι σχεδιασμένη για να μεταφέρει γεμάτους δίσκους ψησίματος (ή άλλα εξαρτήματα μεταφοράς προϊόντων) από τη μονάδα τοποθέτησης της γραμμής επεξεργασίας στο φούρνο με τις σχάρες ή σε κάποια παρόμοια μονάδα. Με άλλα λόγια, το τρόλεϊ ψησίματος φορτώνεται αυτόματα και ετοιμάζεται για το ψήσιμο. Όταν πρόκειται να επεξεργαστούν μεγάλες ποσότητες, αυτό εξοικονομεί πολύ χρόνο, ελευθερώνοντας εργατικά χέρια για άλλες εργασίες!



- Δε χρειάζεται να σταματήσει η γραμμή όταν πρέπει να αλλάχθει η σχάρα ψησίματος.
- Κατάλληλη για όλες τις κλασσικές σχάρες φούρνου και τους δίσκους ψησίματος.
- Ρυθμός επεξεργασίας έως 200 δίσκους/ώρα.
- Μπορεί να τοποθετηθεί στο μπροστινό ή στο πίσω μέρος της γραμμής, διατίθεται επίσης σαν ένα διπλό μοντέλο και για τις δυο άκρες (= 400 δίσκοι/ώρα).
- Βιομηχανικό μοντέλο εξοπλισμένο με προγραμματιζόμενο σύστημα ελέγχου.
- Αυτόματη ανίχνευση δίσκου ψησίματος.
- Διατίθεται επίσης με «σταθμό ελιγμών» που φροντίζει για τη χρήση δυο τρόλεϊ, όπου η επέμβαση του χειριστή και η αλλαγή του τρόλεϊ είναι απαραίτητη μόνο αφού έχει γεμίσει το δεύτερο τρόλεϊ.

ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΠΟΥ ΧΤΙΖΕΤΑΙ ΧΑΡΗ ΣΤΙΣ ΘΕΤΙΚΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΑΣ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΟΚΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ!

Κάθε επένδυση που κάνετε σήμερα θα βελτιώσει τις ευκαιρίες σας για επιτυχία στο μέλλον. Η κερδοφορία είναι σίγουρη όμως, μόνο αν η επένδυση έχει γίνει με σοφό τρόπο. Αυτό μπορεί να διαπιστωθεί μόνο εκ των υστέρων. Η Kö nig πάντως σας δίνει την ευκαιρία να ελέγξετε τις μηχανές πριν ξοδέψετε τα χρήματά σας.

Για να βεβαιωθείτε ότι δεν αγοράζετε την λάθος μηχανή:
Δοκιμάστε τις μηχανές Kö nig στο Κέντρο μας Δοκιμών και Επίδειξης.

Επισκεφθείτε τα κέντρα μας στο Graz Dinkelabühl. Βασισμένοι στις συνταγές σας και στις πρώτες ύλες μας, θα βρούμε την καλύτερη λύση για σας μέχρι να είστε πλήρως ικανοποιημένος με τις προτάσεις μας. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίζουμε τις μονάδες ξανά και ξεκινάμε τη διαδικασία από την αρχή. Αυτό εξασφαλίζει ότι μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες σας αυτό που περιμένουν από εσάς.



Μη βασίζεστε σε ό,τι σας λέμε. Δείτε μόνοι σας επισκεπτόμενοι το Κέντρο Δοκιμών και Επίδειξης.



Δοκιμάστε πριν αγοράσετε

Δοκιμάστε τον εξοπλισμό μας πριν αποφασίσετε για την επένδυσή σας. Χρησιμοποιήστε τα δικά σας συστατικά και λειτουργήστε τις μηχανές μας κάτω από ρεαλιστικές συνθήκες στο Κέντρο μας Δοκιμών και Επίδειξης. Επικοινωνήστε μαζί μας σήμερα για ένα ραντεβού.

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Wiener Straße 186, 8051 Graz, Austria

TEL. : +43 316.6901.0

FAX: +43 316.6901.115

info@koenig-rex.com

www.koenig-rex.com

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ!

Κάθε μηχανήμα υφίσταται τις απαραίτητες δοκιμές και κατόπιν ελέγχεται με τη χρήση ζυμαριού. Οι περισσότεροι από τους τεχνικούς μας είναι εκπαιδευμένοι αρτοποιοί.

Η συναρμολόγηση γίνεται στην έδρα μας και έπειτα παραδίδονται χρησιμοποιώντας τις γνώσεις μας στο χώρο της αρτοποιίας. Στην περίπτωση που αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα, παρακαλώ επικοινωνήστε με το τμήμα Service και ανταλλακτικών.

Είμαστε στη διάθεσή σας μέρα και νύχτα από οπουδήποτε στον κόσμο.

Ώρες γραφείου:

+43 316.6901.0

Εκτός ωρών γραφείου :

Για μηχανές και γραμμές :

+43 664.505 69 01

Για φούρνους:

+43 664.505 69 02



ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ

Π.Χ. ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ, ΝΤΟΝΑΤΣ, ΚΕΪΚ ΜΕ Η ΧΩΡΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΛΠ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΓΜΕΝΑ Π.Χ. ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΨΩΜΑΚΙΑ KAISER, ΨΩΜΑΚΙΑ

ΜΕ ΣΧΕΔΙΑ ΑΣΤΕΡΙΟΥ, ΜΠΑΛΑΣ ΠΟΔΟΣΦΑΙΡΟΥ ... → ΒΛ. ΣΧΕΔΙΟ



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΑ ΧΑΡΑΓΜΕΝΑ

Π.Χ. ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΑ ΨΩΜΑΚΙΑ, ΨΩΜΙΑ ΜΕ ΠΙΕΤΕΣ, MARRAQUETS ΚΛΠ ... → ΒΛ. ΣΧΕΔΙΟ



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΚΟΜΜΕΝΑ ΣΕ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΟ ΣΧΗΜΑ

Π.Χ. ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΕ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΟ ΣΧΗΜΑ

Π.Χ. ΨΩΜΑΚΙ ΣΚΕΤΟ ΚΛΠ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΔΙΠΛΩΜΕΝΑ ΣΕ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΟ ΣΧΗΜΑ

Π.Χ. ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΧΟΤ-ΝΤΟΓΚ ΚΛΠ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΤΥΛΙΓΜΕΝΑ

Π.Χ. ΑΥΣΤΡΙΑΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ "SALZSTANGERL", "KORNSPITZ" ΚΛΠ ...



ΔΙΠΛΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ

Π.Χ. ΨΩΜΙ "WACHAUER", ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΡΟΖΕΤΑΣ ΚΛΠ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΠΕΠΛΑΤΥΣΜΕΝΑ

Π.Χ. ΨΩΜΑΚΙΑ ΓΙΑ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΚΛΠ ...



ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΕ ΜΑΚΡΟΣΤΕΝΟ ΣΧΗΜΑ ΚΑΙ ΠΕΠΛΑΤΥΣΜΕΝΑ

Π.Χ. ΨΩΜΑΚΙΑ ΣΕ ΙΤΑΛΙΚΟ ΣΤΥΛ ...

Η König φροντίζει επίσης για ειδικά προϊόντα, όπως για παράδειγμα, το "Mantovani", που στρογγυλο-ποιείται, τυλίγεται, γυρίζεται και τυλίγεται ξανά.

Μαζί με τον πελάτη, οι μηχανικοί μας είναι σε θέση να προτείνουν ειδικές λύσεις για να καλύψουν συγκεκριμένες ανάγκες. Στο παρελθόν, η König ήταν κανή να κατασκευάσει μηχανές για προϊόντα που παλαιότερα απαιτούσαν χειροκίνητη χρονοβόρα μορφοποίηση με επακόλουθη αυτόματη επεξεργασία (όπως η ωρίμανση, η επίπωση σπόρων, η κοπή, η τοποθέτηση κλπ).



ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΧΑΡΑΞΗΣ

ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΧΑΡΑΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

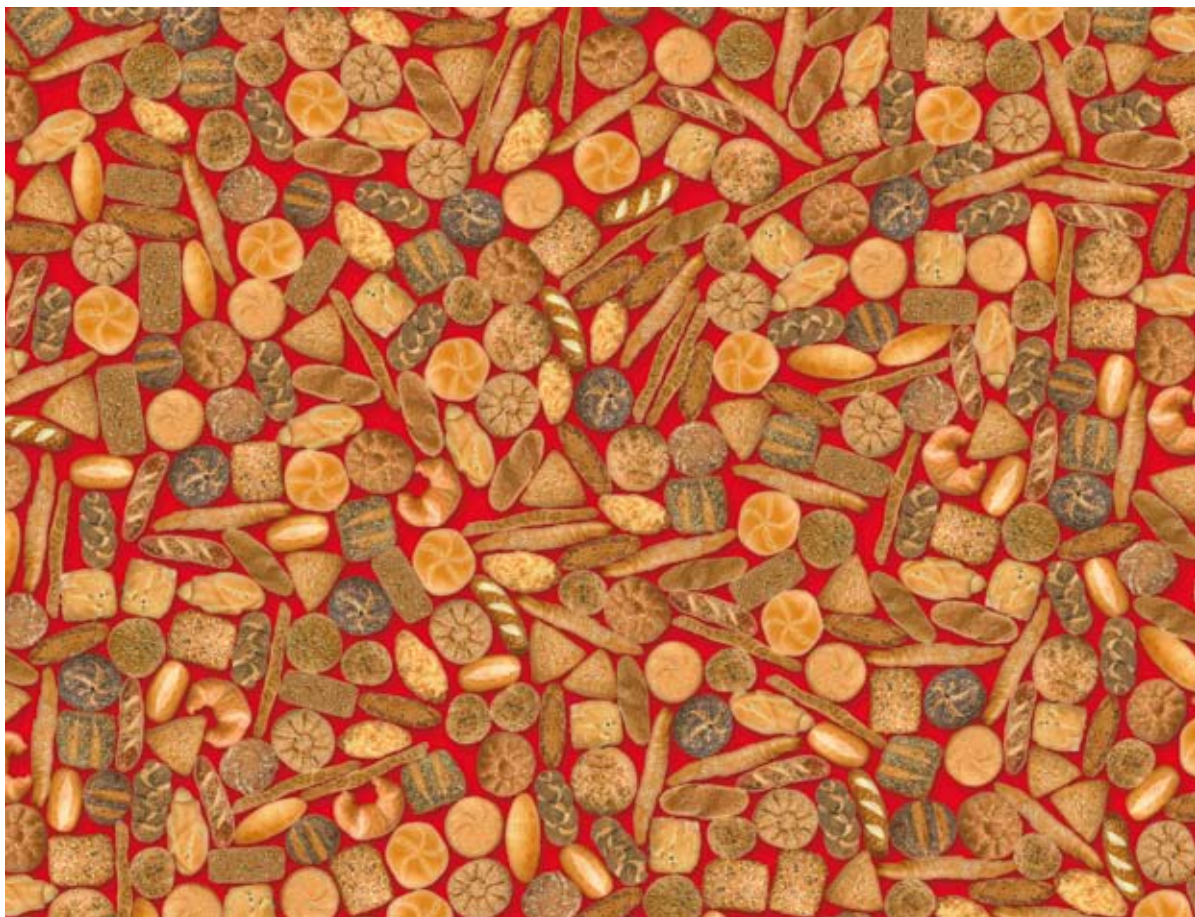
		
Kaiser	Αλάτι	Κορινθιακό
		
Αστέρι	GB	Στέμμα 8
		
Στέμμα 10	Βράδυ	Ήλιοι
		
Ö3	Ηλιοτρόπιο	Ίχνος τρακτέρ
		
Κοχύλι	Ταρταρούγα	Σπείραλ
		
Yin-Yang	Αστέρι με 3 μύτες	Μπάλα ποδοσφαίρου



ΜΑΚΡΟΥΛΑ ΧΑΡΑΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

		
Μακρόστενο ψωμάκι Styrian	Φεγγάρι	Κάμπα
		
Κύμα	Πλέγμα	Regato
		
Ταρταρούγα	Housky	Marraqueto





HEADQUARTERS

KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

**König Maschinen
Gesellschaft m.b.H.**
Stattegger Straße 80
8045 Graz-Andritz, Austria
Tel.: +43 316.6901.0
Fax: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com