



THE BAKER'S
CROWN



**УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
МЕЛКОШТУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**
ВСЁ КОРОЛЕСТВО «КЁНИГ» НА ВАШЕЙ ЛАДОНИ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В КЁНИГ - КОРОЛЕВСТВО САМЫХ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

ВОПРОС «КТО ЕСТЬ КТО?» В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА УСТАНОВОК ДЛЯ МЕЛКОШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Фирма Кёниг увенчана короной за достижения в области современных технологий в производстве мелкоштучных изделий. Кёниг удовлетворяет индивидуальные потребности своих заказчиков разнообразными техническими решениями: от компактных и до промышленных установок. Не просто так на протяжении многих лет боролась фирма Кёниг за свой трон. Вы можете спокойно довериться производителю № 1 во всём мире.

S - серия: специальные установки для небольших предприятий и пекарен в супермаркетах или в качестве дополнения к существующему оборудованию.

Последовательное стремление предложить каждому пекарю самые лучшие решения из всех возможных проходит красной нитью через всё историю становления фирмы Кёниг. Со временем это привело к тому, что мы сегодня располагаем фактически самыми лучшими машинами, отвечающими всем индивидуальным потребностям как для небольших пекарен, так и для кейтеринга и пекарен при гостиницах и отелях.

M - серия: отлично подходит для средних и небольших предприятий.

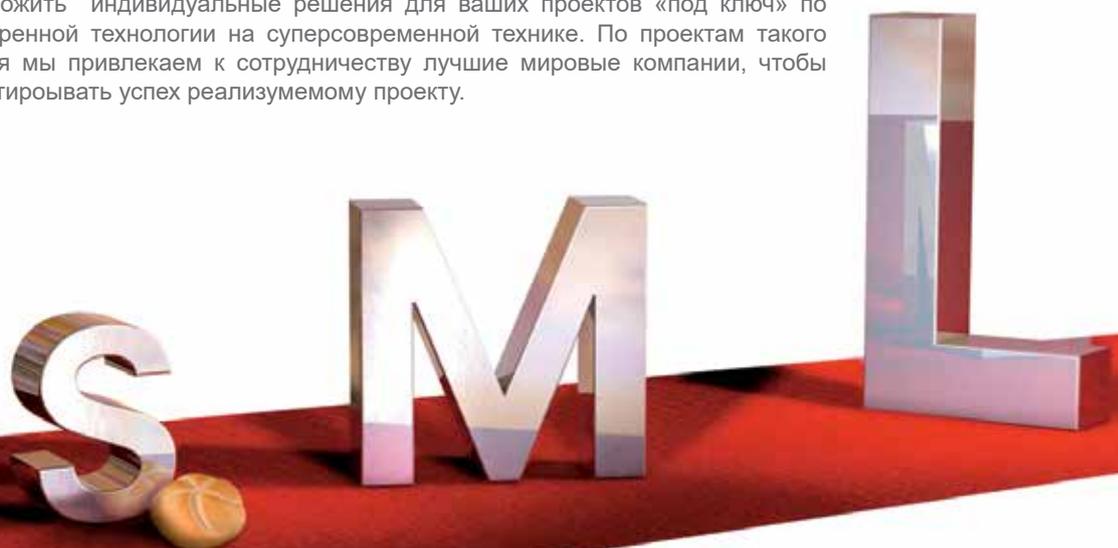
Как и всё оборудование фирмы Кёниг, так и серия «М» находится на высочайшем уровне. Это не краткосрочный успех. М-серия отличается разнообразным ассортиментом за счёт модульного принципа построения линий. Таким образом, компания Кёниг находит наилучшие из всех доступных решений для производства хлебобулочных изделий по всему миру.

L - серия: первоклассные установки для промышленных хлебопекарных предприятий и больших хлебопекарных производств.

Серией «Л» фирма Кёниг открывает особую страницу в промышленном производстве хлебобулочных изделий. Эта позиция экстра класса касается не только производительности установок, но и таких определяющих критериев, как качество продукта, гибкость, эффективность, доступность управления и производственная безопасность. Практически каждая установка проектируется, разрабатывается и изготавливается в соответствии с индивидуальными потребностями того или иного хлебопекарного предприятия. Для этого уже на начальном этапе наши сотрудники проводят высокопрофессиональные консультации наших заказчиков, используя весь свой опыт, знания и навыки.

Всё производство на вашей ладони – это производство от одного поставщика – как единое ключевое решение

Наряду с производством формочных линий и установок Кёниг фокусируется всё больше и больше на проектах под ключ для своих заказчиков. От замеса теста до формовки тестовых заготовок, выпечки и охлаждения. Наш многолетний опыт и высокая квалификация сотрудников позволяют нам предложить индивидуальные решения для ваших проектов «под ключ» по проверенной технологии на суперсовременной технике. По проектам такого уровня мы привлекаем к сотрудничеству лучшие мировые компании, чтобы гарантировать успех реализуемому проекту.





МАЛЕНЬКИЕ МАШИНЫ ОТ КЁНИГА ДЛЯ БОЛЬШОГО УСПЕХА

НАЧАЛЬНАЯ СЕРИЯ «S» С ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 4.800 ШТУК В ЧАС

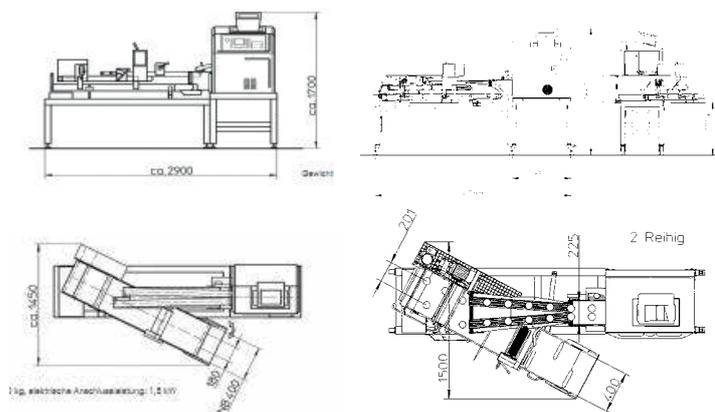
МИНИ РЕКС С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ DR-PP 400



Маленькая экономичная установка с отличными рабочими характеристиками.

- компактная конструкция
- 2-х рядный выход изделий с тестоделительной и округлительной машины (головная) с полностью автоматическим делением и округлением пшеничного и смешанных тестов с содержанием ржаной муки до 40%
- поставляется в комплектации с Мини Рекс Мульти с 1-, 2-х и 3-х рядным выходом изделий со сменными развесочными плунжерами
- лучшие результаты в производстве круглых, длиннораскатанных и приплюснутых изделий
- часовая производительность от 1.800 до 4.800 штук оптимально подходит для небольших пекарен и пекарен в супермаркетах

- регулируемый по высоте калибровочный валок, сетчатый закатывающий транспортёр, верхний и нижний транспортёры для удобной работы с функциями транспортировки, длиннораскатки, приплющивания.
- тефлонизированный поддон для ручного съёма изделий
- высочайший комфорт эксплуатации
- быстрая и простая очистка благодаря
- применению съёмных составных элементов установки
- изготовлен из нержавеющей стали



МИНИ РЕКС МУЛЬТИ / ФУТУРА С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ DR-RR 400-M – ОСОБЕННО ДЛЯ ФОРМОВКИ БУЛОЧЕК ТЕЛЕРАС, БОЛЛИЛОС И ПЛЕТЁНКИ (ХАУСКИ)

- дополнительный ассортимент изделий обеспечивается за счёт специальных модулей для производства булочек телерас (приплюснутые изделия с рельефом), боллилос (длиннораскатанные остроконечные булочки) и плетёнки (хауски). Для производства характерно овальных булочек станция формовки располагается под прямым углом.

Тестовые заготовки раскатываются посредством шлифовальных эксцентриков и формуются посредством специального устройства.

- установка, регулируется по высоте для обеспечения энергоёмкой эксплуатации
- указанный ранее ассортимент также возможен к производству на данной установке



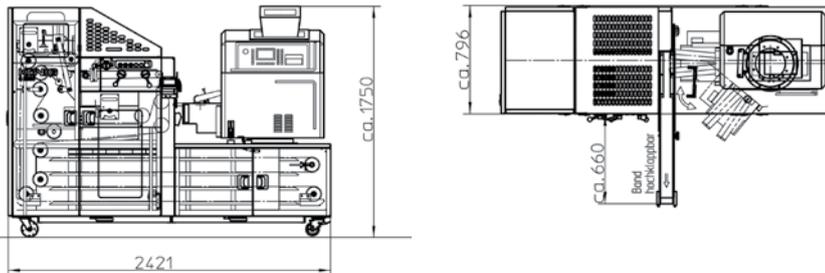
МИНИ РЕКС СО ШКАФОМ ПРЕДРАССТОЙКИ G2000

КОМПАКТНАЯ УСТАНОВКА СО СТАНЦИЕЙ ШТАМПОВКИ И ЗАКАТКИ В САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОМ ИСПОЛНЕНИИ

- компактный шкаф предрасстойки комплектуется головной машиной Мини Рекс Футура или Мини Рекс Мульти
- регулируемый по высоте, однорядный выходной транспортёр для удобного снятия изделий вручную
- шкаф предрасстойки примерно со 100 подвесными люльками вместимостью для штампованных тестовых заготовок до 75 г и не штампованных заготовок до 100 г.
- время расстойки до 6 мин. при производительности 2.000 шт. в час
- быстросменный штамповочный инструмент
- бесступенчато регулируемая часовая производительность со шкафом предварительной расстойки: 2.000-2.500 штук
- в целях увеличения часовой производительности шкаф предрасстойки отключается, а головная машина Мини Рекс Футура или Мини Рекс Мульти поворачивается под углом к установке и в этом случае бесступенчато регулируемая производительность может достигать 1.800-4.800 штук в час
- встроенный узел приплющивания / раскатки (например, для производства булочки «шриппе»)
- вес установки 1.100 кг, электрическое подключение: 1,2 кВт
- простое управление посредством сенсорной панели, расположенной на головной машине

ОБОРУДОВАНИЕ, ИЗГОТОВЛЕННОЕ В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТОМ «Н»

- большие открываемые облицовочные панели, выполненные из нержавеющей стали для обеспечения технического обслуживания и чистки установки
- выдвижные лотки для отходов по всему периметру установки
- удобный в эксплуатации, интуитивно понятный интерфейс управления установкой



Модель с верхним приводным транспортёром „RR“:

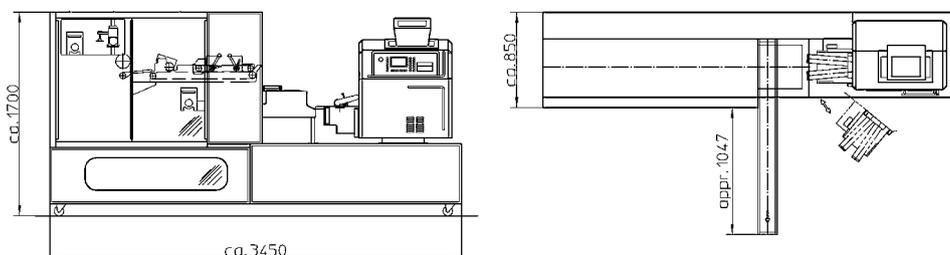
Модель со станцией надрезки (опция)



МИНИ РЕКС СО ШКАФОМ ПРЕДРАССТОЙКИ GS 2000

КОМПАКТНАЯ УСТАНОВКА СО СТАНЦИЯМИ ШТАМПОВКИ И

- компактный шкаф предрасстойки комплектуется головной машиной Мини Рекс Футура или Мини Рекс Мульти
- регулируемый по высоте, однорядный выходной транспортёр для удобного снятия изделий вручную
- шкаф предрасстойки со 145 подвесными люльками для штампованных и не штампованных тестовых заготовок весом от 75 г до 100 г.
- доступна опция поставки шкафа предрасстойки со 170 или 220 подвесными люльками
- быстросменный штамповочный инструмент
- время предрасстойки составляет 8 минут при 145 подвесных люльках и часовой производительности 2.000 шт.
- встроенная станция формовки с прижимным валиком, передаточным транспортёром, нижним - и верхним транспортёрами с бесступенчато регулируемой скоростью для двухрядного выхода изделий. Поперечное деление составляет максимум 180 мм.
- бесступенчато переключаемая производительность 2.000-2.500 шт. в час
- в целях увеличения часовой производительности шкаф предрасстойки отключается, а головная машина Мини Рекс Футура или Мини Рекс Мульти поворачивается под углом к установке и в этом случае бесступенчато регулируемая производительность может достигать 1.800-4.800 штук в час
- вес установки 1.650 кг, электрическое подключение: 1,5 кВт
- простое управление установкой через сенсорную панель, установленную на головной машине



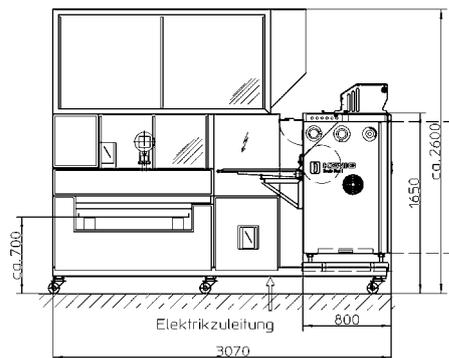


ЛУЧШЕЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПЕКАРЯ

СЕРИЯ М: ВЫСОКОЭКОНОМИЧНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ МОНО ИЛИ МУЛЬТИПРОДУКТОВ

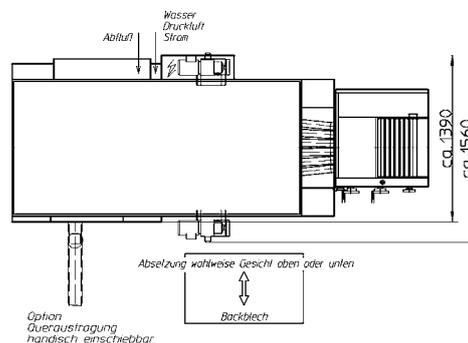
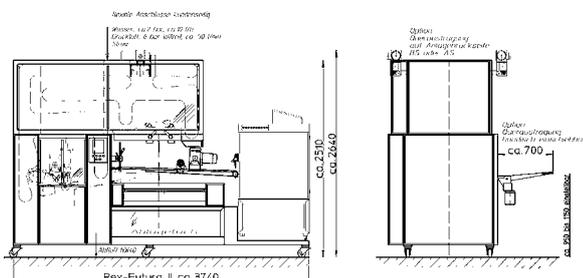
ЕСО 4000 – КОМПАКТНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧЕК КАЙЗЕР

- 5.100 штук в час - производительность при непрерывном режиме работы
- компактная установка для производства круглых и круглых штампованных булочек
- оптимальное соотношение цены и качества
- вся установка изготовлена на колёсах, головная тестоделительная и округлительная машина Классик Рекс размещается на поворотной раме
- 5-рядный выход изделий
- опция: поворотная заслонка для отсадки изделий на противни защипом вверх или вниз
- отсадка рассчитана на противни евростандарта
- может поставляться также в комплекте со шкафом окончательной расстойки на 10 или 20 минут
- опция: поперечный транспортёр для подачи изделий для заката на последующей приставной рогликовой машине



ЕСО TWIN - КОМПАКТНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧЕК С НАДРЕЗОМ И БУЛОЧЕК КАЙЗЕР

- оптимальное соотношение цена / производительность
- макс. часовая производительность 5.040 штук
- длина установки со шкафом предварительной расстойки всего: 3.480 мм
- серийное исполнение со станцией отсадки изделий на листы
- быстросменный штамповочный инструмент, станция надрезки и формовки булочек «вахауэр»
- из высококачественной нержавеющей стали – гарантированно длительный срок эксплуатации
- ECO TWIN 600 может также поставляться со шкафом окончательной расстойки на 20 минут, тип N 20
- установка расположена на колёсах
- станция отсадки настроена на размеры наиболее часто используемых стандартов носителей / противней
- бесступенчатая регулировка шагов и длины отсадки тестовых заготовок



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ УСТАНОВКА ОПЦИЯ



Предлагаемая нашей компанией многофункциональная модульная промышленная установка позволяет производить широкий ассортимент изделий: булочки для гамбургера, хот-дога, даже тостовый хлеб или сухари. Благодаря возможности модульного построения линии производятся как в полностью промышленном автоматическом варианте, так и с неполной

автоматизацией для любого вида производств. Многомодульная и подходящая для каждого предприятия установка. Вы выбираете ассортимент производимых изделий, а специалисты компании Кёниг, опираясь на свой многолетний опыт, находят оптимальное техническое решение.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ УСТАНОВКА КЁНИГ

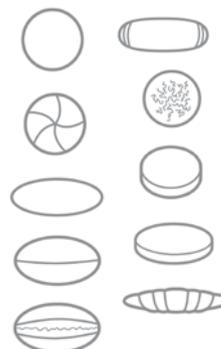
- производительность до 12.000 штук в час при 6-ти рядном выходе изделий (25 тактов в минуту)
- тестоделительная и тестоокруглительная машина Rex Futura Multi с диапазоном развеса от 12 до 245г (до 600 г - деление без округления)



КОМБИ ЛАЙН

Модульная система, развивающаяся вместе с вашим успехом. При разработке линии Комби Лайн была использована система блочного построения. Линия может доукомплектовываться станциями посыпки с увлажнением, закатки и надрезки по необходимости.

- часовая производительность 9 000 шт.
- блочная система построения
- 6/5/4-х или 5/4/3-х – рядный выход изделий;
- 2-х рядный выход изделий – по желанию
- возможность сквозного прохода «зелёных»
- тестовых заготовок «байпас» через шкаф
- предварительной расстойки
- автоматическая отсадка изделий на носители / противни
- поставляется с рабочей шириной 600 или 800 мм
- производство рогликов с солью и рогаликов возможно при заказе линии (по желанию) с поперечным устройством выхода изделий для последующей закатки на приставной рогликовой машине или с интегрированной станцией закатки (опция)
- отличное качество изготовления благодаря использованию высококачественных нержавеющей материалов
- сконструирована в соответствии с последними гигиеническими стандартами; проста в чистке и обслуживании



КОМБИ ЛАЙН КОМПАКТ

- часовая производительность до 9.000 шт.
- имеет стабильную и компактную рамочную конструкцию
- проверенные тестоделительные тестоокруглительные машины Бэзик Рекс, Классик Рекс или Классик Рекс Футура в качестве головной машины - гарантия поистине королевской линии для производства булочек
- станция штамповки изделий Региниматик оснащена поворотными подложками для штамповки как круглых, так и продолговатых изделий
- климатизация шкафа предварительной расстойки, высокоэффективная система очистки пустых люлек
- от 15 до 25 тактов в минуту
- комфортная высота снятия противней / носителей
- возможна непосредственная отсадка изделий с головной машины на листы
- встроенная станция длиннораскатки изделий для производства булочек с надрезом и длиннораскатанных булочек;
- изготовлена из высококачественной нержавеющей стали в соответствии с последними гигиеническими нормами;
- станция отсадки дополнительно может быть оснащена выдвижным лотком для упрощения рабочего процесса



КОМБИЛАН ПЛЮС ЕС

Кёниг предлагает дальнейшую модификацию прекрасно зарекомендовавшей себя линии для производства булочек Комби Лайн „Easy Clean Design“.

Линия изготовлена в соответствии с санитарно-гигиеническим стандартом, что обеспечивает простое обслуживание и лёгкий доступ ко всем модулям установки.

- новая рамочная конструкция обеспечивает доступ ко всем частям машины и соответствие гигиеническим стандартам
- часовая производительность 11.880 шт. при 33 тактах делительного барабана в минуту
- поверхности установки расположены под углом в 45°, что препятствует скоплению муки и остатков теста на поверхности установки
- шкаф предварительной расстойки со 330 подвесными люльками и оснащён встроенной станцией длиннораскатки
- после станции штамповки посредством передаточного транспортёра следует бережная отсадка на носители
- оснащена системой климатизации и системой очистки и стерилизации пустых люлек
- доступ к станции отсадки возможен с трёх сторон, комфортная высота снятия листов
- возможен сквозной проход тестовых заготовок от головной машины до станции отсадки
- станция отсадки может быть оснащена по желанию выдвижным лотком для оптимизации рабочего процесса

ККМ

- многофункциональная установка для большого разнообразия изделий с возможностями формовки, штамповки, приплющивания, прокатки, закатки, надрезки, посыпки – возможно всё!
- производительность до 7.500 штук в час при 5-/4-/3-х рядном выходе изделий
- возможен сквозной проход «зелёных» тестовых заготовок через шкаф предварительной расстойки для отсадки на противни
- линия может доукомплектовываться шкафом окончательной расстойки, станциями посыпки с увлажнением, станциями закатки и надрезки
- трёхсторонние поворотные подложки для штамповки изделий в соответствии с их геометрической формой
- бесступенчатая регулировка узла повторного округления (второй цикл округления изделий) при изготовлении высококачественных деревенских булочек (например: вахауэр).
- высочайшее качество булочек с надрезом / длинных булочек, формируемых на станции длиннораскатки, установленной в шкафу предварительной расстойки

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЕТ ВСЁ СЕРИЯ L, ЕСЛИ ВЫ НА ВЕРШИНЕ, ТО ВЫШЕ ВАС НЕ ПОДНЯТЬСЯ

КГФ КОМБИ 2000

КГФ КОМБИ 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.

- максимальная производительность всей установки (в зависимости от типа головной машины) может достигать 18.000 штук изделий в час
- многообразие вариантов позволяет комплектовать линию станцией посыпки с увлажнением и шкафом окончательной расстойки
- рабочая ширина в 800 мм позволяет достичь максимальной производительности
- по желанию заказчика возможен «сквозной» проход «зелёных» тестовых заготовок через шкаф предварительной расстойки непосредственно на станцию отсадки
- простота в уходе и обслуживании

Шкаф окончательной расстойки

Шкаф предварительной расстойки со станцией штамповки и без, и т.п.

Бункер для предпорционирования теста

Робот загрузки противней в тележки (Сервомат)

Станция отсадки изделий на противни

Станция надрезки

Станция посыпки с увлажнением

Револьверная штамповочная станция с различным штамповочным инструментом

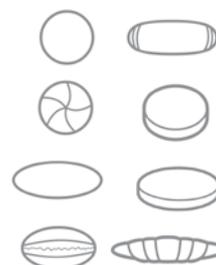
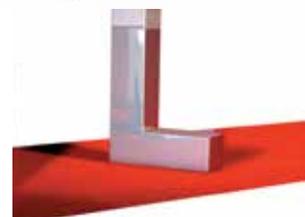
Предварительная прокатка

Головная тестоделительная и округлительная машина

Закатка

Длиннораскатка

Штамповка





КГФ - ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ЛИНИЯ

Установки, созданные согласно вашим индивидуальным потребностям для широчайшего ассортимента

- производство монопродуктов для высокой производительности или многофункциональная для широкого ассортимента
- производительность до 36.000 шт. в час
- модульная конфигурация линии согласно вашему желанию
- булочки кайзер, длинные булочки, булочки с надрезом, булочки «шриппен», «корншпиц» и «берлинер»
- множественные надрезы, посыпка, возможность производить специальные продукты

- шкаф окончательной расстойки может поставляться с наружным изолирующим корпусом и климатконтролем
- дополнительно поставляется с устройством очистки, стерилизацией подвесных люлек на холостом ходу
- с системой дистанционного контроля через модем



КГФ-Н СОГЛАСНО НОВЫМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТАМ

- головная машина Индустри Рекс AW-Н изготовлена согласно последним гигиеническим стандартам „Н“
- производительность 45.000 шт. в час
- минимальные линейные неровности наружной поверхности благодаря специальной рамочной конструкции сведены к минимуму и соответственно поверхностные загрязнения установки
- механические части машины изолированы от соприкосновения с тестом
- благодаря герметичности обшивки возможна чистка водой под малым давлением
- все части машины доступны для чистки, большие решётчатые панели служат защитой от несанкционированного проникновения

- все транспортёры снимаются для чистки без помощи специального инструмента
- для осуществления чистки, поворотные подложки, сменный штамповочный инструмент и передаточные транспортёры снимаются без помощи специального инструмента



ПРОЕКТЫ «ПОД КЛЮЧ» ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Специалисты компании Кёниг ориентируются на ваши индивидуальные пожелания и готовы предложить вам «проекты под ключ». Компания Кёниг предлагает установки для производства формовых изделий, изделий на носителях как, например, булочка «бриош» или булочек с надрезом или изделий-булочка для гамбургера и хот-дога. Специалисты компании Кёниг конструируют линии под ваш ассортимент и

рецептуру, что позволяет достигать на ваших тестах наилучшего результата, от замеса теста, расстойки, выпечки, охлаждения и до заморозки. Компания Кёниг предлагает Вам «проект под ключ», включая системное проектирование, проектный менеджмент, установку и монтаж оборудования, а также обучение персонала заказчика специалистами компании Кёниг и последующим сервисным обслуживанием.



ВАШ КОНТАКТ ПО ПРОЕКТАМ «ПОД КЛЮЧ»:

КЁНИГ ПРОЕКТМЕНЕДЖМЕНТ ГМБХ

Штаттегер Штрассе 80 | А-8045 Грац-Андриц

Представительство в Италии

Viale Archimede 31 | Loc. Campagnola

I-37059 Santa Maria di Zevio (VR)

+390452529538

nicola.perbellini@koenig-rex.com

Представительство в России

1-ый Щипковский пер., дом 20 / оф.701

115093 Москва РОССИЯ

+7.926.208.64.85

igor.kornauhof@koenig-rex.com



- 1 тестомес с двойным замешивающим инструментом DW 240-Н
- 2 шкаф предварительной расстойки
- 3 система загрузки тестовых заготовок в шкаф расстойки
- 4 шкаф расстойки на носителях
- 5 станция надрезки
- 6 система транспортировки тестовых заготовок
- 7 хлебопекарная печь ПУ Интеграл
- 8 спиральное охлаждение
- 9 спиральная заморозка

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

ШКАФЫ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ ОТ КЁНИГ

ШКАФ РАССТОЙКИ С ПОДВЕСНЫМИ ЛЮЛЬКАМИ

Данный шкаф расстойки предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок в подвесных люльках и поставляется с рабочей шириной 600, 800 или 1000 мм или с шириной равной рабочей ширине следующих за ним установок: 1600, 2000, 2500 или 3000 мм. Для установок по производству берлинских булочек или крапфен возможны также поставки шкафов с шириной 1000 или 1300 мм. Количество люлек и соответственно размер шкафа окончательной расстойки соответствуют времени расстойки. Климатизация осуществляется с подогревом и увлажнением с регулировкой посредством термостата и гидростата.



Шкафы окончательной расстойки от компании Кёниг могут быть полностью облицованы изоляционными панелями по желанию заказчика. Шкафы окончательной расстойки оснащаются системой климатизации, что позволяет контролировать и регулировать все параметры (температуру, влажность). Благодаря боковым изоляционным панелям облегчается чистка шкафа окончательной расстойки от муки и теста, они просто соскальзывают вниз и в конце смены убираются пылесосом.



ЭТАЖНЫЙ ШКАФ РАССТОЙКИ

Шкаф расстойки предназначен для расстойки тестовых заготовок на плоских носителях, противнях или багетных противнях с шириной стандартом в 800, 1000, 1200, 1600 и 2400 мм. Компактное исполнение, конструктивные решения в соответствии с гигиеническими нормами и стандартами и использование высококачественных материалов обеспечивают высокую эффективность и расстойку широкого ассортимента изделий и это при минимальной занимаемой площади. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями. Все механические части изолированы от соприкосновения с тестом и легко доступны для чистки и обслуживания.



ШКАФ РАССТОЙКИ НА ПЛАТАХ (НОСИТЕЛЯХ)

Шкаф расстойки на платах обеспечивает щадящую и равномерную расстойку тестовых заготовок. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями и благодаря постоянному поддержанию климатизации достигается высокое качество продукции. Шкаф расстойки на платах вместимостью до 500 плат предназначен как для подовых изделий, так и для изделий на листах, багетных листах или в формах. Шкаф поставляется с рабочей шириной 600, 2400, 3000, 3200 и 3600 мм.



КАМЕРА РАССТОЙКИ ДЛЯ ТЕЛЕЖЕЧНЫХ ПЕЧЕЙ

Камера расстойки для тележечных печей состоит из модульных плат и предназначена специально для расстойки булочек и деликатесной выпечки. Тестовые заготовки поставляются в камеру расстойки на хлебобулочных тележках. Камера расстойки для тележечных печей предназначена для одинарных или двойных тележек размером 800x600, 800x1200 или 1000x600 мм. Система климатизации обеспечивает точность соблюдения заданных параметров расстойки (температура, влажность) и гарантирует поддержание постоянных климатических условий во всех модулях камеры расстойки.



КАМЕРА РАССТОЙКИ НА ТРАНСПОРТЁРНЫХ ЛЕНТАХ

Камера расстойки на транспортёрах обеспечивает высокое качество продукции благодаря системе климатизации, позволяющей регулировать температуру и влажность. Камера расстойки на транспортёрах предназначена для расстойки порционных изделий и/или ламинированного теста. Изготавливается с рабочей шириной 800, 1000, 1200, и 1400 мм. Длина транспортёров модульной камеры расстойки может составлять до 400 м.



ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Пятна от сырости - это явление, которое не легко избежать. Кёниг использует большой объём ресурсов для улучшения подвесных люлек, условий очистки и дезинфекции шкафов расстойки.

Наряду со стандартной зоной сушки для больших камер окончатальной расстойки наиболее целевое значение имеет следующая комбинация:

1. Станция очистки подвесных люлек

Посредством вращающихся щёток производится механическая очистка каждой отдельной подвески после каждого цикла в закрытой станции. Щётки подводятся снизу и вычищаемая грязь падает вниз.

2. Вытяжное устройство

Пыль, образующаяся при работе щёток, вытягивается в легкодоступный и сменный пылевой мешок мощной взрывозащищённой промышленной установкой.

3. Инфракрасная дезинфекция

Подвески после механической очистки и вытяжки пыли определённое время проходят обработку мощными инфракрасными лампами. Эти лампы, в отличие от обычного ультрафиолетового облучения, подводятся внутрь подвесок. При температуре 125°C бактерии и споры в подложке подвесных люлек уничтожаются. Инфракрасная дезинфекция может включаться при каждом цикле (на предприятиях в три смены) или она будет осуществляться по окончании производственного цикла или смены.



ЗАМЕНА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ТЕЛЕЖЕК БЕЗ ОСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ. АВТОМАТИЗАЦИЯ НА ЗАВЕРШАЮЩЕМ ЭТАПЕ.

СЕРВОМАТ



Сервомат – это автоматическое устройство от Кёниг для штабелирования противней, самостоятельно вынимающее противни (либо носители для расстойки или выпечки) со станции отсадки изделий и укладывающее их в хлебопекарную тележку. Тележка загружается автоматически и готова к отправке на выпечку. При больших объёмах возможно значительное облегчение работы, которое высвобождает оператора для других производственных задач!

- устройство Сервомат позволяет производить замену хлебопекарных тележек без остановки линии.
- подходит для всех стандартных тележек и хлебопекарных противней.
- производительность до 200 противней в час.
- устанавливается с фронтальным или задним расположением или по обеим сторонам (= 400 противней в час).
- программируемое управление промышленного исполнения.
- автоматическое распознавание противней.
- возможна поставка «сортировочной станции», подающей сразу две тележки под загрузку и требующей участие оператора только после того, как тележки загрузятся.

ШТАМПОВОЧНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



ДЛЯ КРУГЛЫХ ШТАМПОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ



Кайзер



Зальц



Кертнер



Штерн



ГБ



Кронен 8



Кронен 10



Фейераубенд



Зонне



О3



Зонненблуме



Трактор



Шелл



Тартаруга



Шпирале



Ин Янь



3 штерн



Фуссбаль

ДЛЯ ДЛИННОПРОКАТАННЫХ ШТАМПОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ



Штейрише
лангземмель



Монд



Раупе



Велле



Гефлехт



Рогато



Тартаруга



Хауски



Марракета



ЛЕГЕНДА



ОКРУГЛЁННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

например: крапфен / берлинские булочки, молочные булочки, булочки с изюмом и т.д.



ОКРУГЛЁННЫЕ, ШТАМПОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

например: кайзеровская булочка, кертнеровская булочка, булочка со звездочкой, с изображением футбольного мяча и т.д.



ОКРУГЛЁННЫЕ, РАСКАТАННЫЕ В ДЛИНУ, ШТАМПОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

например: штирийские булочки, плетёнки, марракета и т.д.



ОКРУГЛЁННЫЕ, РАСКАТАННЫЕ В ДЛИНУ, НАДРЕЗАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

например: немецкие надрезанные булочки...



ОКРУГЛЁННЫЕ, РАСКАТАННЫЕ В ДЛИНУ ЗАКАТАННЫЕ

например: французская булочка пайн о лэ...



ОКРУГЛЁННЫЕ, РАСКАТАННЫЕ В ДЛИНУ, ЗАКАТАННЫЕ

например: Хот Дог...



ОКРУГЛЁННЫЕ, ЗАКАТАННЫЕ

например: роглики с солью, корншпитц, ...



ДВОЙНОЕ ОКРУГЛЕНИЕ

например: вахауэр, булочки в форме розы ...



ОКРУГЛЁННЫЕ, ПРИПЛОЩЕННЫЕ

например: бан, гамбургер...



ОКРУГЛЁННЫЕ, РАСКАТАННЫЕ В ДЛИНУ, ПРИПЛОЩЕННЫЕ

например: итальянские булочки ...

Возможны **особые формы**, такие как «мантовани» – округлённые, закатанные, перевёрнутые, закатанные. Инженеры фирмы Кёниг ищут совместно со своими заказчиками решения для производства продуктов

специальной формы. Им удаётся находить технические решения замены трудоёмкого ручного труда на полную автоматизацию процесса (расстойка, посыпка, надрезка, отсадка и т.п).

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 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-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

Наши цифровые каналы

scan here

