

THE BAKER'S
CROWN



УСТАНОВКА ДЛЯ ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТОВОГО ПОЛОТНА МЕНЕС / МЕНЕС Н

ОСОБО БЕРЕЖНАЯ БЕССТРЕССОВАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА
СО СДВОЕННОЙ САТЕЛЛИТНОЙ ГОЛОВКОЙ В САНИТАРНО-
ГИГИЕНИЧЕСКОМ ИСПОЛНЕНИИ «Н»



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основной идеей при проектировании линии «МЕНЕС» было стремление разработать единый концепт модульного построения как можно более полно соответствующего разнообразным потребностям заказчиков и потребностям мирового рынка. Поэтому, каждая линия «МЕНЕС» адаптирована под каждого конкретного потребителя и может быть в любой момент дооснащена дополнительным оборудованием.

- объём обрабатываемого теста от 500 кг до 5.000 кг в час
- линии «МЕНЕС» серийно изготавливаются с рабочей шириной в 800, 1000, 1.200 и 1.600 мм
- максимальная ширина тестовой ленты, формируемой из различных сортов муки, от ТА 140 (по западноевропейской классификации) напр.: рогаликов «Лаугенштанген» (тестовые заготовки опускаются в содовый раствор перед выпечкой), до ТА 190 напр.: чиабатты
- толщина раскатываемого полотна от 1-го до 50 мм
- модульный тип построения линии по блочному принципу с разнообразным инструментом с возможностью последующего дооснащения
- трёхвальцовая система формовки ленты для получения с самого начала однородного теста
- простое наглядное управление, опционально возможно изготовление переносной панели управления или мобильного блока управления
- двойная сателлитная головка «Twin Sat» для более щадящей обработки теста
- подходит для производства различных изделий из разнообразного теста: слоёного, сдобного, теста для пиццы, чиабатты, багета и т.д
- установка изготовлена из нержавеющей стали

ДЛЯ РАСШИРЕННОГО АССОРТИМЕНТА: КОМБИНИРОВАННАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ

Менес-Н «всё в одном» со шкафом предварительной расстойки KGV:

- для формования угловых и округлённых штампованных продуктов из тестовой ленты
- на одной установке возможно получать большую часть производимого ассортимента
- производительность до 90.000 булочек в час
- компактная установка с большой производительностью на минимуме занимаемой площади
- полная автоматизация установки - обслуживание одним оператором
- вдвоенная & полностью синхронизированная установка



СООТВЕТСТВИЕ ВЫСОКИМ СТАНДАРТАМ: УСТАНОВКА ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ МЕНЕС В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ СТАНДАРТОМ „Н“



Установка формования тестовой ленты с облегчённой чисткой:

- возможна чистка водой под малым давлением „Wash-Down“ благодаря тому, что установка укомплектована герметичными подшипниками
- сокращение времени очистки & минимальное загрязнение благодаря ровным наружным корпусным поверхностям & новой рамочной конструкции
- за счёт этого и быстрый переход с производства одного вида изделий на другой
- увеличенные интервалы между санитарными перерывами на чистку и сокращение простоя установки

С защитным корпусом и сквозными транспортёрами

- защитный корпус для упрощённого доступа к установке и оптимизации защиты от несанкционированного проникновения
- съёмные сквозные транспортёры без использования инструмента



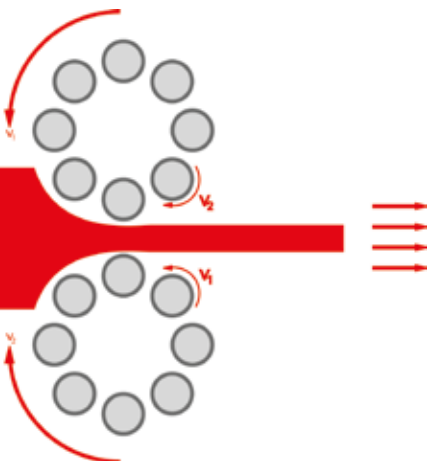
С защитным корпусом и взаимозаменяемыми транспортёрами

- компактное исполнение установки с большими защитными панелями – дверьми - как защита от несанкционированного проникновения персонала
- сменные транспортёрные ленты снимаются и заменяются без использования инструмента
- благодаря выездной несущей раме, чистка возможна со всех сторон установки



ПРИНЦИП СДВОЕННОЙ САТЕЛЛИТНОЙ ГОЛОВКИ TWIN SAT

Основное отличие от обычной сателлитной техники с обыкновенным цилиндрическим валком состоит в наличии сдвоенной сателлитной головки, снижающей механическую нагрузку на тесто до минимума и препятствующей образованию в нём напряжения. Мы называем это принципом Twin Sat.



Принцип Twin Sat действует по особому разработанному принципу. Благодаря конструкции двух расположенных друг над другом сателлитных вальцовых головок становится возможным приготовление тестов без стресса. После такой формовки тесто можно резать, формовать и без отлёжки перерабатывать дальше. При проходе теста через последующие модули оно больше не валцуются, а быстро доводится быстрыми лёгкими прихлопываниями до нужных размеров.



УСТРОЙСТВО КОНТРОЛЯ ВЕСА AWS

Для более точного развеса всего ассортимента продукции, производимого на линии Менес Н возможна интеграция устройства контроля веса «Accurate Weight System». Устройство контроля веса König Accurate Weight System является отдельным модулем с собственным электронным оснащением и независимым приводом, что позволяет осуществлять сегментарное взвешивание тестовой ленты по всей рабочей ширине установки. Благодаря новейшей технологии сегментарного взвешивания устройство контроля веса распознаёт каждый сегмент тестовой ленты, взвешивает его и фиксирует разницу развеса по каждому сегменту. Благодаря координации многих модулей в составе одной установки, отпадает необходимость в корректирующих надрезах, минимизируются отходы теста, достигается максимальная точность развеса тестовых заготовок, тестовой ленты и отдельных её сегментов.



МЕНЕС – МНОГООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ



**ОКРУГЛЁННЫЕ
ПРОДУКТЫ**



**ЧЕТЫРЁХУГОЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ
(НАПР. ЧИАБАТТА)**



**ТРЕУГОЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ**



**ЗАКАТАННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ**



БАГЕТ



**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТОНКОГО
ТЕСТА (НАПР. ПОДЛОЖКА
ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЁШКИ)**



**СДОБНЫЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ**



ХЛЕБ



ИЗДЕЛИЯ С ПОСЫПКОЙ



ОКРУГЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ



* для производства изделий с посыпкой может поставляться по желанию со станцией посыпки

* дополнительно



ЧЕТЫРЁХУГОЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ (НАПР. ЧИАБАТТА)



* для производства изделий с посыпкой может поставляться по желанию со станцией посыпки

* дополнительно



ТРЕУГОЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ



* для производства изделий с посыпкой может поставляться по желанию со станцией посыпки

* дополнительно



ЗАКАТАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



* для производства изделий с посыпкой может поставляться по желанию со станцией посыпки

* дополнительно

* в зависимости от желаемого количества витков на изделии может поставляться со станцией вакуумной закатки



БАГЕТ



* для производства изделий с посыпкой может поставляться по желанию со станцией посыпки

* дополнительно



ПОЛНАЯ МОДУЛЬНОСТЬ – БЛОЧНЫЙ КОНЦЕПТ ЛИНИИ МЕНЕС



**ПРОИЗВОДСТВО
ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ**

Установка Менес Н оснащена новой 3-х вальцовой системой формования тестовой ленты и может использоваться для обработки различных тестов. Благодаря сменным валкам с различной поверхностью могут обрабатываться как плотные, так и очень мягкие теста (с большим содержанием влаги). За счёт этой системы сменных валков достигается различная ширина тестовой ленты, и минимизируются отходы.

Благодаря 3-х вальцовой системе формования тестовой ленты, установка Менес Н может производить обширный ассортимент продукции: хлеба, багеты, чиабатту, пиццу, булочку для хот-дога, донаты, пироги, круассаны, штрудель, питу, различные виды лепёшек и т.д.



**ДВОЙНАЯ САТЕЛЛИТНАЯ
ГОЛОВКА TWIN SAT**

Двойная сателлитная головка Twin Sat действует по особому разработанному принципу. Благодаря конструкции двух расположенных друг над другом сателлитных вальцевых головок, становится возможным приготовление теста без стресса. При этом, при движении тесто не вальцуется, а быстро доводится лёгкими прихлопываниями в соотношении 7:1 до нужных размеров.

При правильно выставленной, ориентированной на тесто скорости вращения сателлитов гарантируется отсутствие срезающих сил и стресса. Таким образом, газовая среда, влажность и наличие ароматических веществ могут оказывать значительное воздействие на структуру теста готовых продуктов.



**ВИБРО-ВАЛЬЦОВОЧНЫЙ
ИНСТРУМЕНТ**

Вибро-вальцовочная головка – это высокотехнологичное решение для увеличения ширины тестовой ленты. Тестовая лента проходит через верхний цилиндрический валок и подающий транспортёр, под которым находится винтовой вал. Толщина ленты будет уменьшаться под воздействием пульсирующих движений и тесто будет бережно распределяться от середины к краям тестового полотна. Такое расположение эксцентриков также способствует тому, что тесто на протяжении всего процесса его обработки постоянно имеет короткие промежутки времени для отдыха. Это устройство прекрасно подходит для производства изделий с равномерной пористостью.



**ПОПЕРЕЧНАЯ РАСКАТКА
ВИБРО-ВАЛЬЦОВОЧНЫЙ
ИНСТРУМЕНТ**

Инструмент для поперечной раскатки служит для бережной поперечной вальцовки тестового полотна. Благодаря такому виду раскатки тестовая лента становится тоньше и напряжение в ней сокращается. Бесступенчатое регулирование расстояния между раскаточным валком и транспортёром. Прекрасно подходит для производства изделий с неоднородной пористостью, напр. чиабатты. Инструмент для поперечной раскатки состоит из двух валков, благодаря которым тесто бесступенчато раскатывается в соотношении 2:1 от фактической толщины теста.



**ГИЛЬОТИНА С ФУНКЦИЕЙ
МНОГОКРАТНОЙ
ПОПЕРЕЧНОЙ НАРЕЗКИ**

Гильотина нарезает тестовое полотно в длину или режет его по определённой форме и подготавливает для последующей штамповки, резки (например, для производства рустикальных-деревенских булочек). Гильотина выдерживает большие усилия резки. Благодаря высокой скорости движения тестового полотна даже на изделиях большой толщины обеспечивается точный вертикальный срез. Устройство многократной поперечной резки, благодаря нарезке и последующему повороту изделий, позволяет разнообразить ассортимент изделий (напр. производить закатанные продукты).



**УСТРОЙСТВО СЪЁМА
ОСТАТКОВ ТЕСТА**

После нарезки тестовой ленты на полосы на транспортёре могут, в зависимости, от конечного продукта, оставаться обрезки теста. Эти остатки щадяще выводятся специально сконструированными для этого передаточным и поперечным транспортёрами обратно для подачи в тестомесильную машину, либо в бокс для остатков теста.



УЗЕЛ ОКРУГЛЕНИЯ

Узел округления работает со скоростью вращения округлительного барабана 33 такта в минуту. Регулируется по степени округления и развесу кусков теста, благодаря чему достигается идеальная круглая форма с оптимальным напряжением внутри тестовой заготовки



**КАЛИБРОВОЧНАЯ
ГОЛОВКА**

Для придания желаемой конечной толщины тестовому полотну и подготовки его для дальнейшей обработки (напр. при производстве тестового хлеба или закатанных продуктов) тестовая лента проходит через устройство с калибровочной головкой. Посредством калибровочной головки тестовой ленте придаётся желаемая толщина по всей длине. Таким образом, вся поверхность тестового полотна становится однородной.



СМЕННЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ НАРЕЗКИ ТЕСТА В ДЛИНУ

Отформованная тестовая лента нарезается сменным инструментом в длину на полосы. Резательный инструмент расположен по отдельности на несущем валу. Благодаря сменным лезвиям достигается как открытый, так и закрытый надрез тестовой заготовки.

Ножи являются взаимозаменяемыми и гибко регулируемыми в зависимости от конечного продукта и допускают открытый и закрытый срез тестовой заготовки.



РАБОЧИЙ СТОЛ | УСТРОЙСТВО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ И СКЛАДЫВАНИЯ ТЕСТА

В зависимости от желаемого конечного продукта и комплектации линии Кёниг предлагает рабочий стол и устройство порционирования и складывания теста.

Устройство дозировки может работать с разными начинками, нанося их непосредственно на тестовую ленту.



РЕЗАТЕЛЬНЫЙ И ШТАМПОВОЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ

Благодаря этому инструменту возможно вырубка изделий практически любой формы соответственно желанию заказчика. Резательный и штамповочный инструмент может храниться по группам производимых продуктов в специально предназначенном для этого шкафу. Благодаря сменным валкам обеспечивается быстрый переход на производство другого продукта, что позволяет производить большой ассортимент изделий.



УСТРОЙСТВО ВЗВЕШИВАНИЯ

В целях увеличения точности взвешивания всех производимых изделий на линии возможна установка устройства контроля веса AWS (Accurate Weight Systems) перед гильотиной поперечного порционирования изделий. Сегментное взвешивание позволяет определять отклонения по весу на различных участках контроля веса по всей ширине тестовой ленты. Такой контроль даёт возможность регулирования опционально переставляемого устройства порционной нарезки в длину, вальцовочных валков и гильотины.



УСТРОЙСТВО РАСКАТКИ

Устройство раскатки позволяет производить длинно-раскатанные изделия как, например, багеты. Тестовые заготовки вначале заворачиваются посредством транспортёра и раскатываются с помощью двух приводных транспортёров (верхнего и нижнего). Для придания раскатке большей интенсивности возможно, изменение направления движения верхнего транспортёра на противоположное движению тестовой ленты. Устройство раскатки изделий расположено на колёсах таким образом, в любой момент может быть заменено на другой модуль.



СТАНЦИЯ ЗАКАТКИ (СТАНЦИЯ ВАКУУМНОЙ ЗАКАТКИ

На станции закатки от Кёниг осуществляется закатка тестовых заготовок без начинки, таких как роглики с солью и корншпицы. Пара закаточных валков, расположенных в станции закатки избавляет тестовые заготовки от напряжения. Скорость вальцовочных валков и закаточных транспортёров регулируется в зависимости от желаемого ассортимента изделий.



СТАНЦИЯ ПОСЫПКИ

Любое предприятие может значительно расширить свой ассортимент изделий за счёт применения станции посыпки. Станция посыпки от Кёниг обеспечивает равномерную посыпку изделий и поставляется в исполнении с 2-мя лентами и одним посыпочным боксом для посыпки сверху или в исполнении с 3-мя лентами и 2-мя посыпочными боксами для посыпки изделий с обеих сторон. Для фиксации посыпки на тестовой заготовке используется либо посыпка на водяной бане, либо посыпка за счёт увлажнения тестовых заготовок.



СТАНЦИЯ ОТСАДКИ

Станция отсадки быстро отсаживает изделия на передаточные транспортёры, либо на противни. Изделия отсаживаются точно и быстро благодаря использованию серводвигателя. Шаг отсадки изделий бесступенчато регулируется до 1000 мм, программируется и запоминается в программах на ж/к панели управления. Возможна отсадка по группам, например, багетов и других закатанных изделий на специальные противни (например, волнистые). При этом, точность отсадки сохраняется.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТОНКОГО ТЕСТА (НАПР. ПОДЛОЖКА ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЁШКИ)



для производства изделий с
посыпкой может поставляться по
желанию со станцией посыпки * дополнительно

* дополнительно в зависимости от толщины теста на выходе

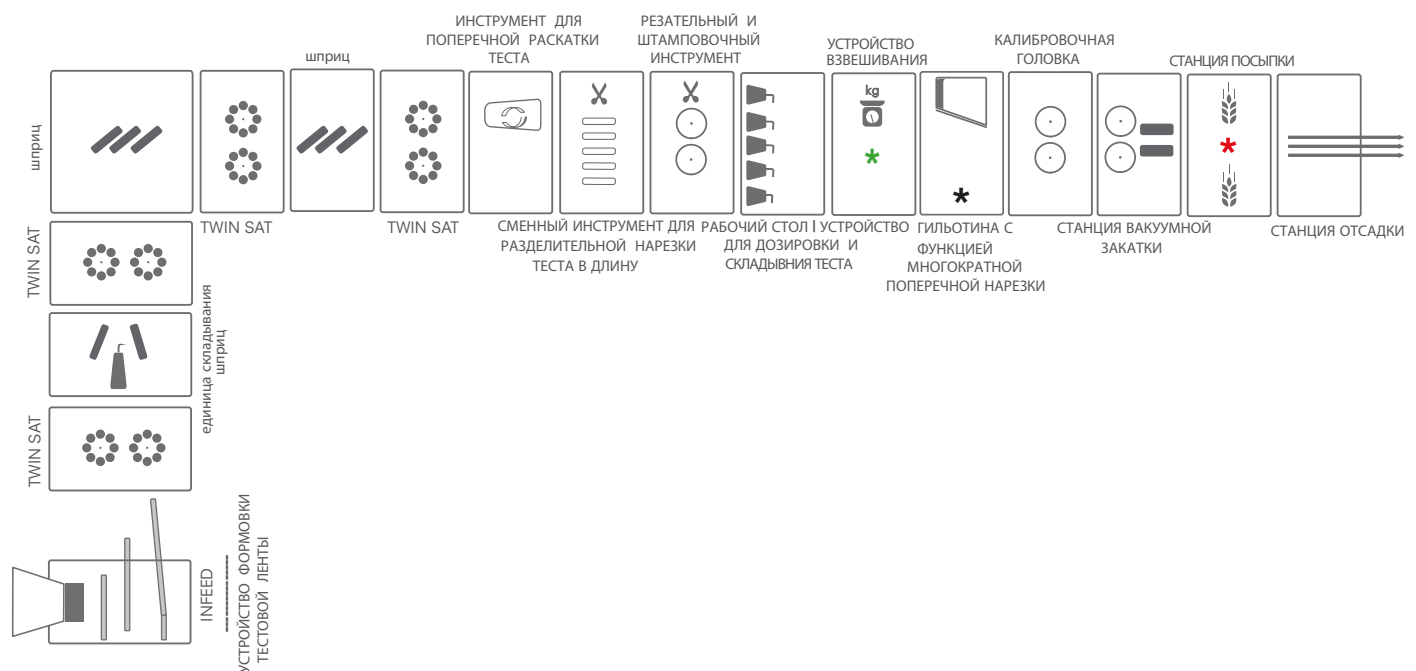


СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (НАПР. ИЗ СЛОЁННОГО ИЛИ СДОБНОГО ТЕСТА)



для производства изделий с
посыпкой может поставляться по
желанию со станцией посыпки * дополнительно

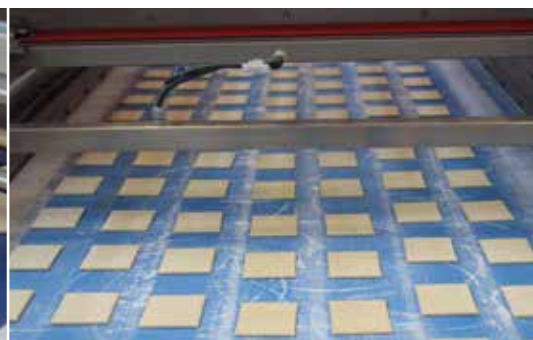
* дополнительно в зависимости от толщины теста для круассанов на выходе -> устройство многоразовой поперечной нарезки (нарезка с последующим переворачиванием изделий)



ХЛЕБ



для производства изделий с
посыпкой может поставляться по
желанию со станцией посыпки * дополнительно



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 ко́та 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

