

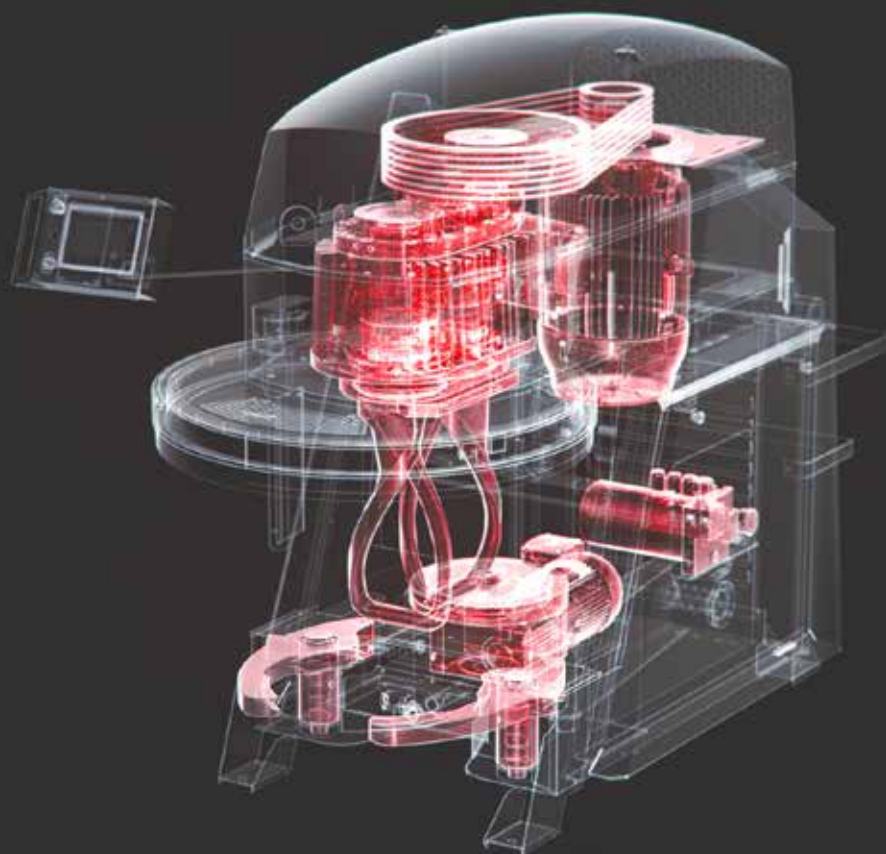
KONIG

THE BAKER'S
CROWN

MÁQUINAS AMASADORAS Y VOLCADORES ELEVADORES

LOS MEJORES RESULTADOS
DESDE EL PRINCIPIO

AMASAR & ELEVAR



VISIÓN GENERAL

1

AMASAR

AMASADORA
EN ESPIRAL

2

AMASAR

AMASADORA
DE DOBLE ZIGMA

3

ELEVAR

VOLCADOR ELEVADOR
HERKULES



MÁQUINA AMASADORA DE DOBLE ZIGMA

La máquina amasadora de doble zigma de Koenig le permite ya desde el procesamiento de la masa asentar los cimientos de la máxima calidad de producto. Las dos herramientas, diseñadas especialmente con un desarrollo curvo especial, realizan un trabajo de sentido encontrado - disminuyendo la fricción y amasando por compresión.

De esta forma la energía mecánica aportada, disminuye el aporte de temperatura a la masa y puede disminuir los tiempos - comparado con una amasadora de espiral tradicional. Por otro lado por el trabajo de la maquina mediante compresión se aumenta considerablemente el aporte de oxígeno y aire a la masa. Por esta razón, la máquina amasadora de Doble Zigma resulta especialmente adecuada para procesar masas de trigo y productos de pastelería.

A partir de la TA 180 (% agua ÷ peso de harina) se consiguen los resultados también para masas de centeno y mezclas de centeno. Gracias a su estructura estable, su confiabilidad y su manejo sencillo, cuenta con el aprecio de clientes de todo el mundo.



DESTACADOS



amasado intensivo
y al mismo tiempo procesamiento
cuidadoso de p. ej. masas de fruta



dos velocidades
para herramientas de amasado
y batea de masa



tiempos de amasado breves
con un calentamiento mínimo de la masa

DETALLES

- capacidad de masa de 125 y de 240 kg
- el cabezal se puede subir y bajar hidráulicamente
- la batea de masa se puede desplazar hacia afuera
- disponible opcionalmente también con armazón de acero inoxidable
- bloqueo hidráulico de la batea de masa

DISEÑO HIGIÉNICO "H"

- totalmente limpiable con salpicaduras de agua (agua a baja presión)
- estructura de la máquina y el cabezal superior totalmente sellado
- revestimientos de acero inoxidable
- gabinete de controles eléctricos construido en acero inoxidable
- cuba o bowl de acero inoxidable con accionamiento mecánico mediante rueda de fricción
- drenajes perforados tanto en la base de la máquina como en su cabezal
- cubierta de la cuba o bowl a prueba de polvo
- panel táctil de control bajo norma IP65



AMASADORA EN ESPIRAL

La amasadora en espiral de aplicación universal de Koenig proporciona desde el principio una calidad de producto óptima. No importa si se usan con masas de trigo, mezcla de trigo, mezcla de centeno, centeno o integrales: las amasadoras en espiral de Koenig amasan rápidamente y apenas calienta la massa.

Como todas las amasadoras de Koenig, la amasadora en espiral viene equipada de serie con bol de masa desplazable y garantiza así un proceso de trabajo racional junto a una gran comodidad de manejo.

Gracias a que la interacción entre la velocidad de amasado y las rotaciones y el sentido de giro del bol de amasado están exactamente ajustados y se puedan guardar en el programa del controlador, los modelos de la serie SP son de aplicación universal y se pueden adaptar prácticamente a cualquier receta.



DESTACADOS



estructura estable
para masas exigentes



dos velocidades
para herramientas de amasado y batea de masa



tiempos de amasado breves
con un calentamiento mínimo de la masa

DETALLES

- capacidad de masa de 160 y de 240 kg
- el cabezal se puede subir y bajar hidráulicamente
- la batea de masa se puede desplazar hacia afuera
- bloqueo hidráulico de la batea de masa
- versión estándar con revestimiento de acero inoxidable y placa base de acero inoxidable
- disponible opcionalmente también con armazón de acero inoxidable

COMPARATIVA DE DATOS TÉCNICOS | AMASADORA EN ESPIRAL & MÁQUINA AMASADORA DE DOBLE ZIGMA

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Capacidad de harina (hasta aprox.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Capacidad de masa (hasta aprox.)	160 kg	240 kg	125 kg	240 kg
Contenido de la batea	225 liter	360 liter	190 liter	370 liter
Diámetro interior de la batea	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Borde superior de la batea (D)	890 mm	1,010 mm	790 mm	990 mm
Rotaciones de la batea a 50 Hz:				
1. Velocidad (mezcla)	11.7 rpm	10.6 rpm	10,7 rpm	7,5 rpm
2. Velocidad (amasado)	23.5 rpm	21.3 rpm	21,6 rpm	15,1 rpm
Rotaciones de la herramienta a 50 Hz:				
1. Velocidad (mezcla)	91.5 rpm	94.5 rpm	120 rpm	113,4 rpm
2. Velocidad (amasado)	183 rpm	189 rpm	240 rpm	229 rpm
Potencia nominal	17.5 kW	24.6 kW	19 kW	28,6 kW (30,6 kW)
Dimensiones:				
Longitud	2,217 mm	2,404 mm	2,176 mm	2,569 mm (2.113 mm)
Anchura	1,370 mm	1,396 mm	1,365 mm	1,449 mm (1.630 mm)
Altura	1,953 mm	2,068 mm	1,983 mm	2,349 mm (2.301 mm)
Peso incluida la batea (máx. aprox.)	1,490 kg	1,810 kg	1,825 kg	2,060 kg (3.000 kg)

VOLCADOR ELEVADOR HERKULES

Para redondear el programa «de la masa a la máquina», Koenig ofrece también el volcador elevador adecuado. Con una potencia de elevación de hasta 1000 kg y una altura de elevación de máx. 3300 mm, su aplicación es universal. Durante todo el proceso de elevación y vuelco, las badeas de amasado se mantienen bloqueados seguros en un dispositivo de alojamiento. Gracias al gran ángulo de vuelco o al dispositivo integrado de vaciado opcional para masas finas, la batea de masa queda completamente vacío.

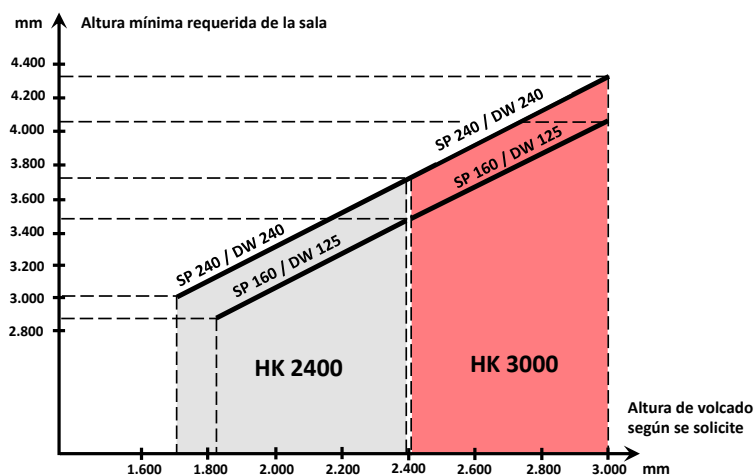


DETALLES

- fuerza de elevación de máx. 1.000 kg
- se puede elegir entre diseño a la derecha o a la izquierda
- bastidor base disponible en diseño de acero inoxidable
- también se puede suministrar para alturas bajas de vuelco



ALTURA MÍNIMA NECESARIA DE LA SALA
SEGÚN LA ALTURA DE VUELCO DESEADA



DESTACADOS



altura de vuelco ajustable
en pasos de aprox. 50 mm hasta un máximo de 3.300 mm



desplazamiento transversal
(diseño especial)



abrazadera para cubetas de terceros
disponible opcionalmente





¡SERVICIO Y REPUESTOS DEL FABRICANTE!

Cada máquina y línea se prueba con masa antes de salir de Koenig. Nuestros técnicos cuentan con una formación exhaustiva y años de experiencia en tecnología de panadería. Ellos ensamblan el equipo en Koenig y luego lo ponen en funcionamiento en su ubicación. Nuestro departamento de Repuestos y Servicio está a su disposición, día y noche, en cualquier parte del mundo.



Durante horario de oficina: **+43 316 6901 0**

Fuera de horario de oficina: **+43 316 6901 739**



KONIG

Código QR para la categoría de productos
"Máquinas amasadoras y volcadores elevadores"