

THE BAKER'S
CROWN



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ УСТАНОВКА КЁНИГ

**МОДУЛЬНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО
АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОД ВАШ ЗАКАЗ**

КОМПАНИЯ КЁНИГ - ВАШ НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЁР В МИРЕ ПРОИЗВОДСТВА И ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ОТ ЗАМЕСА ДО ВЫПЕЧКИ – ИЗ ОДНИХ РУК

Компания Кёниг имеет пятидесятилетний стаж успешной работы в сфере производства оборудования, реализации комплектных решений «под ключ», в обучении, оказании сервисных услуг и в технологическом сопровождении. Компания Кёниг - ваш надёжный партнёр на любой стадии вашего проекта.



Протестируйте ваши рецептуры и ингредиенты на оборудовании компании Кёниг в нашем технико-технологическом центре в городе Грац.



Консультирование по технологии тестоведения и подбор самой оптимальной технологии для именно вашего продукта.



Конфигурация линии, основанная на ваших пожеланиях.



Проект под ключ - конкретный менеджер проекта - конкретный план реализации.



Монтаж & пуско-наладка оборудования опфессиональным персоналом компании Кёниг.



Обучение персонала заказчика работе на оборудовании.



Дистанционная техподдержка по вопросам работы оборудования.



Круглосуточная горячая линия, быстрая доставка и обеспечение запчастями на длительный период.



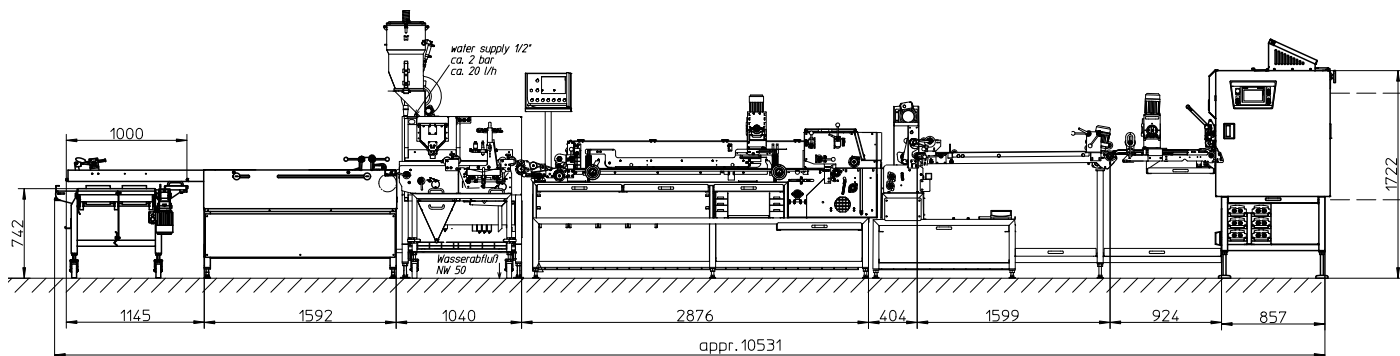
Постоянные консультации по расширению ассортимента и улучшению качества продукции.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ УСТАНОВКА КЁНИГ

Предлагаемая нашей компанией многофункциональная модульная промышленная установка позволяет производить широкий ассортимент изделий. Булочки для гамбургера, хот-дога, тостовый хлеб и даже сухарные изделия – это далеко не весь ассортимент, на который рассчитана эта линия. Благодаря возможности модульного построения, линии производятся как в полностью промышленном автоматическом варианте, так и с неполной автоматизацией.

Компания Кёниг найдёт технические решения для производства ассортимента изделий, необходимых вашему производству. Высокая клиентоориентированность, новейшие разработки и высококвалифицированный персонал сделали компанию Кёниг одним из ведущих производителей оборудования для хлебопекарной промышленности в мире.

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ



ОПЕРЕЧНЫЙ СЪЁМ ПРОДУКЦИИ

СТАНЦИЯ ОТСАДКИ

СТАНЦИЯ ПОСЫПКИ (ОПЦИЯ)

СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ-RR

РАСПРЕДТРАНСПОРТЁР

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ОКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



■ автоматическая транспортировка носителей
■ ручная подача носителей на линию с одной стороны и ручное снятие носителей с другой



■ гарантирует точную отсадку отформованных тестовых заготовок как на носители с формами, так и на плоские носители и противни



■ отсутствие потерь посыпочного материала благодаря автоматическому возврату избытка посыпки назад в посыпочный бокс
■ возможность посыпки различной зернистости (маком, тыквенным семенем и т.д.)



■ предназначена для формовки длиннораскатанных и приплюснутых изделий, напр.: булочек для гамбургеров и хот-догов
■ а также и для закатанных и длиннозакатанных изделий, напр. таких, как тостовый хлеб
■ калибровочная головка для формовки тестовых заготовок небольшого размера



передача тестовых заготовок с выходного транспортера на спредтранспортёр



тестоделительная и тестоокруглительная машина Rex Futura Multi делит по запатентованному принципу "Rex" и обеспечивает щадящую обработку теста, высокую точность и широкий диапазон развеса

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИКИ

- производительность до 12.000 штук в час при 6-ти рядном выходе изделий (25 тактов в минуту)
- рабочая ширина: 600 или 800 мм
- тестоделительная и тестоокруглительная машина Rex Futura Multi с диапазоном развеса от 12 до 245г (до 600 г - деление без округления)

ДИАПАЗОН РАЗВЕСА REX FUTURA MULTI

диапазон развеса (в зависимости от консистенции теста)	рядность	часовая производительность шт./ч	Типоразмер развесочных модулей	Конфигурация делительного барабана
12-16г	8	12000	Диапазоны развеса достигаются благодаря сменным развесочным модулям делительного барабана	с округлением
15-19г	8	12000		
17-33г	8	12000		
17-33г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
20-47г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
22-55г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
25-65г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
35-80г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
50-105г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
52-110г	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
55-125г	3\4\5	4500/6000/7500		
60-130г	3\4\5	4500/6000/7500		
65-160г	3\4\5	4500/6000/7500		
95-165г	3\4\5	4500/6000/7500		
100-170г	3\4\5	4500/6000/7500		
95-180г	3\4	3600/4800		
100-210г	3\4	3600/4800		
140-245г	3\4	3600/4800		
200-300г	3	4500		
200-400г	2	3000		
300-600г	1	1500		
				без округления

АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ

Тостовый хлеб	Сухари	Сдоба
500г / 760г	480г	15-55г
500g (4x125g) 4x4 760g (4x190g) 4x4 		6x4

Булочка бриош с шоколадом / фруктами	Булочка для хот-дога	Булочка для гамбургера
45г	60г	110г
	4x8 	4x5

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ УСТАНОВКА

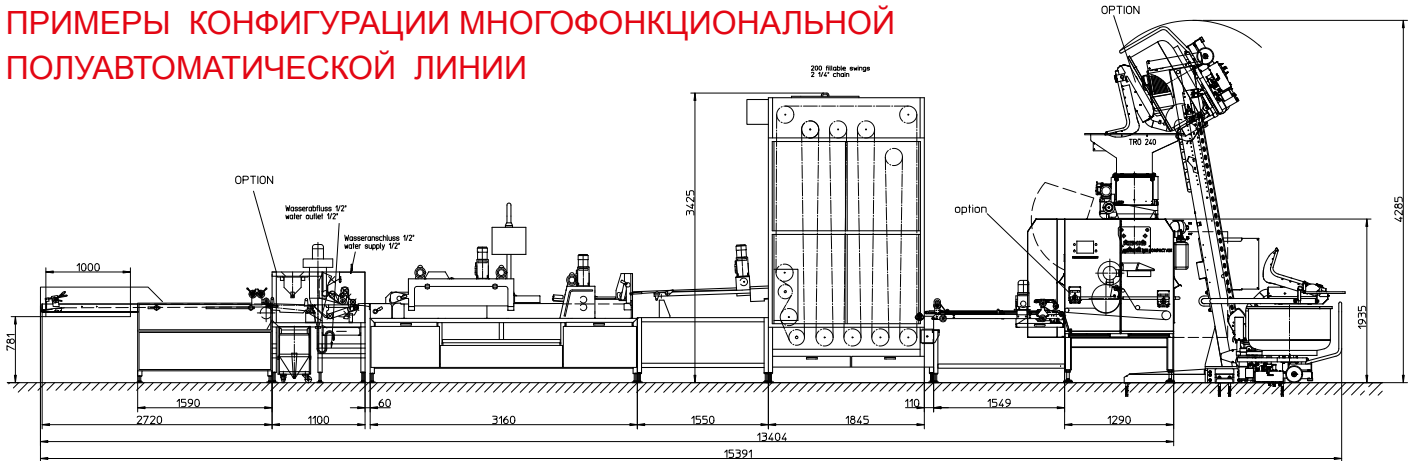
Промышленный варинат многофункциональной модульной линии отличается высокой производительностью при всём разнообразии производимого ассортимента. Стабильная конструкция линии от головной машины до станции отсадки изделий на носители обеспечивает большее количество тактов вращения делительного барабана в минуту, что позволяет достичь производительности линии

до 30.000 штук в час. Компания Кёниг предлагает также решения для расширения ассортимента, автоматизации и централизации управления всем процессом производства и снижения времени технического обслуживания, за счёт дополнительных модулей таких, как расстойка на листах и туннельная печь.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИКИ

- часовая производительность 30.000 штук в 10-рядном исполнении (50 тактов в минуту)
- рабочая ширина: 800, 1.000 или 1.200 мм
- Тестоделительная и тестокруглительная машина Industrie Rex Compact AW доступна в 10/9/8/7/6-ти рядном исполнении с диапазоном развеса от 25-350 г благодаря регулировке развеса за счёт сменных плунжеров делительного барабана.

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ



СТАНЦИЯ ОТСАДКИ	СТАНЦИЯ ПОСЫПКИ (ОПЦИЯ)	СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ WDK-RR С ТРАНСПОРТЁРОМ И ВОЗМОЖНОСТЬЮ СКВОЗНОГО ПРОХОДА	ШКАФ ВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ ДТРАНСПОРТЁР	SPREADING BELT	ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ОКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА INDUSTRIE REX COMPACT AW
-----------------	-------------------------	--	---	----------------	---



■ автоматическая транспортировка носителей

■ ручная подача носителей на линию с одной стороны и ручное снятие носителей с другой

■ отсутствие потерь сыпучего материала благодаря автоматическому возврату избытка посыпки назад в посыпочный бокс

■ возможность посыпки различной зернистости (маком, тывквенным семенем и т.д.)

предназначена для формовки и приплюснутых изделий, напр.: булочек для гамбургеров и хот-догов

■ а также и для закатанных и длиннораскатанных изделий, напр. таких, как тостовый хлеб

■ калибровочная головка для формовки тестовых заготовок небольшого размера

■ двойной отсадочный ролик

линия оснащена шкафом дварительной расстойки на 200 подвесных люлек – с климатизацией (регулировка температурного режима и влажности)

передача тестовых заготовок с выходного транспортёра на распределительный транспортёр

тестоделительная и тестокруглительная машина Rex Futu-ra Multi делит по запатентованному принципу "Rex" и обеспечивает щадящую обработку теста, высокую точность и широкий диапазон развеса.

тестоделительная и округлительная машина Rex Compact AW оснащена большим загрузочным бункером TRÖ 240.

КЁНИГ - ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ

ДЕЖЕПРОКИДЫВАТЕЛЬ HERKULES



Дежепрокидыватель Геркулес имеет универсальное применение с возможностью поднятия деж до 1.100 кг. и подъёма на высоту до 3,30 метра. Большой угол наклона, гарантирует полное опорожнение.

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЁРОВ



- для автоматической транспортировки носителей
- бережная транспортировка тестовых заготовок на носителях

ЭТАЖНЫЙ ШКАФ РАССТОЙКИ / ШКАФ РАССТОЙКИ НА ПЛАТАХ ШКАФ РАССТОЙКИ С ПОДВЕСНЫМИ ЛЮЛКАМИ



Шкаф расстойки с подвесными люлками предназначен для подовых видов изделий. Число люлек может быть любым.



Шкаф расстойки на платах вместимостью до 500 плат предназначен, как для подовых изделий, так и для изделий на противнях или на противнях с формами.



Этажный шкаф расстойки модульного построения обеспечивает щадящую и равномерную расстойку тестовых заготовок на противнях или в формах.

ПОДОВАЯ / ТОННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ



Автоматическая промышленная печь PU Integral имеет суммарную площадь пода от 84м² и отличается независимыми температурными зонами, которые обеспечивают прекрасное качество любой выпечки за счёт регулирования температуры, количества горячего воздуха и влажности.



MDI Stratos - этажная туннельная печь непрямого нагрева, чьи печные зоны полностью независимы друг от друга, что даёт возможность выпекать одновременно разное количество изделий и/или разный ассортимент SDI Pharos - туннельная одноэтажная печь непрямого нагрева с площадью пода до 200м² и независимыми друг от друга печными зонами.




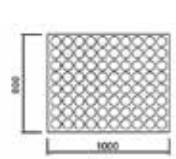
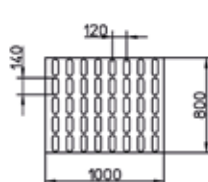
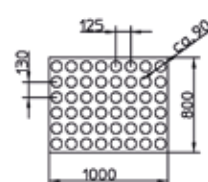


ДИАПАЗОН РАЗВЕСА INDUSTRIE REX COMPACT AW

Диапазон развеса в зависимости от консистенции теста	Рядность выхода изделий	Рядность	Макс. часовая производительность	Скорость вращения делительного барабана (такты в минуту)	
25-55 г	10	9/8/7/6/5/4	30000	50	различная рядность выхода изделий диапазон развеса варьируется от 25 до 350 г
55-105 г					
80-160 г	8	7/6/5/4	21600	45	
150-230 г	6	5/4/3	14400	40	
230-350 г	5	4/3	10500	35	

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Тостовый хлеб	Сухари	Сдоба
500г/760г	480г	15-55г
		
<p>500g (4x125g) 4x4 760g (4x190g) 4x4</p> 		

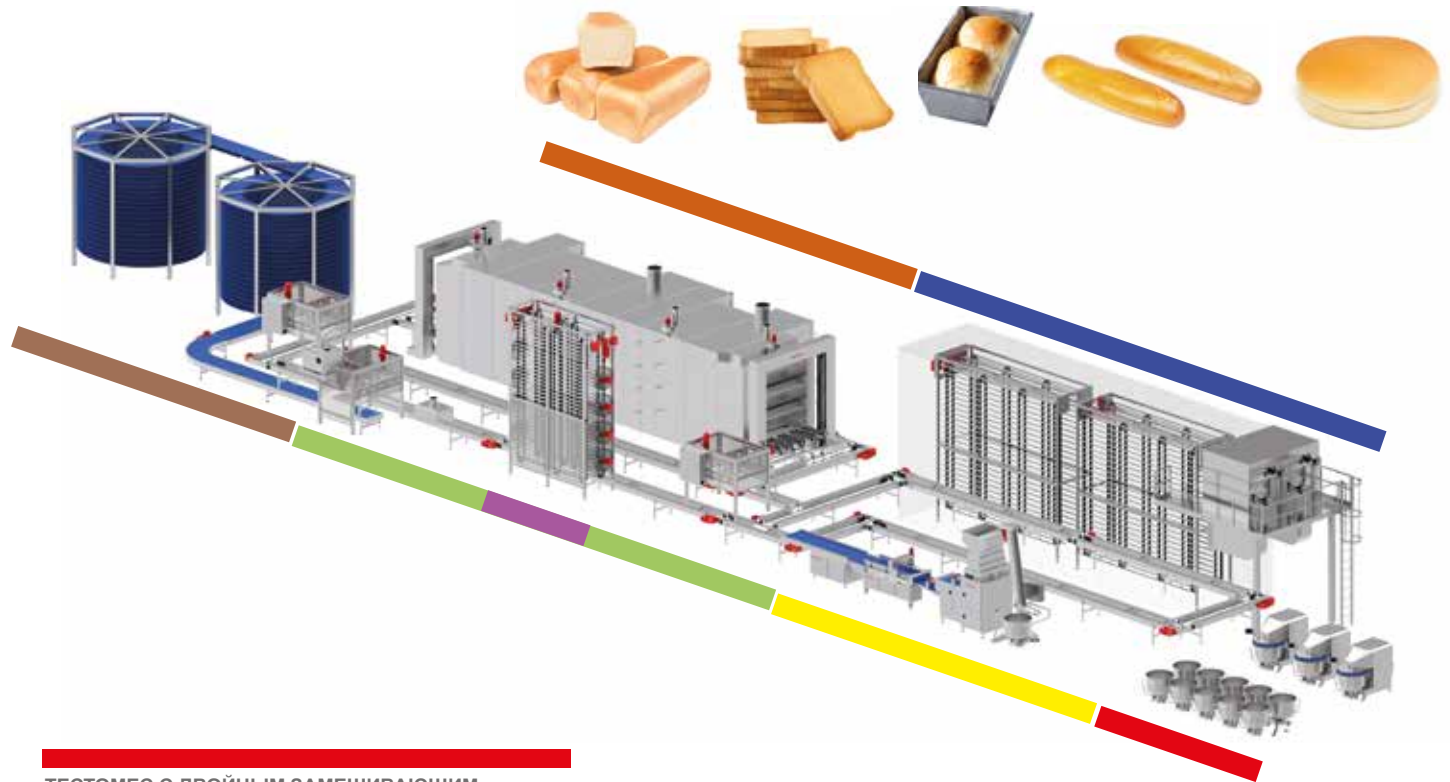
Булочка бриош с шоколадом / фруктами	Булочка для хот-дога	Булочка для гамбургера
45 г	60 г	110 г
		
		

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ УСТАНОВКА «ПОД КЛЮЧ»

Наши специалисты, благодаря многолетнему опыту и высокой квалификации, предложат индивидуальные решения для ваших проектов «под ключ» по проверенной технологии на суперсовременной технике. Мы сотрудничаем исключительно с лучшими мировыми компаниями, чтобы проект был гарантированно успешным!

Мы ориентируемся на ваши индивидуальные пожелания и готовы предложить вам полный пакет услуг от планировки и руководства проектом до монтажа, пуско-наладки, обучения ваших сотрудников и последующего сервисного обслуживания.

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ «ПОД КЛЮЧ» ДЛЯ ФОРМОВЫХ ИЗДЕЛИЙ



ТЕСТОМЕС С ДВОЙНЫМ ЗАМЕШИВАЮЩИМ ИНСТРУМЕНТОМ DW 240-N

Тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом фирмы Кёниг позволяет уже в начале замеса создать предпосылки для получения продукта отличного качества. Производительность DW 240-N составляет 240 кг по тесту. Гигиенический стандарт «Н», в соответствии с которым изготавливается и остальной ассортимент оборудования фирмы Кёниг, был также положен в основу создания тестомесильной машины DW 240 «Н», что делает возможным влажную чистку (водой под низким давлением).



ПРОМЫШЛЕННАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Благодаря модульному построению линии варианты комбинаций для обработки теста практически безграничны:

- установки для монопродуктов или многофункциональные установки для большого разнообразия изделий.



- модульная система для конфигурации в соответствии с удовлетворением соответствующих потребностей

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЁРОВ

Система транспортёров отвечает за циклическую передачу носителей (форм/противней) поочередно в каждом узле линии, начиная с головной машины и заканчивая станцией отсадки изделий с возвратом носителей.



ЭТАЖНЫЙ ШКАФ РАССТОЙКИ

Этажный шкаф расстойки модульного построения обеспечивает щадящую и равномерную расстойку тестовых заготовок на противнях или в формах. 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 полностью изолированы от соприкосновения с тестом и легко доступны для чистки и обслуживания.



ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ MDI STRATOS

MDI Stratos - этажная туннельная печь непрямого нагрева – удачное сочетание компактности, модульного построения, производительности и контроля. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакта изделий с горячим воздухом. Так как модули этажных печей полностью независимы друг от друга, то возможно выпекать одновременно разное количество изделий и/или разный ассортимент.



СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ НА ПЛАТАХ

Благодаря большому количеству вентиляторов, которые обеспечивают активную циркуляцию воздуха, достигается идеальный результат охлаждения продукта. Платы с охлаждаемыми изделиями перемещаются внутри охладителя при помощи цепной подъёмной силовой установки.



СПИРАЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

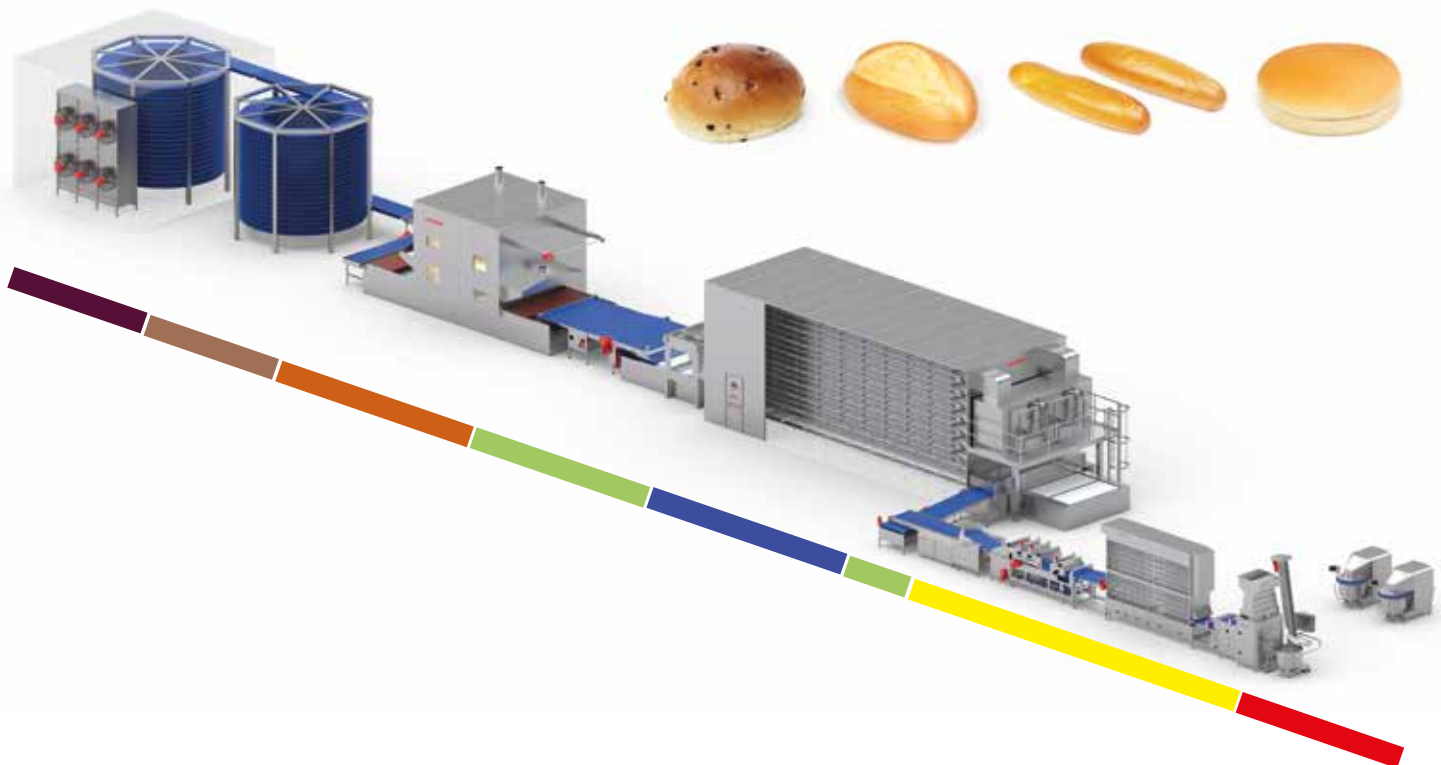
Установка спирального охлаждения с бесконечным подающим транспортером и регулируемой скоростью движения ленты от 7 до 21 метра в минуту, а также возможностью регулирования времени отлёжки тестовых заготовок от 34 до 120 минут позволяет достигать равномерного и естественного охлаждения тестовых заготовок перед их подачей на дальнейшие модули, например на станцию надрезки, заморозки или упаковки. Эта система охлаждения отличается большой производительностью при минимально занимаемой площади, а также своей универсальностью благодаря простому регулированию времени и скорости прохождения тестовых заготовок через установку.



Кёниг стремится предложить каждому заказчику лучшее индивидуальное решение для осуществления его потребности во всём производственном процессе: от замеса, формовки, расстойки и

выпеки теста до высокоэффективного охлаждения. Для производства широкого ассортимента: булочек бриош, булочек с надрезом, булочек для гамбургера.

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ «ПОД КЛЮЧ» ДЛЯ МЕЛКОШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



ТЕСТОМЕС С ДВОЙНЫМ ЗАМЕШИВАЮЩИМ ИНСТРУМЕНТОМ DW 240-Н

Тестомесильная машина с двойным замешивающим инструментом фирмы Кёниг позволяет уже в начале замеса создать предпосылки для получения продукта отличного качества. Производительность DW 240-Н составляет 240 кг по тесту. Гигиенический стандарт «Н», в соответствии с которым изготавливается и остальной ассортимент оборудования фирмы Кёниг, был также положен в основу создания тестомесильной машины DW 240 «Н», что делает возможным влажную чистку (водой под низким давлением).



ПРОМЫШЛЕННАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Благодаря модульному построению линии варианты комбинаций для обработки теста практически безграничны:

- установки для монопродуктов или многофункциональные установки для большого разнообразия изделий.
- модульная система для конфигурации в соответствии с удовлетворением соответствующих потребностей



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЁРОВ

Система транспортёров отвечает за циклическую передачу носителей (форм / противней) поочередно к каждому узлу линии, начиная с головной машины и заканчивая станцией отсадки изделий с возвратом носителей.



ШКАФ РАССТОЙКИ НА ПЛАТАХ

Шкаф расстойки на платах вместимостью до 500 плат предназначен как для подовых изделий, так и для изделий на листах, или в формах.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ ПЕЧЬ PU INTEGRAL

Автоматическая промышленная печь PU Integral имеет суммарную площадь пода от 84м² и отличается независимыми температурными зонами, которые обеспечивают прекрасное качество любой выпечки за счёт регулирования температуры, количества горячего воздуха и влажности.



СПИРАЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Установка спирального охлаждения с бесконечным подающим транспортёром и регулируемой скоростью движения ленты от 7 до 21 метра в минуту, а также возможностью регулирования времени отлёжки тестовых заготовок от 34 до 120 минут позволяет достигать равномерного и естественного охлаждения тестовых заготовок перед их подачей на дальнейшие модули, например на станцию надрезки, заморозки или упаковки. Эта система охлаждения отличается большой производительностью при минимально занимаемой площади, а также своей универсальностью благодаря простому регулированию времени и скорости прохождения тестовых заготовок через установку.



СПИРАЛЬНАЯ ЗАМОРОЗКА

Спиральная заморозка – это непрерывная высокоэффективная система заморозки изделий, соответствующая всем мировым стандартам гигиены, которая позволяет достигать оптимальную для консервации температуру внутри продукта. Корпус спиральной заморозки полностью облицован термоизоляционными панелями, а внутренние условия заморозки регулируются целым рядом пароувлажнителей.



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 kota в мешке, испытайте машины Кёниг на их выносливость и разум 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 будущие успехи 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.
Штаттегер штрассе 80
8045 Грац-Андритц, 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

scan here



* размеры в мм — без обязательств. Мы оставляем за собой право на технические изменения