



THE BAKER'S  
CROWN



## **PU INTEGRAL**

УНИВЕРСАЛЬНАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ  
ПЕЧЬ С ПЛОЩАДЬЮ ПОДА ОТ 84М<sup>2</sup> ДО 140М<sup>2</sup>

# ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Широкий ассортимент изделий с отличным качеством выпечки

- оптимальный результат достигается на всех продуктах благодаря отдельным зонам выпечки. Это могут быть недовыпеченные или свежес выпеченные изделия, например: пшеничная выпечка, изделия отформованные в содовом растворе, подовые сорта хлеба, формовой хлеб, дрожжевая кондитерка и пицца
- выпечные поды изготавливаются различной толщины. При необходимости они могут иметь перфорацию или быть сплошными, могут иметь тефлоновое покрытие и быть облицованы камнем для специальных изделий и для изделий отформованных в содовом растворе.
- возможность регулировать и контролировать температуру выпечки, объёмы подаваемого воздуха и уровень влажности позволяют иметь 4-е отдельные зоны выпечки, обеспечивающие отличное качество процесса
- для достижения оптимального процесса выпечки в каждой из четырёх зон могут независимо друг от друга регулироваться следующие параметры:
  - влажность зон – регулируется посредством датчиков замера фактической влажности
  - температура зон – регулируется посредством датчиков замера фактической температуры в нагревательном регистре каждой зоны
- инновационная система герметизации каждой отдельной зоны является необходимой предпосылкой для возможности отдельного регулирования рабочих параметров и, таким образом, получения оптимального результата.
- две независимые друг от друга подвижные каретки дают возможность устанавливать меньшее время выпекания и сокращённый цикл выпечки для недовыпеченных изделий
- отличный результат по недовыпеченным изделиям подтверждает заключение независимой

## Большая площадь пода при небольшой занимаемой площади и, при этом, никакого противоречия!

- результат компактной конструкции – минимальная занимаемая площадь по сравнению с типичными туннельными или этажными проходными печами.

## Автоматические интегрированные станции загрузки и выгрузки изделий

- горизонтально расположенные системы загрузки и выгрузки изделий
- загрузка печи может происходить посредством передаточного или отсадочного транспортёров
- использование двух систем загрузки может привести к сокращению времени выпечки
- автоматизированная система съёма изделий позволяет их передачу на последующие компоненты
- предустановленные системы опрыскивания изделий перед посадкой в печь и после выхода из печи



# ТИПОРАЗМЕРЫ

Площадь выпечки	Кол-во выпечных плат	Габаритные размеры	Минимальная длительность цикла	Время выпечки	Максим. высота выпекаемого продукта при укладке (163 мм / 190 мм)
84м <sup>2</sup> 91м <sup>2</sup> 97м <sup>2</sup> 104м <sup>2</sup> 110м <sup>2</sup> 117м <sup>2</sup>	26 28 30 32 34 36	2500x1300мм	с 1-ой кареткой: 25 сек с 2-мя каретками: 19 сек	с 1-ой кареткой 11,0 мин - 26 плат 11,5 мин - 28 плат 12,5 мин - 30 плат  с 2-мя каретками: 10,0 мин - 32 платы 11,0 мин - 34 платы 11,5 мин - 36 плат	110мм / 140мм
101м <sup>2</sup> 109м <sup>2</sup> 117м <sup>2</sup> 124м <sup>2</sup> 132м <sup>2</sup> 140м <sup>2</sup>	26 28 30 32 34 36	3000x1300мм	с 1-ой кареткой: 25 сек с 2-мя каретками: 19 сек	с 1-ой кареткой 11,0 мин - 26 плат 11,5 мин - 28 плат 12,5 мин - 30 плат  с 2-мя каретками: 10,0 мин - 32 платы 11,0 мин - 34 платы 11,5 мин - 36 плат	110мм / 140мм

**ОДОБРЕНО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ  
ИНСТИТУТОМ ПРОБЛЕМ ПЕРЕРАБОТКИ  
ЗЕРНА И БИОТЕХНОЛОГИЙ**



ПРОТЕСТИРОВАНО В МАЕ 2015

**ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ВЫПЕЧКИ**

Выпечка методом прерывания (недовыпеченные изделия) с равномерно пропечённой корочкой с лёгким подрумяниванием

**ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ПОДРУМЯНИВАНИЯ**

Несмотря на выпечку в обычном температурном режиме, температура корочки во время всего процесса выпечки остаётся настолько минимальной, что подрумянивание значительно снижается за счёт неферментативного потемнения продукта (реакция Майяра)

**УМЕНЬШЕНИЕ УПЁКА**

Согласно тестированию упёк сокращается на 1 % при разнице температур оттаивания в 10 °С. Печь PU Integral создаёт высокую влажность в печной камере благодаря хорошей изоляции и высокой степени герметичности.

**Дизайн в соответствии со строгими нормами гигиены**

- постоянная чистка выпечных плат после снятия выпеченных изделий на холостом ходу под новую загрузку посредством интегрированной системы очистки плат щётками
- отличная доступность к пространству под печью
- выдвигаемые поддоны для удаления побочных продуктов
- доступная чистка за счёт ровной и гладкой поверхности
- свободной доступ для чистки выпечных зон, посредством открываемых технических корпусных дверей

**В результате направленного использования энергии потери тепла сведены к минимуму**

- минимальное тепловое излучение благодаря оптимальному соотношению площади выпечки к площади поверхности
- посредством регулируемого количества затрачиваемой энергии на каждую зону выпечки (тепловая энергия и влага) общие энергозатраты значительно снижаются

**Обслуживание и сервис**

- все работы по обслуживанию могут осуществляться без специального инструмента
- длинные интервалы в плановом обслуживании позволяют увеличить непрерывную эксплуатацию печи



Занимаемая площадь печи Циклотерм с зонами опрыскивания до и после выпечки (Д/Ш)	Высота печи Циклотерм (В)	Занимаемая площадь темомасляной печи с зонами опрыскивания до и после выпечки (Д/Ш)	Высота темомасляной печи Циклотерм (В)
8400x4890мм	4759 - 5411мм	8400x4590мм	5110 - 5870мм
8400x5390мм	4759 - 5411мм	8400x5090мм	5110 - 5870мм

# 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 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.  
Штаттеггер 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