

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ МАШИНЫ И УСТАНОВКИ

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА
ПРОДУКЦИИ



ОБЗОР ФУНКЦИЙ

1

KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию

2

**ЗАМЕС И
ЗАГРУЗКА ТЕСТА**

3

**ДЕЛЕНИЕ И
ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА**

4

**ТЕХНОЛОГИЯ
ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ**

5

**РАССТОЙКА,
ШТАМПОВКА И
ФОРМОВКА**

Серия S I M I L
Системы расстойки

6

ВЫПЕЧКА

7

**ОХЛАЖДЕНИЕ И
ЗАМОРОЗКА**

8

**СИСТЕМЫ
ТРАНСПОРТЕРОВ**

KÖNIG

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ МАШИНЫ И УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Инновации для компании König являются важным фактором успеха, поэтому мы делаем ставку на постоянные исследования и разработки. В г. Грац около 20 разработчиков работают над новыми технологиями разделки теста, которые в дальнейшем будут защищены патентным правом на международном уровне. В данный момент номенклатура продукции охватывает всю технологическую цепочку хлебопекарного производства. В этих категориях компания König предлагает машины для промышленных хлебопекарных предприятий и за последние годы зарекомендовала себя ведущим мировым поставщиком промышленного оборудования для производства мелкоштучной выпечки на крупных предприятиях.

Ассортимент хлеба, мелкоштучной выпечки и кондитерских изделий безграничен. Кроме того, мы учитываем привычки питания в отдельных странах мира.

KÖNIG

МЫ ОБЕСПЕЧИВАЕМ СОПРОВОЖДЕНИЕ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ВАШЕГО ПРОЕКТА:



Протестируйте свои рецепты и ингредиенты на наших машинах в нашем Демонстрационном центре



Консультации по технологии тестовой ленты и возможностям оптимизации вашего производства



Конфигурация оборудования с учетом всех ваших требований



Управление проектом, контактные лица и план-график, включающий основные этапы



Монтаж и ввод оборудования в эксплуатацию высококвалифицированным и опытным персоналом компании König



Обучение вашего персонала самостоятельному обслуживанию оборудования



Удаленная техническая поддержка в случае возникновения неисправностей или вопросов



Круглосуточная «горячая линия», а также быстрая доставка и постоянное наличие запчастей



Постоянная поддержка и консультации по вопросам качества продукции или расширения ассортимента

ВАШ СПЕЦИАЛИСТ ПО ПЛАНИРОВАНИЮ И ОСНАЩЕНИЮ ВСЕГО ПРОИЗВОДСТВА

- Замес и загрузка теста
- Деление, округление, технология тестовой ленты
- Расстойка, штамповка, формовка
- Выпечка
- Охлаждение и заморозка
- Системы транспортеров



МЫ ПЛАНИРУЕМ И РЕАЛИЗУЕМ УНИКАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕКАРНИ

Благодаря многолетнему опыту нашей компании и нашим высококвалифицированным специалистам вы также можете получить индивидуальные решения для проектов «под ключ» с использованием новейших методов и технологий. В таких проектах мы всегда работаем исключительно с надежными партнерами, чтобы обеспечить успех вашего проекта.

Мы ориентируемся на ваши индивидуальные требования и предлагаем соответствующий полный пакет услуг: от системного планирования в составе управления проектом до установки, включая обучение сотрудников и дальнейшее обслуживание.

ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ



Булочка



Багет



Чиабатта



Круассан



Снеки



Фокачча



Пицца



Подовая булка



Маффин

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- накопленные на протяжении многих лет знания полного производственного процесса
- оптимизированные решения не только в отдельной сфере, но и для всего производственного процесса: От тестоприготовления и подготовки до выпечки и охлаждения
- готовность к реализации индивидуальных требований
- глубокие знания и богатый опыт в работе с комплексными промышленными установками
- высокий профессионализм в разработке продукции, планировании, производстве, монтаже, введении в эксплуатацию, обслуживании и обеспечении запасными частями



ПРИМЕР КОНФИГУРАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ЛИНИИ «ПОД КЛЮЧ»



ВАШИ КОНТАКТЫ ПО РЕШЕНИЯМ «ПОД КЛЮЧ»:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80
A-8045 Graz-Andritz

ФИЛИАЛ В ИТАЛИИ
Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
I-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIEN
Тел: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com





С МАШИНАМИ KÖNIG АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ БЕЗГРАНИЧЕН

Вы определяете желаемый ассортимент продукции, а мы находим соответствующее техническое решение. Ориентированность на потребности заказчиков со всего мира, постоянные инновации и высококвалифицированные сотрудники — факторы, благодаря которым наша компания является ведущим мировым производителем оборудования для изготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий.

КОРОЛЕВСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОТ KÖNIG

ВЫСОКИЙ ДОХОД, МЕНЬШЕ ХЛОПОТ И ОТМЕННОЕ КАЧЕСТВО

Если вы не идете на компромиссы в производственном процессе, а производительность предприятия для Вас является основополагающим принципом, тогда вам нужен König. В компании König обеспечение послепродажного обслуживания так же важно, как и поставка новых машин и установок. Эксплуатация первоклассного оборудования наряду с соответствующими дальнейшими мероприятиями по техническому обслуживанию гарантируют оправданность ваших инвестиций на годы вперед.



Мы будем рады проконсультировать вас по вопросам ремонта оборудования, расширения функций, переоборудования, перевозке или переносе производственных линий.



НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКЕ:



Круглосуточная «горячая линия»

24 часа | 365 дней в году, мы круглосуточно доступны для вас

Обеспечение запасными частями и техническая поддержка по модификации оборудования

Как производитель, мы располагаем детальными чертежами и всей документацией к нашим машинам и установкам. Поэтому вы всегда максимально быстро и без задержек получаете необходимую запасную часть для вашей машины или установки König.

Услуги по ремонту и проверке

В случае обнаружения неисправности вашей машины или оборудования либо если вы просто захотите проверить реальное состояние вашей машины, мы всегда готовы помочь вам.

Профилактическое обслуживание

Для обеспечения длительной эффективной эксплуатации нашего оборудования и бесперебойного производства высококачественной хлебобулочной продукции наши высококвалифицированные инженеры по техническому обслуживанию проводят плановые профилактические мероприятия.

Обучение персонала и техническая поддержка по эксплуатации оборудования

ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ И ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛИ ВЫСОКИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ С САМОГО НАЧАЛА

Чтобы достичь оптимальных результатов уже с самого начала, необходимо избежать ошибок, допущенных в приготовлении теста. Универсальные спиральные тестомесильные машины König объемом по тесту 160 и 240 кг с самого начала гарантируют отличное качество конечного продукта и обеспечивают быстрый замес теста, практически не нагревая его, будь то тесто из пшеничной муки, пшеничной смеси, ржаной муки или ржаной смеси, либо тесто из муки грубого помола. Тестомесильная машина с двойным месильным органом объемом по тесту 125 и 240 кг обеспечивает получение высококачественного конечного продукта уже при замесе теста. Два месильных органа со специальным углом изгиба и оптимальным расположением по отношению друг к другу обеспечивают увеличение механической энергии и, соответственно, сокращают время замеса. Этот метод дополнительно обеспечивает лучшее насыщение воздухом и, соответственно, кислородом. Именно поэтому тестомесильная машина с двойным месильным органом особенно подходит для замеса теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки и для кондитерских изделий.



В тестомесильной машине с двойным месильным органом реализована санитарно-гигиеническая конструкция типа «Н». При этом новый тестомес **DW 240 Н** оснащен функцией разбрызгивания воды для проведения очистки (вода подается под небольшим давлением).



СРАВНЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Объем по муке (приблиз.)	100 кг	150 кг	75 кг	150 кг
Объем по тесту (приблиз.)	160 кг	250 кг	125 кг	240 кг
Объем дежи	225 литров	360 литров	190 литров	370 литров
Частота вращения дежи при 50 Гц:				
1. Скорость (смешивание)	11,7 об/мин	10,6 об/мин	10,7 об/мин	7,5 об/мин
2. Скорость (замес)	23,5 об/мин	21,3 об/мин	21,6 об/мин	15,1 об/мин
Частота вращения рабочего органа при 50 Гц:				
1. Скорость (смешивание)	91,5 об/мин	94,5 об/мин	120 об/мин	113,4 об/мин
2. Скорость (замес)	183 об/мин	189 об/мин	240 об/мин	229 об/мин
Установленная потребляемая мощность, приблиз.	14 кВт	18 кВт	17 кВт	26 кВт (31 кВт)
Габариты:				
Длина	2217 мм	2404 мм	2176 мм	2569 мм (2113 мм)
Ширина	1370 мм	1396 мм	1365 мм	1449 мм (1630 мм)
Высота	1953 мм	2068 мм	1983 мм	2349 мм (2301 мм)
Вес, включая дежу, приблиз.	1490 кг	1810 кг	1825 кг	2060 кг (3300 кг)



ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ HERKULES

- Грузоподъемность до 1000 кг
- Высота опрокидывания с шагом от 50 до 3300 мм
- правое или левое исполнение на выбор
- возможность перемещения в поперечном направлении (специальное исполнение)
- возможно исполнение для небольшой высоты опрокидывания

Для обеспечения полного цикла тестоприготовления компания König также предлагает подходящий дежеопрокидыватель. Благодаря грузоподъемности до 1000 кг и максимальной высоте опрокидывания 3300 мм он имеет универсальное применение. Во время полного подъема и опрокидывания дежа надежно зафиксирована на приемной платформе. Полное опорожнение дежи осуществляется за счет большого угла наклона и дополнительно предлагаемого механизированного скребка для мягкого теста.

ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG

ЩАДЯЩАЯ ОБРАБОТКА И ВЫСОКАЯ ТОЧНОСТЬ ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ REX

Наиболее сложные вызовы — всегда те, которые предполагают максимально возможную согласованность противоположных интересов. Именно такие задачи возникают в процессе деления и округления теста. С одной стороны, речь идет о щадящей обработке теста, а с другой — о постоянном соответствии строгим весовым нормам в ходе производственного процесса. И последний, но не менее важный фактор: компания König занимает лидирующие позиции в технологиях также благодаря решению данной проблемы, чем явно довольны ее клиенты. В частности, используя запатентованный принцип предварительного порционирования теста, нам удалось достичь оптимального баланса между точностью развеса и щадящей обработкой теста. Компания König гарантирует наличие таких характеристик у всех машин семейства Rex. Данную функцию мы называем Системой Rex.



ВСЕ ХОРОШЕЕ НАЧИНАЕТСЯ С REX.

Может использоваться в качестве головной машины перед линией или в качестве дополнительной машины для ручного снятия изделий



СИСТЕМА REX



ПРОГРАММА MINI REX

При входе в систему Rex отображается **Программа Mini Rex Programm** в версиях Multi и Futura. Программа головной машины с 1-, 2-х, 3-х или 4-хрядным выходом изделий с максимальной производительностью до 4800 штук в час является идеальным решением для пекарен в супермаркетах и небольших предприятий. Система Mini Rex идет как в виде отдельной машины, так и в комбинации с установками для производства мелкоштучных изделий.



ПРОГРАММА REX

Для среднего сегмента производительности компания König предлагает **Программу Rex** в моделях с производительностью 9000 штук в час. В версии Futura головных машин Rex используется делительный барабан большего размера. По окружности делительного барабана ряды камер имеют поочередно размещенные делительные штампы разных размеров и форм. Благодаря этому простому принципу существенно расширяется диапазон развеса тестовых заготовок. Переключение между камерами происходит электромеханически нажатием кнопки без прерывания производственного процесса. Версия Plus позволяет проводить разделку изделий большого развеса.



ПРОГРАММА INDUSTRIE REX

Впечатляющие лидирующие позиции в технологиях компания König также занимает благодаря серьезному и сильному «представителю» семейства Rex в **Программе Industrie Rex**. Достигнув баланса между щадящей обработкой теста и точностью развеса, компании König снова удается привести, казалось бы, противоположные вещи к общему знаменателю: Точность развеса и высокое качество при максимально щадящей обработке теста и производительности до 45 000 штук в час.

ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG

БЕССТРЕССОВАЯ ФОРМОВКА НА ДВИЖУЩЕЙСЯ ЛЕНТЕ

ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ НА ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЕ

Установки по формовке изделий из тестовой ленты, прежде всего, пользуются спросом там, где ценят щадящую обработку мягкого теста с длительным временем расстойки. Наша программа бесстрессовой формовки отличается особо щадящей обработкой теста. Благодаря минимальной механической обработке сохраняется газовая среда теста. Также сохраняется структура расстойенного теста. Благодаря различным модификациям и модульному построению установок по формовке изделий из тестовой ленты можно подобрать оптимальное техническое решение в соответствии с пожеланиями и потребностями каждого отдельного предприятия.

Система формовки изделий из тестовой ленты — это максимально щадящая обработка теста. Модульная или компактная установка со сменными рабочими органами для достижения максимального результата.



ARTISAN SFC



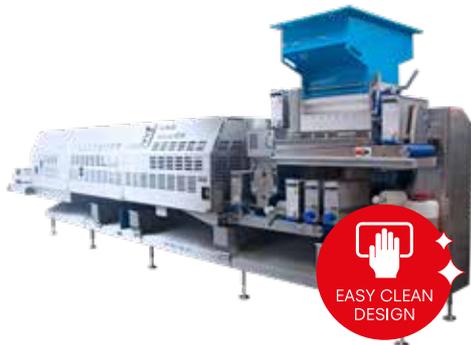
Во всей нашей продукции мы, безусловно, учитываем и экономический аспект. Модель Artisan SFC представляет особо удачный пример. Она убеждает своей компактностью и непревзойденным соотношением цены и производительности. Неоспоримым преимуществом данной модели является большое разнообразие видов продукции за счет использования сменных штампов, например, «сердце» или пончик. В результате получаем: аккуратные многогранные изделия во всех вариациях.



ARTISAN SFM EC



Мы разработали для вас промышленную линию Artisan SFM EC для формовки изделий из тестовой ленты, ее дизайн Easy Clean обеспечивает полный доступ для быстрой очистки оборудования. Чиабатта, хрустящая выпечка или булочка «розочка» - на установке Artisan SFM EC можно обрабатывать как мягкое, так и крутое тесто без образования отходов. Итак, мы предлагаем решение для вашего производства, сочетающее в себе многофункциональность, разнообразие комбинаций, простоту чистки и широкий ассортимент мелкоштучных хлебобулочных изделий. Для равномерной двухсторонней посыпки изделий непосредственно на подающем транспортере возможна установка «встроенной станции посыпки».



CERES 2.2



Ceres 2.2 — это новейшая тестоделительная машина, отвечающая высоким требованиям по выходу теста, щадящему делению при высокой точности развеса. Особое внимание стоит обратить на простоту в чистке и обслуживании машины и ее прочную конструкцию. Именно большое разнообразие сортов хлеба, изготавливаемых с помощью машины Ceres 2.2, говорит о ее многофункциональном применении в пекарне. Местные сорта хлеба, такие как ржаной или смешанный, получаются так же просто и качественно, как и средиземноморские сорта. Будь то тесто для багета, чиабатты, белого хлеба, лепешек и даже для пиццы.





**ДОВЕРИЕ ОСНОВЫВАЕТСЯ НА
ПОЛОЖИТЕЛЬНОМ ОПЫТЕ И НАДЕЖНОСТИ:**

**ПРОВЕРЬТЕ НАШУ ПРОДУКЦИЮ В
ДЕМОНСТРАЦИОННОМ ЦЕНТРЕ!**

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, повышает ваши шансы на еще больший успех завтра. Предпосылкой этому является осознание того, что вы правильно разместили свой капитал. Зачастую это можно определить лишь впоследствии. Компания König предлагает вам возможность уже заранее сделать ставку на выигрышный номер. Чтобы не купить кота в мешке: Тщательно испытайте машины König в нашем Демонстрационном центре. Посетите наш Демонстрационный центр в Гранце или Динкельсбюле. Мы вместе найдем оптимальное решение, соответствующее вашим рецептам и сырью. Мы будем искать его, пока вы не будете довольны. В противном случае мы проведем доработку наших машин и начнем сначала. Для того чтобы вы могли предложить своим клиентам именно то, чего они желают. Проверьте будущий успех на деле прежде, чем вкладывать инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьем. В нашем Центре это возможно. Согласуйте время своего визита уже сегодня.



**Все каталоги деталей вы
также найдете в разделе
«Узел загрузки данных».**

MENES



Основной идеей при проектировании линии Menes было создание линии модульной конструкции, которая максимально соответствовала бы разнообразным потребностям клиентов. Поэтому линия адаптируется под каждого отдельного заказчика и может быть в любой момент оснащена дополнительным оборудованием. В модульную конструкцию линии входят также успевшие хорошо зарекомендовать себя модульные станции посыпки, формовки, нарезки и отсадки изделий на листы. Из отдельных модулей можно выстроить линии для производства багетов, лепешек, питы, белого хлеба, изделий из тонкого теста (штруделя, баклавы) или сухих хлебцев, а также для производства чабатты, пиццы или изделий из листового и слоеного теста. Установка Menes, отвечающая самым высоким требованиям, теперь доступна и в санитарно-гигиеническом исполнении типа «Н».



MENES H WITH GÄRSCHRANKANLAGE KGV



Компания König также предлагает возможность комбинации системы для формовки тестовой ленты с хорошо зарекомендовавшими себя модулями König для производства булочек. Так, например, на установке Menes (в данном случае в санитарно-гигиеническом исполнении типа «Н») можно формовать тестовую ленту, которая впоследствии подается на две зеркально расположенные установки. После обработки, продольной и поперечной нарезки, тестовые заготовки округляются с помощью округлительного барабана (например, как у головной машины Industrie Rex) и подаются в шкаф расстойки KGV, штампуются (например, штампом «Венский розанчик») и отсаживаются на листы, с посыпкой или без. Таким образом, достигается производительность до 40 000 штук в час.



ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG

KÖNIG УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕЛКОШТУЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СОВРЕМЕННЫЕ ПЕКАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОТ КОМПАКТНЫХ ДО ПРОМЫШЛЕННЫХ УСТАНОВОК

В зависимости от конечного вида изделий на наших установках со шкафами расстойки тестовые заготовки можно раскатывать, закатывать, штамповать, продавливать, надрезать и т. д. Широкое разнообразие конструкций машин также позволяет удовлетворять любые потребности заказчиков.

S

- СЕРИЯ

Стремление предложить каждому пекарю самые лучшие решения проходит красной нитью через всю историю становления компании. Как результат, сегодня мы располагаем машинами, установками и печами, отвечающими всем индивидуальным потребностям.

Серия S включает установки, разработанные на базе системы Mini Rex.

M

- СЕРИЯ

Как и все оборудование фирмы Köinig, серия M представляет собой технологию высокого уровня. Для достижения успеха нужен опыт, обширные знания технологического процесса, последовательное стремление к совершенствованию и желание предлагать хлебопекарным предприятиям наилучшие из всех доступных решений.

К **серии M** могут быть отнесены установки со средней производительностью от 15 до 33 тактов в минуту.

L

- СЕРИЯ

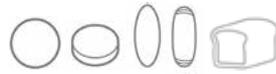
Серией L фирма Köinig открывает новую страницу в промышленном производстве хлебобулочных изделий. Эта лидирующая позиция касается не только производительности установок, но и таких определяющих критериев, как качество продукта, гибкость, эффективность, эргономичность и производственная безопасность.

В **серию L** неизменно входят промышленные модели Industrie Rex.



S

**MINI REX MULTI
ЛИНИЯ MINI REX FUTURA С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ
DR-RR 400**



В серию S включена машина Mini Rex в версиях Multi и Futura с формовочной станцией для производства округленных, длиннораскатанных, закатанных и продавленных хлебобулочных изделий. Возможна поставка машины с дополнительными рабочими органами для производства остроконечных булочек «болилпос» и продавленных штампованных булочек «телерас». Установки производительностью до 4800 штук в час пре-красно зарекомендовали себя в малых пекарнях при торговых точках.



S

**MINI REX MULTI
ЛИНИЯ MINI REX FUTURA С КОМПАКТНОЙ УСТАНОВКОЙ G 2000**



Промышленная компактная установка G 2000 идеально комбинируется с головными машинами Mini Rex или Mini Rex Futura для производства округленных, завернутых раскатанных, овально-продолговатых изделий. Компактный шкаф предрасстойки со 100 подвесными устройствами для тестовых заготовок весом не более 75 г, производительностью 2500 штук в час - идеальный вариант для небольших пекарен или пекарен при торговых точках. Также возможно изготовление дополнительного модуля для бургеров и нарезных булочек.

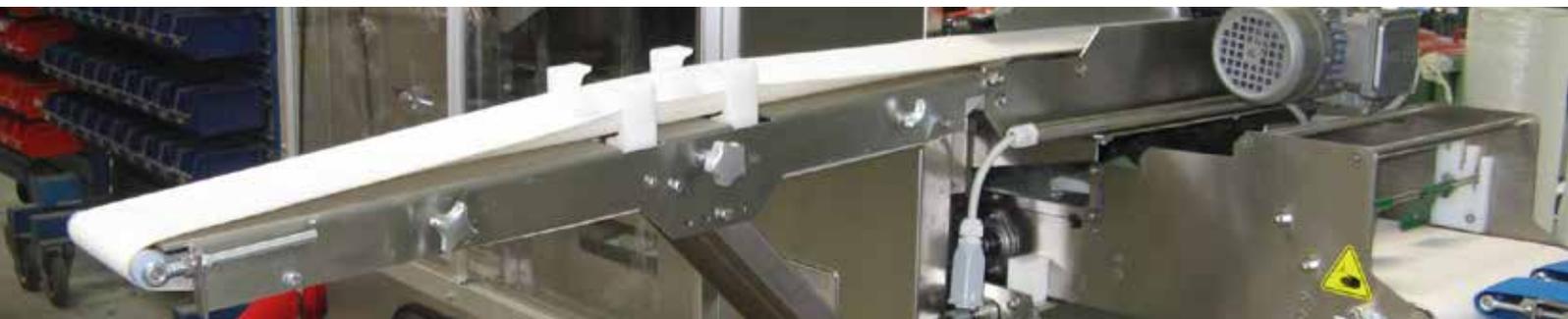


S

MINI REX MULTI ЛИНИЯ MINI REX FUTURA С КОМПАКТНОЙ УСТАНОВКОЙ GS 2000



Ассортимент продукции серии G 2000 еще более расширяется в серии GS 2000 за счет универсальной формовочной станции. Вы сможете предложить своим клиентам многообразие замечательной мелкоштучной выпечки: от округленных, длиннопрокатанных, длиннозакатанных и продавленных хлебобулочных изделий, изготовленных в установке производительностью до 4800 штук в час без шкафа для расстойки.



УЗЕЛ ЗАГРУЗКИ ДАННЫХ

ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ИНФОРМАЦИЮ В ЦИФРОВОМ ВИДЕ? ВСЕ БРОШЮРЫ ТАКЖЕ ДОСТУПНЫ ОНЛАЙН

Цифровые каналы работают молниеносно, а контент обновляется буквально за секунду. Тем не менее, необходимо сочетать печатную и электронную форму информационных материалов. На нашем веб-сайте в разделе «Узел загрузки данных» вы найдете все брошюры, флайера и истории успеха наших клиентов в электронном виде с возможностью загрузки материалов. Но при этом не забывайте о заботе об окружающей среде.



Все каталоги деталей вы также найдете в разделе «Узел загрузки данных».

М

ECO TWIN



Есо Twin - это установка для производства широкого ассортимента мелкоштучных хлебулочных изделий с различными возможностями снятия изделий, которая включает набор функций для изготовления булочек. Установка Есо Twin позволяет формировать широкий ассортимент изделий за счет быстро-сменного штамповочного инструмента, станции надрезки и станции формовки. Производительность при 17 тактах вращения делительного барабана в минуту позволяет получать при 6- и 5-рядном выходе 6120 и 5100 штук изделий в час. С помощью установки Есо Twin возможно производство следующего ассортимента изделий: круглые, круглые штампованные, длиннопрокатанные, длиннопрокатанные надрезанные и длиннопрокатанные продавленные.



М

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ УСТАНОВКА



Предлагаемая нашей компанией многофункциональная, уникаль своем роде модульная установка позволяет производить широкий ассортимент изделий. На этой установке можно производить не только булочки для гамбургеров и хот-догов, но и тостовый хлеб, и даже сухарные изделия. Многофункциональная установка доступна как в полупромышленном, так и промышленном исполнении. Вы определяете свои производственные требования, а мы находим техническое решение.





M

COMBILINE



В разработке установки Combiline была последовательно использована модульная система. Именно вы определяете конфигурацию будущей линии, исходя из размеров помещения, потребностей рынка и своих инвестиционных возможностей. Если впоследствии возникнет потребность в производстве других изделий или в расширении автоматизации процесса, то установка может быть легко модернизирована. С установкой производительностью до 9000 штук в час при 25 тактах в минуту вращения делительного барабана с 6-рядным режимом работы вы сможете изготовить огромный ассортимент продукции наивысшего качества.



M

COMBILINE COMPACT



Combiline Compact - это высококачественная установка для производства булочек, обеспечивающая получение широкого ассортимента продукции за счет станции надрезки и быстросменного штамповочного инструмента для разных форм. На установке производительностью до 9000 штук в час можно изготавливать круглые, круглые штампованные, длиннопрокатанные, продавленные и длиннопрокатанные надрезанные изделия. Установка поставляется с рабочей шириной 600 мм и 800 мм.



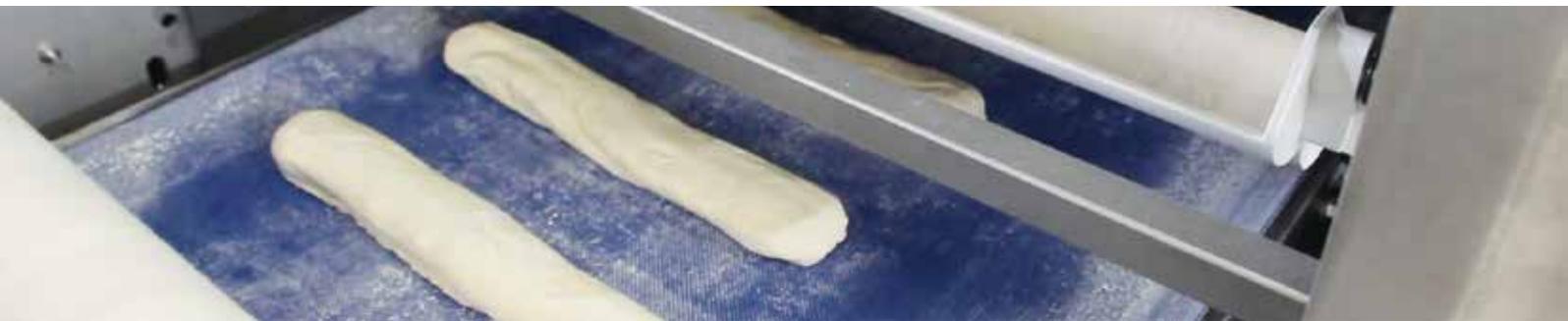


M

COMBILINE PLUS EC



Установка Combine plus EC представляет еще одну модель в модульной се-рии Combine с повышенной производительностью 33 тактов в минуту, что соответствует выходу 11880 штук изделий при 6-рядном режиме работы. Только в дизайне Easy Clean возможна еще более легкая чистка, обслужива-ние и доступ ко всем модулям. На этой установке можно изготавливать кру-глые штампованные, длиннопрокатанные штампованные или надрезанные булочки, как например, булочки «Венский розанчик» или нарезные булочки. Дополнительные модули, такие как формовочная станция или станция по-сыпки, хотя и незначительно, но расширяют ассортимент вашей продукции.



УЗЕЛ ЗАГРУЗКИ ДАННЫХ

ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ИНФОРМАЦИЮ В ЦИФРОВОМ ВИДЕ? ВСЕ
БРОШЮРЫ ТАКЖЕ ДОСТУПНЫ ОНЛАЙН

Цифровые каналы работают молниеносно, а контент обновляется буквально за секунду. Тем не менее, необходимо сочетать печатную и электронную форму информационных материалов. На нашем веб-сайте в разделе «Узел загрузки данных» вы найдете все брошюры, флайера и истории успеха наших клиентов в электронном виде с возможностью загрузки материалов. Но при этом не забывайте о заботе об окружающей среде.



Все каталоги деталей вы также найдете в разделе «Узел загрузки данных».

L

КGV I-VI PROGRAMM



Производимый ассортимент: булочки «Кайзер», рейнские булочки с надрезом, штирийские длинные булочки, булочки «Вахауер» или булочки «Розочки» и др. Вы сами решаете, что хотите производить. Вы предоставим то, что вам необходимо. Наши высокопроизводительные промышленные установки производятся с учетом индивидуальных пожеланий наших заказчиков и, таким образом, мы можем гарантировать, что найдем для Вас наилучшее техническое решение. Установка KGV также поставляется в комплектации в соответствии с санитарно-гигиеническим стандартом типа «Н», имеет повышенную производительность до 50 % по сравнению с представленными на рынке аналогичными промышленными линиями для производства булочек, а именно 45 000 штук штампованных изделий в час.



ВАШИ КОНТАКТЫ ПО РЕШЕНИЯМ «ПОД КЛЮЧ»:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80
A-8045 Graz-Andritz

ФИЛИАЛ В ИТАЛИИ
Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
I-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIEN
Тел: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com



СИСТЕМЫ РАССТОЙКИ

ЭТАЖНЫЙ ШКАФ
РАССТОЙКИ

Шкаф расстойки модульной конструкции предназначен для расстойки изделий на плитах, противнях или багетных противнях и доступен со стандартной рабочей шириной 800, 1000, 1200, 1600 и 2400 мм. Компактное исполнение, конструктивные решения в соответствии с гигиеническими нормами и стандартами, а также использование высококачественных материалов обеспечивают высокую эффективность и гибкость производства и все это на минимальной занимаемой площади. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями. Несмотря на это, все механические части полностью изолированы, таким образом обеспечивая доступ для чистки и обслуживания.

ШКАФ РАССТОЙКИ НА
ПЛИТАХ

Шкаф расстойки на плитах обеспечивает щадящую и равномерную расстойку тестовых заготовок. Шкаф расстойки полностью облицован теплоизоляционными панелями. Благодаря постоянному поддержанию температурных условий достигается высокое качество продукции. Шкаф расстойки модульной конструкции предназначен для расстойки изделий на плитах, противнях или багетных противнях и доступен со стандартной рабочей шириной 2400, 3000, 3200 и 3600 мм. Вместимость шкафа расстойки на плитах составляет до 500 плит.

ШКАФ РАССТОЙКИ ДЛЯ
ТЕЛЕЖЕЧНЫХ ПЕЧЕЙ

Шкаф расстойки для тележечных печей состоит из модульных плит и специально предназначен для расстойки булочек и кондитерских изделий. Тестовые заготовки помещают в шкаф расстойки на хлебopекарных тележках, на которых непосредственно размещают выпечку. Шкаф расстойки для тележечных печей предназначен для одинарных или двойных тележек размером 800 x 600, 800 x 1200 или 1000 x 600 мм. Климатическая система обеспечивает точность установки заданных параметров расстойки (температуры и влажности воздуха) и гарантирует поддержание постоянных климатических условий во всех модулях шкафа расстойки.

СИСТЕМЫ РАССТОЙКИ



ШКАФ РАССТОЙКИ С ТРАНСПОРТЕРНЫМИ ЛЕНТАМИ

Шкаф расстойки с транспортерными лентами обеспечивает высокое качество продукции благодаря поддержанию постоянных климатических условий в климатической системе, позволяющей регулировать температуру и влажность воздуха. Шкаф расстойки предназначен для расстойки подовых изделий или ламинированного теста и доступен со стандартной рабочей шириной 800, 1000, 1200 и 1400 мм. Длина транспортеров модульного шкафа расстойки составляет до 400 м.

ШКАФ РАССТОЙКИ С ПОДВЕСНЫМИ ЛЮЛЬКАМИ

Шкаф расстойки с подвесными люльками предназначен для расстойки подовых изделий и поставляется с рабочей шириной 600, 800 или 1000 мм, или шириной, равной рабочей ширине следующих за ним установок: 1600, 2000, 2500 или 3000 мм. Для установок по производству берлинских булочек или краффенов возможна также поставка шкафов расстойки с шириной 1000 или 1300 мм. Количество подвесных люлек и размер шкафа расстойки определяют по необходимому времени расстойки. Поддержание температурно-влажностного режима осуществляется путем подогрева и увлажнением с регулировкой через термостат и гидростат.

ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

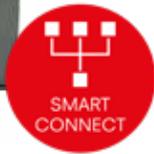
KÖNIG



**НАИЛУЧШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ:
НОВЕЙШАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ТЕХНИКА
ГАРАНТИРУЕТ СБАЛАНСИРОВАННОЕ КАЧЕСТВО
ПРОДУКЦИИ**

Печи компании Köpfig на протяжении многих лет занимают свое достойное место в пекарнях по всему миру. Зарекомендовавшая себя техника гарантирует наилучшие результаты выпечки. В зависимости от потребностей мы предлагаем разные типы печей для выпечки.

ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) - Эталон энергоэффективности от компании König
PU INTEGRAL - Универсальная хлебопечарная печь с площадью пода от 84 м² до 140 м²
TUNNELÖFEN - Модульные промышленные печи для вашего ассортимента продукции



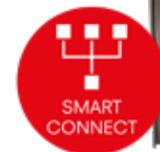
ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

Печь Roto Passat от König - это компромисс без компромиссов: максимальная производительность на минимальной рабочей площади. Надежная техника обеспечивает отличный, сбалансированный результат. Продуманная до деталей конструкция с непревзойденным коэффициентом соотношения площади пода печи к занимаемой площади: Меньше не бывает. В процессе разработки печи Roto Passat в новом энергосберегающем исполнении «SE - save energy» основное внимание было уделено повышению энергоэффективности. В основе такого эффективного энергосбережения лежит использование разработанного нагревательного регистра. Благодаря принципу противотока достигается значительно более высокий КПД и улучшенная теплопередача нагревательного регистра.



PASSAT OH

Благодаря проверенной системе стенок с прорезями, через которую горячий воздух поочередно направляется на выпечку с 30-секундными интервалами, Passat OH — это не только самая маленькая стеллажная печь, но и гарантия равномерной выпечки ваших изделий.



PU INTEGRAL



Автоматическая промышленная печь PU Integral отличается наличием независимых температурных зон, которые обеспечивают прекрасное качество любой выпечки за счет регулирования температуры, количества горячего воздуха и влажности. Для этого в печи компанией Köpfig предусмотрена инновационная система изоляции всех печных зон. Благодаря этому печь работает по принципу нескольких отдельных печей с разным временем выпечки. Использование двух независимых транспортных систем позволяет сокращать время выпечки для изготовления недовыпеченных изделий. Ассортимент производимых изделий включает как недовыпеченные, так и готовые изделия, например: мелкоштучные хлебобулочные изделия из пшеничной муки, хлебные изделия, погружаемые в содовый раствор, а также подовый и формовой хлеб и сдобные хлебобулочные изделия.



SDD EOS

Туннельная одноэтажная печь прямого нагрева SDD EOS - специальное решение для выпечки лаваша и пиццы. Туннельная печь SDD EOS доступна со стандартной рабочей шириной 900, 1100, 1300, 1500 и 1700 мм, площадью пода до 60 м² и температурой выпечки от 150 °С до 500 °С. Выпечка происходит при помощи излучательных горелок, устанавливаемых под несущим транспортером. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счет естественной среды и контакта изделий с горячим воздухом.



MDI STRATOS

Этажная туннельная печь непрямого нагрева Multideck Tunnelofen MDI Stratos представляет собой удивительную комбинацию компактного дизайна, модульной конструкции, производительности и контроля. Туннельная печь MDI Stratos со стандартной шириной ленты 2500 мм и площадью пода до 500 м² обеспечивает температуру выпечки от 100 °С до 300 °С. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счет естественной среды и контакта изделий с горячим воздухом. Так как модули этажных печей полностью независимы друг от друга, также существует возможность одновременной выпечки разного количества и/или разного ассортимента изделий.



SDI PHAROS

MDI Pharos - это одноэтажная туннельная печь непрямого нагрева с площадью пода до 200 м². Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счет естественной среды и контакта изделий с горячим воздухом. В этой печи применена система сжатого воздуха FAJ и, таким образом, во время выпечки тепловое излучение комбинируется с конвекционным теплом. Туннельная печь SDI Pharos предназначена для выпечки изделий непосредственно на транспортере или в формах и доступна с разной рабочей шириной: 2500, 3100, 3300, 3700 и 4100 мм. Температура туннельной печи достигает от 100 °С до 300 °С. Печная камера разделена на 4 зоны, при этом каждая зона оснащена собственной системой регулировки температурного режима.



ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG



ВАКУУМНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ QUALITYVAC

Поскольку в наши дни производство и продажи все чаще осуществляются в разных местах, с одной стороны, важно оптимизировать объемы производства, а с другой — обеспечить наличие необходимого количества высококачественной продукции в нужное время в точках реализации хлебобулочных изделий. С помощью вакуумной технологии QualityVac от König всего за несколько минут хлеб, мелкоштучные и кондитерские изделия могут быть охлаждены и стабилизированы для дальнейшего использования. Это позволяет улучшить качество продукции, ускорить (без прерывания процесса) дальнейшую обработку изделий и оптимизировать рабочие процессы, например, сократить время выпечки, сократить время обработки, более гибко использовать ресурсы и т. д.



УСТАНОВКА СПИРАЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ | СПИРАЛЬНАЯ ЗАМОРОЗКА

Установка спирального охлаждения от König обеспечивает оптимальное и соответствующее охлаждение вашей продукции кондиционированным воздухом. Необходимая для спиралей температура настраивается автоматически и достигается за счет 2-х агрегатов для обработки воздуха. Они используются для одной зоны и одного блока охлаждения с холодной водой. Настройка температуры при этом осуществляется автоматически через ПЛК.



ОБЗОР ФУНКЦИЙ



KÖNIG

Хлебопекарные машины
и установки Планы и
реализованные идеи
Предложение по
обслуживанию



ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА ТЕСТА



ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ ТЕСТА



ТЕХНОЛОГИЯ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ



РАССТОЙКА, ШТАМПОВКА И ФОРМОВКА

Серия S I M I L
Системы расстойки



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

KÖNIG



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТЕРОВ

Компания Köpиг предлагает широкий ассортимент транспортерных лент и комплектующих для интеграции и автоматизации производственного процесса,

например:

- | Транспортная система
- | Систем для загрузки/разгрузки установок
- | Система снятия изделий с носителей
- | Узел транспортировки
- | Система установки крышек
- | Система снятия крышек
- | Система возврата крышек
- | Система выемки изделий из форм
- | Система очистки форм
- | Система отсадки изделий на носители и др.

Приводные пневматические цилиндры и амортизаторы, установленные на системах, позволяют избегать столкновения пластин / поддонов и изделий. Надежность технологического процесса достигается благодаря использованию качественных, точных индукционных датчиков, распознающих положение пластин / поддонов. При этом сенсоры определяют и выводят на сенсорную панель управления информацию о виде и месте возникновения неисправности.



**ДОВЕРИЕ ОСНОВЫВАЕТСЯ НА
ПОЛОЖИТЕЛЬНОМ ОПЫТЕ И НАДЕЖНОСТИ:**

**ПРОВЕРЬТЕ НАШУ ПРОДУКЦИЮ В
ДЕМОНСТРАЦИОННОМ ЦЕНТРЕ!**

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, повышает ваши шансы на еще больший успех завтра. Предпосылкой этому является осознание того, что вы правильно разместили свой капитал. Зачастую это можно определить лишь впоследствии. Компания Köniг предлагает вам возможность уже заранее сделать ставку на выигрышный номер. Чтобы не купить кота в мешке: Тщательно испытайте машины Köniг в нашем Демонстрационном центре. Посетите наш Демонстрационный центр в Гранце или Динкельсбюле. Мы вместе найдем оптимальное решение, соответствующее вашим рецептам и сырью. Мы будем искать его, пока вы не будете довольны. В противном случае мы проведем доработку наших машин и начнем сначала. Для того чтобы вы могли предложить своим клиентам именно то, чего они желают. Проверьте будущий успех на деле прежде, чем вкладывать инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьем. В нашем Центре это возможно. Согласуйте время своего визита уже сегодня.



**Все каталоги деталей вы
также найдете в разделе
«Узел загрузки данных».**



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

Перед выпуском с завода Köpиг каждая машина и установка подвергается испытаниям с тестом и обкатке. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они осуществляют монтаж установки на заводе Köpиг, а затем запускают их на вашем производстве. Наши техники знают последовательность операций. И если вдруг возникнет проблема, то вы всегда можете обратиться в нашу сервисную службу. В любое время дня и ночи. В любой точке мира.



В рабочее время звоните по номеру: **+43 316 6901 0**

В нерабочее время звоните по номеру: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

...присоединяйтесь к нашим онлайн-ресурсам!

* Размеры в мм не являются обязательными.

Компания-производитель сохраняет за собой право на внесение технических изменений. Ноябрь 2022

KÖNIG

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Тел.: +43 316 6901-0, факс: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com