

THE BAKER'S
CROWN



KÖNIG QUALITYVAC ВАКУУМНОЕ КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ

СИСТЕМА ОПТИМИЗАЦИИ
КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

«КОРОЛЕВСКОЕ» КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ БЛАГОДАРЯ ВАКУУМНОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Так, как производство и продажи всё чаще осуществляются в разных местах, то очень важно, с одной стороны, оптимизировать объёмы производства, а с другой стороны, обеспечить наличие необходимого количества продуктов отличного качества в нужное время в местах продаж хлебобулочных изделий.

С помощью вакуумной технологии от Кёниг хлеб, мелкоштучные изделия и деликатесная выпечка (например, слоённые дрожжевые изделия) могут охлаждаться и стабилизироваться для дальнейшего применения всего за несколько минут.



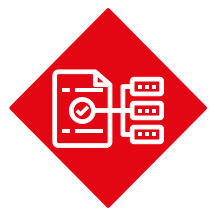
ВАКУУМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ – ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



улучшение качества продукта в отношении свежести, стабилизации корочки, объёма и стабильности (даже у безглютеновой выпечки)



мгновенная (непосредственная) дальнейшая обработка выпечки, напр.: хлеба (при нарезке тостового хлеба), ржаного хлеба, снеков и т.д.



оптимизация производственных процессов:

- „сокращение времени выпечки на 10-35% (в зависимости от продукта) «сокращение парка машин для глубокой заморозки», сокращение времени процесса (снижение затрат на оплату труда и снижение энергозатрат)
- «гибкость в использовании ресурсов (например, повышение эффективности за счёт сокращения времени охлаждения; возможность реализации краткосрочных планов)



БЕЗ ПРИМЕНЕНИЯ СИСТЕМЫ QUALITYVAC



С ПРИМЕНЕНИЕМ СИСТЕМЫ QUALITYVAC



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Из физики известно, что давление воздуха определяет температуру, при которой жидкость закипает. Чем ниже давление воздуха, тем ниже температура кипения. Этот физический принцип является научной основой системы König QualityVac – системы оптимизации качества продукции. Процесс основан на эффекте извлечения необходимой энергии в виде тепла. При этом продукт остывает за очень короткое время и в то же время стабилизируется.

Тележка с невыпеченными продуктами перемещается из хлебопекарной печи в вакуумную камеру, где давление снижается при помощи вакуумных насосов. В результате падения давления вода испаряется. Вследствии этого, продукты охлаждаются в течение нескольких минут и после временного хранения в течение нескольких дней или даже недель в неохлаждаемом помещении на производственном предприятии, их можно в последствии довыпекать непосредственно в местах их реализации или потребления.



Атмосферное давление в зависимости от высоты над уровнем моря	Высота	Давление	Температура
	100.000 m	10 ^o mbar	-76° C
Область вакуума	31.000 m	10 mbar	7° C
	11.000 m	226 mbar	63° C
	8.900 m	312 mbar	70° C
	4.800 m	554 mbar	84° C
	530 m	954 mbar	95° C
	0 m	1113 mbar	100° C

СИСТЕМА KÖNIG QUALITYVAC – ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- технологическое ноу-хау: комплексные технологические рекомендации и обучение по внедрению вакуумного кондиционирования на вашем производстве квалифицированным персоналом компании Кёниг. „Сочетание“ процессов выпечки и вакуумного кондиционирования;
- электрическая раздвижная дверь, открывающаяся влево или вправо, в зависимости от требований заказчика;
- высокая эксплуатационная надежность и длительные интервалы технического обслуживания благодаря использованию винтового насоса с компрессорными винтами с керамическим покрытием (для предотвращения образования ржавчины с последующей фиксацией компрессорного агрегата);
- откатной винтовой насос - для целей технического обслуживания;
- энергосберегающее управление;
- стабильная заездная рампа;
- однокамерная камера легко расширяется до двухкамерной - без дополнительного технического оборудования;
- дополнительное оснащение: возможность установки ёмкости для холодной воды;
- по желанию вся установка может быть изготовлена в версии напольного исполнения (на уровне отметки поверхности пола);

Управление и обслуживание

- простое управление с сенсорным экраном на 50 сохраняемых программ;
- возможно дистанционное обслуживание с полным доступом ко всей системе управления. «Остаточное» время наглядно отображается на дисплее большими цифрами;

- гарантированно мягкий старт при запуске программы;

Чистка & Обслуживание

- поддон для сбора конденсата установлен таким образом, чтобы влага не просачивалась бы из камеры. В процессе работы влага автоматически откачивается в соответствующий сливной канал посредством насоса;
- донная плита / крышка для конденсата - съёмные, что означает, что вся камера может быть полностью промыта вместе с внутренним сливом конденсата;
- благодаря использованию пластинчатого теплообменника, имеющего доступ для обслуживания и очистки, замена после длительного периода использования не требуется;
- конструкция камеры выполнена из нержавеющей и кислотоустойчивой нержавеющей стали (дуплексная сталь).

Ввод в эксплуатацию и сервисное обслуживание


- сервисная сеть по всему миру для обслуживания винтовых насосов: короткие сроки монтажа и простой ввод в эксплуатацию благодаря квалифицированному персоналу;
- использование стандартных компонентов, доступных по всему миру;
- прочная, проверенная и долговечная конструкция;
- максимальная доступность системы и минимальное время простоя: весь узел может быть заменён как единое целое (в случае ремонта или обслуживания весь всасывающий узел может быть заменен в течение очень короткого времени);
- возможно контрактное техническое обслуживание по запросу

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

1 СТАБИЛИЗАЦИЯ

Стабилизация и хранение свежеспеченного или частично испеченного хлеба, мелкоштучки (булочек) и деликатесной выпечки (например, сдобных дрожжевых изделий и/или круассанов)



↓  СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ
НА 10-35 %



Использование системы König QualityVac для стабилизации хлеба, мелкоштучки и деликатесных изделий.

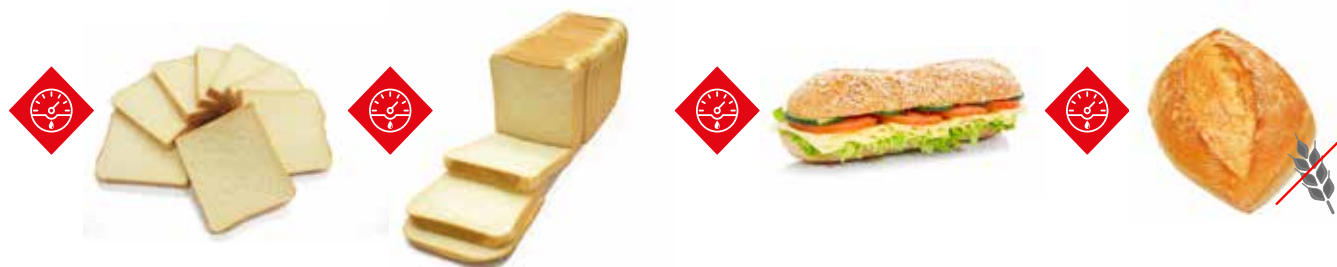
2 СТАБИЛИЗАЦИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА И КОРОЧКИ

Улучшение внешнего вида и стабилизация корочки готовых хлебобулочных и мелкоштучных изделий, доставляемых, например, в торговые филиалы таких изделий, как например: брецелей, посыпанных солью, дрожжевых изделий, посыпанных сахаром или изделий с начинкой (например, слойки с творогом).



3 ОХЛАЖДЕНИЕ


Быстрое охлаждение особенно нежных продуктов, таких как: рождественские кексы, выпечки с листа, выпечки с начинкой, песочных изделий, рождественских кексов с изюмом и миндалём и т. д.. Также охлаждение частично недовыпеченных подложек для пиццы с готовой начинкой для предотвращения намокания основы пиццы, охлаждения выпеченных изделий для последующей порционной нарезки таких, как тостовый хлеб, порционный нарезанный хлеб, безглютеновая выпечка и снеки.

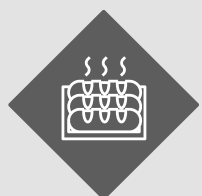


4 ГОТОВЫЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

После оттаивания могут быть сразу же использованы в пищу, они обладают хрустящей корочкой и сочным мякшем. Подходит, например, для багета, дрожжевых изделий посыпанных цветным мелким сахаром, булочек, тестовых заготовок для пиццы или средиземноморской выпечки (например, лавашей и лепёшек).



↓  СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ
НА 10-35 %



ВЫПЕЧКА



СИСТЕМА KÖNIG
QUALITYVAC



ЗАМОРОЗКА



СКЛАДИРОВАНИЕ
ЭКСПЕДИЦИЯ



ТОРГОВЫЙ
ФИЛИАЛ

Использование системы KönigQualityVac для немедленного потребления продукции в торговых филиалах

5 ОХЛАЖДЕНИЕ МАССОВЫХ ПРОДУКТОВ

В дополнение к вышеупомянутым возможностям применения возможны различные другие области применения, особенно для массового охлаждения других продуктов, таких, как: охлаждение риса, пудинга, макарон, картофеля или больших порций отваренных полуфабрикатов.



СРАВНЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ РАЗНЫХ МОДЕЛЕЙ

Для упрощения конфигурации и определения размеров системы, а также для возможности последующего расширения системы, König QualityVac был разработан по модульному унифицированному принципу в 3 различных компоновках.

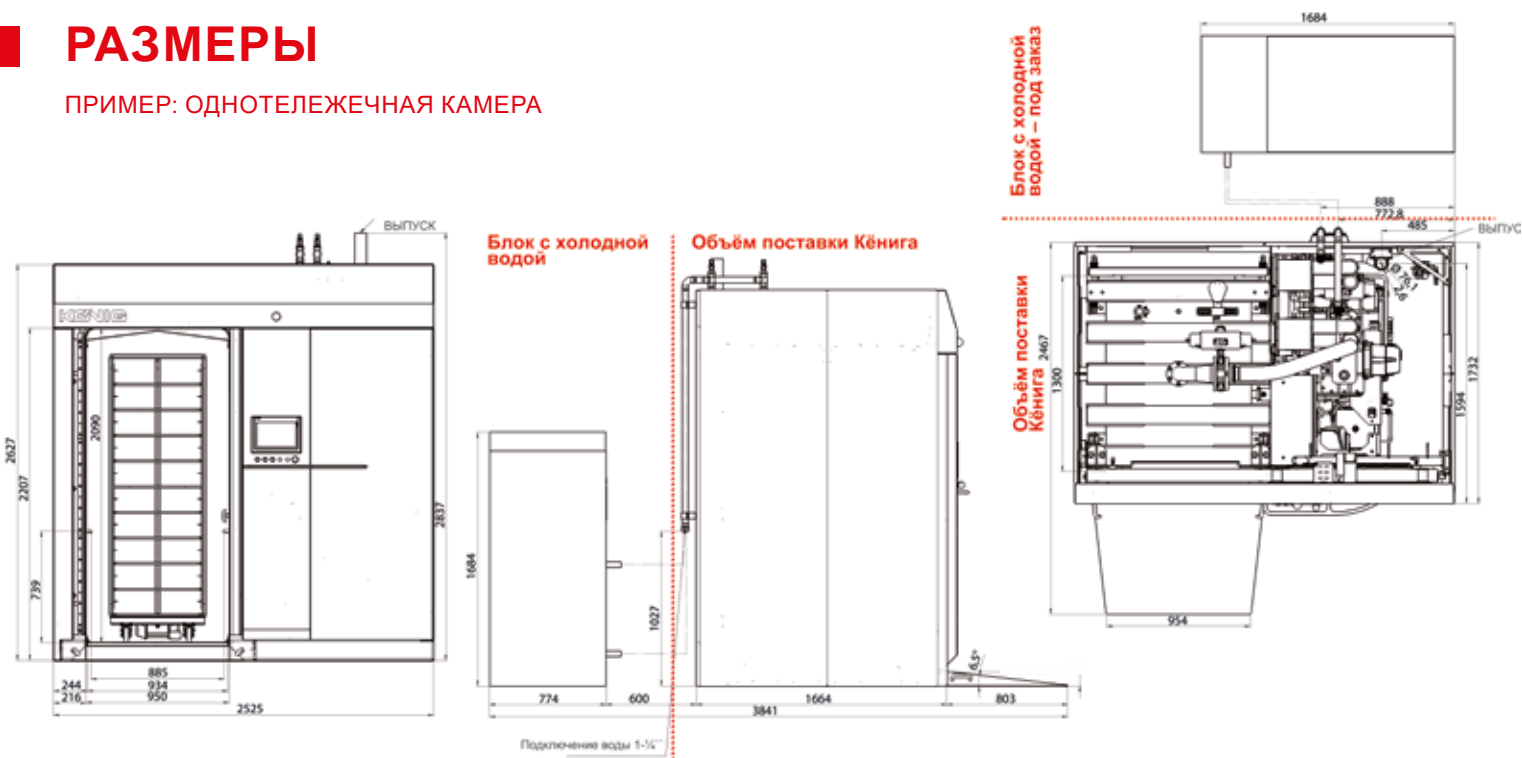
Это гарантирует, что все европоддоны (800x1200 мм) или производные от них размеры контейнеров подходят для König QualityVac.

	1-но камерная	2-х камерная	3-х камерная
Размеры Ш x Д x В (внутренние фактические размеры)	885 x 1.300 x 2.000мм	885 x 2.600 x 2.000мм	885 x 3.900 x 2.000мм
Размеры съездной рампы (803 мм) Ш x Д x В (снаружи)	2.525 x 2.467 x 2.837мм	2.525 x 3.770 x 2.837мм	2.525 x 5.073 x 2.837мм
Кол-во дверей	1-2	1-2	1-2
Мощность электроподключения	3x400V+N/PE, 16 кВт	3x400V+N/PE, 16-32 кВт	3x400V+N/PE, 16-48 кВт
Сжатый воздух	20 - макс. 40 л / мин	20 - макс. 40 л / мин	20 - макс. 40 л / мин

Мощность всасывания может быть расширена модульно!

РАЗМЕРЫ

ПРИМЕР: ОДНОТЕЛЕЖЕЧНАЯ КАМЕРА



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 кота 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.
Штаттегер 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

