



THE BAKER'S  
CROWN



## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОМЫШЛЕННЫЕ СИСТЕМЫ РАССТОЙКИ,  
ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ ШИРОКОГО  
АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ

# ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Преимущества всех систем Кёниг для дальнейшей обработки теста:

- более чем тридцатилетний опыт компании Кёниг Машинен ГмБХ в проектировании и производстве систем для дальнейшей обработки теста и охлаждения.
- широкий спектр решений для производства разнообразного ассортимента продукции и вариантов предлагаемого оборудования
- надёжное оборудование, простое в чистке и обслуживании

## СИСТЕМЫ НА ПЛАТАХ И НОСИТЕЛЯХ

**ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:**

- продукты без начинки (плоские противни)
- продукты в формах, на противнях, багетных противнях

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- рабочая ширина: 1800 - 4000 мм
- производительность от 500 носителей
- возможно исполнение подвесных или корпусных конструкций
- различные планировочные решения
- модульная конфигурация
- из нержавеющей стали
- программируемое время производственного цикла
- изолирующий наружный корпус\*
- точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
- автоматическая смазка цепей
- системы сушки, чистки и стерилизации для плоских носителей
- подходы для лучшей доступности

\* зависит от тех или иных последующих обрабатываемых систем



## ЭТАЖНЫЕ СИСТЕМЫ С НОСИТЕЛЯМИ

**ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:**

- продукты в формах, на противнях, багетных противнях

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- рабочая ширина: от 600 до 2400 мм
- производительность не ограничена
- возможны различные планировочные решения
- модульная конфигурация
- из нержавеющей стали
- оборудование изготовлено в соответствии с международными санитарно-гигиеническими стандартами
- программируемое время производственного цикла
- изолирующий наружный корпус\*
- точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
- подходы для лучшей доступности

\* зависит от тех или иных последующих обрабатываемых систем



# СИСТЕМЫ НА ТРАНСПОРТЁРНЫХ ЛЕНТАХ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:

- ламинированные теста или продукты без начинки

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- рабочая ширина: от 600 до 2400 мм
  - длина транспортёров до 400 м
  - возможно исполнение подвесных или корпусных конструкций
  - возможны различные планировочные решения
  - модульная конфигурация
  - из нержавеющей стали
  - программируемое время производственного цикла
  - изолирующий наружный корпус\*
  - точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
  - подходы для лучшей доступности
- \* зависит от тех или иных последующих обрабатывающих систем



# ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:

- в формах, на противнях, багетных противнях, установленных на одинарных или двойных стеллажных тележках

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- стандартные тележки для камерных печей: 800x600, 800x1.200, 1.000x600 мм
  - производительность без ограничений
  - возможно автоматическое или ручное управление
  - возможны различные планировочные решения
  - модульная конфигурация
  - программируемое время производственного цикла
  - из нержавеющей стали
  - изолирующий наружный корпус \*
  - точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
  - подходы для лучшей доступности
- \* зависит от тех или иных последующих обрабатывающих систем



# СИСТЕМЫ С ПОДВЕСНЫМИ ЛЮЛЬКАМИ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:

- продукты без начинки

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- рабочая ширина: от 600 до 3000 мм
  - производительность (количество люлек) зависит от времени расстойки
  - из нержавеющей стали
  - изолирующий наружный корпус\*
  - точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
  - сушка пустых люлек
  - стерилизация пустых люлек ультрафиолетом
  - подходы для лучшей доступности
- \* зависит от тех или иных последующих обрабатывающих систем



# СПИРАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ:

- продукты без начинки
- продукты в формах и на носителях



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- рабочая ширина: от 300 до 1250 мм
- удалённое управление
- производительность не ограничена
- возможны различные планировочные решения
- модульная конфигурация
- из нержавеющей стали
- программируемое время
- производственного цикла
- изолирующий наружный корпус \*
- точная система климатизации для управления всеми параметрами для создания оптимальных условий: нагрев, охлаждение и увлажнение \*
- подходы для лучшей доступности

\* зависит от тех или иных последующих обрабатывающих систем

## ПОДХОДЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

	Тестовые заготовки		Недовыпеченные, выпеченные или высушенные продукты		
	расстойка	заморозка	охлаждение	сушка	заморозка
Системы на платах/носителях	X		X	X	
Этажные системы	X	X	X		X
Системы на транспортёрных лентах	X		X		
Системы на тележках	X		X	X	
Системы с подвесными люльками	X				
Спиральные системы	X	X	X	X	X



# НАИЛУЧШИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО АССОРТИМЕНТА

		Системы на платах / носителях	Этажные системы	Системы на портёрных лентах	Системы на тележках	Системы с подвесными люльками	Спиральные системы
Булочки		X	X	X	X	X	X
Багеты		X	X	X	X	X	X
Чиабатта		X	X	X	X		X
Хлеба		X	X	X	X	X	X
Тостовый и формовой хлеб		X	X	X	X	X	X
Снеки		X	X	X	X		X
Сухари		X	X	X	X	X	X
Круассаны		X	X	X	X		X
Выпечка из слоёного теста		X	X	X	X		X
Пироги		X	X	X	X		X
Деревенская выпечка		X	X	X	X		X
Фокачча		X	X		X		X
Пицца		X	X	X	X	X	X
Итальянская пицца (тонкое тесто)				X		X	X
Лепёшка		X	X	X	X	X	X
Пита				X		X	X

# 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.  
Штаттеггер 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

