

THE BAKER'S
CROWN



SDD EOS



MDI STRATOS



SDIPHAROS



ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ
ШИРОЧАЙШЕГО АССОРТИМЕНТА ИЗДЕЛИЙ

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ MDI STRATOS

MDI Stratos - этажная туннельная печь непрямого нагрева – удивительная комбинация компактности, модульного построения, производительности и контроля. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакту 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 энергоснабжения PWR

Система энергоснабжения PWR (Where/When Required) - применение энергии тогда и там, где это необходимо), системы распределения энергии и регулирования температуры от Кёниг способствуют тщательному контролю содержания калорий в продукте и контролю температурной среды в каждой печной зоне, достигая тем самым высокую энергоэффективность печи.

Улучшенная система теплового излучения за счёт сжатого воздуха (FAJ)

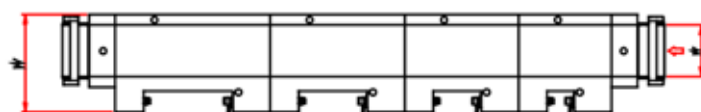
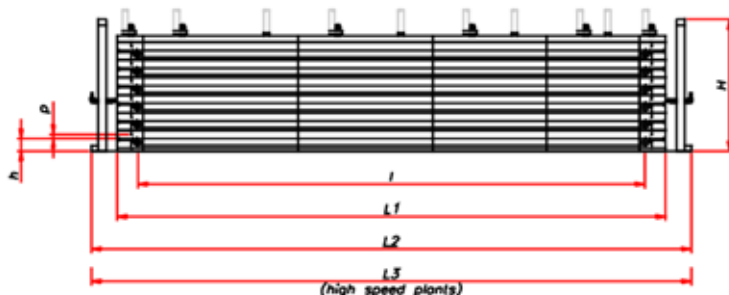
Туннельная печь MDI STRATOS может быть дооснащена системой теплового излучения от Кёниг FAJ (Forced Air Jet - сжатый воздух) в том случае, если выпечка продуктов требует помимо среды печной камеры ещё и теплового излучения за счёт сжатого воздуха.



MDI STRATOS С ОДНИМ ЭТАЖОМ



MDI STRATOS С 4 ЭТАЖАМИ



ПРЕИМУЩЕСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

- выпечка непосредственно на транспортёре или в хлебопекарных формах
- стандартная ширина подающего транспортёра: 2.500 мм
- площадь печной камеры 500 м² макс.
- температура выпечки от 100°C до 300°C
- высота печи до 6 этажей
- печная камера каждого этажа печи делится максимум на 4 зоны, каждая зона может быть оснащена собственной горелкой для индивидуального регулирования температуры
- дизельная или газовая горелка с широким диапазоном регулирования
- деление печных зон и собственные заслонки позволяют индивидуально регулировать температуру в верхней и нижней зонах печи
- точная настройка обогрева сбоку в каждой печной зоне посредством заслонки, контролирующей тепловой поток в зоне излучения
- усиленный отвод пара посредством регулируемого клапана в каждой зоне
- подача пара с независимой настройкой температуры на входе
- точная гигротермическая обработка (увлажнение) при подаче
- изолированные друг от друга этажи (полностью закрытые)
- подающие транспортёры в печных камерах и хорошая теплоизоляция минимизируют теплопотерю, компактный дизайн печи
- смотровые окна вдоль всего корпуса печи
- Три типа исполнения подающего транспортёра: с каменными платами (MDI-SP), с металлическими платами (MDI-MP), с сеткой (MDI-WM) или с шарнирной пластинчатой лентой (MDI-MS)
- система очистки пода печи
- система очистки пекарной камеры
- возможны комбинации с различными транспортными системами носителями изделий
- высокоскоростные лифтовые системы загрузки и выгрузки изделий
- модульное построение и компактное исполнение



с каменными платами



с металлическими платами

Увеличение печи в длину или высоту за счёт дополнительных этажей и модулей. Таким образом, туннельная печь MDI STRATOS идеально подстраивается под потребности растущего ассортимента. Подходит как для малых, так и для промышленных производств



с сеткой



с шарнирной пластинчатой лентой

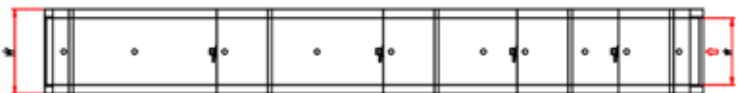
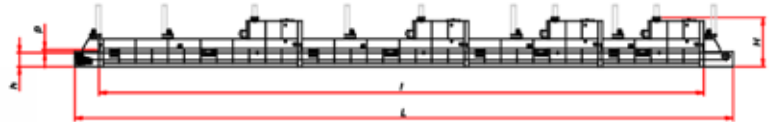
MDI STRATOS*																
Этажность	Зоны	Площадь пода (m ²)		Полезная площадь (мм)					Габариты (мм)					Заданная мощность		
		min	max	w	l min	l max	h	p	W	L1	L2 max	L3 max	H	kW	Mcal/h	
1	1	13	21	2.500	5.000	8.500	600	200	4.800	l + 2.000	l + 5.000	l + 7.500	1.300	110÷200	95÷170	
	2	25	43		10.000	17.000								220÷400	190÷340	
	3	38	64		15.000	25.500								330÷600	280÷520	
	4	50	85		20.000	34.000								440÷800	380÷690	
2	1	25	43		5.000	8.500							220÷400	190÷340		
	2	50	85		10.000	17.000							440÷800	380÷690		
	3	75	128		15.000	25.500							660÷1200	570÷1030		
	4	100	170		20.000	34.000							880÷1600	760÷1380		
3	1	38	64		5.000	8.500							330÷600	280÷520		
	2	75	128		10.000	17.000							660÷1200	570÷1030		
	3	113	191		15.000	25.500							990÷1800	850÷1550		
	4	150	255		20.000	34.000							1320÷2400	1140÷2060		
4	1	50	85		5.000	8.500							440÷800	380÷690		
	2	100	170		10.000	17.000							880÷1600	760÷1380		
	3	150	255		15.000	25.500							1320÷2400	1140÷2060		
	4	200	340		20.000	34.000							1760÷3200	1510÷2750		
5	1	63	106		5.000	8.500							550÷1000	470÷860		
	2	125	213		10.000	17.000							1100÷2000	950÷1720		
	3	188	319		15.000	25.500							1650÷3000	1420÷2580		
	4	250	425		20.000	34.000							2200÷4000	1890÷3440		
6	1	75	128	5.000	8.500	660÷1200	570÷1030									
	2	150	255	10.000	17.000	1320÷2400	1140÷2060									
	3	225	383	15.000	25.500	1980÷3600	1700÷3100									
	4	300	510	20.000	34.000	2640÷4800	2270÷4130									

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ SDI PHAROS

В туннельной одноэтажной печи непрямого нагрева SDI PHAROS используется технология, разработанная для туннельной печи MDI STRATOS. Туннельная печь SDI Pharos выпускается с различной рабочей шириной и формой конструкции горелки в виде башни. Система энергоснабжения PWR (Power Where/When Required - применение энергии тогда и там, где это необходимо), применённая в этой печи позволяет комбинировать конвекционное тепло и тепло излучения. Возможно выставление направления потока горячего воздуха в пекарной камере сверху вниз или снизу вверх.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ В СРАВНЕНИИ С ТУННЕЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ MDI STRATOS

- Стандартное исполнение ширины пода: 1.900-4.100 мм
- Площадь пода до 200 м²



SDI PHAROS*																												
Уровни	Площадь пода (m ²)		Полезная площадь (мм)					Габаритные размеры (мм)			Заданная мощность																	
	min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW	Mcal/h																
1	10	31	1.900	5.200	16.200	800	280	3.200	l + 3.300	3.000	350	300																
2	19	61		10.200	32.200						700	600																
3	29	92		15.200	48.200						1.050	900																
4	38	122		20.200	64.200						1.400	1.200																
1	13	31	2.500	5.200	12.200			800			280	3.800	l + 3.300	3.000	350	300												
2	26	61		10.200	24.200										700	600												
3	38	91		15.200	36.200										1.050	900												
4	51	121		20.200	48.200										1.400	1.200												
1	16	32	3.100	5.200	10.200							800			280	4.400	l + 3.300	3.000	350	300								
2	32	63		10.200	20.200														700	600								
3	47	94		15.200	30.200														1.050	900								
4	63	125		20.200	40.200														1.400	1.200								
1	19	49	3.700	5.200	13.200											800			280	5.000	l + 3.300	3.000	350÷550	300÷470				
2	38	97		10.200	26.200																		700÷1100	600÷950				
3	56	145		15.200	39.200																		1050÷1650	900÷1420				
4	75	193		20.200	52.200																		1400÷2200	1200÷1890				
1	21	50	4.100	5.200	12.200															800			280	5.400	l + 3.300	3.000	350÷550	300÷470
2	42	99		10.200	24.200																						700÷1100	600÷950
3	62	148		15.200	36.200																						1050÷1650	900÷1420
4	83	198		20.200	48.200																						1400÷2200	1200÷1890

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ SDD EOS

Туннельная одноэтажная печь прямого нагрева SDD EOS – идеальное решение для выпечки продуктов типа лаваша и пиццы. Выпечка происходит при помощи излучательных горелок, устанавливаемых под несущим транспортёром. Теплопередача на изделия происходит, в основном, благодаря тепловому излучению, а также за счёт среды в печной камере и контакта изделий с горячим воздухом. Печь может достигать как несравнимо высокие температуры (150 °C), так и быть отрегулирована до 150 °C. Таким образом, возможна выпечка деревенских сортов хлеба.

DHM Система

Процесс выпечки контролируется высокоэффективной системой регулирования температурного режима DHM (Direct Heating Management – управление прямым нагревом)

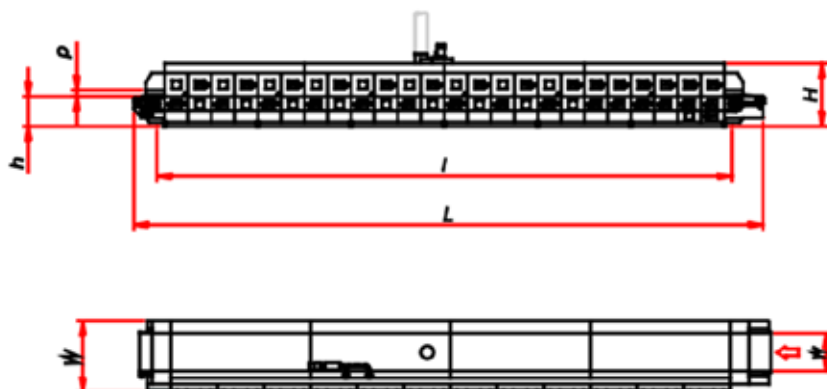


ОПЦИИ SDD EOS:

Одноэтажная печь непрямого нагрева SDD EOS доступна также в компактной версии SDD MINI. (Arbeitsbreite = 800 mm; Länge = 2000 to 5000 mm)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

- выпечка непосредственно на транспортёре или в хлебопекарных формах
- стандартная ширина ленты : 900-1.700 мм
- площадь печной камеры до 67 м²
- температура выпечки от 150°C до 500°C
- пекарные камеры имеют интервал в 1500 мм и разделены на зоны с независимыми горелками для индивидуального регулирования температуры отдельно в каждой зоне
- газовая горелка с большим диапазоном регулирования
- индивидуальное выставление температуры в верхней и нижней зонах печи
- усиленный отвод пара посредством регулируемого клапана в каждой зоне
- высокоточная станция предварительного нагрева с подающим транспортёром
- минимальная теплопотеря за счёт эффективной изоляции
- inspection doors can be installed along the baking chamber
- Три типа исполнения подающего транспортёра: с каменными платами (SDD-SP), с металлическими платами (SDD-MP), с сеткой (SDD-WM) или с шарнирной пластинчатой лентой (SDD-MS).
- possibility to have conveyor and baking chamber cleaning systems
- возможно дооснащение станцией увлажнения на участке подачи изделий
- возможно дооснащение печной камеры системой подачи воздуха в круговом режиме
- модульная концепция построения
- изготовлена из нержавеющей стали в соответствии с мировыми гигиеническими стандартами



SDD EOS*											
Площадь пода (м ²)		Полезная площадь (мм)				Габаритные размеры (мм)				Заданная мощность	
min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW/m ²	Mcal/h m ²
1,8	36	900	2.000	39.500	950	200	1.990	l + 1.750 ÷ 2.800	2.020	19 ÷ 80	16 ÷ 70
2,2	43	1.100	2.000	2.190							
2,6	51	1.300	2.000	2.390							
3,0	59	1.500	2.000	2.590							
3,4	67	1.700	2.000	2.790							

* Конструкторский отдел компании Кёниг готов рассмотреть ваши запросы на хлебопекарные печи и с техническими особенностями, выходящие за рамки указанных характеристик. Указанные опции должны быть уточнены в зависимости от типа конкретной печи.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

		SDD EOS	MDI STRATOS	SDI PHAROS
макс. площадь пода(м ²) макс. температура(°C) макс. количество зон.		67 500 1 зона в 1,5 м	500 300 4	200 300 6
булочка			X	X
багет			X	X
чиабатта			X	X
подовая булка			X	X
тостовый хлеб/ формовой хлеб			X	X
снеки			X	X
сухари			X	X
круассаны			X	X
изделия с начинкой			X	X
кексы			X	X
деревенская выпечка		X	X	X
фокачча		X	X	X
пицца		X	X	X
пицца на тонкой подложке		X		
лепёшка		X		
пита		X		

ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЕЖНОСТИ

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 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



KÖNIG 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

