

# KÖNIG MACHT IHNEN DIE ENTSCHEIDUNG LEICHT

## ALLE SF-MASCHINEN IM DIREKTEN VERGLEICH

Nicht jede Entscheidung muss schwer fallen. Die nachfolgende Übersicht zeigt Ihnen mit einem Blick, welche Maschine Ihren Ansprüchen im Hinblick auf das Endprodukt am besten gerecht wird. Alles Weitere erarbeiten wir zusammen in einem intensiven Projektierungsgespräch, das einem wichtigen Ziel dient: Ihren Erfolg perfekt und nachhaltig zu machen.

	Artisan SFC	Artisan SFM EC	Ceres 2.2	Menes
<b>Hourly capacity in kg</b>	400	1,200	1,200	5,000
<b>Bread/rolls</b>				
Baguette				
Ciabatta				
Square rolls				
Round flat bread				
Rye and wheat bread				
Pita				
Rye bread				
Round rolls				
White bread				
<b>Thin dough products</b>				
<b>Crisp bread</b>				
<b>Puff pastry/Danish pastry products</b>				
<b>Pizza crusts</b>				

 available to a limited extent