

THE BAKER'S
CROWN



WICKELMASCHINE S48

UNIVERSALMASCHINE ZUR HERSTELLUNG
VON HÖRNCHEN UND KUCHENZÖPFEN



LEISTUNGSMERKMALE

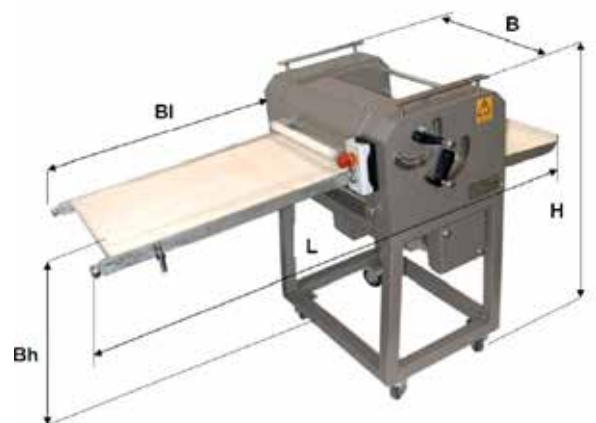
- zur Herstellung von Hörnchen (zB Milch-, Salz-, Butterhörnchen) oder Zöpfen mit einem Eingangsgewicht von 42-280g
- maximale Stundenleistung in Abhängigkeit des Produktes von 2.000-4.000 Stück/Stunde
- 2-reihige (42-55g) bzw. 1-reihige (55-280g) Eingabe der Teigstücke
- maximale Arbeitsbreite von 400 mm
- als Einzelmaschine oder in Kombination mit einer König Teigteil- und Wirkmaschine bzw. Kleingebäckanlage einsetzbar
- Einlaufband in verschiedenen Längen lieferbar (siehe Maschinentypen)
- Auffangtasse für fertig gewickelte Produkte
- gesamte Maschine auf Rädern verfahrbar
- verstellbare Ausrollwalzen und Wickelbänder
- elektrische Anschlussleistung: 1,1kW
- Maschinengewicht: 200kg

ARBEITSWEISE

- 1 Die Teigstücke werden manuell oder von einem Übergabeband auf das Einlaufband der Maschine gelegt.
- 2 Das Einlaufband transportiert die Teigstücke in den Ausrollraum. Der Bereich zwischen oberer und unterer Ausrollwalze, sowie die Höhe des Ausrollbereiches kann durch Drehen des Einstellhebels je nach Wunsch eingestellt werden.
- 3 Vom Ausrollraum werden die Teigstücke zum oberen bzw. unteren Wickelband befördert.
- 4 Die gewickelten Teiglinge werden auf den nach unten klappbaren Ausgabebereich ausgegeben.

HAUPTABMESSUNGEN

	S48 N	S48 S	S48 L	S48 LL
Breite (B)	820mm	820mm	820mm	820mm
Länge (L)	1000mm	1400mm	1750mm	1950mm
Höhe (H)	1120mm	1120mm	1120mm	1120mm
Bandhöhe (Bh)	900mm	900mm	900mm	900mm
Bandlänge (Bl)	215mm	515mm	865mm	1065mm



KÖNIG THE BAKER'S CROWN

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

scan here

