

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

KÖNIG ECO TWIN

DIE KOMPAKTE, KOMBINIERTE
BRÖTCHENANLAGE

GÄREN, STÜPFELN & FORMEN



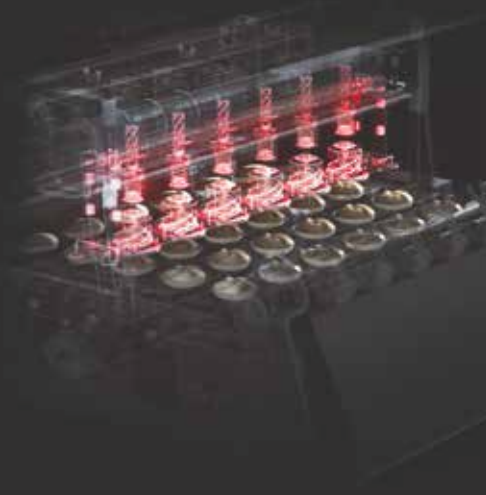
MODELL
2022



ÜBERSICHT

Äußerst kompakte Bauart – Hauptabmessungen:

Anlagenlänge	ca. 3.770 mm mit Basic Rex bzw. Classic Rex ca. 3.870 mm mit Classic Rex Futura
Anlagenbreite	NB 600 ca. 1.305 mm NB 800 ca. 1.505 mm
Anlagenhöhe	ca. 2.525 mm (ca. 2.760 mm mit Option Queraustragung)



HIGHLIGHTS

LEISTUNGSSTEIGERUNG

Erhöhung der max. Hubzahl von 14 auf 17 Hübe/min (+21%)

MODULARISIERUNG

Optionen wie Vorlangroller oder integrierter Langroller nachrüstbar

OPTIMIERUNG

Sichtbarkeit der Produkte und des Prozesses, Zugänglichkeit, Reinigbarkeit

Dank schnell wechselbarer Stüpfelwerkzeuge sowie optionaler Schneideeinrichtung nahezu alle gängigen Brötchensorten produzierbar (Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen, Zopfbrötchen, etc.)

Nennbreite	Reihigkeit	max. Stundenleistung	max. Leistung (Hübe/min)
NB 800	6	6.120 Stk./h	17
	5	5.100 Stk./h	
	4	4.080 Stk./h	
NB 600	5	5.100 Stk./h	
	4	4.080 Stk./h	
	3	3.060 Stk./h	

TECHNISCHE NEUERUNGEN | HYGIENE

- Signifikant verbesserte Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung
- Eine große Makrolon-Tür bei der Stanze anstelle der Schiebeglastür
- Rundum-Einsicht und vollständige Zugänglichkeit durch Schwenktüren und Abdeckungen aus durchsichtigem Makrolon
- Schaltschrank vergrößert mit vereinfachter Kabelführung, für Reinigungszwecke ausschwenkbar
- Große Bodenfreiheit (>400 mm) für einfache Reinigung

TECHNISCHE NEUERUNGEN | FUNKTIONEN

- Neue Gehänge mit höherer Innenbreite (600 mm statt 560 mm)
- Neue Mechanik der Schwenkstanze für optimierte Übergabe in die Drucktasse
- Kompaktere, optionale Heizung & Befeuchtung ermöglicht eine leichtere Reinigung
- Abziehgerät: einfachere Einstellung der Abziehlänge neu über Touch-Panel
- Backblechauflage höhenverstellbar (optional mit Lade und Pusher)
- Queraustragung oben bedienseitig, auf Wunsch antriebsseitig