

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

ARTISAN SFM EC

DIE TEIGBANDANLAGE IN
„EASY CLEAN“ DESIGN
FÜR FEIN- UND GROBPORIGE TEIGE

TEILEN & WIRKEN



LEISTUNGSMERKMALE

Mit der Artisan SFM EC haben wir für Sie eine leistungsstarke Teigbandanlage entwickelt, die durch das „**Easy Clean**“ Design volle Zugänglichkeit und minimalen Reinigungsaufwand bietet. Ob Ciabatta, Knackfrisch, Rosenbrötchen, Kornecken oder Brote – die Anlage verarbeitet weiche Teige ab einer TA von 160 ohne Restteig. Somit bieten wir für Ihren Betrieb eine Lösung, die Multifunktionalität, Kombinationsvielfalt, Reinigungsfreundlichkeit und hohe Brötchenvielfalt vereint.

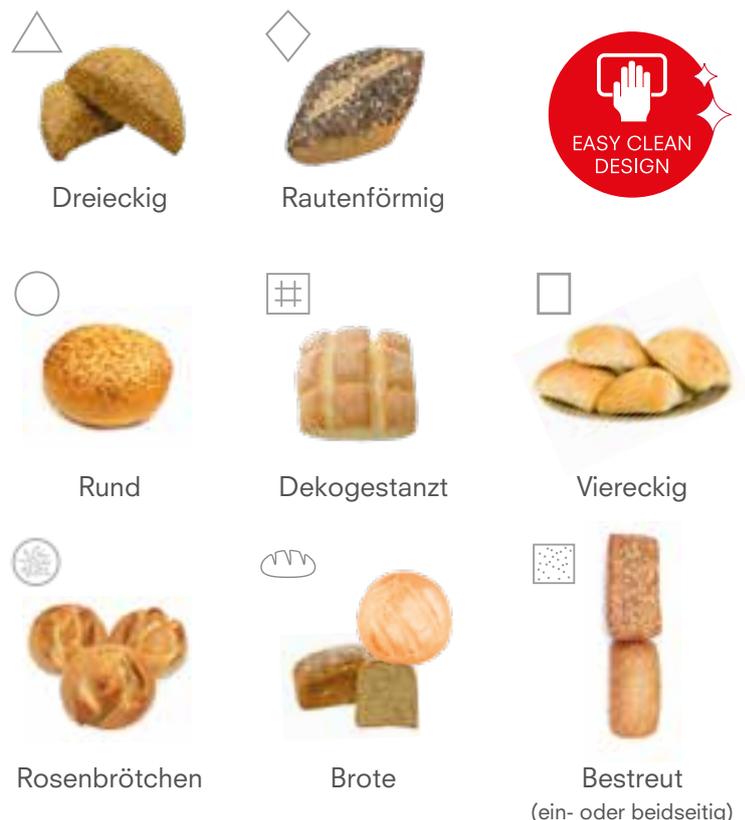
- Teigdurchsatz von 400 bis 1.200 kg pro Stunde für Brötchen und 400 bis 1.500 kg pro Stunde für Brote
- Leistung bei eckigen Brötchen: 16.200 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 45 Hüben/min
- Leistung bei runden Brötchen: 11.800 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- Baukastensystem: Module wie Formstation, Bestreuungsstation für rundgewirkte Teigstücke, Gärschrank etc. verfügbar und jederzeit nachrüstbar
- Absolut schonende Verarbeitung von fein- und grobporigen Teigen durch mehrfache Formrollen je nach TA und Kesseltiefe einstellbar
- Durch das Formen des Teigbandes ohne Restteig wird die Teigmenge zu 100% genutzt – andere Systeme haben dagegen Einbußen durch einen Restteig von mehr als 15%
- Integriertes Wiegesystem für gewichtsgenaue Produktion
- Neue Art der Teigbandformung für schonende

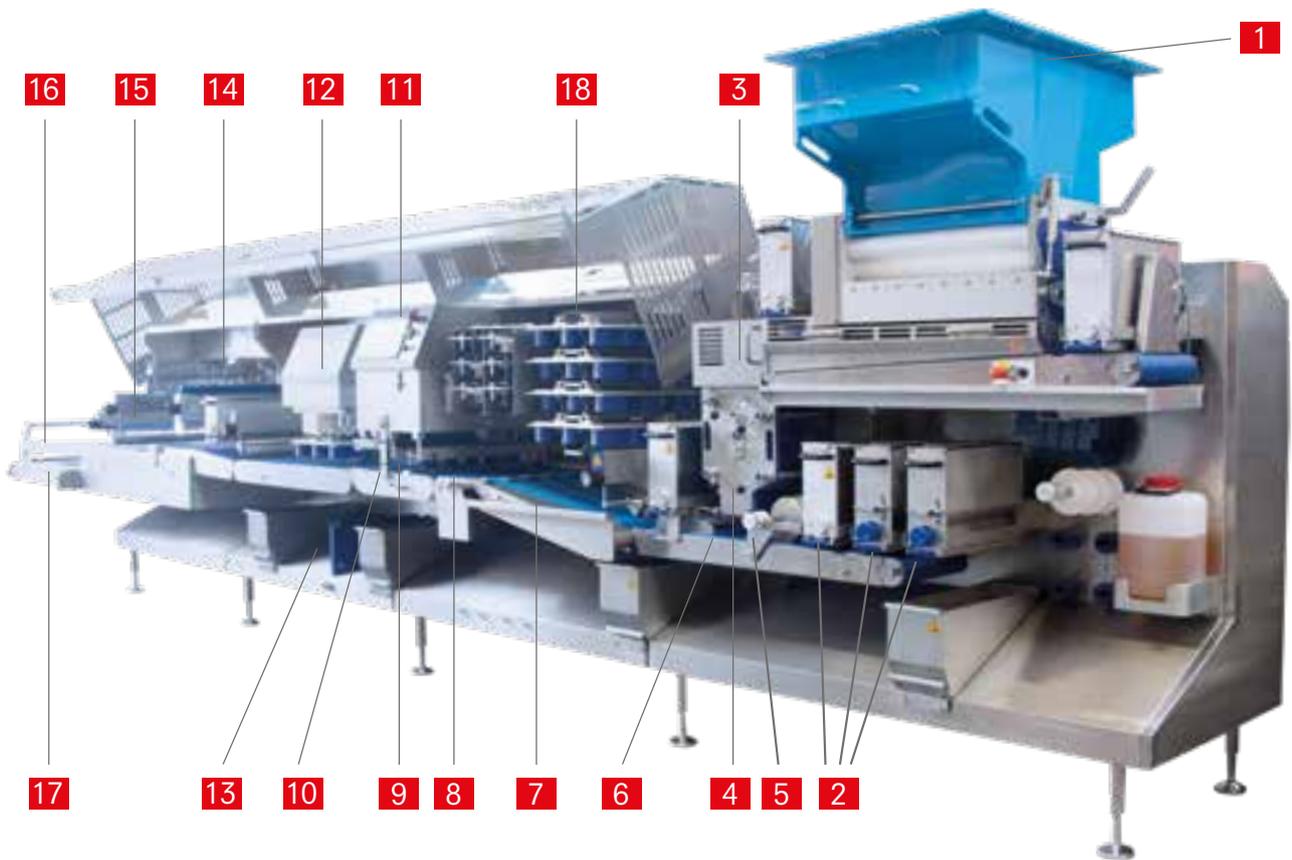
Teigverarbeitung:

- Vorformer mit 3-Rollen Satellit, Gegenrolle und Abstreifer für schonende Vorformung des Teigstranges
 - Ein Teigbandformer sorgt für ein homogenes Teigband, eine Reduktion der Anlagenlänge und somit minimierte Stellfläche
 - Für ein gleichmäßiges Teigband und verbesserte Gewichtsgenauigkeit, besonders für Teige mit langer Teigruhe
- Austauschbare Schneidewalzen für unterschiedliche Teigbandreihigkeiten
 - Intuitive Bedienung durch SPS Steuerung und 14 Zoll Farbtouchpanel mit Piktogrammen und 99 hinterlegbaren Programmen

PRODUKTSORTIMENT

- Die Anlage verarbeitet Teige mit einer Teigausbeute von 160 bis 180 und mehr – von Kornecken bis hin zu Ciabatta
- Hohe Produktvielfalt durch einfach austauschbare Schneide- und Stanzwerkzeuge (drei- und viereckige Produkte, Herz, Donut, etc.) mit einstellbarer Schnitt- und Prägetiefe
- Guillotine mit Schwenkmesser für offenen und geschlossenen Schnitt
- Erweiterungen der Produktion von runden Produkte mit Becherrundwerkstation
- Herstellung von Rosenbrötchen durch Befettungseinrichtung möglich
- Auswiegen von Broten im Gewichtsbereich von 160 bis 1.400g
- Verschiedenen Bestreuungsoptionen direkt in der Anlage
- Moderne Steuerung bietet eine optionale Schnittstelle zum Datenaustausch zu übergeordneten Systemen





ÜBERBLICK ARTISAN SFM EC

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Teigtrichter 160L | 11 Steuerung für bis zu 99 Programme |
| 2 Mehlboxen (Streuboxen optional) | 12 Rundwirkstation (optional) |
| 3 Vorformer mit 3-Rollen Satellit | 13 Rosenbrötchenbefettung (optional) |
| 4 Teigbandformer | 14 Multifunktionale Scheideeinrichtung mit Schneideköpfen (optional) |
| 5 Längsschneideeinheit | 15 Wendevorrichtung (optional) |
| 6 Auslaufband | 16 Abziehvorrichtung |
| 7 Spreizband | 17 Abziehlade mit automatischem Ein- & Auszug (optional) |
| 8 Wiegesystem | 18 Magazine für Stanz- und Wirkzubehör |
| 9 Stanzstation (optional) | |
| 10 Guillotine | |

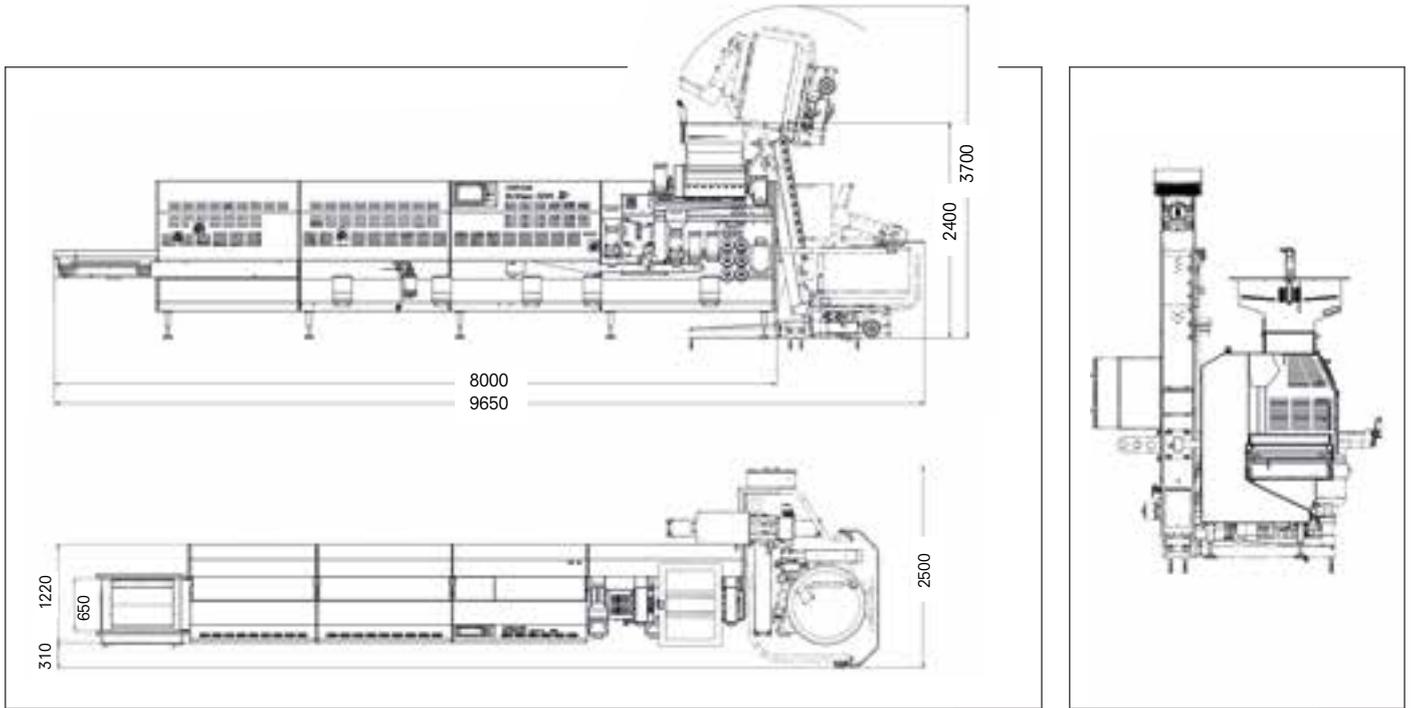
INNOVATIVE TEIGBANDFORMUNG

Verarbeiten Sie unterschiedliche Teige mit einstellbaren und einfach wechselbaren Formrollen

- Schonendes System zur Teigbandherstellung mit Trichter, Zuführband, Vorformer mit 3-Rollen Satellit und Teigbandformer
- Formrollen mit eigenen Antrieben zur genauen Anpassung an Ihre Teige
- Für ein gleichmäßiges Teigband von Anfang an
- Optimierte Gewichtsgenauigkeit, besonders für Teige mit hoher TA und langer Teigruhe

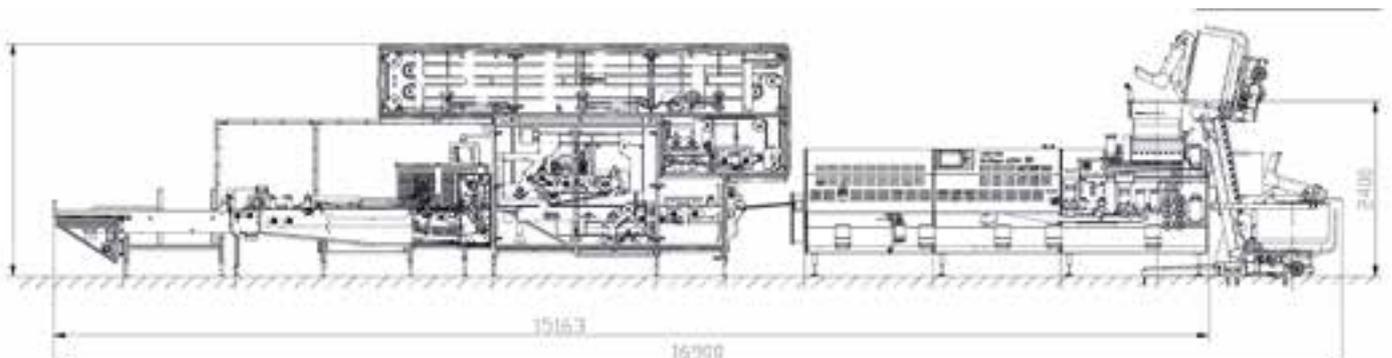


HAUPTABMESSUNGEN



FÜR ERWEITERTE VIELFALT KOMBINATION MIT COMBILINE PLUS EC

- Für noch mehr Produktvielfalt ist die Kombination einer Artisan SFM EC mit der Brötchenanlage Combiline plus EC möglich
- Mit Vorgärschrank „plus“ mit 33 Hüben/min und 320 belegbaren Gehängen (mit einer Gärzeit von 9,7 min)
- Anlage in „Easy Clean Design“: neuartiger Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit
 - rundum abgeschrägte Flächen in 45° Winkel
 - großflächige Türelemente für einfache Zugänglichkeit
 - alle Transportbänder zur Reinigung entspannbar





ERWEITERUNGEN

Passen Sie Ihre Anlage mit Erweiterungen perfekt an Ihre Bäckerei an.

- Teigtrichter für 240 Liter Fassungsvermögen
- „Inline“-Bestreuung für eckige sowie rundgewirkte Produkte: Besprüheinrichtungen und einschiebbare Streuboxen für Bestreuung direkt in der Anlage
- Stanzstation mit verschiedenen Werkzeugen: (drei- und viereckige Produkte, Herz, Donut, etc.)
- Reihenflexible Becherrundwirkstation BRW und BRW+ für schonendes Wirken und hohe Gewichtsbandbreite: Rundwirkstation kann je nach Teigstückgewicht einfach mit unterschiedlichen wechselbaren Wirkwerkzeugen ausgestattet werden. Der Wirkdruck bei einer Gewichtsbandbreite von 45 bis 240g mit BRW bzw. von 45 bis 600g mit BRW+ kann individuell geregelt werden. Je nach Teigstückgewicht werden hat die Rundwirkstation eine Leistung bis zu 40 Hüben/min.
- Eine Befettungseinrichtung für Rosenbrötchen erweitert die Produktvielfalt
- Multifunktionale Schneideeinrichtung für feine Dekorschnitte: Durch die flexible Gestaltung des Schneidkopfes sind unterschiedliche Schneidemuster möglich, z.B. einfach, zweifach oder dreifach, gerade, schräg oder Kreuzschnitte
- Wendevorrichtung zum schonenden Umdrehen der Teigstücke – dadurch optimale Absetzung der Teiglinge auf Gärgutträger mit Gesicht nach unten
- Abziehlade mit automatischem Ein- & Auszug für bequeme Abnahme der Gärgutträger, optional auch für Ein- und Zweimannbedienung von beiden Seiten
- Zusätzliche Bestreuungseinheit für ein- oder zweiseitiges Bestreuen vor der Belegung (beispielsweise für Bestreuung von runden Produkten)

▼ Wendevorrichtung zum schonenden Umdrehen der Teigstücke

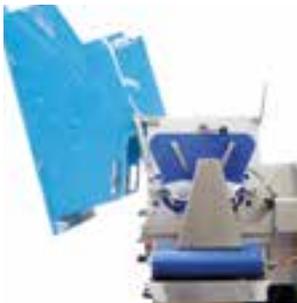
▼ Reihenflexible Rundwirkstation für schonendes Wirken und große Gewichtsbereiche



EASY CLEAN DESIGN FÜR EINFACHE REINIGUNG & WARTUNG



- Gesamte Anlage im „Easy Clean“ Design für optimale Reinigung und Zugänglichkeit
- Durchgängig rahmenfreie Bedienungsseite mit einfach nach oben klappbaren Sicherheitsklappen für vollen Zugang zu allen Bändern und Modulen
- Bänder einfach entspannbar und herausnehmbar
- Mechanische Antriebskomponenten vom Teigbereich völlig abgekapselt



▲ Trichter einfach zur Seite klappbar



▲ Wiegezellen einfach herausnehmbar



▲ Stanzstation mit einfach wechselbaren Schneide- und Stanzwerkzeugen



▲ Einsätze der Rundwirkstation einfach wechselbar, Wirkbecher zerlegbar



▲ Formrollen zur Teigbandformung einfach herausnehmbar und einzeln einstellbar



▲ Schräge Flächen und großzügige Bodenfreiheit verhindern Ablagerungen



▲ Mehl- und Streubehälter durch einfachen Einschub wechselbar



▲ Abstreifer zur Reinigung des Abziehbandes



▲ Einfacher Zugang zu Trichterwalzen durch abnehmbares Seitenschild



**VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE
ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT:**

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

**Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in
unserem Kundenvorführzentrum.**

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren.
Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten.

Unser Vorführzentrum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.





SERVICE & ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie König verlässt, mit Teig getestet. Unsere Monteure haben eine fundierte Ausbildung und jahrelange Erfahrung in der Bäckereitechnik. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739 1 (mechanisch)**

+43 316 6901 739 2 (elektrisch)



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über die Artisan SFM EC