

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

ARTISAN SFE EC

DIE EFFIZIENTE
TEIGBANDANLAGE IM
„EASY CLEAN“ DESIGN

SYSTEM TEIGBAND



IM EINKLANG MIT IHREM HERZSCHLAG



ARTISAN SFE EC

DIE EFFIZIENTE TEIGBANDANLAGE

Die Teigbandanlage Artisan SFE EC schlägt im Rhythmus Ihres Herzens, weil sie Ihre Ideen mit Präzision und Innovation zum Leben erweckt.

Die Anlage arbeitet im Takt mit Ihnen im Hinblick auf Effizienz, Reinigbarkeit und einfacher Handhabung. Sie und Ihre Vision sind unser Antrieb, um gemeinsam das perfekte Ergebnis zu erzielen.

BESCHREIBUNG

Die neue, kompakte Teigbandanlage Artisan SFE EC bietet eindrucksvolle Vorteile: Das „E“ steht für eine **effiziente** Produktion Ihrer Brötchen über eine **endlose** Teigbanderzeugung, die durch **ergonomische** Bauweise unterstützt wird und mit dem König „Easy Clean“ Design für geringsten Reinigungsaufwand sorgt. Alles in allem **erschwingliche** Technik, die rasch für Sie **einsatzbereit** ist.

Die Produktion erfolgt ohne Randabschnitt, wodurch kein Restteig entsteht. Durch die nachhaltige, technische Arbeitsweise der Anlage kann mit der Artisan SFE EC somit besonders ressourcenschonend produziert werden. Die Anlage eignet sich dank verschiedenster Stanzwerkzeuge und integrierter Inline-Bestreuung perfekt für Körnerbrötchen.

PRODUKTSORTIMENT

- Die Anlage verarbeitet Teige mit einer Teigausbeute von 155 bis 175 (teigabhängig) – von Kornecken bis hin zu weichen Teigen
- Hohe Produktvielfalt durch einfach austauschbare Schneide- und Stanzwerkzeuge (drei- und viereckige Produkte, Raute, etc.)
- All-In-One: Stanzen und Schneiden in einem Schritt möglich
- Optionale Erweiterung der Produktion von runden Produkten mit Becherrundwerkstation mit integrierter Befettungseinrichtung (für die Herstellung von Rosenbrötchen)
- Inline-Bestreuung direkt in der Anlage verhindert Rohstoffverluste und lässt Saatgut besser am Teig haften. Eine separate Bestreuungseinheit ist nicht notwendig.
- Moderne SPS-Steuerung ermöglicht eine einfache und benutzerfreundliche Bedienung mit optionaler Schnittstelle zum Datenaustausch zu übergeordneten Systemen



EFFIZIENTE PRODUKTION UND KOMPAKTE BAUWEISE

- Nutzung der Teigmenge zu 100% durch Formung des Teigbandes ohne Restteig
- Minimierung der Stellfläche durch integrierten Kistenheber und Inline-Bestreuung



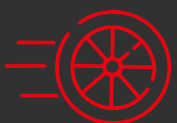
EINFACHE BEDIENUNG UND SCHNELLER PRODUKTWECHSEL

- Übersichtliches Bedienkonzept anhand in der Steuerung hinterlegter Programme und Parameter
- Erleichterter Umstellungsaufwand durch einfachen Zugang zu den Komponenten



ERGONOMISCHES ARBEITEN DURCH OPTIMIERTEN AUFBAU

- Hervorragende Ergonomie durch integrierte Trittstufen und von außen befüllbare Mehler
- Reduzierter Arbeitsaufwand dank werkzeuglosem Produktwechsel



EINSATZBEREIT VOR ORT UND EINFACHES HANDLING DER MASCHINE

- Rasche Einsatzbereitschaft durch geringe Montageaufwände und schnelle Inbetriebnahme
- Optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit dank stabiler Rollenkonstruktion und Griffe



EINSICHTIG UND LEICHT ZU REINIGEN

- Ideale Einsicht dank großer Türen, Spiegel bei Teigtrichter und gesicherten Eingriffsläden
- Einfache Reinigung dank dem König „Easy Clean“-Konzept

ARTISAN SFE EC

Die kompakte Artisan SFE EC ist eine effiziente Teigbandanlage im Easy Clean Design und ist ideal geeignet für die Verarbeitung von Körnerreigen. Das übersichtliche Design und die Einsicht in die Prozessschritte ermöglichen Ihnen eine einfachere, schnellere Reinigung und bei Bedarf schnelle Eingriffe direkt in den laufenden Produktionsprozess. Mit bis zu 9.000 Stück pro Stunde (bei 6-reihiger Arbeitsweise) ist die Artisan SFE EC ideal für Ihre Gewerbeproduktion.



Dreieckig



Rautenförmig



Viereckig



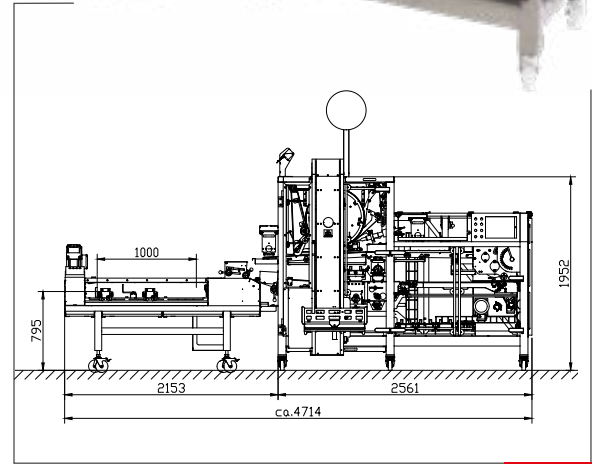
Dekorgestanzt



Bestreut
(ein- oder beidseitig)



Rund



LEISTUNGSMERKMALE

- Trichtervolumen: 60 Liter
- Teigbandbreite: 40 bis 240 mm
- Teigbanddicke: 10-19 mm (teigabhängig)
- Teigdurchsatz: bis zu 9.000 Stk./h bei max. 6-reihiger Arbeitsweise (max. 600 kg pro Stunde)
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Optimierte, kompakte Bauweise für kleinste Stellfläche
- Abmessungen der Maschine (LxBxH): 4714x1940x2865 mm (inkl. Absetzung)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung mittels Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung ca. 6 kW
- Maschinengewicht ca. 1.700 kg

DETAILS



▲ Räder sorgen für Mobilität und Beweglichkeit



▲ Einfacher Tausch von Schneidewalzen für unterschiedliche Reihigkeiten



▲ Schneller und werkzeugloser Wechsel der Bestreuungsboxen



▲ Ausziehbares Spreizband auf Schienensystem



▲ Integrierte, herausziehbare Trittstufe



▲ Hochfrequentes Ultraschallmesser für ein optimales Schneidergebnis



▲ Abgeschrägte Flächen sorgen für minimale Verschmutzung



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: ARTISAN SFE EC IN "EASY CLEAN DESIGN"

Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche - Ihre Produktion: Unser revolutionäres Easy Clean Design spart Zeit und Ressourcen mit hocheffizienter Reinigung und Wartung für maximale Anlagenverfügbarkeit.

- Offenes Design mit vollständiger Einsicht in alle Prozessschritte und Zugang zu allen Modulen
- Große, transparente Türelemente für leichteres Erkennen von Schmutz und leichtere Reinigung
- Bessere Zugänglichkeit mit mindestens 230 mm Bodenfreiheit
- Einfacher und werkzeugloser Produkt- und Werkzeugwechsel
- Entriegelung im Bereich des Scheibentrichters, herausnehmbare Seitenbänder
- Ausziehbares Spreizband auf Schienensystem
- Abgeschrägte Auffangladen





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. Unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung steht Ihnen zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**
Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über die Artisan SFE EC