

MINI REX Z KOMPAKTOWĄ LINIĄ G2000

Nieważne, czy są zaokrąglone, znakowane, wydłużane czy spłaszczane – wydajna i kompaktowa linia G2000 z dzielarką Mini Rex Futura radzi sobie z nimi idealnie. Kompaktowa garownia o wydajności około 2500 sztuk na godzinę to idealne rozwiązanie dla małych i bardzo małych piekarni lub piekarni sklepowych.



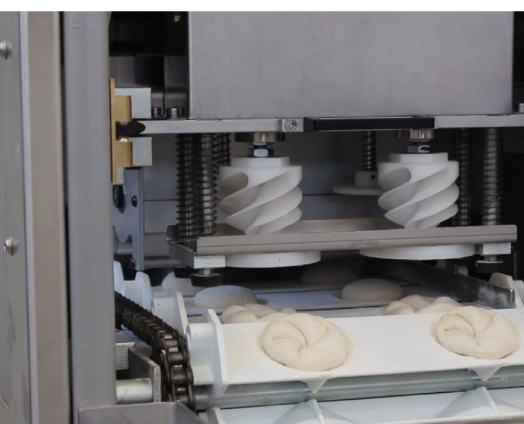
- Wydajność do 2500 sztuk na godzinę
- Kompaktowa linia do wstępnego garowania z maszyną główną Mini Rex Futura lub Mini Rex Multi
- Regulowana wysokość, jednorzędowy przenośnik wyjściowy ułatwiający ręczny odbiór produktów
- Wstępne garowanie dla maks. 75 g pojedynczych kęsów ciasta dla produktów znakowanych oraz formowanych
- Łatwa wymiana głowic znakujących – znakowanie tylko bułek okrągłych np. kajzerka, poznańska, spirala lub inne znaczniki
- Łatwa obsługa i zwrotność dzięki stabilnej konstrukcji oraz kółkom jezdnym.
- W celu uzyskania większej wydajności bez pracy garowni, Mini Rex Futura lub Multi można łatwo odłączyć od wstępnej garowni, uzyskując wydajność do 4800 sztuk na godzinę i rozszerzony zakres wagowy kęsów ciasta
- Zintegrowana stacja wydłużająca z płytą dociskową oraz spłaszczającą, opcja jednorzędowy nóż nacinający
- Proste sterowanie PLC z panelem dotykowym – możliwość zapisu ustawień pracy całej linii w programie roboczym.

MINI REX Z KOMPAKTOWĄ LINIĄ GS2000

Różnorodność maszyny G„S”2000 jest jeszcze większa dzięki uniwersalnej stacji formującej. Mogą Państwo zaoferować swoim klientom szeroką gamę ciekawych produktów: od zaokrąglonych, wydłużanych po spłaszczone. Główne różnice między linią G2000 a GS2000 to możliwość znakowania bułek okrągłych do 85 g wagi kęsa ciasta, stacja wydłużająca z napędzaną taśmą dociskową, większe gabaryty, inne rozwiązania elementów napędowych.



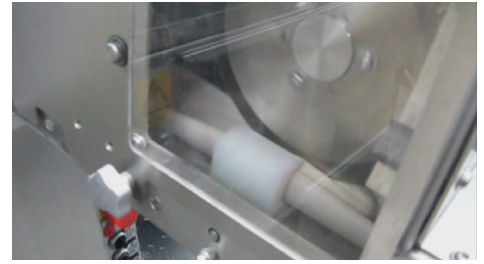
- Wydajność do 2500 sztuk na godzinę
- Kompaktowa linia do wstępnego garowania z dzielarką Mini Rex Futura lub Mini Rex Multi
- Regulowana wysokość, jednorzędowy przenośnik wyjściowy ułatwiający ręczny odbiór produktów
- Łatwa wymiana narzędzi znakujących
- Łatwa obsługa i zwrotność dzięki stabilnej konstrukcji oraz kółkom jezdnym
- W celu uzyskania większej wydajności bez pracy garowni, Mini Rex Futura lub Multi można łatwo odłączyć od wstępnej garowni, uzyskując wydajność do 4800 sztuk na godzinę i rozszerzony zakres wagowy kęsów ciasta
- Zintegrowana stacja wydłużająca z płytą dociskową oraz spłaszczającą, opcja jednorzędowy nóż nacinający
- Proste sterowanie PLC z panelem dotykowym – możliwość zapisu ustawień pracy całej linii w programie roboczym.



OPCJE

URZĄDZENIE DO CIĘCIA BUŁEK

Opcjonalnie do modeli G2000 i GS2000 dostępne jest urządzenie do cięcia. Nóż tnący nacina wydłużoną bułkę jednorzędowo z możliwością regulacji głębokości cięcia. Łapki centrujące zapewniają równe cięcie produktów.

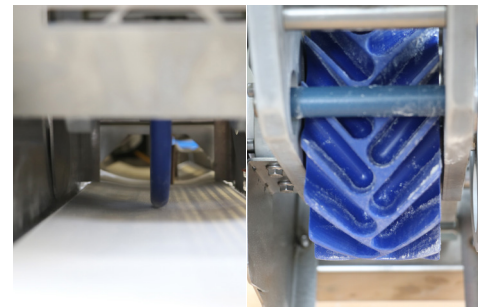


STACJA WYDŁUŻAJĄCA ORAZ SPŁASZCZAJĄCA DO PRODUKCJI HOT-DOGÓW I HAMBURGERÓW

Model G2000 jest również dostępny w wersji z napędzanym górnym pasem. Prędkość można regulować w sposób ciągły. Dzięki temu można produkować okrągłe, spłaszczone wyroby, takie jak bułki na hamburgery, w 2 rzędach.

MODUŁ DO ZNAKOWANIA JEDNORZĘDOWEGO

Ciasto można znakować na taśmie odbiorczej w jednym rzędzie. Dostępne znaki: mini chałka, poznańska lub inne.



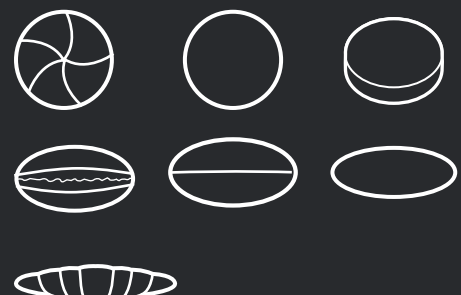
RÓŻNORODNOŚĆ PRODUKTÓW

G2000



Opcjonalnie z górnym pasem napędzanym „RR”

GS2000





SERWIS I CZĘŚCI ZAMIENNE

Każda maszyna i linia produkcyjna jest testowana z ciastem przed opuszczeniem fabryki Koenig. Nasi technicy są dobrze wykształceni i mają wieloletnie doświadczenie w technologii piekarniczej. Montują urządzenia w fabryce Koenig, a następnie nasi partnerzy serwisowi uruchamiają je w Państwa zakładzie. Nasz dział części zamiennych i serwis są do Państwa dyspozycji.

KONIG

CREAM
profesjonalne
technologie spożywcze



Więcej informacji
o G2000



Więcej informacji
o GS2000