

NOVÝ König Artisan SFE EC

KÖNIG

kompaktní linka pro výrobu z volných těst

[VIDEO](#)

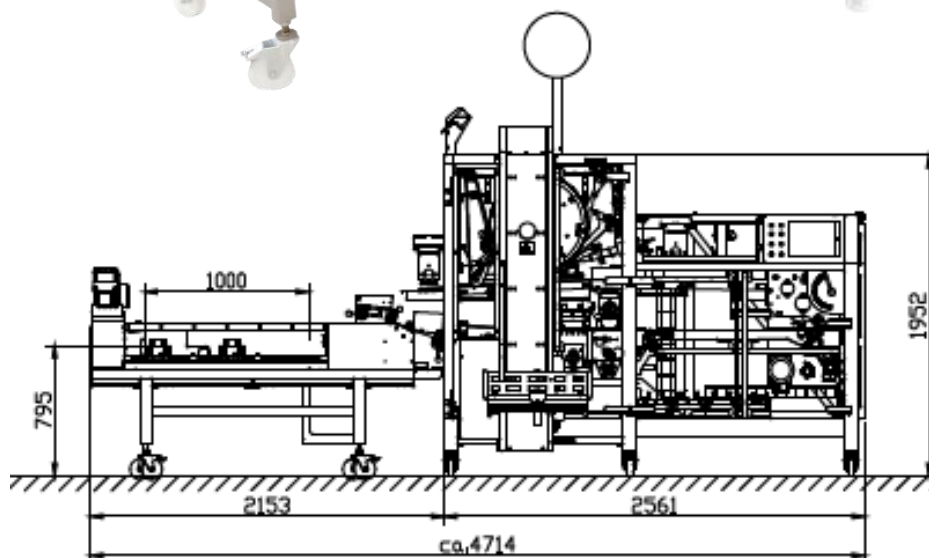
Stroj na jemné zpracování volných těst s dlouhou dobou kynutí.

Součástí stroje je výtah pro vynesení těsta do násypky

Systém pro jemné snižování výšky lemu těsta na 10 až 19 mm – podle typu těsta

Podélné krájení a příčné vyseknutí konečného výrobku a jeho osazení na plech

Snadno vyměnitelné dělicí kotouče a raznice pro různé tvary výrobků



#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
038 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com

Objem násypky: 60 litrů

Šířka lemu těsta nastavitelná: 40 až 240 mm

Výkon: až 9 000 kusů/hod v šestiřádem provozu (max. 600 kg těsta za hodinu)

Vysoká přesnost hmotnosti

Optimalizovaný a kompaktní design pro co nejmenší půdorys

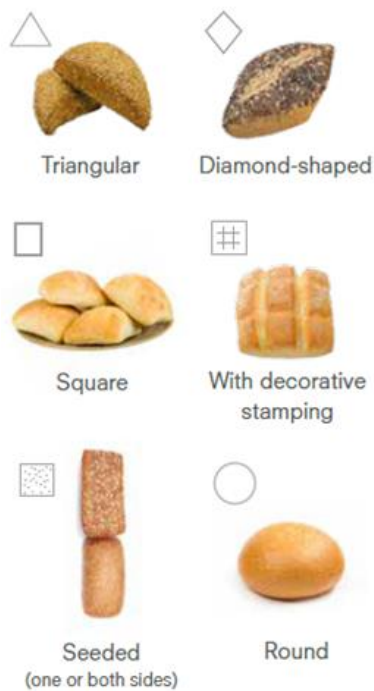
Rozměry stroje (D x Š x V): 4714 x 1940 x 2865 mm (včetně osazovacího zařízení)

Nerezové provedení, na kolečkách pro snadný přesun při úklidu

Řídicí systém PLC s dotykovou obrazovkou

Příkon cca. 6 kW

Váha stroje cca. 1700 kg



1024

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
038 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Núchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com