

DOSSIER TECHNIQUE

KOENIG REX FUTURA + COMBILINE A600

Ligne automatique de division et de façonnage de petits pains

FICHE D'IDENTIFICATION

- Fabricant : KOENIG Maschinen GmbH
- Modèle : Rex Futura + CombiLine A600
- Année : 2006
- Type : Ligne automatique de division et de façonnage
- Configuration : VG190/230 – ST – KKS – SCHL – VO – SCHR – R760/200 – WK – T1R – MOC/ST600 – AS600
- Alimentation : 3 × 400 V + N
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance totale : 7,5 kW

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Fabricant : KOENIG Maschinen GmbH

Pays de fabrication : Autriche

Année : 2006

État : Machine d'occasion

Type d'installation : Ligne automatique de production de petits pains

2. COMPOSITION DE LA LIGNE

La ligne est composée des équipements suivants :

- Diviseuse volumétrique KOENIG Rex Futura
- Ligne automatique KOENIG CombiLine A600

2.1 KOENIG REX FUTURA

Fonction

Diviseuse volumétrique automatique destinée à la division précise des pâtons.

Caractéristiques

- Division volumétrique haute précision; Conçue pour travailler avec des pâtes fermentées de boulangerie tout en préservant leur structure.
- Respect de la structure de la pâte
- Alimentation automatique de la ligne CombiLine
- Construction industrielle robuste

Plaque constructeur

Marque :

KOENIG

Modèle :

REX FUTURA

Type :

V3 S

Année :

2006

Alimentation :

3 × 400 V

Fréquence :

50 Hz

Puissance :

2,3 kW

2.2 KOENIG COMBILINE A600

Fonction

Ligne automatique de façonnage des petits pains alimentée par la Rex Futura.

La CombiLine effectue automatiquement les différentes opérations de repos, marquage, façonnage et finition avant la cuisson.

3. CONFIGURATION DE LA COMBILINE

Référence constructeur :

A600 – VG190/230 – ST – KKS – SCHL – VO – SCHR – R760/200 – WK – T1R – MOC/ST600 – AS600

Module 1

VG190/230

Pré-fermenteur automatique

Fonction :

Repos intermédiaire des pâtons afin d'améliorer le façonnage et la qualité finale.

Module 2

ST

Stamping Unit

Station automatique de marquage.

Équipée des outils suivants :

- Kaiser Roll
- Husky Roll

Les outils sont interchangeables.

Module 3

SCHL

Long Moulding Station

Façonneuse longue destinée notamment à :

- pains longs
 - baguettes
 - pains sandwich
 - pains de type hot-dog
-

Module 4

VO

Water Spraying System

Pulvérisation automatique d'eau avant décoration.

Permet une meilleure adhérence des graines.

Module 5

SCHR

Seeding Unit

Station automatique de décoration.

Application automatique de:

- sésame
- pavot
- tournesol
- lin
- mélanges de graines

Module 6

R760/200

Module de convoyage et de transfert intégré à la ligne.

Module 7

WK

Convoyeur de travail (Work Conveyor).

Module 8

T1R

Module de transfert.

Module 9

MOC/ST600

Module de convoyage interne de la ligne.

Module 10

AS600

Unité automatique de dépose avec tapis rétractable.

Permet :

- dépose automatique des produits
 - positionnement précis sur plaques
 - tapis de dépose rétractable
-

4. DONNÉES ÉLECTRIQUES

Puissance totale de la ligne

7,5 kW

Rex Futura

Puissance :

2,3 kW

Alimentation :

$3 \times 400 \text{ V}$

Fréquence :

50 Hz

CombiLine

Puissance :

5,2 kW

Alimentation :

$3 \times 400 \text{ V} + \text{N}$

Fréquence :

50 Hz

5. PRODUITS FABRIQUÉS

Cette ligne permet la fabrication automatique de :

Petits pains

- Kaiser Rolls
- Husky Rolls
- Petits pains ronds
- Petits pains longs

Produits décorés

- Petits pains au sésame
- Petits pains au pavot
- Petits pains aux graines

Produits façonnés

- Baguettes
- Pains sandwich
- Pains longs

6. FLUX DE PRODUCTION:

1-Pâte



2-KOENIG REX FUTURA
Diviseuse volumétrique



3-VG190/230
Pré-fermenteur

↓

4-ST

Station de marquage

↓

5-SCHL

Façonneuse longue

↓

6-VO

Pulvérisation d'eau

↓

7-SCHR

Semoir à graines

↓

8-R760/200

↓

WK



T1R



MOC/ST600



AS600

Unité de dépose automatique avec
tapis rétractable

7. AVANTAGES

- Ligne entièrement automatique.
 - Division précise des pâtons.
 - Façonnage homogène.
 - Outils de marquage interchangeables.
 - Production de plusieurs références de pains.
 - Construction industrielle KOENIG.
 - Nettoyage facilité.
 - Alimentation continue de la ligne.
-

8. APPLICATIONS

Convient pour la fabrication de :

- petits pains classiques
- Kaiser Rolls
- Husky Rolls
- pains aux graines
- pains sandwich
- pains spéciaux
- pains allongés

UTILISATEURS CIBLES :

- boulangeries artisanales
 - boulangeries industrielles
 - centrales de production
 - chaînes de boulangerie
-

9. PLAQUES CONSTRUCTEUR

KOENIG REX FUTURA

- Modèle : Rex Futura
- Type : V3 S
- Année : 2006
- $3 \times 400 \text{ V}$
- 50 Hz
- 2,3 kW

KOENIG COMBILINE

Configuration constructeur :

**A600 – VG190/230 – ST – KKS – SCHL – VO – SCHR – R760/200 – WK – T1R –
MOC/ST600 – AS600**

- $3 \times 400 \text{ V} + \text{N}$

- 50 Hz
- 5,2 kW

10. REMARQUES

La station de marquage **ST** est équipée d'outils interchangeables, notamment :

- **Kaiser Roll**
- **Husky Roll**

La ligne est conçue pour une production automatique continue et peut être intégrée dans un flux de production industriel avec des équipements en amont (préparation de pâte) et en aval (fermentation finale, enfournement).

Équipements fournis

- Rex Futura
- CombiLine A600
- Pré-fermenteur VG190/230
- Stamping Unit
- Kaiser Roll Tool
- Husky Roll Tool
- Long Moulding Station
- Water Spraying System
- Seeding Unit
- Integrated Transfer System
- AS600 Setting Unit