



THE BAKER'S  
CROWN



Brot



**CERES 2.0**  
FÜR BROT IN SEINER  
GRÖSSTEN VIELFALT

**KÖNIG** THE BAKER'S  
CROWN

König Maschinen  
Gesellschaft m.b.H.  
Stattegger Straße 80  
8045 Graz-Andritz, Austria  
Tel.: +43 316.6901.0  
Fax: +43 316.6901.115  
info@koenig-rex.com  
www.koenig-rex.com

# KÖNIG CERES 2.0 FÜR ALLES BROT DIESER WELT.

CERES 2.0 – DAS MULTITALENT.

Glaubt man den Archäologen, war gesäuertes Brot schon vor mehr als 5000 Jahren bekannt. Unter anderem in Ägypten. Von dort gelangte das Wissen um die Kunst des Brotbackens über Griechenland und das Römische Reich nach ganz Europa. Auf seinem Weg zu uns entwickelten sich viele unterschiedliche Formen und Sorten.

Aber egal ob Weizen-, Misch-, Roggenbrot, Baguette oder Ciabatta, heute verlangt der Konsumentengeschmack der Zeit mehr denn je nach Abwechslung auf höchstem Niveau. Dies stellt an den Bäcker die Herausforderung, Brote in perfekter Handwerksqualität kostengünstig und schnell herzustellen. Die **Ceres 2.0** von König ist eine hochmoderne Brotanlage, die hinsichtlich Verfahren (Teigausbeuten, Schlangengare, Teigschonung), Genauigkeit, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit, Rüstzeiten, Flexibilität und Vielfalt höchsten Ansprüchen genügt.

Der modulare Aufbau der **Ceres 2.0** ermöglicht es, genau jene Anlagenkonzeption zu wählen, die den Erfordernissen und Bedürfnissen am Besten entspricht.

Die **Grundeinheit** besteht aus dem Hebekipper mit standardmäßig integrierter Ausschälvorrichtung und dem patentierten Schwerkraft-Teigteiler samt Verwiegeeinheit. Sie teilt Teigstücke absolut schonend und gleichmäßig. Nur durch die Schwerkraft wird der Teig über eine Scheibe sanft zu einem Strang geformt, ausgetragen und über ein Wiegeband verwogen. Die Guillotine schneidet das Stück ab, wenn das gewünschte Gewicht erreicht ist. Ganz ohne Ansaugen im Trichter, ohne Pressen im Kolben und ohne Ausstoßen. Und wenn Sie wollen, bleiben die Gärblasen selbstverständlich im Teig.

Der **Exzenter-Rundwirker**, ausgestattet mit hygienisch-teigabweisendem Material im Wirkbereich, formt die Teigstücke rund. Und zwar genauso schonend wie der Schwerkraft-Teigteiler. Vom Exzenter-Rundwirker aus führt ein Transportband zur weiteren Bearbeitung. Zum Beispiel in einen Zwischengärschrank. – Aufgrund der speziellen Konzeption der **Ceres 2.0** mit ihrer besonders hohen Teigschonung ist in den meisten Fällen ein Entspannen im Zwischengärschrank gar nicht nötig. Die Teigstücke lassen sich von Hand oder mittels Langroller weiter bearbeiten. Mittels Direktabgabeband können die ausgewogenen Stücke sofort in ihrer exakt geschnittenen, eckigen Form weggesetzt werden.



Die Ära der **Ceres 2.0** von König hat begonnen. Mit ihr können Sie jedes Brot herstellen. Die Gründe dafür liegen in ihrer ausgeklügelten Technik. Und natürlich in Ihren Händen.

## Die Module der Ceres 2.0

### ■ Hebekipper

Der Hebekipper mit der integrierten Teigausschälvorrichtung sorgt dafür, dass die zu verarbeitenden Teigchargen automatisch in den Schwerkraft-Teigteiler befördert werden.

- Traglast 700 kg.
- Auskipphöhe 1.750 mm.
- Mit serienmäßiger Ausschälvorrichtung.

### ■ Schwerkraft-Teigteiler

Mit der integrierten Verwiegeeinheit teilt der Schwerkraft-Teigteiler das Teigband in gleichmäßige Teigstücke. Sobald das gewünschte Gewicht des Teigstückes erreicht ist, schneidet die Guillotine den Teigstrang ab.

- Rotierender Teigtrichter, 300 l Fassung, mit Innenkegel.
- Rotierende Schneidscheibe.
- Transferscheibe mit Stauber.
- Teigstrangbreite 60 – 150 mm, einstellbar mit Sensoren.
- Elektronisches Wiegesystem.
- Guillotine.
- Krabbelband mit Stauber.
- Höhenverstellbares Auslaufband.

### ■ Exzenter-Rundwirker

Die von der Guillotine geteilten Teigstücke werden vom Exzenter-Rundwirker rundgewirkt. Durch die minimale mechanische Beanspruchung wird die ursprüngliche Struktur des Teiges erhalten.

- Mit Stauber.

### ■ Abtransportband mit Bypass für den Rundwirker (optional)

Ein Transportband bringt die gewirkten Teiglinge zur weiteren manuellen oder maschinellen Bearbeitung. Mittels höhen- und längsverstellbarem Band können die geschnittenen Teigstücke – etwa für Ciabatta – auch direkt weggesetzt bzw. einer Weiterverarbeitung unter Umgehung des Rundwirkers – etwa bei Baguettes – zugeführt werden. Selbstverständlich ist auch die Übergabe auf einen (kundenseitigen) Zwischengärschrank und/oder Langroller möglich.

- Arbeitstisch mit Transportband und Gärgutträgerablage (optional).

- 1 Hebekipper mit Ausschälvorrichtung.
- 2 Schwerkraftteigteiler.
- 3 Exzenter Rundwirker.
- 4 Übernahme mittels Krabbelband von der Verwiegeeinheit.
- 5 Guillotine.



## Das Potenzial der Ceres 2.0

Teigausbeute:	Mehlverhältnis:	Teigführung	Trichterfangungsvermögen:	Auswiegebereich:	Leistung:	Anschluss:
158 bis 190*	100% Weizen bis 100% Roggen**	Vorteige, direkt, Schallengare 120 min und mehr	300 l	250 – 1.800 g/Stk.	300 – 1.200 kg/h ≈ 300 – 1.500 Stk./h	Multispannung 190 – 480 V, 50/60 Hz., ca. 4 KVA

\* bei Teigteiler; teigabhängig auch höhere Teigausbeuten möglich  
\*\* bei Teigteiler; teigabhängig

## Die Kombination macht die Vielfalt

Das Modulprinzip der Ceres 2.0 erlaubt es, weitere optionale Anlagen anzustellen. Damit wird sie zum Multitalent in der Broterzeugung. Den Kombinationsmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

Ein optionaler Arbeitstisch mit Gärgutträgerablage ermöglicht es, die geformten und gewirkten Teiglinge noch von Hand zu bearbeiten. Auch können Teiglinge wie z.B. Ciabatta oder Baguette ab dem Auslaufband der Ceres 2.0 mittels verstellbarem Transportband und Bypasseinrichtung direkt weggesetzt oder weiter bearbeitet werden.

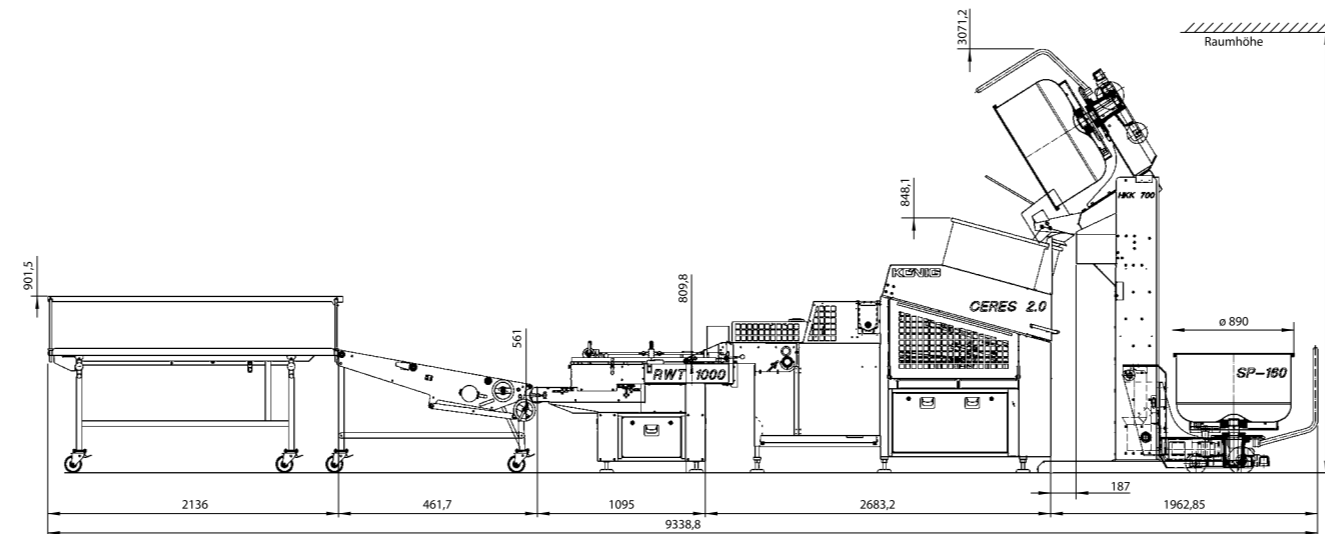
Weitere Möglichkeiten, dem Gebäck Form und einen individuellen Charakter zu verleihen, ergeben sich durch das Anstellen unterschiedlichster Anlagen wie z.B.:

- Bänderrundwirker für Misch- und Roggenteige mit Roggenanteilen über 60%.
- Zwischengärschrank.
- Langroller.
- Oder weitere Anlagen zum Dekorieren, Bestreuen, Schneiden, Absetzen, Übergeben, Transportieren, Nachgären, Backen, Kühlen, Verpacken, usw.

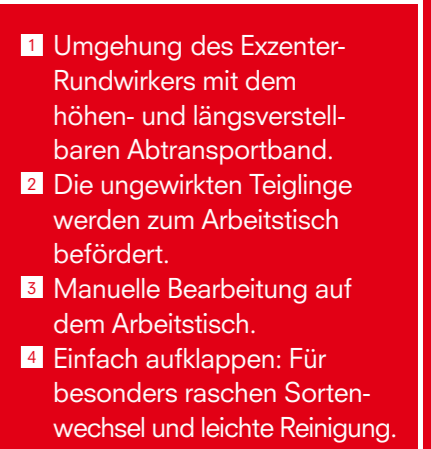
## Die Einzigartigkeit der Ceres 2.0

Die Ceres 2.0 ist eine Brot-Anlage zum Auswiegen und Formen von Brotteigen, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden. Das besonders schonende Teil- und Wirkverfahren kommt vor allem Teigen mit hohen Teigausbeuten und langen Schallengaren bzw. hohen Vorteigzugaben entgegen:

- Für alle Teige mit einer Teigausbeute zwischen 158 und 190 (beim Teigteiler; teigabhängig auch höhere Teigausbeuten möglich).
- Für alle Teige von 100 % Weizen bis 100 % Roggen (beim Teigteiler; teigabhängig).
- Für alle Teige mit Vorteigführung und langer Teigruhe (mögliche Schallengare 120 min und mehr).
- Echte Ein-Mann-Bedienung.
- Teigteiler mit patentiertem Schwerkraft-Teigstrangverfahren.
- Trichter mit 300 Litern Volumen – kein Vorportioniertrichter nötig.
- Direkt anstellbarer Hebekipper mit serienmäßiger Ausschälvorrichtung.
- Sensorgesteuerte Verwiegeeinrichtung.
- Hygienische Materialien nach FDA-Richtlinie.
- Nahezu wartungs- und verschleißfrei.
- Minimaler Reinigungsaufwand; kürzeste Rüstzeiten bei Sortenwechsel.
- Siemens-S7-SPS-Steuerung mit Touch-Panel.



maximale Breite: 1600  
alle Angaben in mm





Stress-Free-Kompetenz vom Marktführer.

## Das König Stress-Free-Programm im Überblick

	SFC Artisan	SFR Artisan	SFI Artisan	Ceres 2.0
Leistung kg pro Stunde	400	600	1.000	1.200
<b>Brot / Brötchen</b>				
Baguette				
Ciabatta				
Weißbrot				
Fladen				
Mischbrot				
Roggenbrot				
runde Brötchen				
eckige Brötchen				

 bedingt möglich



Flexibilität hat einen Namen: Ceres 2.0

## Was kann mit der Ceres 2.0 hergestellt werden

Gerade die unterschiedlichen Brotsorten, die mit der **Ceres 2.0** herzustellen sind, machen aus ihr ein Multitalent der Backstube. Heimische Sorten wie Roggenbrot oder Mischbrot gelingen genauso perfekt und einfach wie Brote, die man aus dem Mittelmeerraum kennt. Egal ob Baguette, Ciabatta, Weißbrot oder auch Fladenbrote. Selbst Pizzateig lässt sich mit der **Ceres 2.0** portionieren.

### 1 Roggenbrot:

Besonders in Mittel- und Osteuropa ist das Roggenbrot ein beliebter Klassiker unter den Brotsorten. Roggengebäcke zeichnen sich durch einen dunklen und im Geschmack kräftigen Teig aus, was saftige, lang haltbare Brote ergibt. Schwere Brotteige mit einer hohen Teigdichte wie Roggenbrotteige können mit dem Schwerkraft-Teigteiler der **Ceres 2.0** problemlos portioniert werden.

### 2 Mischbrot:

Feierabendbrot, Hausbrot, Frühlingkruste oder Urbrot. Nahezu unendlich sind Zahl und Namen von Mischbroten. Entscheidend ist das Verhältnis von Weizenmehl und Roggenmehl. Es bestimmt auch den Geschmack des Brotes. Je höher der Roggenmehlanteil desto kräftiger und würziger schmeckt das Brot. Mit zunehmendem Weizenmehlanteil erlangt das Brot eine höhere Lockerung im Teig und einen milderer Geschmack. Die **Ceres 2.0** teilt durch die integrierte Verwiegeeinheit jede Art von Teig absolut gleichmäßig – egal ob Roggen- oder Weizenmischbrot. Ist der Weizenanteil über 40 %, lassen sich die Teige auch über den Exzenter-Rundwirker aufarbeiten.

### 3 Weißbrot:

Je heller das Weizenmehl desto wertvoller. So hieß es im alten Ägypten. Auch heute noch zählt Weißbrot zu den kostbaren Spezialitäten der Neuzeit. Der lockere und weiche Weizenteig wird durch den Schwerkraft-Teigteiler und den Exzenter-Rundwirker der **Ceres 2.0** besonders schonend geteilt und in Form gebracht und daher mechanisch nur minimal beansprucht. Dies ist auch der Grund, warum sogar bei Weißbrot in der Regel auf einen Zwischengärschrank verzichtet werden kann.

### 4 Baguette:

Genauso vielseitig wie Brot selber ist das Baguette. Einer französischen Überlieferung nach wurde das erste Baguette (frz. „baguette“ heißt einfach: Stab) in Paris von einem österreichischen Bäcker gebacken. Es zeichnet sich durch seine grobe Porung und den hohen Krustenanteil aus. Um dies zu erreichen, ist eine kühle, lange Teigführung unerlässlich. Die **Ceres 2.0** macht dies möglich und erhält dem Teig die gewünschte grobe Porung.

### 5 Ciabatta:

Das Weißbrot italienischer Herkunft, das auf Weizenmehl, Hefe und Wasser basiert, ist nicht mehr nur das Lieblingsbrot der Italiener, sondern schon längst über die Mittelmeergrenzen hinaus bekannt und beliebt. Auch diese kubische Brotart (ital. „ciabatta“ heißt eigentlich: Hausschuh, Latschen, Pantoffel) hebt sich durch ihre Grobporigkeit von anderen Weizenbrotsorten ab. Mit der **Ceres 2.0** lassen sich Ciabatte ganz einfach herstellen: Teilen, wegsetzen, fertig!