

ANFANG GUT, ALLES GUT.

KNETEN UND HEBEN MIT KÖNIG.

Das Herstellen und die Behandlung von Teig erfordern nicht nur das Wissen und Finger-spitzengefühl erfahrener Bäcker sondern auch Maschinen mit intelligenten Funktionen.



Kraftvoll und schonend:
Die Knetmaschinen
von König.

Optimale Ergebnisse zu erreichen, setzt voraus, schon **von Anfang an besser** zu sein. Dazu verhilft König auch seinen Kunden. Und zwar dreifach:

- Zunächst mit dem breiten Sortiment, das von der Teigbereitung bis zum Backen und Kühlen, von der Knetmaschine bis zum Backofen bzw. der Vakuumkammer reicht. Durchdachte Lösungen für König-Kunden vom Anfang bis zum Ende!
- Mit den Knetern und Hebekippern unterstreicht König eindrucksvoll, wie wichtig ein perfekter Beginn für den gesamten Verfahrensprozess ist: Bei der Teigbereitung gemachte Fehler lassen sich schließlich kaum mehr gut machen.
- Zwei Knetsysteme, um die Bedürfnisse der Kunden abzudecken: Spirale und Doppelwelle.

HEADQUARTERS

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER



Vertrauen muss hart erarbeitet werden. Auch beim Verkauf von Maschinen, Anlagen und Backöfen. Darum geben wir Ihnen die Möglichkeit, unsere Maschinen zu testen. Kommen Sie in unser Kundentechnikum in Graz oder Dinkelsbühl und überzeugen Sie sich selbst.

Und sollten Sie nach Ihrem Kauf einmal Hilfe benötigen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

Die Service-Hotline von König:

Während der Bürozeiten:

+43 316.6901.0

Außerhalb der Bürozeiten:

Maschinen und Anlagen:

+43 664.505 69 01

Öfen:

+43 664.505 69 02



THE BAKER'S
CROWN

Teigbereitung

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

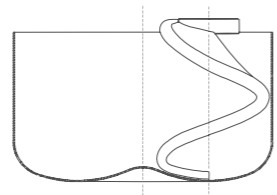
E 148 9010 08/2007

KNETMASCHINEN & HEBEKIPPER

BESTE ERGEBNISSE VON ANFANG AN

EINE FÜR ALLE.

KÖNIGS MULTITALENT: DIE SPIRALKNETMASCHINE.



Mit ihr haben Sie eine universell einsetzbare Maschine als Verbündete für beste Backergebnisse: Ob Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggen- oder Schrotteige – die Spiralkneter von König kneten rasch und erwärmen den Teig dabei kaum. Geometrie, Steigungswinkel, Wirklänge und Abstand der Knetspirale zur Knetschalenwand sind optimal aufeinander abgestimmt.

Weil das Zusammenspiel von Knetgeschwindigkeit sowie der Drehzahl bzw. Drehrichtung der Knetschale vom Bediener exakt eingestellt und im Programm der Steuerung hinterlegt werden kann, sind die Modelle der SP-Serie universell einsetzbar und auf nahezu jede Rezeptur anzupassen.

Das zeichnet alle König-Kneter aus

- Ausfahrbare Knetschale.
- Optimale Werkzeugform und Geometrie zur Knetschale.
- Optimales Verhältnis von Streck- und Scherleistung – somit beste Entwicklung des Klebers.
- Serienmäßige Ausführung mit zwei Knet- und zwei Schalengeschwindigkeiten.
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar.
- Hydraulische Zangenverriegelung der Knetschale.
- Gebaut nach neuesten Hygienestandards.
- Wartungsfreundlich: Tausch von Getriebe- und Hydrauliköl nur alle 20.000 Betriebsstunden erforderlich.
- Bei **Doppelwellkneter**: Abstreifer an der Bottichwand für kontinuierliches Einscheren.

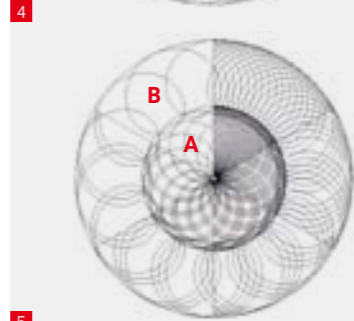
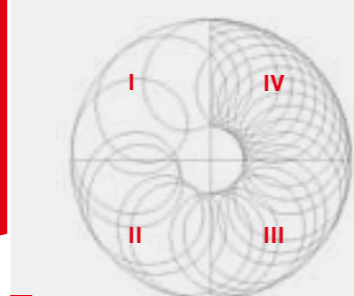


Spiralknetmaschine

1 Optimale Werkzeuggeometrie für höchste Effizienz; Abstreifer an Knetschalenwand.

2 Programme einfach speichern und aufrufen über Touch Panel.

3 Doppelwandige, temperierbare (heizen und kühlen) Knetschale.



4 **Spiralkneter: Feld I** zeigt den großen Arbeitsradius des Werkzeugs; es reicht immer wieder bis unmittelbar an die Wand der Knetschale. Bei jeder Umdrehung des Werkzeugs kommt es zu einer kontrollierten Überlappung im Misch- bzw. Knetprozess. Die weiten Abstände der Kurve verdeutlichen, dass auch bei intensiver Knetung immer wieder ausreichende Rastphasen für den werdenden Teig vorgesehen sind.

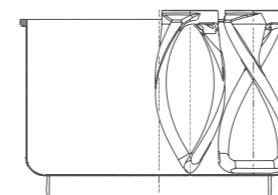
Feld II – IV zeigen, wie bei mehrfacher Umdrehung der Knetschale die Knetung intensiviert wird.

5 Beim **Doppelwellkneter** sieht man das genau abgestimmte Ineinandergreifen der beiden schraubenförmigen Knetwerkzeuge. **A:** Der innere, dichtflächige Kreis zeigt den ersten Arm, der den Teig von innen dem zweiten Werkzeug zum eigentlichen Bearbeiten stetig zuführt. In steigender Intensität je nach Umdrehung von Werkzeug und Knetschale.

B: Der äußere Kreis zeigt das zweite Werkzeug, das in optimierter Geometrie und Abstand zum inneren Arm für den eigentlichen Knetvorgang verantwortlich ist. Durch den Einsatz zweier Werkzeuge kommt es natürlich zu einem größeren Luft- bzw. Sauerstoffeintrag.

DOPPELTE LEISTUNG FÜR HÖCHSTE QUALITÄT.

KÖNIGS DOPPELWELLEN-KNETMASCHINE.



Zwei Werkzeuge mit spezieller Windung in optimalem Arbeitswinkel zueinander erhöhen den Eintrag mechanischer Energie und verkürzen damit die Knetzeit; außerdem wird mehr Luft und damit Sauerstoff eingearbeitet – besonders geeignet für Weizen- und Feingebäckteige.

Durch die genau berechnete Geometrie wird ein intensives Kneten in der Einlaufzone und eine Entlastung in der Auslaufzone der Werkzeuge erzielt. Das Ergebnis sind gut ausgeknետete, wollige und durchlüftete Teige; damit werden auch beste Resultate bei Roggen- und Roggenmischteigen ab TA 180 erreicht.



Doppelwellen-knetmaschine

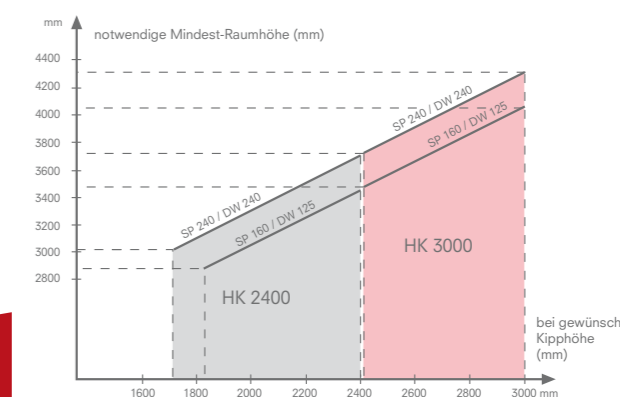


STARK WIE EIN GRIECHISCHER GOTT.

DER HEBEKIPPER HERKULES SCHAFFT BIS ZU 1.000 kg.

Selten trifft ein Name die wichtigsten Eigenschaften eines Produktes so genau wie der Herkules: Er hebt bis zu 1.000 kg. Gekippt wird in der Endphase des Hochfahrens über eine Lenkkuilisse. Während des gesamten Hebe- und Kippvorgangs sind die Knetschalen sicher in der Aufnahmevorrichtung verriegelt.

Vollständige Entleerung durch großen Kippwinkel. Wahlweise in Rechts- oder Linksausführung. In vier Aufstellungen lieferbar: stationär; längs verfahrbar; feststehend und mit Schrauben fixiert; quer verfahrbar (Sonderausführung). Auch als Tisch-Hebekipper lieferbar.



Grafik: notwendige Mindest-Raumhöhe bei gewünschter Kipphöhe

Optionen für König-Kneter

- Temperaturfühler direkt im Abstreifer.
- Frei programmierbare Steuerung mit Touch Panel Siemens TP 177.
- Zeitautomatik für Nachtstart.
- Offene Schnittstelle für Zutatensteuerung, Chargenrückverfolgung.
- Multispeedausführung für Knetschale und -werkzeug für spezielle Anforderungen, etwa bei Plunder- oder Keksteigen bzw. Massen und Cremes.
- Anschlüsse für trockene und flüssige Zutaten (Dosiersysteme).
- Zeitprogrammierbarer Zutatenbehälter für nachträgliche Zudosierung von Salz, Öl, Fett ...
- Temperierbare Knetschale (Kesselwand und -boden) in Doppelmantelausführung.

Optionen für Hebekipper

- Fuß in Edelstahlausführung.
- Auskippen in unterschiedlichen Positionen (Höhe) wählbar.
- Ausschälvorrichtung.
- Ausschälvorrichtung auf Knetschalenaufnahme: mitfahrend, besonders leicht zu reinigen.

TECHNISCHE DATEN	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240
Mehlfassung	bis ca. 100 kg	bis ca. 150 kg	bis ca. 75 kg	bis ca. 150 kg
Teigfassung	bis ca. 160 kg	bis ca. 240 kg	bis ca. 125 kg	bis ca. 240 kg
Schaleninhalt	225 Liter	360 Liter	190 Liter	370 Liter
Schalendurchmesser innen:	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Oberkante Schale (D)	878 mm	900 mm	880 mm	1000 mm
Schalendrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	12,2 U/min	10,2 U/min	11,2 U/min	8,2 U/min
2. Geschwindigkeit (Kneten)	24,4 U/min	21,0 U/min	22,4 U/min	16,5 U/min
Werkzeugdrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	82,6 U/min	68,1 U/min	119 U/min	114,3 U/min
2. Geschwindigkeit (Kneten)	162,3 U/min	135,3 U/min	236,4 U/min	229,3 U/min
Elektrischer Anschlußwert ca.:	14 kW	18 kW	17 kW	26 kW
Abmessungen max.				
Länge	2217 mm	2404 mm	2176 mm	2569 mm
Breite	1370 mm	1396 mm	1365 mm	1449 mm
Höhe	1953 mm	2068 mm	1983 mm	2349 mm
Gewicht einschl. Schale	ca. 1490 kg	ca. 1810 kg	ca. 1825 kg	ca. 2060 kg



Große Kippwinkel sorgen für vollständige Entleerung der Knetschalen. Bei roggenhaltigen, weichen oder klebrigen Teigen hilft die Ausschälvorrichtung zusätzlich.