



THE BAKER'S CROWN

Backen



BACKOFEN ROTO PASSAT
FRISCHER WIND IN IHRER BACKSTUBE

KONIG 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

HEADQUARTERS

art@koenig.at

E 148 90100 08/2007

SPEZIELL IN DER TECHNIK, UNIVERSELL IM EINSATZ.

ROTO PASSAT, DER STIKKENOFEN VON KÖNIG.

Der Roto Passat von König ist ein Kompromiss ohne Kompromisse: Auf kleinstem Raum wird maximale Leistung geboten. Die bewährte Technik sorgt für beste, gleichmäßige Backergebnisse. Die durchdachte Konstruktion für ein unvergleichliches Verhältnis Backfläche zu Stellfläche: keiner ist kleiner!

Und – einer für alles: Der Roto Passat ist für das komplette Produktsortiment ausgelegt. Vom rustikalen Brot über

Kleingebäck und Feingebäck bis zur Konditorware. Sehr gut geeignet auch für Halbback-Waren.

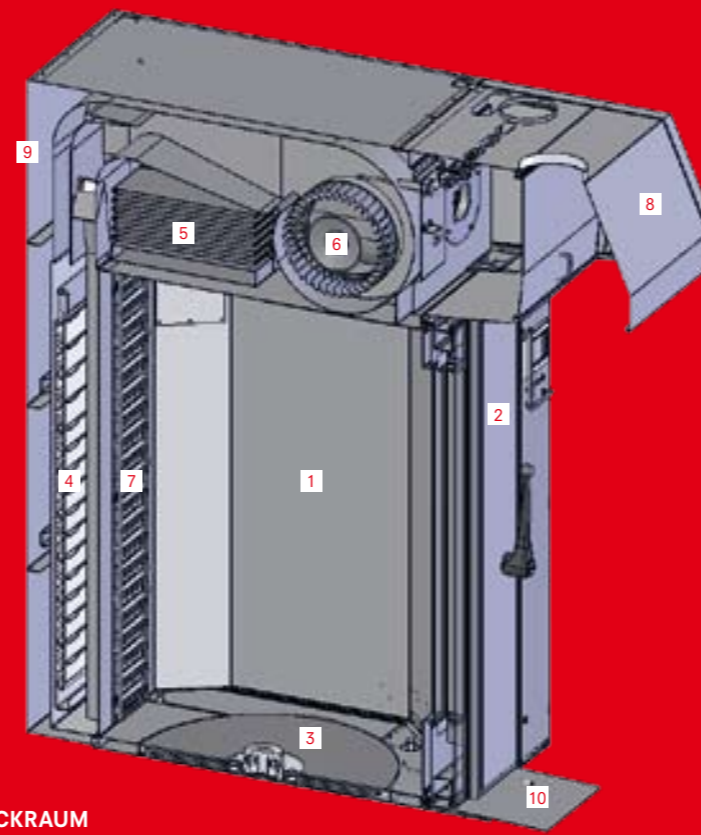
Das Zusammenspiel ausgereifter Komponenten wie wartungsfreier Drehteller, Heizregister, Umluftventilator oder das erprobte Schlitzwandsystem garantieren einen optimalen Backprozess. Und die leistungsfähige Schwadenanlage stellt echtes Schuss-auf-Schuss-Backen sicher.

TECHNISCHE DATEN

	980 N	980 H
für Backbleche in Euronorm	580 x 780 mm 580 x 980 mm	580 x 780 mm 580 x 980 mm
Anzahl der Backetagen	18 – 20	20 – 22
Backfläche	bis 12 m ²	bis 13 m ²
Abmessungen B x T x H	1450 x 1716,5 x 2555 mm	1450 x 1716,5 x 2725 mm
Aufdrehmaß bei liegender Einbringung	2970 mm	3120 mm
max. Höhe der Backwagen	1795 mm	1960 mm
Standfläche	3 m ²	3 m ²
Rauchgasabzug	Ø 180 mm	Ø 180 mm
Schwadenabzug	Ø 125 mm	Ø 125 mm
Frischluftzufuhr	Ø 125 mm	Ø 125 mm
Wasseranschluss	1/2"	1/2"
Elektrischer Anschluss für Ventilator und Drehteller	5,6 kW	5,6 kW
Elektrische Heizleistung	60 kW	60 kW
Heizleistung (Öl/Gas)	84 kW	90 kW
Gewicht	1700 kg	1800 kg

Was Sie noch über ROTO PASSAT wissen sollten

Den Roto Passat von König gibt es in der Ausführung mit Gas- oder Ölbrenner und als Elektroofen. Das moderne Design, die überlegte Konstruktion und die einfache Steuerung machen ihn zu einem einfach bedienbaren, pflegeleichten und nahezu wartungsfreien Universalofen.



1 BACKRAUM

Komplett in Edelstahlausführung, mit Beleuchtung.

2 ISOLIERTE TÜRE

Zweiteilig ausgeführt: erstens um Wärmeübergang an Außenfläche zu unterbrechen; zweitens um Anpressdruck an Ofenkörper feinregulieren zu können. Mit großem Sichtfenster und Beleuchtung.

3 DREHTELLER

Robuste Ausführung. Antriebseinheit mit Blockierschutz (falls sich ein Wagen verkeilt). Wartungsfreie Lagerung. Vorbereitet zur Aufnahme von Backwagen verschiedener Hersteller.

4 SCHWADENAPPARAT

Aus Einzelsegmenten, bestehend aus dicken Stahlwinkeln, gefertigt: dadurch große Speichermasse und Oberfläche zur Wasserverdampfung. Kaskadenprinzip: Wasser strömt auf einem weiten Weg über die heißen Elemente nach unten, daher große Verdampfungsfläche. Elemente leicht auszubauen und zu reinigen. Liegt direkt im Heißluftstrom, unmittelbar nach dem Heizregister. Mit zeitgesteuertem Magnetventil.

5 HEIZREGISTER

Die aus dem Backraum rückströmende Luft wird durch die Rauchgase aus der Brennerkammer erhitzt und strömt wieder in den Backraum zurück. Die große Oberfläche des Wärmetauschers ergibt einen hohen Wirkungsgrad.

6 UMLUFTVENTILATOR

Sorgt für den Transport der heißen Luft in den Backraum bzw. die Rückführung aus dem Backraum ans Heizregister.

7 SCHLITZWAND

Genau berechnete und vor Ort fein justierbare Schlitzleisten gewährleisten die kontrollierte Beaufschlagung des Backraums mit der heißen Luft – in Verbindung mit dem rotierenden Drehteller wird ein gleichmäßiges Backergebnis sicher gestellt.

8 DUNSTABZUGSHAUBE

Ein leistungsstarker Abzugsventilator, der sich programmgesteuert vor Ende der Backzeit zuschaltet. Heiße Luft sowie Dampf, die beim Öffnen der Ofentür austreten, werden wirksam abgesaugt.

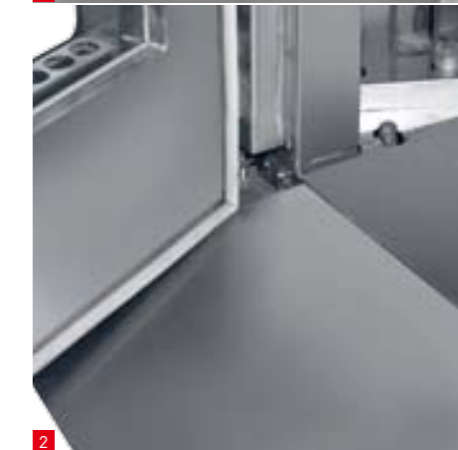
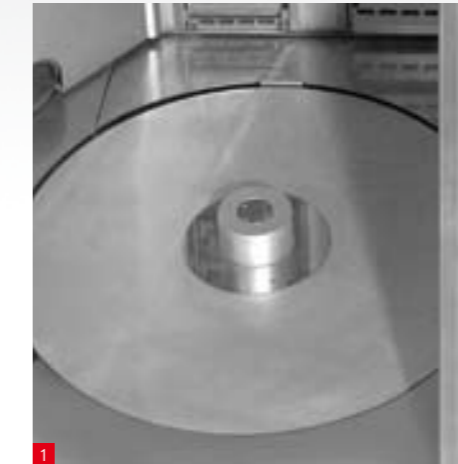
9 AUSSENVERKLEIDUNG

Die mit Mineralwolle isolierten Edelstahlpaneele sorgen für gute Wärmedämmung und dadurch niedrige Oberflächentemperatur.

10 ABSENKBARE EINFAHR-RAMPE

Die Rampe wird bei Schließen der Tür gesenkt, dadurch kann eine rundum laufende Türdichtung verwendet werden, was vor allem im Bodenbereich zu wesentlich besserer Dichtung und damit weniger Schwadenverlust führt. Außerdem ist ein stoßfreier Übergang in den Backraumboden möglich.

- Die komplette Edelstahlbauweise garantiert lange Lebensdauer und Wertbeständigkeit.
- Wartungsfreier Drehteller zum Einsatz vieler Backwagenfabrikate.
- Das attraktive Design sichert höchsten Bedienkomfort.
- Die moderne Steuerung mit Touchscreen Bildschirm macht die Programmierung und Steuerung noch einfacher und schneller.
- Ein Backraum ohne „Ecken“ spart beim Reinigen Zeit und Geld.
- Der Brenner befindet sich im Roto Passat oben im Vorbau; mit einem externen Ventilator wird kühle und staubfreie Luft zum Brenner gefördert; das sichert eine optimale Verbrennung.



1 Robuster, wartungsfreier Drehteller mit Aufnahmemöglichkeit für viele verschiedene Backwagenfabrikate. Wagentreheinheit mit Getriebemotor und Drehmomentbegrenzer.

2 Absenkbare Rampe. Sie senkt sich beim Schließen der Tür, dadurch kann eine Rundumtürdichtung eingesetzt werden, die Dampfaustritt während des Backens verhindert.

3 Die einfache, übersichtliche und selbsterklärende Steuerung sorgt für reproduzierbare Qualität. Graphikmodus für der Soll-/Ist-Vergleich; Archivmodus zur Anzeige der gespeicherten Rezepturen; Störmodus zur Anzeige und Protokollierung von Störungen. – Auch im übergeordneten Steuerungsverbund zu integrieren.



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: +43 664.505 69 01
 Maschinen und Anlagen:
 Öfen: +43 664.505 69 02

