



THE BAKER'S
CROWN



VIelfältig wie ihr tägliches Brot
BACKTECHNOLOGIE FÜR SPITZENPRODUKTE

ERFOLG SETZT VORAUS, EIN KLARES ZIEL ZU HABEN

WIE WÄR'S MIT ERFOLG AUF ALLEN LINIEN?

Backtechnologie auf höchstem Niveau ist kein Erfolg, der von heute auf morgen entsteht. Dieser Erfolg braucht einen reichen Schatz an Erfahrung, tiefes Prozesswissen, das nie endende Streben nach Verbesserung und, vor allem: den unbedingten Willen, dem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anbieten zu können. So arbeitet König seit der Unternehmensgründung im Jahr 1966.

König will jedem Kunden das beste Angebot für den jeweiligen Bedarf im gesamten Fertigungsprozess machen. Vom Kneten über das Aufarbeiten des Teiges, das Gären und Backen bis hin zum hocheffektiven Vakuumkühlen. König ist heute vor allem ein Synonym für die automatische Aufarbeitung von Kleingebäck in seiner ganzen Vielfalt. Dabei hat König für jeden Bedarf das Richtige: Die zweireihige Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex genauso wie leistungsfähige Industrieanlagen mit Stundenleistungen von 30.000 Stück und mehr. Die Ingenieure von König planen und konzipieren komplette Produktionslinien, maßgeschneidert und individuell auf konkrete Bedürfnisse und Wünsche der Bäcker abgestimmt.

GESCHICHTE

1966

Helmut König gründet die „Maschinenfabrik Helmut König“; Semmel-drückmaschine „Regina“.



1969

Erster Prototyp „Rex Automat“.

1971/72

Patentierung Rex / Serienproduktion.



1979

Weiterer Standort in Graz für die Ofenproduktion.

1989-1991

Das Joint Venture mit CELBA in Celldömök, Ungarn, wird 100-prozentige Tochterunternehmen; heute König Kft.

2005

Gründung der Vertriebsgesellschaft KOENIG Inc. für USA und Kanada; Gründung der Tochter König Laminier-technik in Dinkelsbühl, Deutschland; Fertigstellung Technikum Graz mit Schaubackstube für Entwicklungs-, Versuchs-, Demonstrations- und Testzwecke



2006

Gründung der Vertriebsgesellschaft König Nederland BV; 400 Mitarbeiter.

2007

5.000. Rex



2008

Gründung der Vertriebsgesellschaft König Deutschland

2009

Anwendungszentrum für permanente Tests, Prototypenbau, Weiter- und Neuentwicklungen

2010

Fertigstellung Technikum für Entwicklungs-, Versuchs-, Demonstrations- und Testzwecke in der Firmenzentrale Graz.



KÖNIG EROBERT DIE WELT

OFFENSIVE STRATEGIE FÜR DEN GLOBALEN MARKT

Die Welt wächst zusammen. Grenzen verlieren an Bedeutung oder verschwinden ganz. Sitten, Gebräuche, Kulturen – Essgewohnheiten fließen ineinander. Das schafft völlig neue Möglichkeiten, erhöht aber gleichzeitig den Wettbewerbsdruck. Nur wer sich klar positioniert und eine konsequente Strategie verfolgt, hat Erfolg. – Das gilt für Bäcker ebenso wie für ihre Lieferanten. Das König-Erfolgsrezept hat sich zum Exportschlager entwickelt. Von der Unternehmenszentrale in Graz, Österreich, spannt sich heute ein dichtes Produktions-, Verkaufs- und Servicenetz über die ganze Welt:

KÖNIG UNTERNEHMENSZENTRALE UND TECHNIKUM



König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Graz-Andritz, Österreich

KÖNIG LAMINIERTERTECHNIK GESELLSCHAFT M.B.H.



Dinkelsbühl, Deutschland

KÖNIG DEUTSCHLAND



Dinkelsbühl, Deutschland

KOENIG KFT.



Celldömök, Ungarn

KÖNIG NEDERLAND BV



Gorinchem, Niederlande

KOENIG TECHNOLOGY INC.



Richmond, VA, USA

INTERNATIONALE VERTRETUNGEN

Australien, Belgien, Chile, Dänemark, Finnland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Hong Kong, Indien, Israel, Italien, Japan, Kanada, Kroatien, Malaysia, Mauritius, Mexiko, Norwegen, Polen, Russland, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Singapur, Südafrika, Taiwan, Tschechien, Zypern.



WER ÜBERZEUGEN WILL, BRAUCHT VERLÄSSLICHE VERBÜNDETE

VERLÄSSLICHE VERBÜNDETE. VERTRAUEN SIE AUF MASCHINEN FÜR ALLE PRODUKTIONSBEREICHE

Die Philosophie von König ist ganz einfach: Für jeden Bedarf die beste Lösung!

Profitieren Sie von:

- Unserer tiefen Kenntnis des gesamten Herstellungsprozesses
- Unseren optimierten Lösungen nicht nur in Teilbereichen, sondern für den gesamten Produktionsablauf. Von der Teigherstellung über die Aufbereitung bis zum Backen und Kühlen
- Unserer Bereitschaft, auch individuelle Anforderungen zu erfüllen
- Unserem detaillierten Wissen und der reichen Erfahrung bei der Konzeption ganzer Industrieanlagen
- Unserer Kompetenz in Produktentwicklung, Planung, Bau, Montage, Inbetriebnahme, Servicing und Ersatzteilhaltung.



UNSER PRODUKTPROGRAMM IM ÜBERBLICK

- MISCHEN UND KNETEN
- FÖRDERN
- TEILEN UND WIRKEN
- TEIGBANDTECHNOLOGIE
- GÄREN
- STÜPFELN UND FORMEN
- BACKEN
- KÜHLEN

SCHON DER ANFANG BIRGT EIN APPETITLICHES VERSPRECHEN

MISCHEN UND KNETEN MIT SPIRAL UND DOPPELWELLENKNETER

Unser Maschinenangebot im Bereich Kneten und Mischen beinhaltet die technisch ausgereiften und bewährten Spiral- und Doppelwellenknetter, die sich als verlässliche Aggregate zur Teigbereitung erweisen. Und zwar in Betrieben jeglicher Größenordnung. Auf Wunsch sogar mit doppelwandiger, temperierter Knetschale für besonders exakte Ergebnisse. Verlassen Sie sich auf bestechende Produkteigenschaften in bester König Qualität:

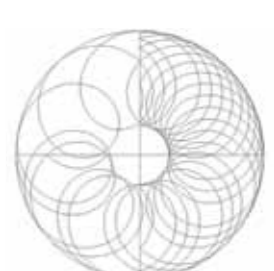
- Äußerst schonende Herstellung von Weizen-, Roggen-, Misch-, aber auch Vollkornteigen
- Rationeller Produktionsprozess
- Kurze Knetzeiten reduzieren Teigerwärmung auf ein Minimum
- Lange Lebensdauer sowie minimaler Reinigungs- und Wartungsaufwand durch Maschinenteile aus hochwertigem Edelstahl



Doppelwellenknetter



Spiralknetter



STARKES GERÄT FÜR LEICHTES ARBEITEN

FÖRDERN MIT DEM KRÄFTIGEN HEBEKIPPER HERKULES

Unser Hebekipper Herkules bewältigt bis zu 1.100 Kilogramm schwere Teigchargen und garantiert mit einem Kippwinkel von 110 Grad und Kipphöhen bis zu 3,30 m volle Kompatibilität mit anderen Teigbearbeitungsmaschinen.

Doch unser Herkules kann noch mehr:

- Sicheres Arbeiten durch die Fixierung der Teigschale während des Hebe- und Kippvorganges
- Maximale Flexibilität durch die unterschiedlichen Ausführungen der Hebekipperbefestigung (stationär, längsbeweglich, längs- und seitwärts fahrbar oder fest verschraubt)



Herkules

MIT KÖNIG ERZIELEN SIE DIE BESTE WIRKUNG

TEILEN UND WIRKEN MIT DEM SYSTEM REX

Auf der ganzen Welt, egal ob in Feuerland oder Alaska, werden Teigstücke geteilt und geformt. Dass für einen Komplettanbieter darin eine besondere Herausforderung liegt, kann nicht verwundern.

Schon mit der beeindruckenden Flexibilität des Systems Rex beweist König seinen absolut kundenorientierten Zugang im Bereich Teilen und Wirken. Egal ob es darum geht, kleine oder große Teigstücke zu teilen und rundzuwirken – der Rex erweist sich als teigschonende, exakte Lösung für kontinuierlich, automatisch geteilte und geformte Teiglinge.

Ob als Einzelgerät für das Absetzen mit der Hand oder als Kopfmaschine für Kompakt- und Industrieanlagen. Im Rex schlägt das Herz der Backstube!

- Der zweireihige Mini Rex und der Mini Rex Futura sind sowohl als Kopfmaschinen vor Anlagen, als auch als Einzelmaschinen zum Absetzen mit der Hand eine hervorragende Möglichkeit, Teige ebenso wirtschaftlich wie schonend zu teilen. Im klassischen Segment haben die Rex bis zu 6 Reihen und erreichen Stundenleistungen bis zu 9.000 Stück. Exakt auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt als Basic, Classic oder Grande ausgeführt. In der Ausführung Futura können besonders hohe Gewichtsbandbreiten abgedeckt werden.
- Die Baureihe Industrie Rex setzt auf die Trennung von Teil- und Wirkvorgang. So wird einerseits der Teig besonders geschont, andererseits lässt sich dadurch die Taktzahl auf 50 Hübe und mehr pro Minute erhöhen; das heißt: Stundenleistungen bis 42.000 Stück pro Stunde sind möglich! Abhängig von den Gewichten und Reihen wird der Industrie Rex als Modell I, II oder III gefertigt. Für besonders hohe Gewichte als Plus, für große Gewichtsbandbreiten als Futura.



AN JEDEM GUTEN ANFANG STEHT EIN REX – ALS KOPFMASCHINE VOR ANLAGEN ODER ALS EINZELMASCHINE FÜR DAS ABSETZEN MIT DER HAND.



Mini Rex



Classic Rex Futura



Industrie Rex

STRESSFREI AM LAUFENDEN BAND

TEILEN UND WIRKEN MIT DEM STRESSFREE-PROGRAMM

Unser Stressfree-Programm zeichnet sich durch besonders schonende Teigbandformung aus. Durch die minimale mechanische Belastung des Teiges bleiben die Gärblasen im Teig und die Struktur des gegärten Teiges erhalten.

Maximale Schonung bei der Teigverarbeitung. Modular oder kompakt mit austauschbaren Werkzeugen für maximale Ergebnisse.

Bei König funktioniert Forschung und Entwicklung nach zwei grundsätzlichen, strategischen Vorgaben. Erstens: Praxisorientierte Ausrichtung an Kunden- bzw. Marktbedürfnissen. Und zweitens: Erlangung bzw. Ausbau der technologischen Führungsposition.



CERES 2.1

Die Ceres 2.1 ist das Multitalent in der Broterzeugung. Mit ihr sind Sie in der Lage, sowohl mediterrane Brotsorten wie Ciabatta und Baguette als auch heimische Roggen- und Mischbrote zu produzieren. Durch das einzigartige Schwerkraft-Teilprinzip der Ceres 2.1 gibt es praktisch keine Scherkräfte: Kein Pressen im Kolben, kein Saugen, kein Ausstoßen! Schonender lässt sich Teig nicht teilen. Auch mit hohen und höchsten Teigausbeuten und langen Teigruhezeiten.

Baguette, Mischbrot, Roggenbrot, Ciabatta, Weißbrot





ZWEI SATELLITEN FÜR NOCH MEHR ENTSPANNUNG

MENES 1.0 – DER UMBRUCH IN DER LAMINIERTERTECHNIK

Mit der Menes 1.0 ist König das Meisterstück an modularer Variabilität in der Laminiertechnik im Industriebereich gelungen. Der Zeitpunkt ihrer Markteinführung bedeutete die Implementierung völlig neuer Standards bei Technik und Kundenorientierung.

Die Menes 1.0 wächst aufgrund ihres modularen Aufbaus mit dem Erfolg unserer Kunden mit. Aus der richtigen Konfiguration der einzelnen Aggregate lassen sich Linien für Baguettes, Fladen, Pita, Weißbrot, Dünnteig (Strudel, Baklava) oder Knäckebrot, ebenso zusammenstellen wie für Ciabatta, Pizza oder Blätter- und Plunderteige. Selbstverständlich auch multifunktional für die Herstellung mehrerer Produkte auf einer Linie.



ARTISAN SFC

Die Artisan SFC überzeugt sowohl durch ihre Kompaktheit als auch durch ihr großartiges Preis-/Leistungsverhältnis. Große Produktvielfalt durch unterschiedliche, austauschbare Werkzeuge.

austauschbare Werkzeuge. Ciabatta, eckige Brötchen



ARTISAN SFR

Die Artisan SFR erweist sich als die Idealmaschine, wenn es darum geht, eckiges und rundgewirktes Gebäck in vielen Variationen zu produzieren. Das ausgeklügelte Teigportionier- und -bandformsystem erspart das mühevoll und oftmals ungenaue manuelle Herstellen von Teigblöcken: Die SFR tut's von selbst – schonend und exakt. Ideal auch als Kopfmachine zum Kombinieren mit Kleingebäckanlagen.

Ciabatta, eckige Brötchen, runde Brötchen

ARTISAN SFI

Unsere Artisan SFI ist für die Verarbeitung größerer Mengen konzipiert und kombiniert dabei sehr schonende Teigverarbeitung mit herausragender Leistungsstärke für die Produktion von eckigem und rustikalem Gebäck sowie von Ciabatta. Höchste Teigschonung durch minimale Scherspannung. Die Artisan SFI ist modular aufgebaut und kann je nach Erfordernis mit verschiedenen Aggregaten wie Rundwerkstation, Baguettewickler, Befeuchtungs-/Bestreuvorrichtung usw. ausgerüstet werden.

Baguette, Ciabatta, eckige Brötchen, runde Brötchen



KLEINE DETAILS MACHEN DEN GROSSEN UNTERSCHIED:

TEIGVORPORTIONIERER

Eine Teigcharge aus dem Kneiter wird behutsam in Portionen von etwa 10 Kilogramm Gewicht geteilt und über ein Förderband in den Teigbandformer transportiert.

TEIGBANDFORMER

Bei der Erzeugung des Teigbandes entstehen Scherkräfte, die mit dem Teigbandformer einfach zu umgehen sind. Ein kontinuierliches Teigband, schonend erzeugt.

„TWIN-SAT“ DOPPEL-SATELLITENKOPF

Durch die Konstruktion zweier übereinander angeordneter Satelliten-Walzenköpfe ist es möglich, nahezu spannungsfreie Teigbänder zu erzeugen. – Eine Revolution in der Teigbandherstellung – wirklich spannend.

GUILLOTINE

Beim Schneiden und Stanzen besticht unsere Guillotine mit zahlreichen Vorteilen: Sie verträgt große Schnittkräfte, die Stanz- bzw. Ausstechwerkzeuge können in wenigen Minuten getauscht werden, der Schnitt verläuft selbst bei Produkten mit einem Durchmesser von 100 Millimetern noch exakt senkrecht. Kein Ruckeln und Zuckeln, nur Auf und Ab, nahezu geräusch- und schwingungsfrei bei jedem Takt.



SO KLEIN UND SCHON EIN KÖNIG

MINI REX - BUNTES SORTIMENT BEI HOHER STUNDENLEISTUNG

Je nach Art des Gebäcks werden in unseren Anlagen mit Gärstränken die gewirkten Teiglinge gerollt, gewickelt, gestüpfelt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung aller Bedürfnisse.

MINI REX MIT FORMSTATION DR-RR 400

- Zur Herstellung von runden, langgerollten, langgerollteingeschlagenen und flachgedrückten Produkten, ohne Vorgare
- Stundenleistung einstellbar von 1.800 – 4.000 Stück
- Mit Kopfmaschine Mini Rex und Mini Rex Futura lieferbar



MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE G 2000



- Kompakte Vorgärstrankanlage mit Mini Rex oder Mini Rex Futura als Kopfmaschine
- 2-reihige Arbeitsweise
- Einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75g Teigstückeneinzelgewicht
- Gärzeit ca. 6 min bei einer Leistung von 2.000 Stück/h
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge

MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE GS 2000

- Kompakte Vorgärstrankanlage mit Mini Rex oder Mini Rex Futura als Kopfmaschine
- Lieferbar in den Ausführungen K oder SL
- 2-reihige Arbeitsweise
- Einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 145 belegbaren Gehängen
- Gärzeit ca. 8 min bei 145 Gehängen und einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Integrierte Formstation mit Vordruckrolle
- Kopfmaschine ausschwenkbar für Handabnahme
- Gärschrankbetrieb: 2.000 - 2.500, stufenlos verstellbar



LAURIN

Mit der Laurin bietet König ein völlig neues Anlagenkonzept. Ziel: viele Produkte, einfache Bedienung, volle Leistung, wenig Platz und attraktives Preis-Leistungsverhältnis.

- Zur Herstellung von runder Ware (Buns, Krapfen/Berliner, Rosinenbrötchen), Formgebäck (z.B. Kaisersemmeln) und langgerollten Produkten (Steirische Langsemmeln, Schnittbrötchen), Wickelprodukte (Salzstangerln, Kipferl/Hörnchen, Kornspitz) über Queraustragung und angestellte Wickelmaschine
- Nur knapp 3,2 m lang
- Bis 3.000 Stück pro Stunde
- Mini Rex oder Mini Rex Futura als Kopfmaschine
- Ideal für Kleinst- und Kleinbetriebe, als Zweitanlage und für Shopbäckereien



DIE KOMPAKTEN FÜR DEN GEHOBENEN ANSPRUCH ECO-KOMPAKTANLAGEN MIT AUTOMATISCHER ABSETZUNG

Die große Flexibilität resultiert auch in diesem Angebotssegment aus der modularen Konzeption der Aggregate. Darum fokussieren wir uns darauf, unseren Kunden maßgeschneiderte und mit dem nötigen Fingerspitzengefühl konzipierte Kleingebäckanlagen für jeden Bedarf, jede Leistung und jedes Budget anbieten zu können. Vom Handwerksbetrieb bis zur industriellen Produktion.

ECO 4000

- Kompakte Brötchenanlage für runde gestüpfelte Produkte (z.B. Kaisersemmel)
- Stundenleistung bis 5.100 Stück
- 5-reihige Arbeitsweise
- Einsatz vieler individueller Stüpfelwerkzeuge möglich
- Spezieller Absetzrahmen zur wahlweisen Absetzung Gesicht oben Gesicht unten lieferbar
- Absetzung auf Backbleche/Gärgutträger (580x780 oder 580x980mm)



ECO TWIN 9000



- Stundenleistung bei 6/5-reihiger Ausführung 9.000/7.500 Stück und bei 5/4-reihiger Ausführung 7.500/6.000 Stück
- Länge nur 3.766 mm mit Rex Futura bzw. 3.666 mm mit Rex Classic, serienmäßig mit zusätzlicher Direktabsetzung
- Reginomatik Stanzstation mit Wendedrucktassen für gestüpfelte Brötchen, langgerollte gestüpfelte Brötchen und Schnittbrötchen
- Schneideeinrichtung mit Durchziehmesser und Teigstückniederhalter

KÖNIGS MASSANZÜGE SITZEN WIE ANGEKOSSEN

MASSGESCHNEIDERTE INDUSTRIEANLAGEN MIT ENORMER DURCHSATZLEISTUNG BEI HÖCHSTER QUALITÄT

Wir von König wären nicht der führende Kleingebäckanlagenhersteller, wären wir nicht in der Lage, den präzisen Anforderungen aus Handwerk und Industrie voll Rechnung zu tragen.

Wir bieten exakt auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens zugeschnittene Lösungen mit der obersten Prämisse, dass selbst bei höchsten Stundenleistungen das einzelne Erzeugnis in Spitzenqualität in den Verkauf gelangt.

Kaisersemmel oder Steirische Langsemmel, rheinisches Schnittbrötchen oder Berliner Schrippe, Wachauer Laiberl oder Rosenbrötchen und viel, viel mehr! Sie entscheiden, was und wie Sie produzieren wollen. Wir liefern Ihnen, was Sie dazu brauchen.

Maßgeschneiderte Anlagen von König ermöglichen höchsten Output hochwertiger Backwaren und – damit verbunden – bestmögliche Wertschöpfung. Weil Erfolg auch eine Frage der richtigen Investition ist.



COMBI LINE

Die Combi Line ist ein beeindruckendes Beispiel für die effiziente Umsetzung des Baukastensystems. Der Vorteil:

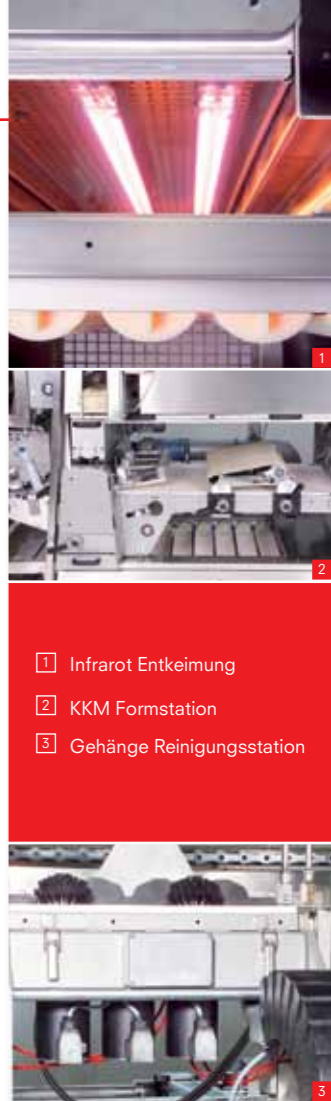
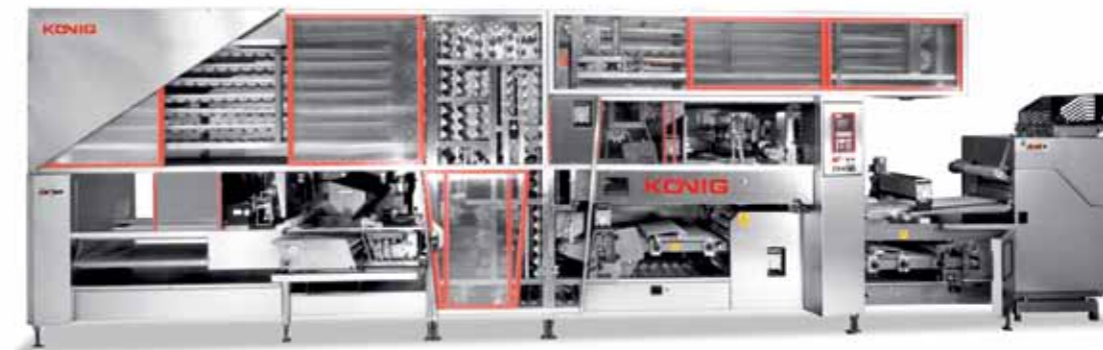
- Stundenleistung bis 7.500 Stück
- 5-/4-/3-reihige Arbeitsweise
- Gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar
- Automatische Absetzung auf Backbleche/Gärgutträger max. 580 x 980 mm
- Kipfel-/Hörnchenproduktion durch Seitenauswurf und Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- Optimale Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung
- SPS Steuerung für 50 speicherbare Programme

Wesentliche Komponenten der Anlage sind auch später problemlos nachrüstbar.



DIE KKM

- Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt
- Stundenleistung bis 7.500 Stück
- König 3-fach Wendetasche für differenziertes Produktsortiment
- Wachauerschleifstation zur Herstellung qualitativ hochwertiger, rustikaler Brötchen oder Rosenbrötchen
- Höchste Qualität für Schnittbrötchen bzw. Langsemeln durch vorgebauten, integrierten Entspannkoffer mit Langrollstation
- Baukastensystem d.h. Mohner, Wickelstation oder Schneidstation sind auch später problemlos nachrüstbar
- Energiesparende Isolierverglasung für konstante Klimaverhältnisse im Vor- und Nachgärschrank
- Edelstahlausführung



- 1 Infrarot Entkeimung
- 2 KKM Formstation
- 3 Gehänge Reinigungsstation

HOCHLEISTUNGS-INDUSTRIEANLAGEN

- Monolinie oder Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt
- Stundenleistung bis 36.000 Stück
- Modulsystem für Konfiguration nach den entsprechenden Bedürfnissen: Kaiser- und Langsemmel, Schnittbrötchen und Schrippen, Kornspitz und Berliner, usw.
- Mehrfach schneiden, bestreuen, belaugen usw. möglich
- Nachgärschrank mit Isolierumhausung und kontrolliertem Klima lieferbar
- Ausrüstung mit Gehängereinigungs-, absaug- und Infrarot-Entkeimungsstation möglich
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung mit Touch-Panel



- 1 Umsetzvorrichtung
- 2 Formstation
- 3 Absetzung

VIER ÖFEN FÜR KNUSPRIGE ERTRÄGE

MODERNSTE BACKTECHNIK SICHERT GLEICHMÄSSIGE
PRODUKTQUALITÄT



Im Bereich Backen tun wir das mit vier unterschiedlichen Öfen. Egal, ob ein kleiner Ofen mit hohem Ausstoß oder höchstmögliche Automatisierung im kontinuierlichen Betrieb oder Backeigenschaften „wie früher“ gefragt sind: König hat die Lösung!



- ROTO PASSAT – mit dem gewissen Dreh zu gleichmäßiger Qualität
- PASSAT OH – auf kleinster Fläche zu hohem Ausstoß
- STRATOTHERM – Backen im Etagenofen mit den Beschickungsvorteilen des Stikkenofens
- INTEGRAL – unschlagbar im Verhältnis Grundfläche zu Backfläche



- Einfache Bedienung erlaubt rasche Einflussnahme auf den Backverlauf
- Übersichtliche Computersteuerung für sicher wiederholbare Qualität
- Lange Lebensdauer und einfache Reinigung durch Edelstahlbauweise

QUALITÄT AUS DEM NICHTS

DIE REVOLUTIONÄREN KÖNIG-VAKUUMANLAGEN

Luftdruck in Abhängigkeit der Höhe	Höhe	Druck	Temperatur
	100.000 m	10 ³ mbar	-76° C
Vakuum-Bereich	31.000 m	10 mbar	7° C
	11.000 m	226 mbar	63° C
	8.900 m	312 mbar	70° C
	4.800 m	554 mbar	84° C
	530 m	954 mbar	95° C
	0 m	1113 mbar	100° C



Mind. 50 % weniger Energieverbrauch
sowie Entfall von Kältemitteln.

König hat es geschafft, die Vakuumtechnik zu einem erfolgreichen Instrument sowohl aus prozesstechnischer als auch aus wirtschaftlicher Sicht zu machen.

Der Einsatz der Vakuumtechnologie im Backprozess birgt im Hinblick auf Herstellung, Logistik, Verkauf und die Fertigstellung von Produkten im Vergleich zur herkömmlichen Tiefkühlung eine Reihe von Vorteilen.

Für den Handel bzw. eigene Filialen

- Konstante und sichere Backqualität
- Einfaches Handling ohne Überwachung der Gare
- Schnelle Verfügbarkeit ohne Auftauen
- Sehr kurze Fertigback-Phase (5 bis 7 min)
- Hohe Flexibilität, großes Sortiment und rasche Reaktionszeiten
- Mehr verzehrnahe Frische und weniger Retourware
- Kein Vorhalt von (Tief-)Kühlkapazitäten

Für den Hersteller:

- Kürzere Backzeiten
- Höhere Ofenkapazität
- Stets trockene, stabile Kruste
- Kostengünstigeres Handling und Lagerung
- Geringerer Platzbedarf
- Geringere Wartungs- und Servicekosten



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENTECHNIKUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundentechnikum.

Besuchen Sie uns in unserem Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

WÄHREND DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.0
AUSSERHALB DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com