



THE BAKER'S  
CROWN

## DAS NEUE TECHNIKUM IN UNSERER FIRMENZENTRALE

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.  
Stattegger Straße 80  
8045 Graz-Andritz  
AUSTRIA

# DAS TECHNIKUM

Seit dem 25. Jänner 2010 ist unser neues Technikum und Vorführzentrum im Stammwerk Graz-Andritz in Betrieb. Auf 870 m<sup>2</sup> werden die neuesten Ausführungen unserer Maschinen und Anlagen ausgestellt und geben dem Kunden die Möglichkeit die Arbeitsprozesse be-

reits vor dem Kauf kennen zu lernen. Zusätzlich bietet das neue Technikum auch 2 Besprechungsräume mit modernster Medientechnik. Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Kunden demnächst bei uns begrüßen zu dürfen!

## BEISPIELE AUS UNSEREM AUSSTELLUNGSPROGRAMM:

### MENES

Die Menes steht für Verarbeitung weicher Teige, Teigschönung und Multifunktionalität. Die Menes arbeitet nach dem einzigartigen Twin-Sat Prinzip für eine spannungsfreie Teig-

bearbeitung und eignet sich hervorragend für die Produktion von Baguette, Ciabatta, Dünnteig, Pizza oder Plunderteig.



### ARTISAN SFR UND ECO TWIN



Die kompakte Brötchenanlage Eco Twin ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation. Bei einer Stundenleistung von bis zu 5.000 Stück können Sie eine Vielfalt an Produkten herstellen: eckig oder rund, gestüpfelt oder langgerollt, geschnitten oder gedrückt,...

In Kombination mit der Teigbandanlage Artisan SFR, die sich durch besonders schonende Teigbearbeitung auszeichnet, können auch eckige und rundgewirkte Teigstücken mit hohen Teigausbeuten produziert werden.

## ARTISAN SFI

---

Die Artisan SFI ist die leistungsstarke, modulare und flexible Teigbandmaschine für den gehobenen Bedarf. Diese Anlage eignet sich für die Produktion von runden und eckigen Brötchen, langgerollten Produkten sowie Baguettes. Minimale Scherspannungen garantieren höchste Qualität; die modulare Bauweise garantiert hohe Wirtschaftlichkeit.

Mit der Artisan SFI lassen sich sehr weiche, lange angegarte Teige, auch mit hohem Roggen- und Körneranteil, automatisch verarbeiten.



## COMBI LINE

---



Die Combi Line ist die modulare Gewerbemaschine, die mit ihrem Erfolg wächst!

Die Kleingebäckanlage ist das perfekte Baukastensystem für runde und gestüpfelte, flachgedrückte, langgerollte und gewickelte, geschnittene und bestreute Produkte mit einer Leistung von bis zu 9.000 Stück pro Stunde.

Wesentliche Komponenten der Anlage wie Befeuchtung/Bestreuung, Wickelstation oder Schneidestation sind auch später bei Bedarf problemlos nachrüstbar.

## CERES

---

Unsere Brotanlage Ceres 2.0 wird mit ihrem einzigartigen patentierten Schwerkraft Teigteilverfahren höchsten Ansprüchen gerecht und gibt Ihnen die Möglichkeit, herzhaftes „nordische“ Sorten so wie die immer beliebteren „mediterranen“ Produkte herzustellen. Das Ergebnis: die absolut stressfreie Erzeugung von Brot gleichgültig ob 100% Weizen- oder 100% Roggenteig. Damit wird die Ceres 2.0 zum Multitalent in der Broterzeugung.





Für Terminvereinbarungen kontaktieren Sie bitte Frau Silvia Paier!

[silvia.paier@koenig-rex.com](mailto:silvia.paier@koenig-rex.com)

Tel.: +43 316 6901 119

Fax: +43 316 6901 115

**KÖNIG** THE BAKER'S  
CROWN

**König Maschinen  
Gesellschaft m.b.H**  
Stattegger Straße 80  
A-8045 Graz  
Tel.: +43 316 6901 0  
Fax: +43 316 6901 115  
[info@koenig-rex.com](mailto:info@koenig-rex.com)  
[www.koenig-rex.com](http://www.koenig-rex.com)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
in unserem neuen Technikum!