

KÖNIG PLATTENUMLAUFOFEN PU INTEGRAL

DER AUTOMATIK BACKOFEN
MAXIMALER BACKRAUM – MINIMALE STANDFLÄCHE

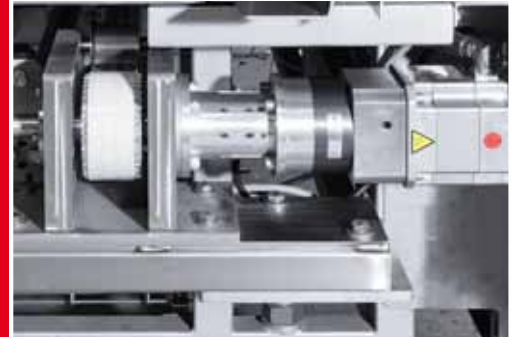


MERKMALE DES PU INTEGRAL

- Das wesentlichste Merkmal dieses Ofens ist seine extrem kleine Stellfläche im Vergleich zu herkömmlichen Durchlauföfen.
- Durch den neuentwickelten Wärmetauscher aus 3mm starkem, hitzefestem Stahl wird der Energiebedarf im Vergleich zu konventionellen Durchlauföfen stark reduziert.
- Die Kombination von heißen Backplatten in Verbindung mit Wärmestrahlung und Heißluft bringt optimale Backergebnisse für teil- und fertig gebackene Produkte.
- Drei getrennte Klimazonen (Schwaden-, Vorback- und Ausbackzone) sind platzsparend im Ofen integriert.
- Die Vorbackzone mit eigener, unabhängiger Temperatursteuerung erlaubt eine Backtemperatur bis 350°C.
- Das weg- und zeitoptimierte Stapelsystem ermöglicht kürzeste Backzeiten.
- Der Laufwagenantrieb und der Plattenquerverschub erfolgt über wartungsfreie Lineareinheiten.
- Beim Ausbacken von Kleingebäck erfolgt ein reiner Durchlaufbetrieb mit automatischem Ausfahren der Backplatten und Abräumen der fertig gebackenen Ware an der Ausgabestation.
- Für Brot sind mehrere Turmumläufe entsprechend der gewählten Backzeit möglich.
- Nach dem Backen erfolgt ein schonender Abtransport der fertig gebackenen Ware über eine eingebaute Abräumvorrichtung.
- Die Vor- und Nachbesprühleinheit ist wartungsfreundlich ausgeführt und ermöglicht eine einfache Einstellung der Besprühintensität.
- Der Backraum ist komplett aus CrNi Stahl gefertigt und über große Wartungstüren leicht zugänglich.
- Die Bedienung erfolgt über einen Touch Screen Bildschirm auf dem alle Betriebszustände angezeigt werden.

DIE ROBUSTE BACKMASCHINE - DIE VORTEILE

- Minimale Stellfläche bei maximalem Backraum.
- Wartungsfreier Laufwagenantrieb (Lineareinheit mit Zahnriemen).
- Wartungsfreier Plattenquerverschub (Lineareinheit mit Zahnriemen).
- Grundgestell, Backraum und Backplattenträgerrahmen aus CrNi Stahl (1.4301).
- Einfache Reinigung über durchgehende Auffangtassen unter den Backräumen.
- automatisierte Reinigung der Backplatten.
- Vollhydraulisches Industrie-Hubwerk.
- Wärmetauscher aus 3 mm starkem hitzefestem Stahl (1.4828).
- Wartungsfreundliche Vor- und Nachbesprühleinrichtung.
- Backplattenträgerrahmen aus CrNi Stahl.
- Alle Verkleidungsbleche leicht abnehmbar für optimale Servicezugänglichkeit.
- Alle Betriebszustände und Störmeldungen auf 10,7 Zoll großen Bildschirm visualisiert.
- Steuerung Siemens S7.
- Weg- und zeitoptimiertes Stapelsystem (für kürzeste Backzeiten).



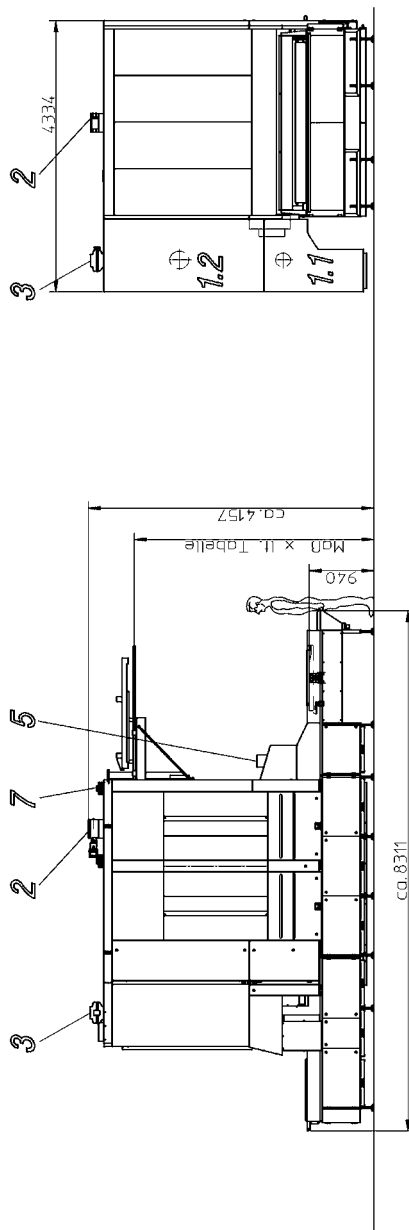
ANWENDUNGSBEREICHE UND PRODUKTSORTIMENT

- Kleingebäck, Weißbrot, Schwarzbrot, Feinbackwaren ...
- Haupteinsatzgebiet sind Industriebäckereien mit automatischer Produktzuführung.
- Die Verwendung von Formen und Backblechen ist mit einer entsprechend gestalteten Abräumvorrichtung möglich.

TYPEN UND LEISTUNGSDATEN

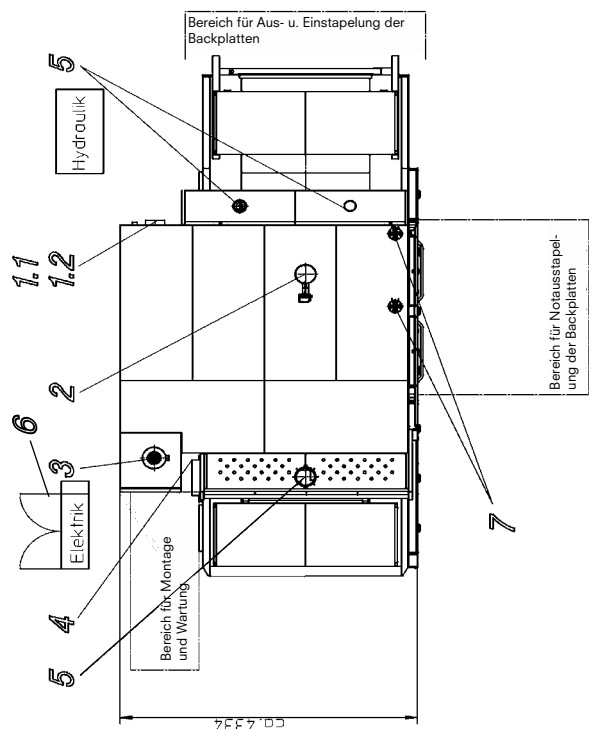
OFENTYP	PU2500/30	PU2500/26	PU2500/22
Backfläche (m ²)	75	65	55
Plattengröße (mm)	2500x1000	2500x1000	2500x1000
Plattenanzahl (Stk.)	30	26	22
Nutzbare Etagenhöhe (mm)	130	157	157
Minimale Backzeit (min)	15	13	11
Heizmedium	Öl/Gas	Öl/Gas	Öl/Gas
Max.Heizleistung (unter Produktionsbedingungen ca. 50%) (kW)	500	480	400
elektr. Anschlußwert (kW)	32	32	32
Max. Dampfverbrauch (kg/h)	200	200	200
Max. Wasserverbrauch (l/h)	100	100	100
Druckluftverbrauch (l/h) bei 6 bar	20	20	20
Max. Bodenbelastung pro Ofenfuß	2,2 t / 22kN	2,1t / 21kN	2,1t / 21kN
Minimale Einbringöffnung vor Ort / B x H (mm)	3.300x2500	3.300x2500	3.300x2500
Backraumtüren in Flußrichtung links	Standard	Standard	Standard
Backraumtüren in Flußrichtung rechts	Option	Option	Option
Backblech aus Stahl (St320) 3mm ohne Beschichtung	Standard	Standard	Standard
Backplatte NIRO m. Teflonbeschichtung	Option	Option	Option
Backplattenrahmen NIRO	Standard	Standard	Standard
Rotierende Bürste zur Plattenreinigung	Standard	Standard	Standard
Abtransportband für Fertiggebackene Produkte	Option	Option	Option
Abkrabbelband	Option	Option	Option

HAUPTABMESSUNGEN:



- 1.1 Rauchgasrohr Zone 1 D = 220 mm
- 1.2 Rauchgasrohr Zone 2 D = 280 mm
- 2 Schwadenabzug D = 300 mm
- 3 Frischluftzufuhr D = 200 mm
- 4 Wasserzufluß
- 5 Dunstabzug D = 200 mm
- 6 Zuleitung Elektrik
- 7 Dampfversorgung DN 65 mm

Etagenteilung	Maß x
55 m2	190 mm
65 m2	190 mm
75 m2	163 mm



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

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

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

