



**THE BAKER'S
CROWN**



COMBILINE

LEISTUNG UND VIELFALT ZUM BESTPREIS

BAUEN SIE SICH IHRE MASSGESCHNEIDERTE BRÖTCHENANLAGE

„Ich kenne keinen sicheren Weg zum Erfolg, aber einen sicheren Weg zum Misserfolg: Es allen recht machen zu wollen.“

Platon (400 v. Chr.)

Seit beinahe 50 Jahren ist König der weltweite Spezialist für Kleingebäckanlagen. Dieser Erfolg war uns nur durch den Erfolg unserer Kunden möglich: Sie müssen tagtäglich eine große Produktpalette in bester Qualität erzeugen. Produkte, an die heute noch niemand denkt, sind morgen vielleicht en vogue. König Anlagen müssen auch diesen Anforderungen standhalten!

Darum wurde die **Combine** entwickelt: Eine modulare Anlage, die an die Bedürfnisse ihrer Bäckerei angepasst werden kann.

König will es also nicht allen Recht machen. Aber wir wollen für alle das Richtige machen. Immer!



ABER VERBAUEN SIE SICH NICHT DIE ZUKUNFT

Mit der **Combine** wurde das Baukasten-System konsequent zu Ende gedacht und umgesetzt. Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten, Ihrer Marktbedürfnisse und Ihres Investitionsbudgets die Konfiguration der Anlage. Und König baut sie. So, wie Sie sie brauchen. Sollten Sie später andere Produkte benötigen oder einen weiteren Automatisierungsschritt machen wollen, kann die Anlage ohne große Umbauten und Betriebsunterbrechungen erweitert werden.

Mit der **Combine** erzeugen Sie in höchster Qualität **runde, ovale, rund gestüpfelte, langgerollt gestüpfelte, flachgedrückte, langgerollte, gewickelte, geschnittene und bestreute Produkte** aus Weizenmehl, Weizenmisch-, Körner- oder feinem Hefeteig. Bis 9.000 Stück pro Stunde. Tag und Nacht.

GLOBALISIERUNG IST FÜR UNS SCHON LANGE NICHT NUR EIN WORT.

Ob Bolillos in Mexiko, Baps in England, Housky in Tschechien, Hamburger Buns in Südafrika, Kaisersemmeln in Österreich oder Hot Dog Brötchen in Australien.

Die König Combine produziert beste Qualität in aller Welt.

Oder wollen Sie doch spanische Medias Noches? Kein Problem. Unsere Combine macht sie!

MACHEN SIE DOCH WAS SIE WOLLEN!



- 1 Rundgewirkte Teigstücke
- 2 Produktion von Hamburger
- 3 Produktion von Kornspitz
- 4 Absetzung
- 5 Produkte mit Sonderstempel



DIE KLEINGEBÄCKANLAGE, DIE MIT IHREN BEDÜRFNISSEN UND IHREM ERFOLG WÄCHST



AM ANFANG STEHT EIN REX

Teilen und Wirken nach dem bewährten "Rex-Prinzip" – ob mit der Standard-Kopfmaschine **Basic Rex**, mit unserem **Classic Rex Futura** oder mit **Rex Futura Multi**. So teigschonend und gewichtsgenau wie nur möglich.

Basic Rex: Typische Gewichtsbereiche z.B. 35-85g oder 50-110g.

Classic Rex Futura: Die alternative Kopfmaschine mit erweitertem Gewichtsbereich. Typische Gewichtsbereiche z.B. 22-110g oder 55-170g.

Rex Futura Multi: Die modulare Kopfmaschine mit Gewichtsbereich von 17-230g bei gewirkten Teiglingen und 600g bei ungewirkten Teiglingen.



REIHENUMSTELLUNG

Durch einfache Reihenumstellung passen Sie die Reihigkeit des Rex an die Platzverhältnisse am Backblech an.



Umstellung von z.B. 4-reihigen auf 3-reihigen Betrieb.



VORLANGROLLER

Als Standardkomponente jeder Combiline dient er zur Herstellung von ovalen Teigstücken vor der Eingabe in den Gärschrank und damit als Ausgangsform für ovale Stüpfelware oder als 1. Formstufe für langgerollte Produkte.



VORGÄRSCHRANK

Im Standard ausgeführt als einfacher Entspannschrank. Optional oder bei Ausführung der Combiline mit einer Wickeleinrichtung ebenso als Standard ausgerüstet mit geregelter Klima (Temperatur, Feuchtigkeit).

OPTION UMSETZVORRICHTUNG

Diese Option ermöglicht z.B. den 2-reihigen Betrieb bei einer Arbeitsbreite von 600mm und damit die Produktion und Absetzung besonders langer Produkte (Herstellung von z.B. spanischen Bocadillos).



STÜPFELSTATION

Ausgeführt mit Wendedrucktassen zum Stüpfeln von runden und ovalen bzw. länglichen Produkten bietet sie einfachste Bedienung bei hoher Betriebssicherheit.

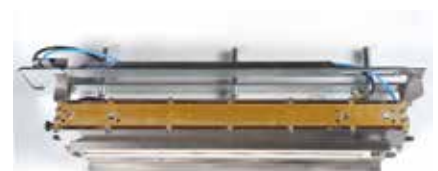
Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stüpfelwerkzeugen

Einfach und schnell wechselbare Stanzwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel.



OPTION SCHNEIDEEINRICHTUNG

Für den einfachen longitudinalen Schnitt. Einfach einschiebbar an Stelle eines Stüpfelwerkzeuges.



SIE NENNEN UNS DIE PRODUKTE – WIR KONFIGURIEREN IHRE OPTIMALE ANLAGE



FORMSTATION

Zwei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.



FORMSTATION TYPE WK-RR

Zur Ausformung von zusätzlich gewickelten oder gewickelt langgerollten Produkten.



MOHNER

Unsere Bestreugeräte zeichnen sich u.a. durch folgende Eigenschaften aus:

- sichere Befeuchtung mittels Befeuchtungswalze
- kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Kürbiskerne, etc.)

OPTION AUSFAHRBARER MOHNER

- Gitterbändermodul auf fahrbarem Rahmen, dadurch einfache Reinigung durch optimierte Zugänglichkeit aller produktberührenden Teile
- automatische Streugutrückführung optional erhältlich
- als Zweibandmohner mit einer Streubox für Bestreuung von oben oder als Dreibandmohner mit zwei Streuboxen für eine Bestreuung auf beiden Seiten erhältlich
- Wasseraufbringung mittels Wasserbad und/oder Besprühung des Streuguts



ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät Type AB garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf den Gärutträger.

Egal ob Filets, Muldenbleche, Gärdielen oder Kipptrögel - die frei programmierbare Steuerung ermöglicht nicht nur die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite, sondern auch Zwischenschritte für die Paketabsetzung.



OPTION SCHNEIDEINRICHTUNG AM ABSETZGERÄT

Für den Schrägschnitt am Absetzgerät (z.B. für Kornspitz)



COMBILINE: MODELLÜBERSICHT

Modellnamen und Daten in Klammern () gelten für Arbeitsbreite 800 mm.
 Modelle mit Classic Rex Futura sind um 100 mm länger.
 Modelle mit Rex Futura Multi sind um 170 mm länger.

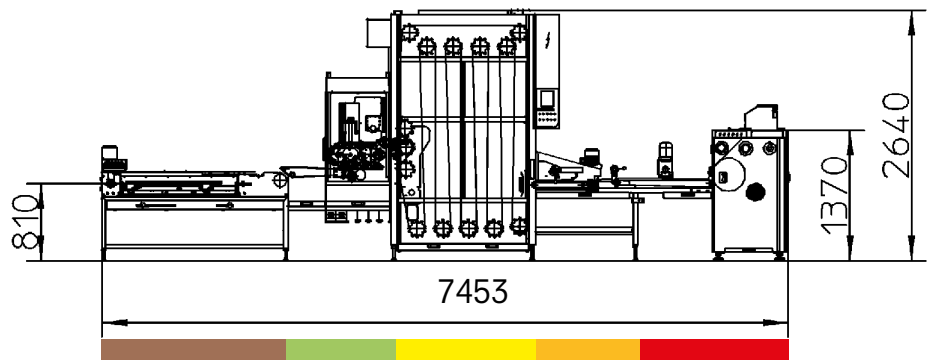
BETRIEBSMITTELVERBRAUCH:

Druckluftverbrauch für Option Schneideeinrichtung:	15 l/min bei mind. 6 bar
Druckluftverbrauch Option Umsetzvorrichtung:	20 l/min bei mind. 6 bar
Elektrische Anschlussleistung für Gärschrankklimatisierung:	4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank:	max. 15 l/h bei 2 bar
Wasserverbrauch Mohnher:	40 l/h bei 2 bar
Elektrische Anschlussleistung für Antriebe:	siehe jeweiliges Modell

KCL 1 (KCL 11)



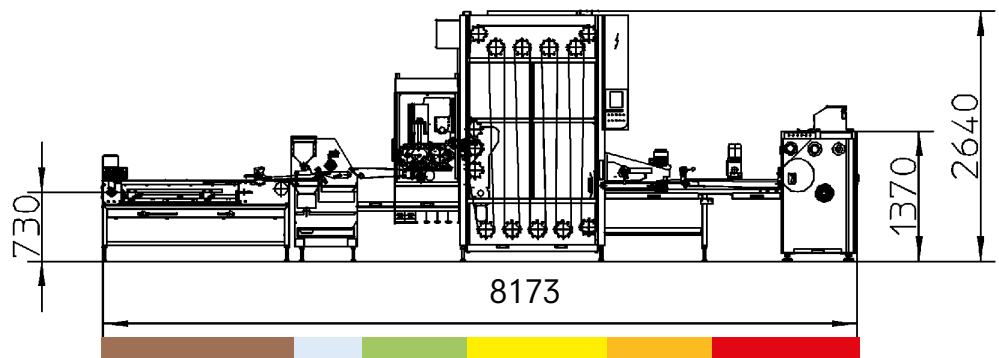
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 3,5 kW
 Klima Gärschrank als Option.



KCL 2 (KCL 12)



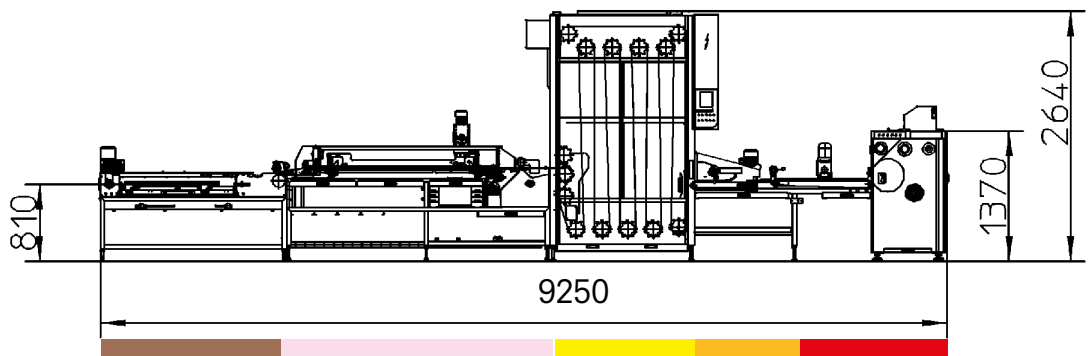
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 3,9 kW
 Wasserverbrauch Mohnher: 40 l/h bei 2 bar
 Klima Gärschrank als Option.



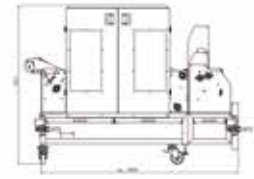
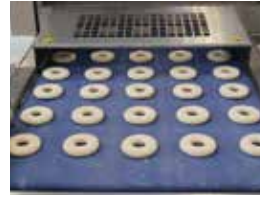
KCL 3 (KCL 13)



Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 4,9 kW
 Klima Gärschrank als Option.



Zusätzliche Module optional erhältlich
Zum Beispiel: König Donut Stanzstation
(KCL 3 - KCL 10)



DURCHSATZLEISTUNGEN:

König Combilline 800 (800 mm Arbeitsbreite):

6-reihig: 9.000 Stück/h
5-reihig: 7.500 Stück/h
4-reihig: 6.000 Stück/h
3-reihig: 4.500 Stück/h (mit Option Umsetzvorrichtung 6-/3-reihig)

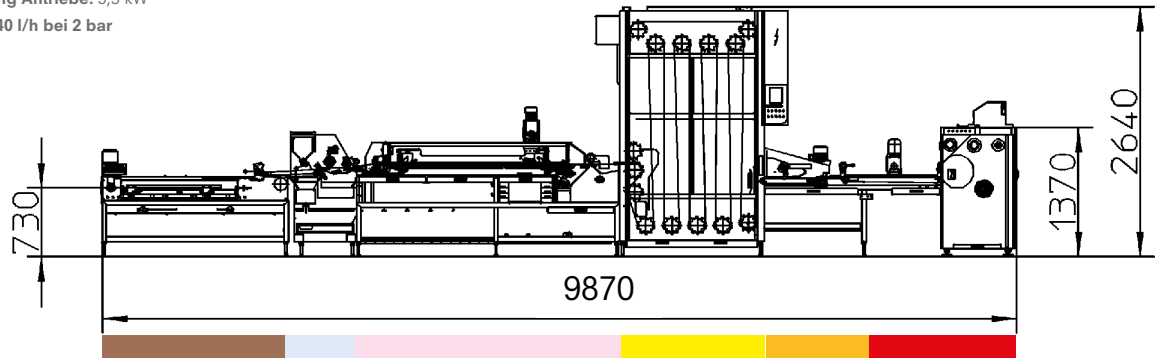
König Combilline 600 (600 mm Arbeitsbreite):

5-reihig: 7.500 Stück/h
4-reihig: 6.000 Stück/h
3-reihig: 4.500 Stück/h
2-reihig: 3.000 Stück/h (mit Option Umsetzvorrichtung 4-/2-reihig)

KCL 4 (KCL 14)



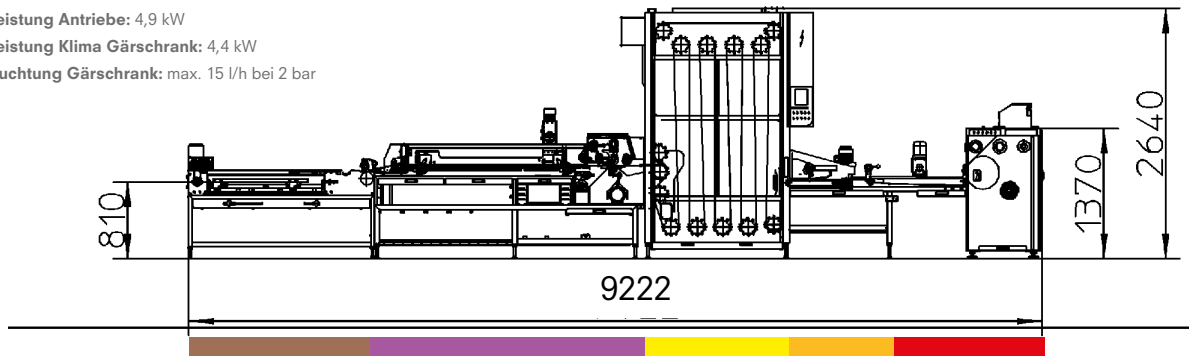
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 5,3 kW
Wasserverbrauch Möhner: 40 l/h bei 2 bar
Klima Gärschrank als Option.



KCL 5 (KCL 15)



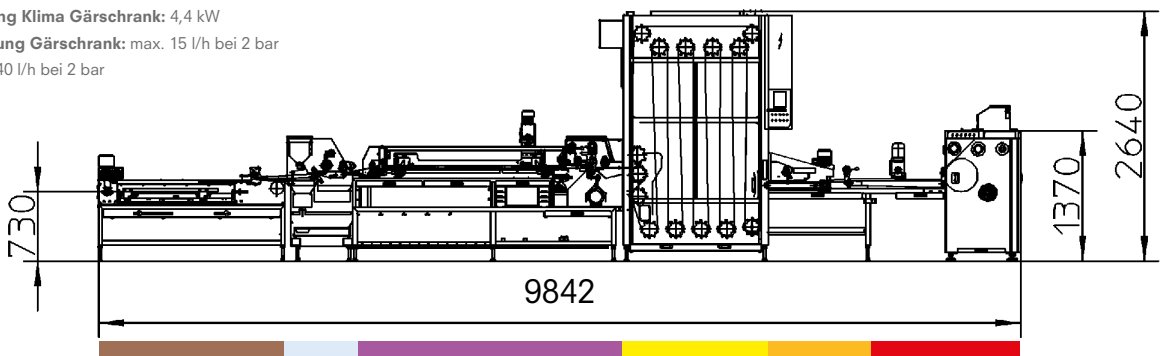
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 4,9 kW
Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar



KCL 6 (KCL 16)



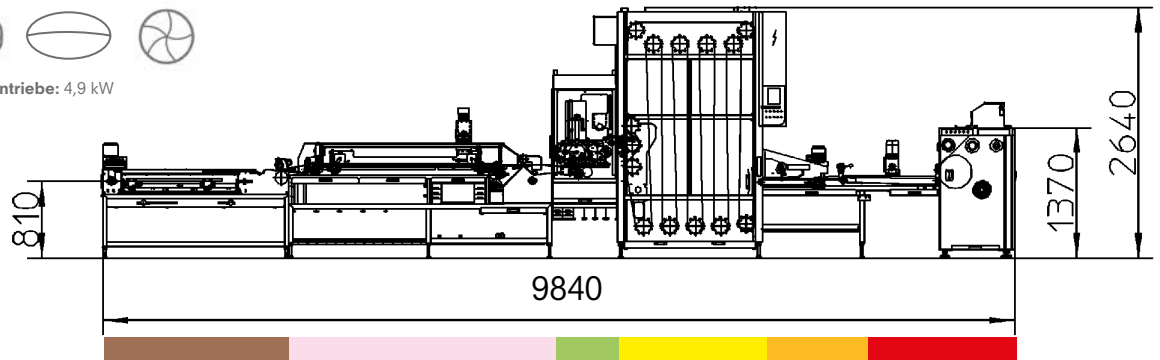
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 5,3 kW
Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar
Wasserverbrauch Möhner: 40 l/h bei 2 bar



KCL 7 (KCL 17)



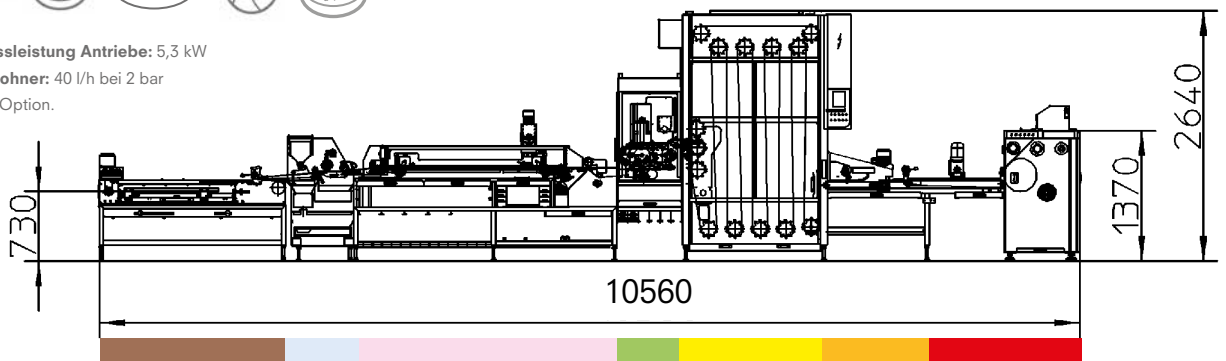
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 4,9 kW
Klima Gärschrank als Option.



KCL 8 (KCL 18)



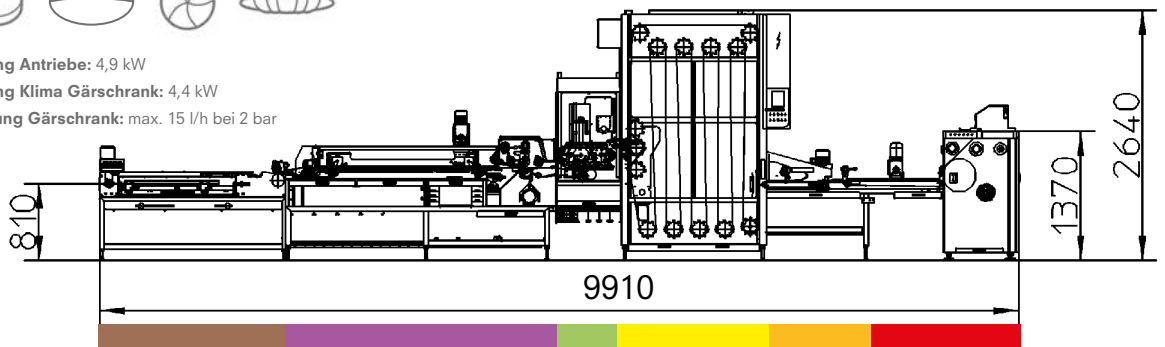
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 5,3 kW
Wasserverbrauch Möhner: 40 l/h bei 2 bar
Klima Gärschrank als Option.



KCL 9 (KCL 19)



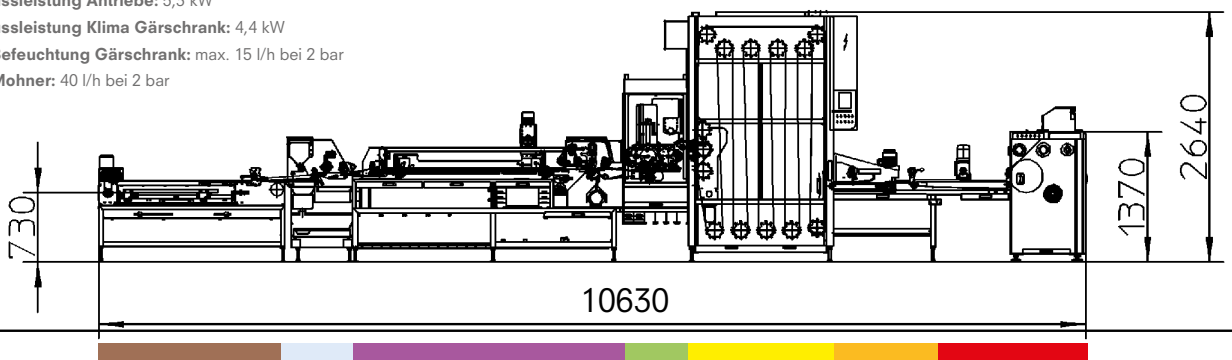
Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 4,9 kW
Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar



KCL 10 (KCL 20)



Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 5,3 kW
Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar
Wasserverbrauch Möhner: 40 l/h bei 2 bar



LEGENDE



RUNDGEWIRKT

z.B.: Krapfen/Berliner, Milch-, Rosinenbrötchen, Wassersemmeln ...



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT

z.B. Kaisersemmeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemmeln usw., Fußball ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT

z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Pain au lait ...



RUNDGEWIRKT GEWICKELT

z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN

z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



BESTREUTE PRODUKTE

GENERELLE ANLAGEN MERKMALE :

- Gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar
- Frei programmierte Steuerung mit Touch Panel als Bedientableau, bis 50 Programme speicherbar
- Salzstangerl- bzw. Kipferln-/Hörnchenproduktion durch Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- Leichte Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung
- Optional mit Vorgärschrank mit Direktdurchgabe (By-pass Vorgärschrank zum Absetzen grüner Teiglinge)
- Auch mit Nachgärschrank lieferbar



STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Sonnen



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 stern



Fußball

LANGGEROLLTE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

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 Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum 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

Folgen Sie uns auf
unseren digitalen Kanälen.

scan here

