



THE BAKER'S
CROWN

BRÖTCHENANLAGE KGV plus
EINZIGARTIG HOHE LEISTUNG FÜR
UNTERSCHIEDLICHSTE BRÖTCHEN

LEISTUNGSMERKMALE DER ANLAGE KGV plus

Seit 50 Jahren ist König der weltweite Spezialist für Brötchenanlagen. Dieser Erfolg war uns nur durch den Erfolg unserer Kunden möglich: Sie müssen tagtäglich eine große Produktpalette in bester Qualität erzeugen und das in immer höheren Stückzahlen.

Daher haben wir eine neue Generation der Brötchenanlagen entwickelt: die Hochleistungsanlage KGV plus für 100 Hübe/min.

- die neue Art der industriellen Brötchenanlage für unterschiedliche Produkte, wie zum Beispiel Hamburger, Hot dogs, Milchbrötchen, Donuts, Briochebrötchen, etc.
- für eine maximale Leistung von 72.000 Stück/Stunde in 12-reihiger Ausführung
- hohe Produktqualität und Erhaltung der Teigstruktur, im Vergleich zu Extruderlösungen
- einfache Verarbeitung von Teigen mit entwickelter Teigstruktur (Teigruhe) oder heterogener Teige mit Inhaltsstoffen wie Rosinen oder Nüssen
- das Herz der Anlage bildet der **T-Rex AW**, eine komplett neue Teigteil- und Wirkmaschine mit einer Leistung von 100 Hüben/min. für unterschiedliche Teigkonsistenzen und bei hoher Gewichtsgenauigkeit

Mit dieser Anlage lassen sich erstmals zwei Gegensätze vereinen: hohe Teigschonung und hohe Leistung.

Aufgrund des Modulsystems der KGV-Anlage sind die Kombinationsmöglichkeiten fast unbegrenzt und Sie können verschiedene Module für Ihre ideale Anlage aus dem König Industrie-Baukasten verwenden.

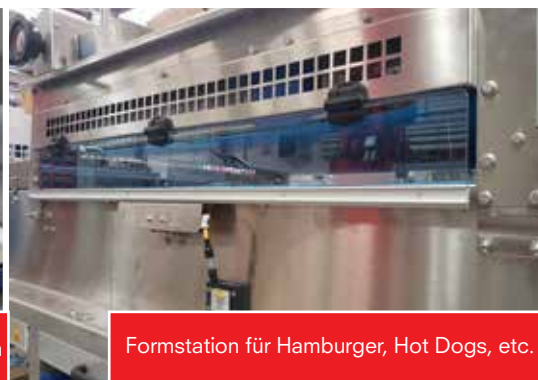
- der **T-Rex AW** bietet einen breiten Gewichtsbereich von 25 bis 70g Teigstückgewicht
- ein Gärschrank sorgt für schonendes Gären der Teiglinge
- eine neue multifunktionale Bandstanzeinheit bietet genaues und mittiges Stanzen bei hoher Leistung z.B. für Donuts oder Bagels
- Formstation für hohe Produktvielfalt
- Reinigung und Zugänglichkeit der KGV plus sind durch offenes Design, großzügige Bedientüren aus Edelstahl und Auffangladen unter der Anlage gewährleistet.



Teigteil- und Wirkmaschine T-Rex AW

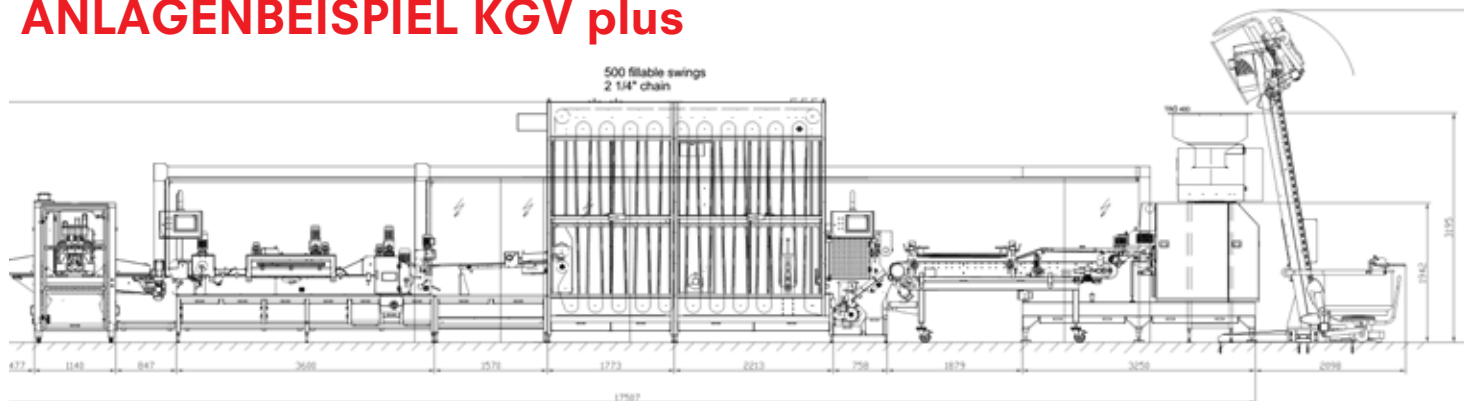


Wirkleisten für schonendes Rundwirken



Formstation für Hamburger, Hot Dogs, etc.

ANLAGENBEISPIEL KGV plus



MULTIFUNKTIONALE BANDSTANZEINHEIT

FORMSTATION

VORGÄRSCHRANK

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE T-REX AW

HEBEKIPPER HERKULES

DIE GRUNDKOMPONENTEN DER KGV plus FÜR BEISPIELLOS HOHE LEISTUNGEN



HEBEKIPPER HERKULES

Der Hebekipper Herkules ist universell einsetzbar mit einer Hebekraft von bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von maximal 3.300 mm. Der große Kippwinkel sorgt dafür, dass die Schale vollständig entleert werden kann.



TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE T-REX AW

Die Hochleistungsteigteil- und Wirkmaschine T-Rex AW bildet das Herz der Anlage. Mit eigens konzipierten Wirkleisten erreicht die Anlage somit die hohe Leistung von 100 Hüben/min. und die Teigstücke werden dabei schonend und nahezu schlusslos rundgewirkt.

Die Maschine bietet einen breiten Gewichtsereich von 25 bis 70g. In der „AW“-Ausführung (accurate weight) bietet die Maschine hohe Gewichtsgenauigkeit bei gleichzeitig hoher Teigschonung. Die Teigstücke werden nach dem bewährten „Rex“-Prinzip mit patentierter Vorportionierung und schonender Teigteilung in der Auswiegetrommel geteilt.



VORGÄRSCHRANK

Gärschrank mit geregelttem Klima (Temperatur, Feuchtigkeit). Gehängeanzahl je nach Gärzeit und Leistung definierbar.



OPTION DIREKTDURCHGABE

Optional erhältlich mit Direktdurchgabe (Bypass von Gärschrank zum Absetzen grüner Teiglinge)



FORMSTATION

- zur Formung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen
- verfahrbarer Kalibrierkopf und Taktrolle für kleine Teigstücke



WEITERE VERFÜGBARE MODULE FÜR IHRE INDIVIDUELLE ANLAGE



MULTIFUNKTIONALE BANDSTANZEINHEIT

Die multifunktionale Bandstanzeinheit ist ein völlig neu entwickeltes Modul zum vielfältigen Prägen, Ausstechen, Formen und Stanzen.

Neben Donuts sind zahlreiche Anwendungen wie zum Beispiel zum individuellen Dekorstanzen von Teigstücken (z.B. mit dem Kundenlogo) oder Ausstechen von Bagels, Brandteigringe, etc. möglich.

Die neue Bandstanzeinheit vereint mehrere Arbeitsschritte in einem Gang: Durch die spezielle mehrstufige Konzipierung der Stanzwerkzeugköpfe wird das exakte Ausstechen von Donuts auf dem Transportband in einem Schritt durchgeführt.



BESTREUUNGSSTATION

- sichere Befeuchtung durch Wasserbad, zusätzliche Besprühung von oben wahlweise erhältlich
- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Kürbiskerne, etc.)
- kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts



VORLANGROLLER

Der Vorlangroller dient zur Herstellung von länglichen Teigstücken vor der Eingabe in den Gärschrank und damit als Ausgangsform für längliche Produkte, wie zum Beispiel Langsemmeln oder Marraquetas oder als 1. Formstufe für langgerollte Produkte.



NACHGÄRSCHRANK KGN

Der Gehängegärschrank KGN ist geeignet für lose Produkte und in den Anlagenbreiten mit 600, 800 oder 1.000mm oder abgestimmt auf die Breite des nachfolgenden Aggregates mit Breiten von 1.600, 2.000, 2.500 oder 3.000mm lieferbar. Basierend auf der gewünschten Gärzeit, wird die Gehängeanzahl und damit die Größe des Gärschranks bestimmt. Die Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung wird über ein Thermostat und Hygrostat geregelt.



STÜPFELSTATION

Ausgeführt mit Wendedrucktassen zum Stüpfeln von runden und ovalen bzw. länglichen Produkten bietet die Stüpfelstation die einfachste Bedienung.

Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stüpfelwerkzeugen

Einfach und schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel. Anstelle des Stüpfelwerkzeuges können Sie auch eine Schneideeinrichtung für Schnittbrötchen verwenden.



ABZIEHGERÄT

Das Abziehgerät garantiert die exakte, automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke in Formen, oder auf Bleche oder Gärgutträger.



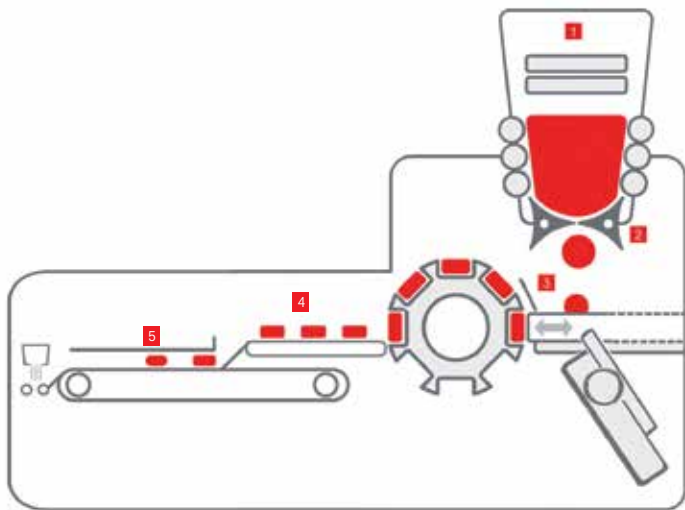
GEWICHTSBEREICHE T-REX AW



DIE LEISTUNGSFÄHIGSTE ALLER KÖNIG TEIGTEIL- UND WIRK-
MASCHINEN IN 50 JAHREN DER „REX“-SERIE!

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Auswiegetrommelteilung	Wirkleisten
25-60g	10\11\12	60000/66000/72000	58	pro Gewichtsbereich 1 Wirkleistensatz
35-70g	10\11\12	60000/66000/72000	58	

ARBEITSPRINZIP T-REX AW



- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der stehenden Auswiegetrommel. Der Schieberdruck kann dabei elektronisch geregelt werden.
- 4 Nach einer Drehung um 180° gegen den Uhrzeigersinn werden die Teiglinge auf ein Spreizband ausgegeben. Dies hat zur Folge, dass sich die Teiglinge vor dem Rundwirken nochmals entspannen können. Die einzelnen Spreizbänder sind zur Reinigung und Wartung einzeln und ohne Werkzeug herausnehmbar.
- 5 Anschließend werden die Teiglinge auf ein Wirkband übergeben und dort mit eigens konzipierten Wirkleisten rundgewirkt. Die Teigstücke werden durch die abgechrägten Wirkleisten befördert. Darin werden die Teigstücke schonend und bei hoher Geschwindigkeit rundgewirkt. Anschließend werden die Teigstücke bemehlt und

über eine Doppelabsetzrolle weitertransportiert, z.B. zu einem Gärschrank. Die Wirkleisten sind werkzeuglos wechselbar und für Reinigungszwecke aus der Anlage entnehmbar.

Durch dieses System lassen sich höchste Stundenleistungen bei 100 Hüben/min. mit größtmöglicher Teigschonung in Einklang bringen. Dieses von König erfundene Teil- und Wirkprinzip erlaubt auch die Verarbeitung hoher Teigausbeuten.

HOHE LEISTUNG UND PRODUKTVIELFALT

Der T-Rex AW bietet einen Gewichtsbereich von 25 bis 70 Gramm und kann verschiedene Teige verarbeiten, zum Beispiel Teige mit längerer Kesselgare, mit höherer Teigausbeute und mit Zutaten wie Rosinen, Nüssen oder Schokoladestückchen.

Mit weiteren Komponenten der König Industrieserie können je nach Kundenwunsch Vorgärschrank, Stüpfelstation, Formstation, Bestreuungseinheit und/oder ein Nachgärschrank hinzugefügt werden.

So bietet diese Maschine die optimale Grundlage zur Herstellung von hohen Stückzahlen an Produkten wie Hot Dogs, Hamburger, Briochebrötchen, Donuts oder Schnittbrötchen bei hoher Qualität.



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

