



THE BAKER'S  
CROWN

## **KNETMASCHINEN & HEBEKIPPER**

BESTE ERGEBNISSE VON ANFANG AN

# SPIRALKNETMASCHINE

## EINE FÜR ALLE – DAS KÖNIG MULTITALENT

Die universell einsetzbare Spiralknetmaschine von König sorgt von Beginn an für optimale Produktqualität – egal ob bei Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggen- oder Schrotteigen – die Spiralknetter von König kneten rasch und erwärmen den Teig dabei kaum.

Wie alle König Knetmaschinen ist der Spiralknetter serienmäßig mit ausfahrbarer Teigschale ausgestattet und gewährleistet damit einen rationellen Arbeitsablauf verbunden mit hohem Bedienkomfort.

Weil das Zusammenspiel von Knetgeschwindigkeit sowie der Drehzahl bzw. Drehrichtung der Knetschale vom Bediener exakt eingestellt und im Programm der Steuerung hinterlegt werden kann, sind die Modelle der SP-Serie universell einsetzbar und auf nahezu jede Rezeptur anzupassen.

- stabile Bauweise für anspruchsvolle Teige
- Teigfassung 160 und 240 kg
- serienmäßig mit zwei Geschwindigkeiten für Knetwerkzeuge und Teigschale
- kurze Knetzeiten bei minimaler Teigerwärmung
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Teigschale ausfahrbar
- hydraulische Teigschalenverriegelung
- Standardversion mit Edelstahlverkleidung und Edelstahlfußplatte
- optional auch mit Edelstahlgrundrahmen erhältlich



# DOPPELWELLENKNETMASCHINE

## ZWEI WERKZEUGE FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Die Doppelwellenknetmaschine von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigbearbeitung die Grundlage für höchste Produktqualität zu schaffen. Die zwei Werkzeuge mit spezieller Windung stehen im optimalen Arbeitswinkel zueinander und erhöhen somit den Eintrag mechanischer Energie und verkürzen die Knetzeit. Zusätzlich wird mit dieser Methode mehr Luft und Sauerstoff eingearbeitet. Aus diesem Grund eignet sich die Doppelwellenknetmaschine besonders für Weizen- und Feingebäckteige.

Beste Resultate werden auch für Roggen- und Roggenmischteige ab TA 180 erzielt. Durch ihre stabile Bauweise, Zuverlässigkeit und einfache Bedienung wird sie von Kunden in aller Welt geschätzt.

- Industrieknetter der Spitzenklasse
- Teigfassung 125 und 240 kg
- stabile Bauweise für anspruchsvolle Teige
- serienmäßig mit zwei Geschwindigkeiten für Knetwerkzeuge und Teigschale
- intensive Knetung bei gleichzeitig schonender Aufarbeitung von z.B. Fruchtteigen
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Teigschale ausfahrbar
- hydraulische Teigschalenverriegelung
- Standardversion mit Edelstahlverkleidung und Edelstahlfußplatte
- optional auch mit Edelstahlgrundrahmen erhältlich



## FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: DOPPELWELLENKNETMASCHINE IN HYGIENEBAUART „H“

Die Hygienebauart „H“, wie sie bereits für andere Maschinen aus dem König Produktportfolio erhältlich ist, wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es nun den neuen DW 240-H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung. Die Hygienebauart des DW 240-H zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Maschinengestell und Maschinenkopf in komplett abgedichteter Schweißkonstruktion
- Verkleidungen aus Edelstahl
- Schaltschrank aus Edelstahl
- Abflussbohrungen in den Grundplatten von Maschinengestell und Maschinenkopf
- Reibradaufnahme in Edelstahl-Ausführung
- Reibradaufnahme mit Schwallwasserablauf
- staubdichte Knetschalenabdeckung
- Touchpanel in IP65



# TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

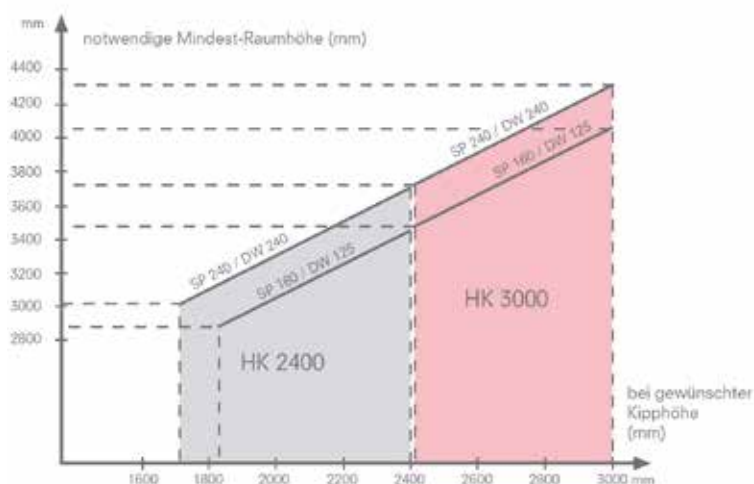
	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Mehlfassung (bis ca.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
<b>Teigfassung (bis ca.)</b>	<b>160 kg</b>	<b>240 kg</b>	<b>125 kg</b>	<b>240 kg</b>
Schaleninhalt	225 Liter	360 Liter	190 Liter	370 Liter
Schalendurchmesser innen	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Oberkante Schale (D)	890 mm	1010 mm	790 mm	990 mm
Schalendrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	11,7 U/min 23,5 U/min	10,6 U/min 21,3 U/min	10,7 U/min 21,6 U/min	7,5 U/min 15,1 U/min
Werkzeugdrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	91,5 U/min 183 U/min	94,5 U/min 189 U/min	120 U/min 240 U/min	113,4 U/min 229 U/min
Elektrischer Anschlusswert ca.	14 kW	18 kW	17kW	26kW (31kW)
Abmessungen: Länge Breite Höhe	2217 mm 1370 mm 1953 mm	2404 mm 1396 mm 2068 mm	2176 mm 1365 mm 1983 mm	2569 mm (2113 mm) 1449 mm (1630 mm) 2349 mm (2301 mm)
Gewicht einschl. Schale ca.	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg (3300kg)

## HEBEKIPPER HERKULES STARK WIE EIN GRIECHISCHER GOTT

Um das Programm „vom Teig zur Maschine“ abzurunden, bietet König auch den passenden Hebekipper. Mit einer Hubkraft bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von max. 3300 mm ist dieser universell einsetzbar. Während des gesamten Hebe- und Kippvorgangs sind die Knetmaschinen sicher in der Aufnahmevorrichtung verriegelt. Durch den großen Kippwinkel oder durch eine optional mitfahrende Ausschabevorrichtung für weiche Teige wird die Teigschale vollständig entleert.

- Hubkraft bis max. 1.000 kg
- Kipphöhe einstellbar in Stufen von ca. 50 mm bis max. 3300 mm
- Aufnahmevorrichtung für Fremdfabrikate optional erhältlich
- wahlweise in Rechts- oder Linksausführung
- quer verfahrbar (Sonderausführung)
- auch für geringe Kipphöhen lieferbar
- Basisgestell in Edelstahlausführung erhältlich

### NOTWENDIGE MINDESTRAUMHÖHE BEI GEWÜNSCHTER KIPPHÖHE



# 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