



THE BAKER'S
CROWN



WEITERVERARBEITUNGSSYSTEME

INDUSTRIELLE GÄR-, KÜHL- UND FROSTERSYSTEME
FÜR EINE UMFANGREICHE PRODUKTVIELFALT

IHRE VORTEILE

Vorteile aller König Weiterverarbeitungssysteme:

- mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Produktweiterverarbeitung und Kühlung für die Bäckereiindustrie
- eine breite Palette von Lösungen für die verschiedensten Produkt- und Anlagenvarianten
- robustes und reinigungsfreundliches Design

PLATTENSYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- lose Produkte (flache Bleche)
- Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen

LEISTUNGSMERKMALE

- Arbeitsbreiten: 1800 bis 4000 mm
- Kapazität von 500 Blechen
- Überkopf oder Box Design
- verschiedenste Layout Kombinationen
- modulare Konstruktion
- Edelstahl-Design
- Produktdurchlaufzeit einstellbar
- isolierte Verkleidung*
- präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit*
- automatische Kettenschmierung
- Trocken- Reinigungs- und Entkeimungssystem für flache Bleche
- Gänge für beste Zugänglichkeit

* abhängig vom jeweiligen Weiterverarbeitungssystem



STEPSYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen

LEISTUNGSMERKMALE

- Arbeitsbreiten: 600 bis 2400 mm
- keine Kapazitätseinschränkungen
- verschiedenste Layout Kombinationen
- modulare Konstruktion
- Edelstahl-Design
- hoher Hygienestandard
- Produktdurchlaufzeit einstellbar
- isolierte Verkleidung*
- präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit*
- Gänge für beste Zugänglichkeit

* abhängig vom jeweiligen Weiterverarbeitungssystem



BÄNDERSYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- laminierte Teige oder lose Produkte

LEISTUNGSMERKMALE

- Arbeitsbreiten: 600 bis 2400 mm
 - Kapazität von bis zu 400 Meter Bandlänge
 - Überkopf oder Box Design
 - verschiedenste Layout Kombinationen
 - modulare Konstruktion
 - Edelstahl design
 - Produktdurchlaufzeit einstellbar
 - isolierte Verkleidung*
 - präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit*
 - Gänge für beste Zugänglichkeit
- * abhängig vom jeweiligen Weiterverarbeitungssystem



STIKKENSYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen gestapelt auf Einzelstikkenwägen oder Doppelstikkenwägen

LEISTUNGSMERKMALE

- Standard Stikkenwagen Abmessungen: 800x600, 800x1.200, 1.000x600 mm
 - keine Kapazitätseinschränkungen
 - manuelle oder gesteuerte Ausführung
 - verschiedenste Layout Kombinationen
 - modulare Konstruktion
 - Produktdurchlaufzeit einstellbar
 - Edelstahl design
 - isolierte Verkleidung*
 - präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit*
 - Gänge für beste Zugänglichkeit
- * abhängig vom jeweiligen Weiterverarbeitungssystem



GEHÄNGESYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- lose Produkte

LEISTUNGSMERKMALE

- Arbeitsbreiten: 600 bis 3000 mm
- Kapazität (Gehängeanzahl) abgepasst an Gärzeit
- Edelstahl design
- isolierte Verkleidung
- präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit
- Trocknen der leeren Gehänge
- Entkeimung der leeren Gehänge mit UV-Strahlung
- Gänge für beste Zugänglichkeit



SPIRALSYSTEME

GEEIGNET FÜR FOLGENDE PRODUKTE:

- lose Produkte
- Produkte auf/in Formen, Blechen

LEISTUNGSMERKMALE

- Nennbreiten: 300 bis 1250 mm
- externe Steuerung
- keine Kapazitätseinschränkungen
- verschiedenste Layout Kombinationen
- modulare Konstruktion
- Edelstahl-Design
- Produktdurchlaufzeit einstellbar
- isolierte Verkleidung*
- präzises Klimasystem zur Steuerung von Wärme, Kälte und Feuchtigkeit*
- Gänge für beste Zugänglichkeit

* abhängig vom jeweiligen Weiterverarbeitungssystem








DIE PASSENDE LÖSUNG FÜR IHRE ANWENDUNG

	Teiglinge		teilgebackene, gebacken oder getoastete Produkte		
	gären	frostern	kühlen	trocknen	frostern
Plattensysteme	X		X	X	
Stepsysteme	X	X	X		X
Bändersysteme	X		X		
Stikkensysteme	X		X	X	
Gehängesysteme	X				
Spiralsysteme	X	X	X	X	X



DIE PASSENDE LÖSUNG FÜR IHRE PRODUKTE

		Platten- systeme	Step- systeme	Bänder- systeme	Stikken- systeme	Gehänge- systeme	Spiral- systeme
Brötchen		X	X	X	X	X	X
Baguette		X	X	X	X	X	X
Ciabatta		X	X	X	X		X
Brotlaibe		X	X	X	X	X	X
Toast- und Kastenbrot		X	X	X	X	X	X
Snacks		X	X	X	X		X
Zwieback		X	X	X	X	X	X
Croissants		X	X	X	X		X
Blätterteiggebäck		X	X	X	X		X
Kuchen		X	X	X	X		X
rustikales Brot		X	X	X	X		X
Focaccia		X	X		X		X
Pizza		X	X	X	X	X	X
Italienische Pizza				X		X	X
Fladenbrot		X	X	X	X	X	X
Pitabrot				X		X	X

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

