

THE BAKER'S  
CROWN



**SDD EOS**



**MDI STRATOS**



**SDI PHAROS**



## **TUNNELÖFEN**

INDUSTRIEÖFEN FÜR  
IHRE PRODUKTVIELFALT

# MDI STRATOS

Der indirekt beheizte Etagentunnelofen MDI STRATOS ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Da die Etagen voneinander völlig unabhängig sind, ist es auch möglich, unterschiedliche Mengen und/oder verschiedene Produkte gleichzeitig zu backen.

## Energiesystem PWR

Das Energiesystem PWR (Power Where/When Required – Energie wo/wann erforderlich), Königs hochentwickelte Energieverteilungs- und Temperaturregelmethode, ermöglicht eine sorgfältige Kontrolle der Kalorienzufuhr in das Produkt sowie der Backumgebung in jeder Ofenzone und gewährleistet damit maximale Energieeffizienz.

## Verstärktes Luftstrahlsystem (FAJ)

Der MDI STRATOS kann zusätzlich mit einem König Prallstrahl FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl), System ausgestattet werden, falls Produkte gleichzeitig mit Strahlungswärme und Umluft gebacken werden sollen.



Steinplattenausführung



Metallplattenausführung

## Der MDI STRATOS wächst mit Ihren Anforderungen:

Der Ofen bietet extreme Flexibilität hinsichtlich Skalierbarkeit. Ausgehend von 1 Etage kann er jederzeit einfach in der Höhe und/oder Länge um weitere Etagen und/oder Module erweitert werden, und sich so perfekt an die wachsenden Erfordernisse anpassen. Das ist sowohl für handwerkliche Bäckereien als auch für Industriebetriebe ideal.



Netzplattenausführung



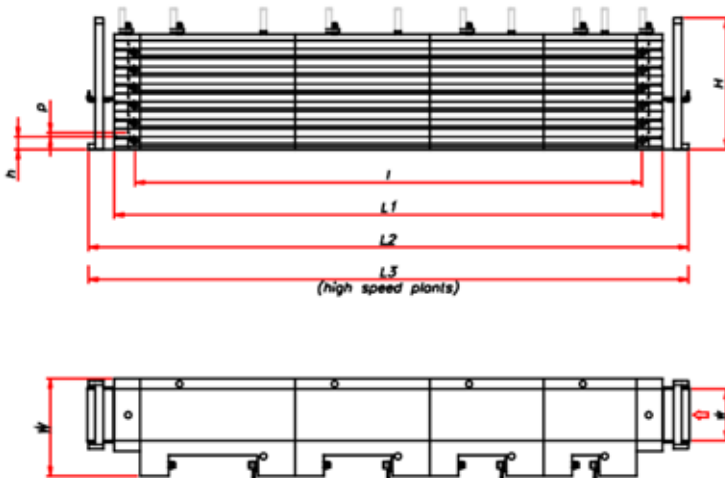
Scharnierplattenausführung



MDI STRATOS mit 1 Etage



MDI STRATOS mit 4 Etagen



## LEISTUNGSMERKMALE

- zum Backen direkt am Band oder in Backformen
- Standard Förder-/Bandbreite: 2.500 mm
- Backfläche bis zu 500 m<sup>2</sup>
- Backtemperaturen von 100°C bis 300°C
- bis zu 6 Etagen
- Backkammer jeder Etage teilbar in bis zu 4 Zonen mit eigenen Brennern für individuelle Temperaturregelung
- Gas- oder Ölbrenner mit großem Regelbereich
- individuelle Regelung der Ober- und Unterhitze jeder Zone mittels eigener Klappe und Zonentrennung
- Feineinstellung der seitlichen Hitzeverteilung in jeder Zone mittels Klappe, die den Wärmefluss in der Strahlungszone kontrolliert
- verstärkte Dampfabsaugung mit einstellbarer Klappe für jede Zone
- Einbau einer Förderband-Vorheizstation möglich
- präzise Beschwädung mit unabhängiger Temperatureinstellung bei Eingabe möglich
- voneinander unabhängige Etagen (völlig geschlossen)
- das kompakte Design, die in den Backkammern laufenden Bänder und die effiziente Isolierung gewährleisten minimale Wärmeverluste
- Einbau von Sichttüren entlang der Backkammer möglich
- Förderband in Steinplatten- (MDI-SP), Metallplatten- (MDI-MP), Netz- (MDI-WM) oder Scharnierplatten- (MDI-MS) Ausführung
- mit Reinigungssystem für Band möglich
- mit Reinigungssystem für Backkammer möglich
- kompatibel mit verschiedenen Zuführ-/Entladesystemen
- Hochgeschwindigkeitslifte zum Beschicken und Entladen
- modulare Bauweise und kleine Stellfläche

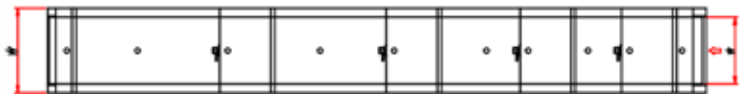
MDI STRATOS*																
Etagen (nr.)	Zonen (nr.)	Backfläche m <sup>2</sup>		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)					Installierte Referenzleistung		
		min	max	w	l min	l max	h	p	W	L1	L2 max	L3 max	H	kW	Mcal/h	
1	1	13	21	2.500	5.000	8.500	600	200	4.800	l + 2.000	l + 5.000	l + 7.500	1.300	110÷200	95÷170	
	2	25	43		10.000	17.000								220÷400	190÷340	
	3	38	64		15.000	25.500								330÷600	280÷520	
	4	50	85		20.000	34.000								440÷800	380÷690	
2	1	25	43		5.000	8.500							220÷400	190÷340		
	2	50	85		10.000	17.000							440÷800	380÷690		
	3	75	128		15.000	25.500							660÷1200	570÷1030		
	4	100	170		20.000	34.000							880÷1600	760÷1380		
3	1	38	64		5.000	8.500							330÷600	280÷520		
	2	75	128		10.000	17.000							660÷1200	570÷1030		
	3	113	191		15.000	25.500							990÷1800	850÷1550		
	4	150	255		20.000	34.000							1320÷2400	1140÷2060		
4	1	50	85		5.000	8.500							440÷800	380÷690		
	2	100	170		10.000	17.000							880÷1600	760÷1380		
	3	150	255		15.000	25.500							1320÷2400	1140÷2060		
	4	200	340		20.000	34.000							1760÷3200	1510÷2750		
5	1	63	106		5.000	8.500							550÷1000	470÷860		
	2	125	213		10.000	17.000							1100÷2000	950÷1720		
	3	188	319		15.000	25.500							1650÷3000	1420÷2580		
	4	250	425		20.000	34.000							2200÷4000	1890÷3440		
6	1	75	128	5.000	8.500	660÷1200	570÷1030									
	2	150	255	10.000	17.000	1320÷2400	1140÷2060									
	3	225	383	15.000	25.500	1980÷3600	1700÷3100									
	4	300	510	20.000	34.000	2640÷4800	2270÷4130									

## SDI PHAROS

Der indirekt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDI PHAROS nutzt die für den MDI STRATOS entwickelte Technologie, ist jedoch in verschiedenen Arbeitsbreiten und mit Brennern in Turmbauweise erhältlich. In diesem Ofen kommt das Prallstrahlssystem FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl) verstärkt zum Einsatz, um Strahlungswärme während des Backprozesses mit Konvektionswärme zu kombinieren. Es ist möglich, die Richtung des Luftstrahls von oben nach unten oder von unten nach oben einzustellen.

### ZUSÄTZLICHE LEISTUNGSMERKMALE IM VERGLEICH ZUM MDI STRATOS

- Standard Förderbreiten: 1.900 bis 4.100 mm
- Backfläche bis zu 200 m<sup>2</sup>



SDI PHAROS*																								
Zonen (nr.)	Backfläche m <sup>2</sup>		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)			Installierte Referenzleistung													
	min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW	Mcal/h												
1	10	31	1.900	5.200	16.200	800	280	3.200	l + 3.300	3.000	350	300												
2	19	61		10.200	32.200						700	600												
3	29	92		15.200	48.200						1.050	900												
4	38	122		20.200	64.200						1.400	1.200												
1	13	31	2.500	5.200	12.200			800			280	3.800	l + 3.300	3.000	350	300								
2	26	61		10.200	24.200										700	600								
3	38	91		15.200	36.200										1.050	900								
4	51	121		20.200	48.200										1.400	1.200								
1	16	32	3.100	5.200	10.200							800			280	4.400	l + 3.300	3.000	350	300				
2	32	63		10.200	20.200														700	600				
3	47	94		15.200	30.200														1.050	900				
4	63	125		20.200	40.200														1.400	1.200				
1	19	49	3.700	5.200	13.200											800			280	5.000	l + 3.300	3.000	350÷550	300÷470
2	38	97		10.200	26.200																		700÷1100	600÷950
3	56	145		15.200	39.200																		1050÷1650	900÷1420
4	75	193		20.200	52.200																		1400÷2200	1200÷1890
1	21	50	4.100	5.200	12.200	800	280		5.400	l + 3.300										3.000			350÷550	300÷470
2	42	99		10.200	24.200																		700÷1100	600÷950
3	62	148		15.200	36.200																		1050÷1650	900÷1420
4	83	198		20.200	48.200																		1400÷2200	1200÷1890

# SDD EOS

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist eine Speziallösung, die das Backen von Flachbrot und typischer Pizza perfektioniert. Gebacken wird mit Hilfe von Strahlungsgasbrennern, die über und unter dem Transportband installiert sind. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch IR Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Dieser Ofen kann unvergleichbar hohe Temperaturen erreichen (500°C), jedoch auch auf bis zu 150° C herunterreguliert werden. So können verschiedenste rustikale Gebäcksorten gebacken werden.

## DHM System

Der Backprozess wird durch Königs hocheffizientes Temperaturregelsystem, das **DHM (Direct Heating Management - Direktbeheizungsmanagement)** System überwacht.



## LEISTUNGSMERKMALE

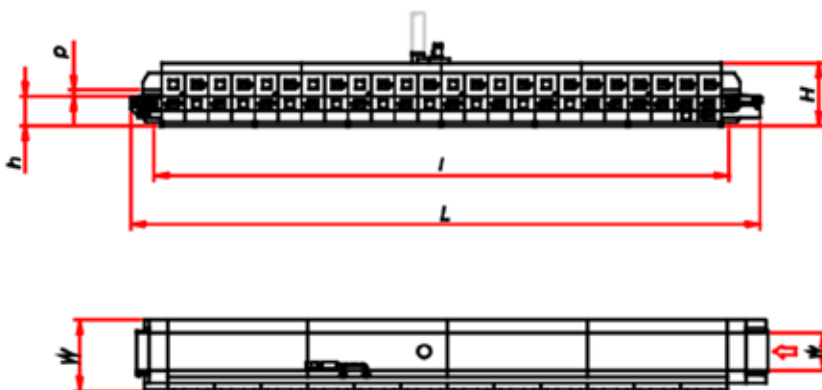
- zum Backen direkt am Band oder in Backformen
- Standard Bandbreiten : 900-1.700 mm
- Backfläche bis zu 67 m<sup>2</sup>
- Backtemperaturen von 150°C bis 500°C
- Backkammer im Abstand von jeweils 1500mm in Zonen teilbar mit eigenen Brennern für individuelle Temperaturregelung
- Gasbrenner mit großem Regelbereich
- individuelle Regelung der Ober- und Unterhitze
- verstärkter Schwadenabzug für jede Zone mittels einstellbarer Klappe
- hochpräzise Förderband-Vorheizstation
- minimale Wärmeverluste durch effiziente Isolierung
- Einbau von Sichttüren entlang der Backkammer möglich
- Förderband in Steinplatten- (SDD-SP), Metallplatten- (SDD-MP), Netz- (SDD-WM) oder Scharnierplatten- (SDD-MS) Ausführung
- mit Reinigungssystemen für Band und Backkammer möglich
- Einbau eines Befeuchters an der Eingabe möglich
- in die Backkammer können ausgerichtete Luftverwirbelungen integriert werden
- modulare Bauweise
- Hygienedesign in Edelstahl



### OPTIONEN SDD EOS:

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist auch in einer Kompaktversion als SDD MINI erhältlich.

(Arbeitsbreite = 800 mm;  
Länge = 2000 to 5000 mm)



SDD EOS*											
Backfläche m <sup>2</sup>		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)			Installierte Referenzleistung	
min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW/m <sup>2</sup>	Mcal/h m <sup>2</sup>
1,8	36	900	2.000	39.500	950	200	1.990	l + 1.750÷2.800	2.020	19÷80	16÷70
2,2	43	1.100	2.000	39.500			2.190				
2,6	51	1.300	2.000	39.500			2.390				
3,0	59	1.500	2.000	39.500			2.590				
3,4	67	1.700	2.000	39.500			2.790				

\* Unsere technische Abteilung ist offen für die Analyse von Öfen mit Eigenschaften außerhalb der angegebenen Bereiche. Angegebene Werte sind je nach Ofencharakteristik zu prüfen.

# PRODUKTPALETTE

		SDD EOS	MDI STRATOS	SDI PHAROS
max. Backfläche (m <sup>2</sup> )		67	500	200
max. Temperatur (°C)		500	300	300
max. Zonen		1 Zone alle 1,5m	4	6
Brötchen			X	X
Baguette			X	X
Ciabatta			X	X
Brotlaibe			X	X
Toastbrot/ Kastenbrot			X	X
Snacks			X	X
Zwieback			X	X
Croissants			X	X
Blätterteiggebäck			X	X
Kuchen			X	X
rustikales Brot		X	X	X
Focaccia		X	X	X
Pizza		X	X	X
Italienische Pizza		X		
Fladenbrot		X		
Pitabrot		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

