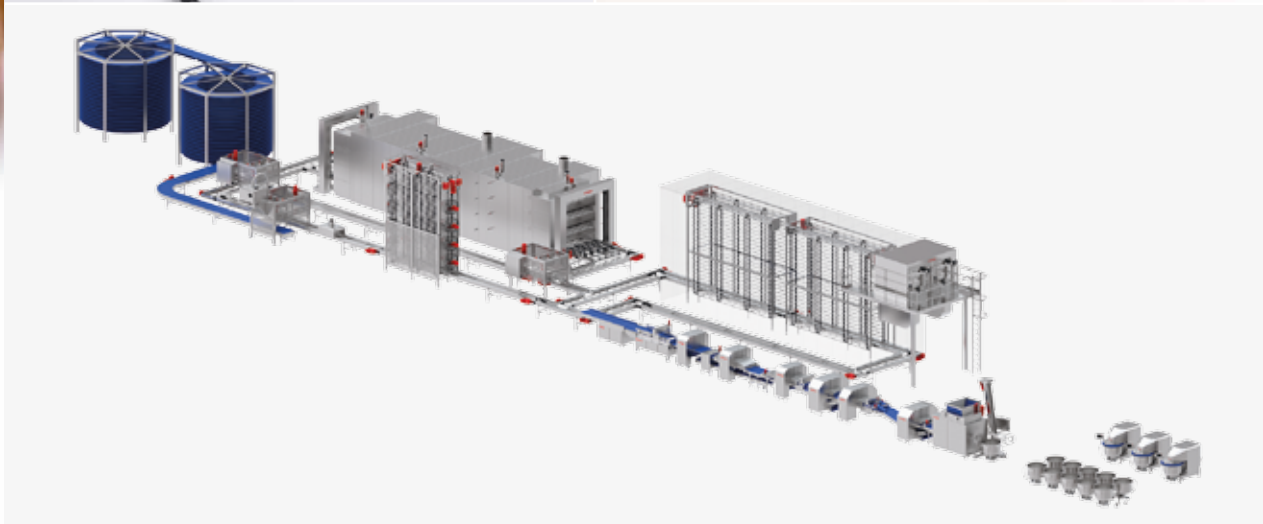


THE BAKER'S
CROWN



TURN KEY LÖSUNGEN

**KÖNIG - IHR PARTNER FÜR
MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTLÖSUNGEN**

WIR PLANEN UND REALISIEREN MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR IHRE GESAMTE BÄCKEREI

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und unsere bestens ausgebildeten Mitarbeiter unterstützen Sie in Ihren Turn-Key Projekten mit maßgeschneiderten Lösungen mit ausgereifter Technologie und Technik. Bei derartigen Projekten greifen wir nur auf bestmögliche Partner zurück, um Ihr Projekt zu einem erfolgreichen werden zu lassen.

Wir gehen auf Ihre individuellen Ansprüche ein und bieten Ihnen ein für Sie passendes und schlüsselfertiges Rund-um-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.

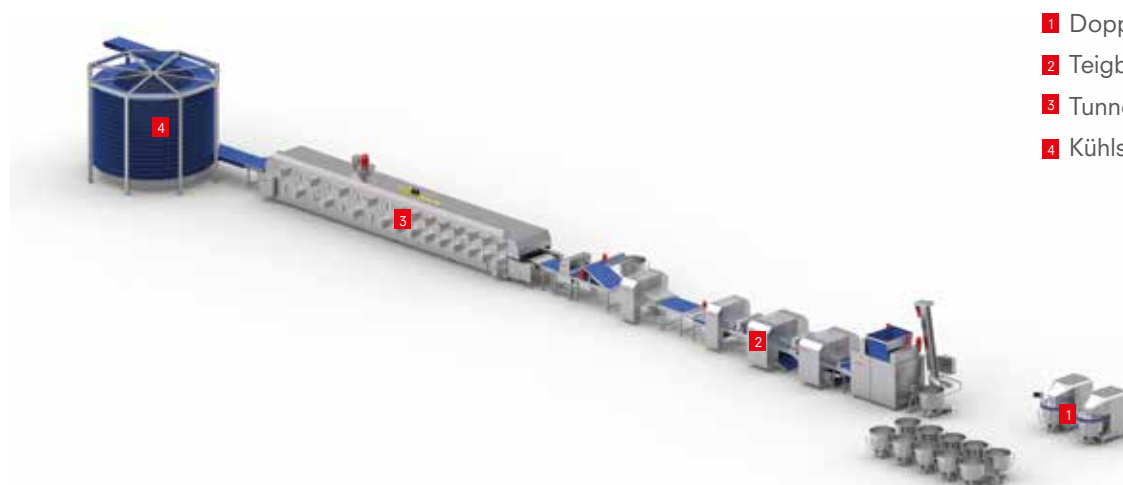
König ist Ihr Spezialist für die Planung und Ausstattung Ihrer gesamten Produktion:

- KNETEN & HEBEN
- TEIGAUFGARBEITUNG (zB Teigbandanlagen, Rex-Anlagen)
- GÄRSYSTEME (zB Stufen-, Platten-, Bänder- und Gehängegärschranke)
- BACKEN (zB Tunnelöfen, Plattenumlauföfen)
- KÜHLEN & FROSTEN
- TRANSPORTSYSTEME & ANDERE MODULE




KÖNIG TURN KEY LINIEN - BEISPIELKONFIGURATIONEN

FLADENBROT- UND PIZZALINIE

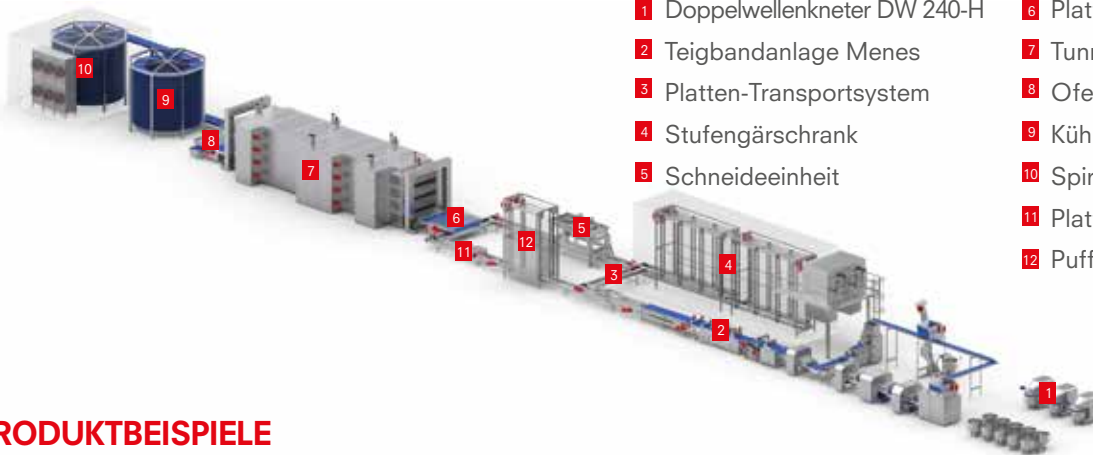


- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Teigbandanlage Menes
- 3 Tunnelofen SDD EOS
- 4 Kühlspirale

PRODUKTBEISPIELE

rustikales Brot	Focaccia	Pizza	italienische Pizza	Fladenbrot	Pitabrot
					

PREMIUMBROTLINE

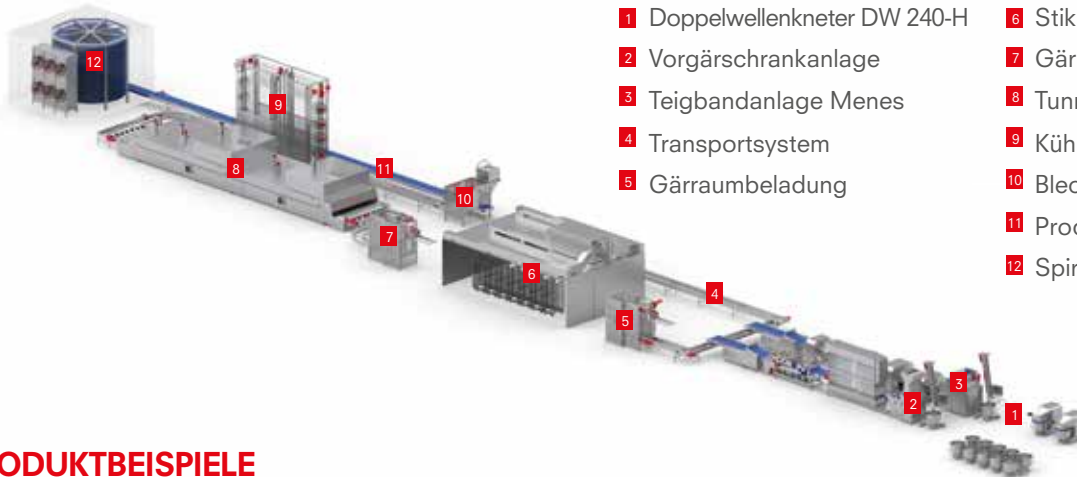


- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Teigbandanlage Menes
- 3 Platten-Transportsystem
- 4 Stufengärschrank
- 5 Schneideeinheit
- 6 Platten-Entladung/Kühler-Beladung
- 7 Tunnelofen MDI STRATOS
- 8 Ofen-Entladung / Kühler-Beladung
- 9 Kühlspirale
- 10 Spiralfroster
- 11 Plattenreinigungseinheit
- 12 Puffer

PRODUKTBEISPIELE

Brötchen	Baguette	Ciabatta	Brotlaib	rustikales Brot	Schokolade- und Fruchtbrötchen
					
Hamburger	Hot Dog				
					

MULTIFUNKTIONSLINIE



- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Vorgärschrankanlage
- 3 Teigbandanlage Menes
- 4 Transportsystem
- 5 Gärraumbeladung
- 6 Stikkengärraum
- 7 Gärraumentladung
- 8 Tunnelofen SDI Pharos
- 9 Kühlung
- 10 Blechentleerung
- 11 Produkttransportsystem
- 12 Spiralfroster

PRODUKTBEISPIELE

Brötchen	Baguette	Ciabatta	Brotlaib	Snacks	Croissant
					
Kuchen	Focaccia	Pizza	Schokolade- und Fruchtbrötchen	Hamburger	Hot Dog
					



IHR KONTAKT FÜR TURN KEY LÖSUNGEN:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH

Stattegger Straße 80
A-8045 Graz-Andritz

NIEDERLASSUNG ITALIEN

Viale Archimede 31
Loc. Campagnola
I-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIEN
T: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com



KLEINGEBÄCKLINIE

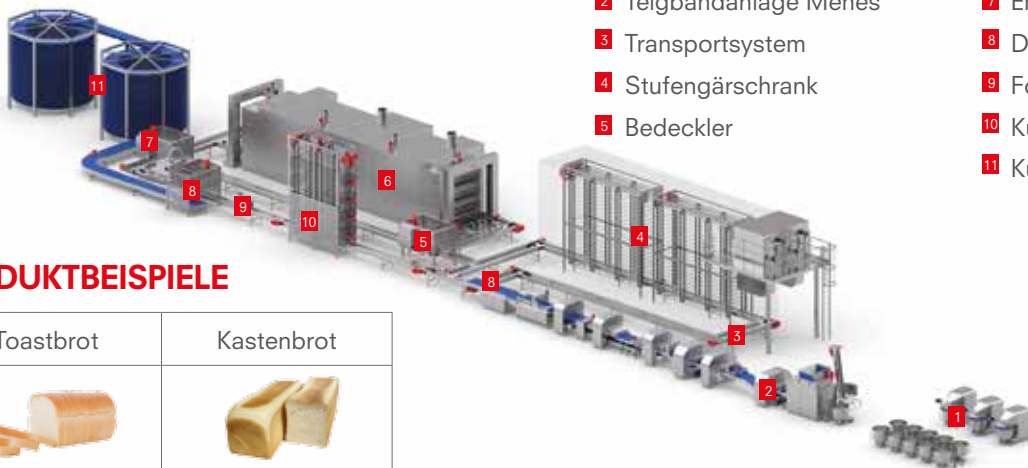


- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Vorgärschrankanlage
- 3 Gärschrankbeladung
- 4 Plattengärschrank
- 5 Schneideeinheit
- 6 Produkttransfereinheit
- 7 Backofen PU Integral
- 8 Kühlspirale
- 9 Spiralfroster

PRODUKTBEISPIELE

Brötchen	Brotlaib	Schokolade- und Fruchtbrötchen
		

TOASTBROTLINE



- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Teigbandanlage Menes
- 3 Transportsystem
- 4 Stufengärschrank
- 5 Bedeckler
- 6 Tunnelofen MDI STRATOS
- 7 Entdecker
- 8 Deckel-Rücktransporteinheit
- 9 Formenentleerung / -reinigung
- 10 Kühlung
- 11 Kühlspirale

PRODUKTBEISPIELE

Toastbrot	Kastenbrot
	

BESCHREIBUNG DER HAUPTMODULE

KNETEN & HEBEN

DOPPELWELLENKNETER (HYGIENIC DESIGN)

Die Doppelwellenknetmaschine von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigbearbeitung die Grundlage für höchste Produktqualität zu schaffen. Die Hygienebauart „H“ wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es den DW 240-H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung. Der DW240-H eignet sich besonders für Weizen- und Feingebäckteige. Beste Resultate werden auch für Roggen- und Roggenmische teige ab TA 180 erzielt. Die Hygienebauart ist auch für den Spiralmixer erhältlich.

TEIGAUFGARBEITUNG

TEIGBANDANLAGE MENES

Bei der Entwicklung der Menes war unser wichtigstes Ziel, mit einem durchdachten Modulkonzept den unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen so exakt wie möglich zu entsprechen. Daher ist die Menes Anlage kundenspezifisch anpassbar und auch später jederzeit erweiterbar. Die Menes ermöglicht einen Teigdurchsatz von bis zu 5.000 kg/Stunde und ist in den Arbeitsbreiten 600/800/1.200 und 1.600 mm erhältlich. Für schonendste Teibearbeitung sorgt der Doppelsatelittenkopf Twin Sat.

VORGÄRSCHRANKANLAGE

Aufgrund des Modulsystems unserer Vorgärschrankanlagen, sind die Kombinationsmöglichkeiten bei König fast unbegrenzt. Unsere Hochleistungsindustrieanlagen mit Stundenleistungen von mehr als 40.000 Stück passen sich Ihren individuellen Wünschen optimal an und so können wir Ihnen garantieren, dass wir die beste Lösung für Ihre Bedürfnisse finden.

GÄRSYSTEME

STIKKENGÄRRaum

Der Stikkengärraum ist geeignet für einzeln und doppelt ausgeführte Stikkenwägen und Standardabmessungen von 800x600 mm, 800x1.200 mm oder 1.000x600 mm. Der Gärraum besteht aus modularen Platten und eignet sich speziell für das Gären von Brötchen und Feingebäck. Die Produkte werden dem Gärraum mithilfe von Stikkenwägen, auf denen das Gebäck direkt platziert wird, zugeführt. Die Klimasteuerungseinheit ermöglicht eine sehr genaue Regelung aller Gärparameter (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und sorgt für die Aufrechterhaltung von einheitlichen und konstanten Gärbedingungen in allen Bereichen des Gärschrank.

STUFENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Stufengärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Der Gärschrank ist geeignet für Produkte auf/in Platten, Blechen oder Muldenblechen und in den Standardarbeitsbreiten von 800mm, 1.000mm, 1.200mm, 1.600mm und 2.400 mm erhältlich. Die kompakte Bauweise, hygienische Konstruktion und die Verwendung von hochwertigen Komponenten gewährleisten die beste Effizienz und Flexibilität in der Produktion, und dies alles bei reduziertem Platzbedarf. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten vollständig abgekapselt und somit für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.

PLATTENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Plattengärschrank mit einer Kapazität von bis zu 500 Platten ist besonders geeignet für lose Produkte oder Produkte auf/in Platten, Blechen oder Muldenblechen. Der Gärschrank ist in den Standardarbeitsbreiten 2.400, 3.000, 3.200 und 3.600 mm erhältlich und ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.

BACKEN

TUNNELOFEN SDD EOS

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist eine Speziallösung, die das Backen von Fladenbrot und typischer Pizza perfektioniert. Der SDD EOS ist in den Standardarbeitsbreiten 900, 1.100, 1.300, 1.500 und 1.700 mm erhältlich, bietet eine Backfläche von bis zu 60m² und ermöglicht Backtemperaturen von 150°C bis 500°C. Gebacken wird mit Hilfe von Strahlungsgasbrennern, die über und unter dem Transportband installiert sind. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Infrarot-Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft.

TUNNELOFEN SDI PHAROS

Der SDI Pharos ist ein indirekt beheizter 1-etagiger Tunnelofen mit einer Backfläche von bis zu 200m². Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Der SDI Pharos ist in den verschiedenen Arbeitsbreiten 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 und 4.100 mm erhältlich.

TUNNELOFEN MDI STRATOS

Der indirekt beheizte Etagentunnelofen MDI Stratos ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle. Der MDI Stratos mit einer Standard Förder-/Bandbreite von 2.500 mm und einer Backfläche von bis zu 500m², bietet Backtemperaturen von 100°C bis 300°C. 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.

PLATTENUMLAUFOFEN PU INTEGRAL

Der automatische Industriebackofen PU Integral bietet eine aktive Backfläche von 84m² bis 140m² und eine Plattengröße je nach Modell von 2500x1300 bzw. 3000x1300 mm. Der PU Integral zeichnet sich durch seine unabhängigen Backzonen aus, die mit Temperatur-, Luftmengen- und Feuchteregeleung, eine optimale Produktqualität für alle Backwaren ermöglichen. Dazu verwendet König beim PU Integral ein innovatives Dichtsystem für die einzelnen Backzonen. Optimale Backergebnisse werden bei teil- und fertiggebackenen Produkten wie zum Beispiel: Weizenkleingebäck, Laugengebäck, frei geschobenem Brot, Kastenbrot, Feingebäck und Pizza erzielt. Durch die kompakte Bauweise bietet der PU Integral eine minimale Stellfläche im Vergleich zu herkömmlichen Etagendurchlauföfen.

KÜHLEN & FROSTEN

KÜHLSPIRALE

Die Kühlspirale mit ihrem endlosen Förderbandsystem und einer variablen Geschwindigkeit von 7-21 Meter/Minute und einer variablen Entspannzeit von 34-102 Minuten, ermöglicht eine natürliche und gleichmäßige Kühlung der Produkte vor den nachfolgenden Aggregaten wie zum Beispiel vor dem Schneiden, Frosten oder Verpacken. Dieser Kühler zeichnet sich neben der hohen Kapazität bei geringem Platzbedarf für seine hohe Flexibilität, vor allem durch die einfache Einstellmöglichkeit der Produktdurchlaufzeit im Inneren des Gerätes, aus.

KÜHLUNG

Die Kühlung sorgt durch aktive Konvektion der Umgebungsluft mithilfe von mehreren Ventilatoren für den richtigen Kühlprozess des Produkts. Innerhalb des Kühlers bewegen sich die Platten mithilfe eines Kettenhubsystems.

SPIRALFROSTER

Der Spiralfroster ist ein kontinuierliches Gefriersystem, das es ermöglicht, im Produkt die optimale Kerntemperatur für die Konservierung zu erreichen, mit einem besonderen Augenmerk auf Hygiene und Effizienzanforderungen. Der Froster wird vollständig ummantelt mit thermoisolierten Platten und seine internen Bedingungen werden durch eine Reihe von Verdampfern reguliert. Dieser Froster zeichnet sich neben der hohen Kapazität bei geringem Platzbedarf für seine hohe Flexibilität, dank der einfachen Anpassung der Produktdurchlaufzeit im Inneren des Gerätes, aus.

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

