

THE BAKER'S  
CROWN



**SDD EOS**



**MDI STRATOS**



**SDI PHAROS**



## **HORNOS TÚNEL**

SISTEMAS DE COCCIÓN INDUSTRIAL  
PARA UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS

# MDI STRATOS

El horno túnel multi-piso de calentamiento indirecto MDI STRATOS es una combinación extraordinaria de diseño compacto, modularidad, potencia y control. La transferencia de calor al producto se realiza principalmente por radiación, pero también por contacto y convección natural. Los pisos son totalmente independientes, lo que incluso permite la gestión de diferentes capacidades de producción y/o la cocción simultánea de productos diferentes.

## Sistema innovador de termostatación PWR

El avanzado sistema de termostatación PWR (Power Where/When Required), el exclusivo método de distribución de energía y de termostatación de Koenig, permite un cuidadoso control del aporte de calorías al producto y del ambiente de cocción en cada zona del horno, también garantiza la máxima eficiencia energética.

## Forced air jet system

MDI STRATOS puede equiparse además con el sistema FAJ (Forced Air Jet) de Koenig, en caso de productos que requieren una cocción local mixta radiante/convección.



MDI STRATOS de 1 piso



MDI STRATOS de 4 pisos



## CARACTERÍSTICAS

- para la cocción de productos a granel, en bandejas o moldes
- ancho estándar transportador: 2.500 mm
- superficie de cocción hasta 500 m<sup>2</sup>
- temperaturas de cocción de 100°C a 300°C
- hasta 6 pisos
- cámara de cocción de cada piso dividida en hasta 4 zonas con quemadores dedicados para el ajuste independiente de la temperatura
- quemadores de gas o de gasóleo con una alta relación de modulación
- control independiente del calor techo/suelo de cada zona por medio de cierres dedicados
- puesta a punto de la distribución lateral del calor en cada zona por medio de micro-cierres que controlan el flujo de cada sección radiante
- extracción de vapor forzada con cierre regulable por cada zona
- posibilidad de instalar una unidad de pre-calentamiento en el transportador de cocción
- posibilidad de tener una zona de vaporización dedicada en la entrada, con ajuste de temperatura independiente
- ninguna interferencia entre los pisos (completamente cerrados)
- bajas pérdidas de calor gracias al diseño compacto, a los transportadores
- que funcionan en el interior de las cámaras de cocción y al eficiente aislamiento térmico
- posibilidad de tener puertas de inspección a lo largo de la cámara de cocción
- transportador de cocción con soportes en piedra (MDI-SP), soportes metálicos (MDI-MP), red (MDI-WM) o tabletas metálicas (MDI-MS)
- posibilidad de instalar un sistema de limpieza del transportador
- posibilidad de instalar un sistema de limpieza de la cámara de cocción
- posibilidad de trabajar con diferentes líneas de alimentación/descarga
- elevadores de alta velocidad para carga y descarga
- construcción modular y pequeño tamaño
- diseño que permite un fácil saneamiento, ejecución estándar en acero inoxidable



Transportador de placas de piedra



Transportador de placas metálicas

## El MDI STRATOS crece de acuerdo con sus necesidades:

El horno ofrece una flexibilidad extrema en términos de modularidad. A partir de la ejecución de 1 piso, el horno se puede fácilmente alzar y/o alargar en cualquier momento, agregando pisos y/o módulos, de manera que se adapte perfectamente a las necesidades y a los planes de desarrollo tanto de las panaderías artesanas como de las industrias.



Transportador de red



Transportador de listones metálicos

MDI STRATOS*															
Pisos (no.)	Zonas (no.)	Superficie de cocción (m <sup>2</sup> )		Dimensiones nominal (mm)					Dimensiones totales (mm)					Potencia instalada de referencia	
		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								

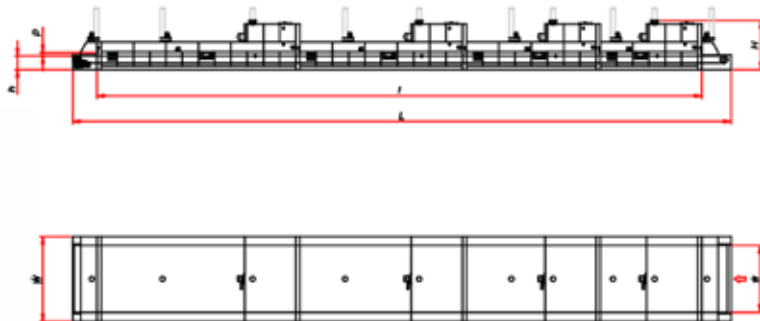
## SDI PHAROS

El horno túnel indirecto de un piso SDI PHAROS aprovecha la misma tecnología desarrollada para el horno MDI STRATOS, con disponibilidad de variar la anchura de trabajo y quemadores de configuración en torre.

En este horno, el sistema FAJ (Forced Air Jet) se puede aplicar de una manera aún más importante, para conseguir un proceso de cocción combinado radiante/convección. También es posible seleccionar la dirección del flujo de aire de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba.

### CARACTERÍSTICAS ADICIONALES EN COMPARACIÓN CON MDI STRATOS

- anchos de transporte estándar: 1.900-4.100 mm
- superficie de cocción hasta 200 m<sup>2</sup>



SDI PHAROS*												
Zonas (no.)	Superficie de cocción (m <sup>2</sup> )		Dimensiones nominal (mm)					Dimensiones totales (mm)			Potencia instalada de referencia	
	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

El horno de túnel directo de un piso SDD EOS ha sido diseñado y realizado a medida para la cocción de pan plano y pizza típica a la perfección. La cocción se realiza por medio de una serie de quemadores infrarrojos radiantes de gas instalados en la parte superior y por debajo del transportador horno. La transferencia de calor al producto se lleva a cabo principalmente por radiación de infrarrojos, pero también por contacto y convección natural. Este horno puede alcanzar temperaturas (500°C) incomparablemente altas, aunque también puede ser ampliamente modulado hacia abajo hasta los 150° C para la cocción de todo tipo de productos rústicos.

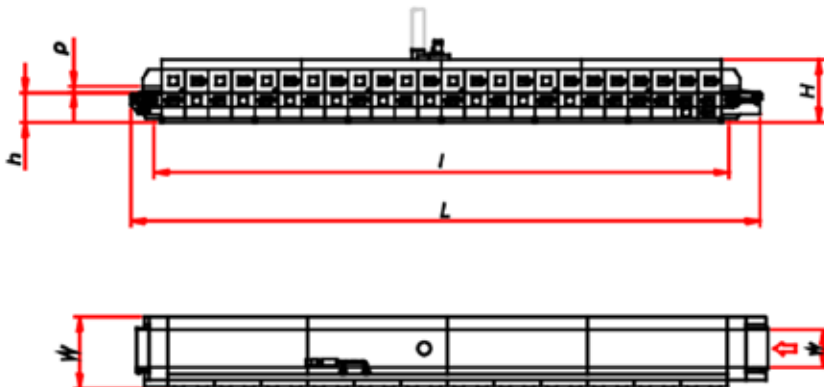
## Sistema DHM

El control del proceso de cocción se realiza por el **DHM (Direct Heating Management)**, el sistema de termorregulación de alta eficiencia de Koenig.



## CARACTERÍSTICAS

- para la cocción de productos a granel o en bandejas
- anchos estándar transportador: 900-1.700 mm
- superficie de cocción hasta 67 m<sup>2</sup>
- temperaturas de cocción de 150°C a 500°C
- cámara de cocción dividida en hasta 1 zona cada 1500 mm, cada una con quemadores dedicados para un ajuste independiente de temperatura
- quemadores de gas con una alta relación de modulación
- control independiente del calor techo/suelo de cada zona
- extracción forzada ajustable de vapores / humos
- posibilidad de instalar una unidad de precalentamiento del transportador de cocción con ajuste de temperatura de alta precisión
- bajas pérdidas de calor gracias al eficiente aislamiento térmico
- posibilidad de tener puertas de inspección a lo largo de la cámara de cocción
- transportador de cocción con soportes en piedra (SDD-SP), soportes metálicos (SDD-MP), red (SDD-WM) o tabletas metálicas (SDD-MS)
- posibilidad de instalar un sistema de limpieza transportador y un sistema de limpieza cámara de cocción
- posibilidad de instalar un vaporizador a la entrada
- posibilidad de instalar turbulencias en la cámara de cocción
- construcción modular
- diseño que permite un fácil saneamiento, ejecución estándar en acero inoxidable



### OPCIONES SDD EOS:

El horno túnel directo de un piso SDD EOS también se puede suministrar en versión compacta (SDD MINI).  
(ancho nominal = 800 mm;  
Longitud = de 2000 a 5000 mm)

SDD EOS*											
Superficie de cocción (m <sup>2</sup> )		Dimensiones nominal (mm)					Dimensiones totales (mm)			Potencia instalada de referencia	
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				

\* Nuestro departamento técnico está disponible para considerar soluciones fuera del rango declarado. Valores indicativos, que se definirán de acuerdo con las características del horno.

# GAMA DE PRODUCTOS

		SDD EOS	MDI STRATOS	SDI PHAROS
máx. superficie de cocción (m <sup>2</sup> ) máx. temperatura (°C) máx. no. de zonas		67 500 1 zona cada 1,5m	500 300 4	200 300 6
pan pequeño			X	X
baguette			X	X
ciabatta			X	X
pan grande			X	X
pan de molde/ pan de miga			X	X
snacks			X	X
rebanadas tostadas			X	X
croissants			X	X
hojaldre			X	X
dulces			X	X
pan rústico		X	X	X
focaccia		X	X	X
pizza		X	X	X
pizza italiana		X		
pan plano		X		
pan pita		X		



# CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

## EVALÚAMOS EN EL “CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN”!

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:

Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollado y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

## SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE!

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA : +43 316 6901 0  
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA : +43 316 6901 739



**KONIG** THE BAKER'S CROWN

**Koenig 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

scan here

