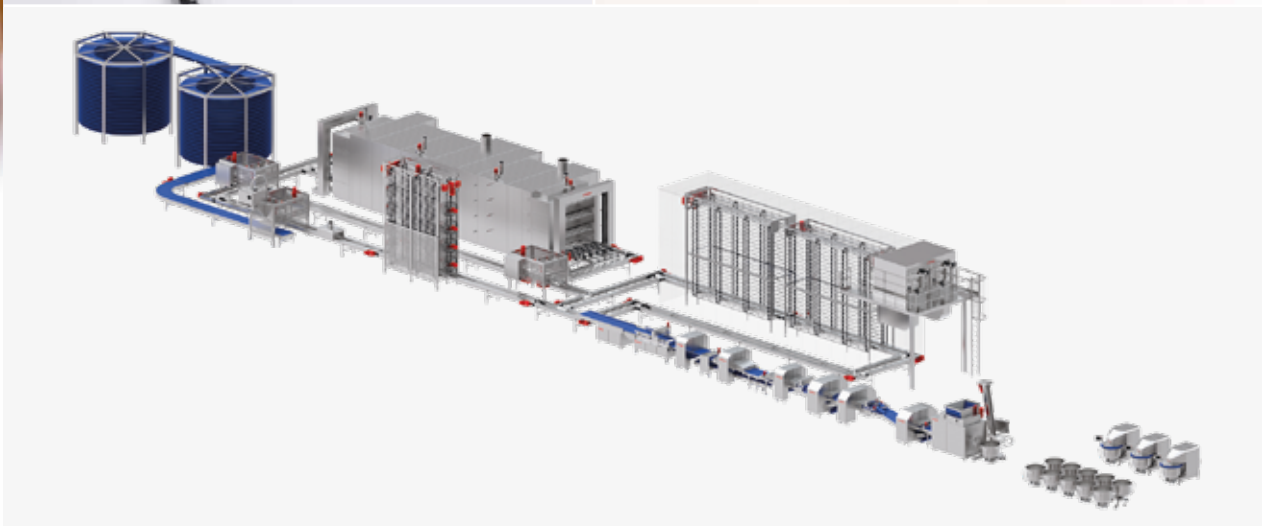


THE BAKER'S  
CROWN



## **SOLUCIONES LLAVE EN MANO**

**KOENIG – SU SOCIO PARA  
SOLUCIONES DE PANADERÍA  
HECHAS A MEDIDA**

# PLANIFICAMOS Y REALIZAMOS SOLUCIONES PERSONALIZADAS PARA SU CADENA DE PRODUCCIÓN

Muchos años de experiencia y nuestros empleados altamente cualificados nos permiten presentarles soluciones a medida con tecnología sofisticada para sus proyectos llave en mano. Solo utilizamos socios de primer nivel, para que el éxito de su proyecto esté garantizado.

Atendemos sus demandas individuales y le ofrecemos un paquete completo que se adapta a sus deseos: desde la planificación del sistema hasta la gestión del proyecto y su instalación, incluido el entrenamiento del personal y el servicio postventa.

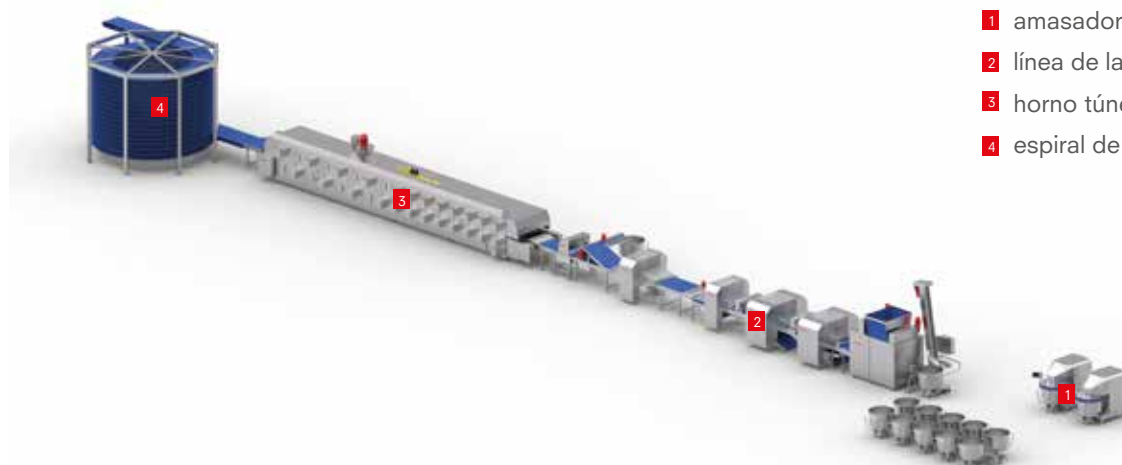
**Koenig es su especialista para planificar y equipar todo su proceso de producción:**

- AMASADO Y ELEVACIÓN
- PROCESAMIENTO DE MASA (por ejemplo sistemas de laminado de masa, sistemas Rex)
- SISTEMAS DE FERMENTACIÓN (de carros, de pasos, de balancines, de cintas)
- COCCIÓN (por ejemplo hornos túnel, hornos de placas)
- ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN
- SISTEMAS DE MANEJO Y OTROS



## LÍNEAS COMPLETAS – EJEMPLOS DE CONFIGURACIÓN

### LÍNEA PAN PLANO Y PIZZA

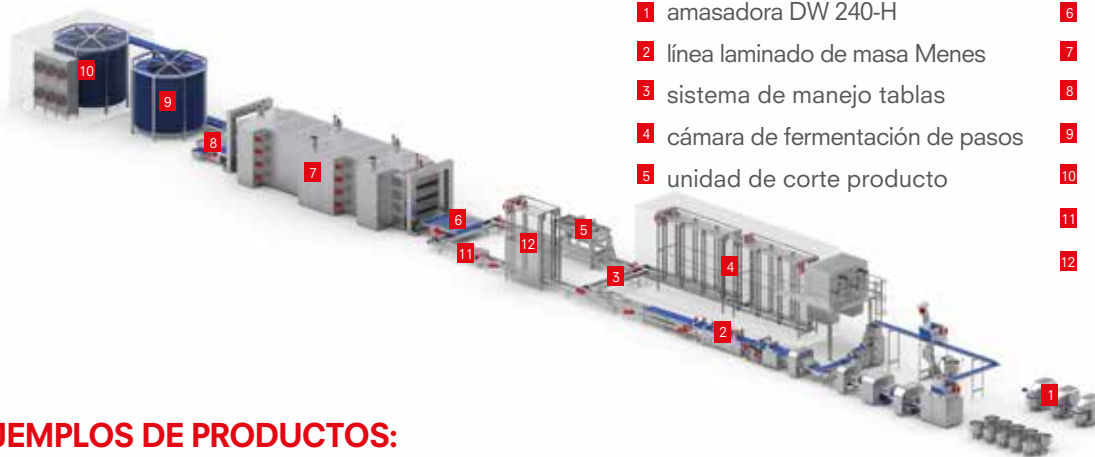


- 1 amasadora DW 240-H
- 2 línea de laminado de masa MENES
- 3 horno túnel SDD EOS
- 4 espiral de enfriamiento

### EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

pan rústico	focaccia	pizza	pizza italiana	pan plano	pan pita

## LÍNEA PAN DE ALTA CALIDAD



- 1 amasadora DW 240-H
- 2 línea laminado de masa Menes
- 3 sistema de manejo tablas
- 4 cámara de fermentación de pasos
- 5 unidad de corte producto
- 6 cargador horno
- 7 horno túnel MDI STRATOS
- 8 cargador espiral de enfriamiento
- 9 espiral de enfriamiento
- 10 espiral de congelación
- 11 unidad de limpieza tablas
- 12 búfer de pasos

### EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

pan pequeño	baguette	ciabatta	pan grande	pan rústico	bollo con chocolate/fruta
pan de hamburguesa	pan de perrito				

## LÍNEA SEMIAUTOMÁTICA MULTIUSOS



- 1 amasadora DW 240-H
- 2 línea de pre-fermentación
- 3 línea laminado de masa Menes
- 4 sistema de manejo bandejas
- 5 unidad de carga carros
- 6 cámara de fermentación de carros
- 7 unidad de descarga carros
- 8 horno túnel SDI Pharos
- 9 enfriador de pasos
- 10 desmoldeador
- 11 transportador de traslado producto
- 12 espiral de congelación

### EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

pan pequeño	baguette	ciabatta	pan grande	snacks	croissants
dulces	focaccia	pizza	bollo con chocolate/fruta	pan de hamburguesa	pan de perrito



### SU CONTACTO PARA SOLUCIONES LLAVE EN MANO:

#### KOENIG PROJECTMANAGEMENT GMBH

Stattegger Straße 80  
A-8045 Graz-Andritz

#### OFICINA ITALIA

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



## LÍNEA PAN PEQUEÑO



- 1 amasadora DW 240-H
- 2 línea de pre-fermentación
- 3 unidad de carga cámara de fermentación
- 4 cámara de fermentación de balancines
- 5 unidad de corte
- 6 unidad de traslado producto
- 7 horno PU Integral
- 8 espiral de enfriamiento
- 9 espiral de congelación

### EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

pan pequeño	pan grande	bollo con chocolate/fruta

## LÍNEA PAN DE MOLDE



- 1 amasadora DW 240-H
- 2 línea laminado de masa Menes
- 3 sistema de manejo bandejas
- 4 cámara de fermentación de pasos
- 5 colocador de tapas
- 6 horno túnel MDI STRATOS
- 7 quita tapas
- 8 desmoldeador
- 9 unidad de limpieza bandejas
- 10 enfriador de pasos
- 11 espiral de enfriamiento

### EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

pan de molde	pan de miga

# DESCRIPCIÓN DE LOS MÓDULOS PRINCIPALES

## AMASADO Y ELEVACIÓN

### AMASADORA TWIN TWIST DW 240-H (DISEÑO HIGIÉNICO)

La amasadora twin twist de Koenig sienta las bases para obtener un producto de calidad superior, desde el procesado de la masa. La aplicación sistemática del diseño higiénico „H” en la cartera de productos de Koenig también vale para la amasadora twin twist. Así, la DW 240-H se puede limpiar completamente con chorro de agua (agua a baja presión). Esta amasadora, con una capacidad de masa de 240 kg y una capacidad de harina de 150 kg, es especialmente adecuada para masas de trigo o pastelería. También se obtienen excelentes resultados para las masas de centeno y centeno-trigo a partir de TA 180. El diseño higiénico también está disponible para la amasadora en espiral.

## PROCESAMIENTO DE MASA

### LÍNEA DE LAMINADO DE MASA MENES

Al desarrollar la línea de laminado de masa Menes, Koenig se centró en el diseño modular y en la posibilidad de producir bollos de pan, pan de molde, pastelería, pizza y especialidades de pan desde lámina de masa. Menes ofrece un rendimiento de masa de hasta 5,000 kg por hora con un cabezal satelital Twin Sat para el procesamiento más suave de la masa. La línea está disponible en anchos de trabajo 600/800 / 1,200 y 1,600 mm.

### LÍNEA DE PRE-FERMENTACIÓN

Gracias al sistema modular, las posibles combinaciones son prácticamente ilimitadas con Koenig. Nuestras líneas industriales de alto rendimiento con una capacidad horaria de más de 40,000 piezas se pueden adaptar de manera óptima a sus deseos personales. Por lo tanto, podemos garantizarle que encontraremos la mejor solución para sus necesidades. Conocemos prácticamente todos los productos horneados tradicionales, locales y regionales en el mundo y sabemos cómo producirlos con una calidad superior acompañada de la mayor rentabilidad.

## SISTEMAS DE FERMENTACIÓN

---

### CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE CARROS

La cámara de fermentación de carros es apta para carros simples y dobles de dimensiones estándar de 800x600, 800x1,200 y 1,000x600 mm. La cámara se compone de paneles modulares y está especialmente diseñada para fermentación de pan y pastelería. El producto entra en la cámara de fermentación mediante carros donde se colocan directamente las bandejas. La unidad de acondicionamiento proporciona una configuración muy precisa de todos los parámetros de fermentación (temperatura y humedad) y garantiza el mantenimiento de las condiciones de fermentación uniformes y constantes en cada zona de la cámara.

### CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE PASOS

La cámara de fermentación de pasos es una unidad modular que proporciona un tratamiento suave y uniforme al producto. Esta cámara de fermentación es apta para productos sobre tableros, en bandejas o moldes y está disponible en anchos de trabajo estándar de 800, 1,000, 1,200, 1,600, 2,400 mm. Su diseño compacto, su construcción higiénica y sus componentes de alta calidad aseguran la mejor eficiencia y flexibilidad de producción en un espacio muy reducido. La cámara de fermentación de pasos está completamente cerrada con paneles termoaislantes, pero todos los componentes mecánicos son fácilmente accesibles para fines de mantenimiento. Dentro de la cámara, las tablas se mueven gracias a un sistema de elevación de cadena y a un sistema de posicionamiento horizontal.

### CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE BALANCINES

La cámara de fermentación de balancines con una capacidad de hasta 500 balancines es apta para productos a granel y productos sobre tableros, en bandejas o moldes. La unidad modular está disponible en anchos de trabajo estándar de 2,400, 3,000, 3,200 y 3,600 mm y proporciona un tratamiento suave y uniforme del producto. La cámara de fermentación de balancines está completamente cerrada con paneles termoaislantes, pero todos los componentes mecánicos son fácilmente accesibles para fines de mantenimiento. Dentro de la cámara, el movimiento se ejecuta mediante una transmisión mecánica que garantiza el movimiento de la rueda dentada a las cadenas principales.

## COCCIÓN

---

### SDD EOS (HORNO TÚNEL DIRECTO DE UN PISO)

El horno 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. El SDD EOS está disponible con los anchos transportador estándar 900, 1,100, 1,300, 1,500 y 1,700 mm, ofrece una superficie de cocción de hasta 60 m<sup>2</sup> y proporciona temperaturas de cocción de 150 ° C a 500 ° C. 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.

### SDI PHAROS (HORNO TÚNEL INDIRECTO DE UN PISO)

SDI Pharos es un horno túnel indirecto de un piso con una superficie de horneado de hasta 200 m<sup>2</sup>, donde la transferencia de calor al producto se realiza principalmente por radiación, pero también por contacto y convección natural. Se encuentran disponibles los anchos de trabajo variables de 2,500, 3,100, 3,300, 3,700 a 4,100 mm. Los quemadores en torre permiten zonas totalmente independientes, permitiendo el manejo de diferentes diagramas de cocción y temperatura.

### MDI STRATOS (HORNO TÚNEL INDIRECTO MULTI-PISO)

El horno túnel multi-piso indirecto MDI STRATOS es una combinación extraordinaria de diseño compacto, modularidad, potencia y control. El MDI Stratos con un ancho transportador estándar de 2.500 mm y una superficie de cocción de hasta 500 m<sup>2</sup> ofrece temperaturas de cocción de 100° C a 300° C. 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 a diferentes temperaturas.

### HORNO PU INTEGRAL

El horno de cocción industrial PU Integral ofrece un área de cocción de 84 a 140 m<sup>2</sup>. El horno cuenta con zonas de cocción independientes para la regulación de temperatura, volumen del aire y humedad, logrando así una óptima calidad para todos los productos horneados. Para conseguir esto, Koenig utiliza para el PU Integral un innovador sistema de sellado para las zonas de cocción individuales. Las zonas de cocción individuales aseguran resultados de cocción ideales para todos los productos, tanto precocidos como cocidos, como por ejemplo: panecillos de trigo, pan de centeno, pan a granel, pan de molde, pastelería y pizza. Gracias al diseño compacto, el PU Integral requiere un espacio mínimo en comparación con los hornos de pisos convencionales.

## ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

---

### ESPIRAL DE ENFRIAMIENTO

El enfriador en espiral con una velocidad variable de 7-21 metros / min y un tiempo de reposo variable de 34-102 minutos es un sistema de cinta transportadora sin fin que proporciona un enfriamiento natural y uniforme para los productos antes del siguiente proceso, ya sea para rebanar, congelar o empacar. Este enfriador, además de combinar una gran capacidad y un tamaño reducido, también destaca por su gran flexibilidad, gracias al simple ajuste del tiempo de permanencia del producto dentro de la unidad.

### ENFRIADOR DE PASOS

El enfriador de pasos se usa para el correcto proceso de enfriamiento del producto en bandejas, por medio de aire a temperatura ambiente forzado, soplado por una serie de ventiladores. Dentro del enfriador, las bandejas se mueven gracias a un sistema de elevación de cadena y a un sistema de posicionamiento horizontal.

### ESPIRAL DE CONGELACIÓN

El congelador en espiral es un sistema de congelación continuo que permite que el producto alcance la temperatura óptima al núcleo para la conservación, con especial atención a los requisitos de saneamiento y eficiencia. El congelador está completamente cerrado con paneles termoaislados y sus condiciones internas se mantienen mediante una serie de evaporadores. Este congelador, además de combinar una gran capacidad y un tamaño reducido, también destaca por su alta flexibilidad, gracias al simple ajuste del tiempo de permanencia del producto dentro de la unidad.

# 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

\* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Julio 2019

scan here

