KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

COMBI LINE plus

DIE VIELSEITIGE BRÖTCHENANLAGE MIT EINER LEISTUNG VON 33 HÜBEN/MIN

D

DAS MODULARE SYSTEM DER COMBILINE PLUS

Seit 50 Jahren ist König der weltweite Spezialist für Kleingebäckanlagen. Dieser Erfolg war uns nur durch den Erfolg unserer Kunden möglich: Sie müssen tagtäglich eine große Produktpalette in bester Qualität erzeugen. Produkte, an die heute noch niemand denkt, sind morgen vielleicht gefragt. König Anlagen müssen auch diesen Anforderungen standhalten.

Darum wurde die Combiline plus entwickelt: Eine modulare Anlage, die an die Bedürfnisse Ihrer Bäckerei angepasst werden kann. Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten, Ihrer Marktbedürfnisse und Ihres Investitionsbudgets die Konfiguration der Anlage. Und König baut sie. So, wie Sie sie brauchen. Sollten Sie später andere Produkte benötigen oder einen weiteren Automatisierungsschritt machen möchten, kann die Anlage ohne große Umbauten und lange Betriebsunterbrechungen erweitert werden.

LEISTUNGSMERKMALE

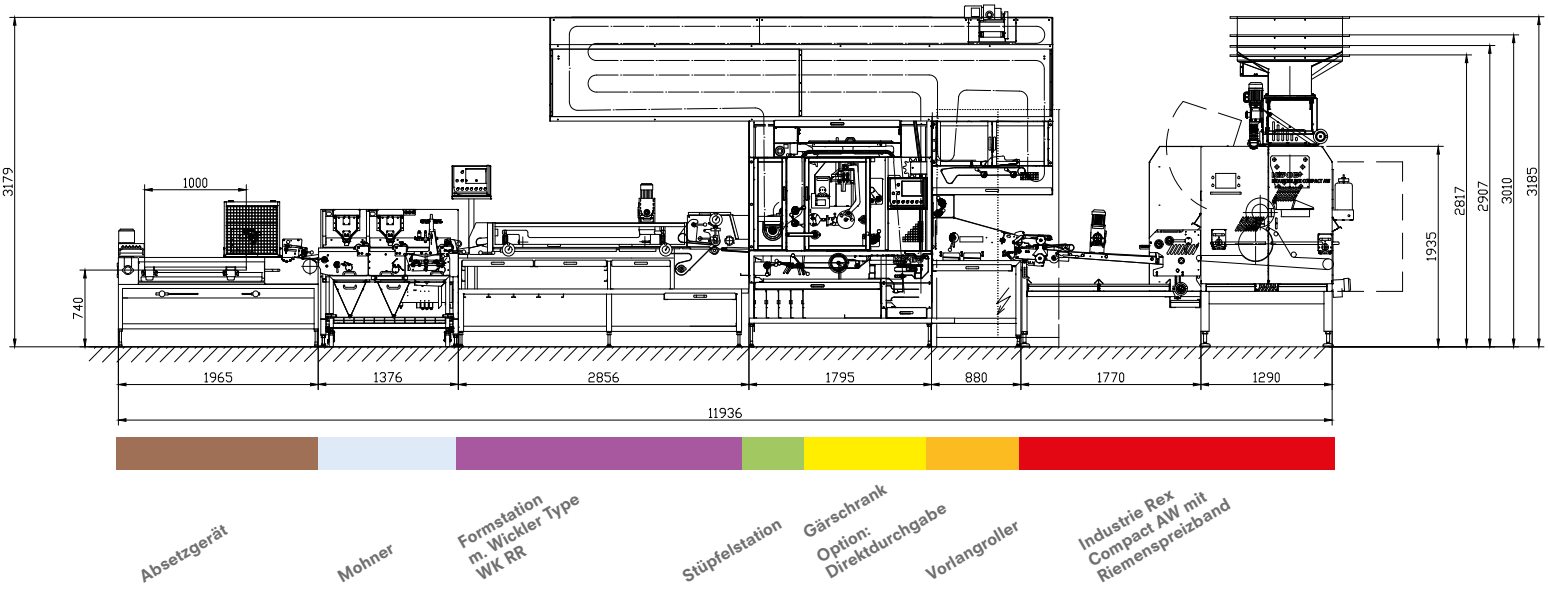
Mit der Combiline plus mit Industrie Rex oder Industrie Rex Compact AW als Kopfmaschine, bietet König ein weiteres Modell im modularen Combiline-Programm **mit einer erhöhten Leistung von 33 Hüben/min.**

- Leistung von bis zu 11.880 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- erhältlich in den Arbeitsbreiten von 600 oder 800 mm
- mit Vorgärschrank „plus“ mit 330 belegbaren Gehängen, dies entspricht einer Gärzeit von 10min
- einstellbare Leistung von 18-33 Hüben/min
- Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge
- durch ein Übergabeband nach der Stüpfelstation werden die Teiglinge noch exakter und schonender abgesetzt
- ergonomische Blechabnahmehöhe
- Direktdurchgabe von Kopfmaschine auf Absetzgerät möglich
- Abziehgerät optional mit ausziehbarer Lade zur Arbeitserleichterung ausstattbar
- optional mit Queraustragung zum Beschicken einer Wickelmaschine
- optional mit integrierter Langrollstation zur Herstellung von Schnittbrötchen oder Langsemmeln

MODELLÜBERSICHT

BEISPIELANLAGE IN 800 MM ARBEITSBREITE

Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 5,3 kW
Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 4,4 kW
Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar
Wasserverbrauch Mohner: 40 l/h bei 2 bar



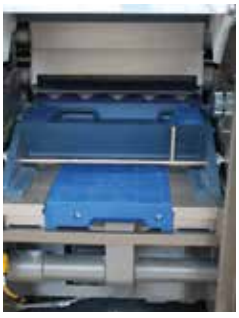
DIE KLEINGEBÄCKANLAGE, DIE MIT IHREN BEDÜRFNISSEN UND IHREM ERFOLG WÄCHST

AM ANFANG STEHT EIN REX

Teilen und Wirken nach dem bewährten "Rex-Prinzip" – zum Beispiel mit den Teigteil- und Wirkmaschinen Industrie Rex oder Industrie Rex Compact AW. So teigschonend und gewichtsgenau wie nur möglich.

REIHENUMSTELLUNG

Durch einfache Reihenumstellung passen Sie die Reihigkeit des Rex an die Platzverhältnisse am Backblech an.



Umstellung von z.B. 4-reihigen auf 3-reihigen Betrieb.

VORLANGROLLER

Als Standardkomponente jeder Combiline dient er zur Herstellung von ovalen Teigstücken vor der Eingabe in den Gärschrank und damit als Ausgangsform für ovale Stüpfelware oder als 1. Formstufe für langgerollte Produkte.

OPTION INTEGRIERTER LANGROLLER

Zur Herstellung von Schnittbrötchen oder Langsemmeln ist die Integration einer Langrollstation möglich.

VORGÄRSCHRANK

Gärschrank mit geregeltem Klima (Temperatur, Feuchtigkeit). Gehängeanzahl je nach Gärzeit und Leistung definierbar. zB mit 330 belegbaren Gehängen, dies entspricht einer Gärzeit von 10min.

OPTION DIREKTDURCHGABE

Direktdurchgabe von Kopfmaschine auf Absetzgerät möglich.

STÜPFELSTATION

Ausgeführt mit Wendedrucktassen zum Stüpfeln von runden und ovalen bzw. länglichen Produkten bietet sie einfachste Bedienung bei hoher Betriebssicherheit.

Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stüpfelwerkzeugen

Einfach und schnell wechselbare Stanzwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel.

OPTION SCHNEIDEEINRICHTUNG

Für den einfachen longitudinalen Schnitt. Einfach einschiebbar an Stelle eines Stüpfelwerkzeuges.

SIE NENNEN UNS DIE PRODUKTE – WIR KONFIGURIEREN IHRE OPTIMALE ANLAGE

FORMSTATION

Zwei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.

FORMSTATION TYPE WK-RR

Zur Ausformung von zusätzlich gewickelten oder gewickelt langgerollten Produkten.

ZWEIBANDMOHNER

Unsere Bestreugeräte zeichnen sich u.a. durch folgende Eigenschaften aus:

- sichere Befeuchtung durch Wasserbad, zusätzliche Besprühung von oben wahlweise erhältlich
- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Kürbiskerne, etc.)
- Gitterbändermodul auf fahrbarem Rahmen, dadurch einfache Reinigung durch optimierte Zugänglichkeit aller produktberührenden Teile
- optional mit automatischer Streugutrückführung
- dieses Bestreugerät gibt es auch als Dreibandmohner mit zwei Streuboxen für eine beidseitige Bestreuung

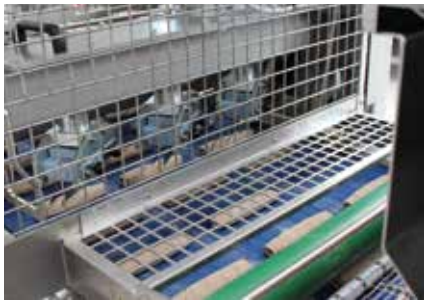
ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf den Gärgutträger.

Die frei programmierbare Steuerung ermöglicht nicht nur die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite, sondern auch Zwischenschritte für die Paketabsetzung.

OPTION SCHNEIDEEINRICHTUNG AM ABSETZBERÄT

Für den Schrägschnitt am Absetzgerät (z.B. für Kornspitz)



LEGENDE

RUNDGEWIRKT
z.B. Krapfen/Berliner, Milch-, Rosinenbrötchen, Wassersemmeln ...

RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT
z.B. Kaisersemmeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemmeln usw., Fußball …

RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT
z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta …

RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT
z.B. Pain au lait …

RUNDGEWIRKT GEWICKELT
z.B. Salzstangerl, Kornspitz …

RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT
z.B. Buns, Hamburger …

RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN
z.B. Deutsche Schnittbrötchen …

BESTREUTE PRODUKTE

GENERELLE ANLAGEN MERKMALE :

- gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar
- frei programmierte Steuerung mit Touch Panel als Bedientableau, bis 50 Programme speicherbar
- Salzstangerl- bzw. Kipferln-/Hörnchenproduktion durch Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- leichte Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung
- optional mit Vorgärschrank mit Direktdurchgabe (Bypass Vorgärschrank zum Absetzen grüner Teiglinge)
- auch mit Nachgärschrank lieferbar

STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE

Kaiser | Salz | Kärntner | Stern | GB | Kronen 8 | Kronen 10 | Feierabend | Sonnen

Ö3 | Sonnenblume | Traktor | Shell | Tartaruga | Spirale | Yin-Yang | 3 stern | Fußball

LANGGEROLLTE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE

Langsemmel | Mond | Raupe | Welle | Geflecht

Rogato | Tartaruga | Housky | Marraqueta

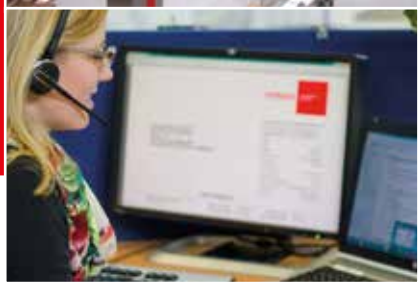
VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

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

Youtube

* Maßangaben in mm - unverbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. September 2017