

THE BAKER'S
CROWN



KÖNIG ECO TWIN

DIE KOMPAKTE, KOMBINIERTE BRÖTCHENANLAGE

LEISTUNGSMERKMALE

Die Eco Twin ist eine leistungsfähige Brötchenanlage für den handwerklichen Einsatz. Sie bietet eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und optional erhältlicher Wachauerschleifstation. Mit dieser Anlage im Kompaktbauweise können Sie nahezu alle gängigen Brötchensorten produzieren. Ob Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen, Wachauer, Zopfbrötchen etc., die Eco Twin stellt sie mit bester Qualität her.

- große Leistungsfähigkeit bei geringer Stellfläche
- die maximale Stundenleistung beträgt je nach Arbeitsbreite der Anlage zwischen 4.200 und 5.040 Stück
- mit verschiedenen Kopfmaschinen der König Rex-Baureihe kombinierbar zB mit bewährtem Classic Rex für 6-, 5- und 4-reihige Arbeitsweise mit Schlusslageneinstellung
- kompakte Bauweise: Länge nur 3480 mm / Höhe 2.510mm bei Ausführung als Vorgärschrankanlage
- bei 800mm Arbeitsbreite serienmäßig mit Direktabsetzung zur Produktion von Teiglingen ohne Gärschrankbetrieb
- hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge und Schneidestation
- verstellbares Druckbrett mit Bandnachdrehung
- Zentriereinrichtung vor der Stüpfelstation für eine optimale Produktpositionierung
- austauschbare Schneidestation mit 3-, 4-, oder 5-Durchziehskalpellmessern; bei 800mm Arbeitsbreite auch mit 6-Durchziehskalpellmesser erhältlich
- hochwirksame automatische UV-Entkeimungsanlage zur Sterilisation der leeren Gehänge vor jeder Nachbelegung
- Klimatisierung mittels Heizung und Befeuchtung, genaue Regelung mittels Thermostat und Hygrostat
- über Programm einstellbare Absetzmuster ermöglichen eine exakte Positionierung der Produkte auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche

Zur einfachen Reinigung und Wartung wurde die Eco Twin so konzipiert, dass eine einfache Zugänglichkeit zu allen Modulen gewährleistet ist. Sie haben die Möglichkeit, die Eco Twin mit einer Vielzahl von Optionen auszustatten bzw. nachzurüsten. So können Sie diese handwerkliche Brötchenanlage an die sich immer schneller ändernden Marktanforderungen anpassen. Die Eco Twin wird auch Ihr Anforderungsprofil an eine moderne Brötchenanlage erfüllen.

- Abziehlängen und Schritt der Teigstücke stufenlos einstellbar; bei 800mm Arbeitsbreite serienmäßig mit Ausziehlade ausgestattet
- intuitive, frei programmierbare SPS-Steuerung

Reinigung und Wartung

- Edelstahlbauweise sichert eine Wertbeständigkeit für viele Jahre
- gesamte Anlage auf sehr stabilem Fahrradrahmen aus Edelstahl
- Gehänge und Drucktassen zur Reinigung leicht aus der Anlage entnehmbar
- glatte Oberflächen, auch auf der Anlagenrückseite, und großflächige Türen ermöglichen eine optimierte Hygiene

Optionale Zusatzausstattungen:

- ausschwenkbare Teigteil- und Wirkmaschine Rex für Stand-alone-Betrieb
- Zusammensetzvorrichtung für Doppelbrötchen
- Queraustragung mit Doppelablaufband für exakte Übergabe in Strang- od. Wickelmaschine
- Nachgärschrank Typ N20 bei Eco Twin 600



PRODUKTVIELFALT



RUNDGEWIRKTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTENE PRODUKTE

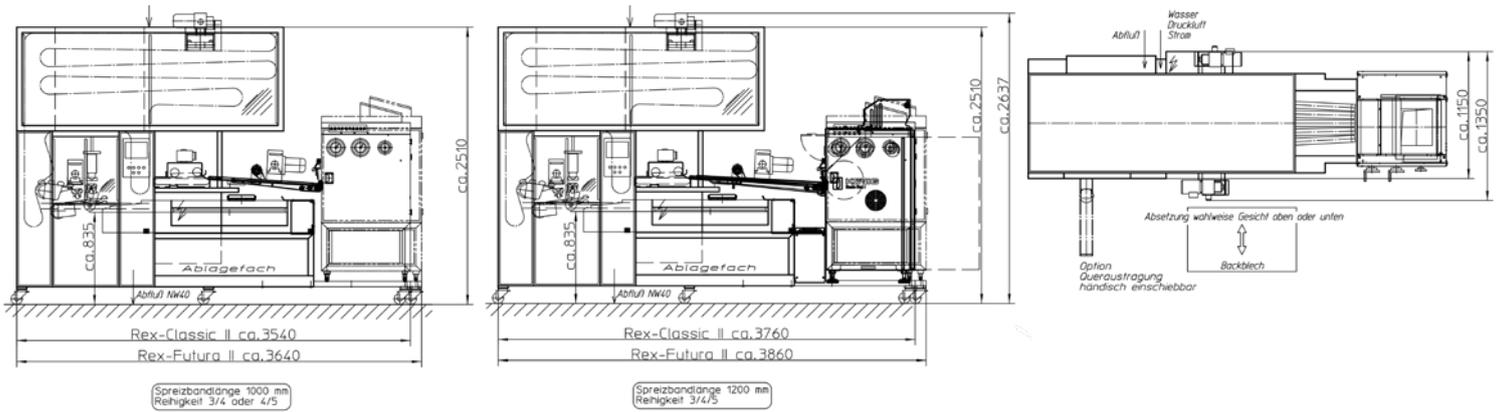


RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELTE PRODUKTE

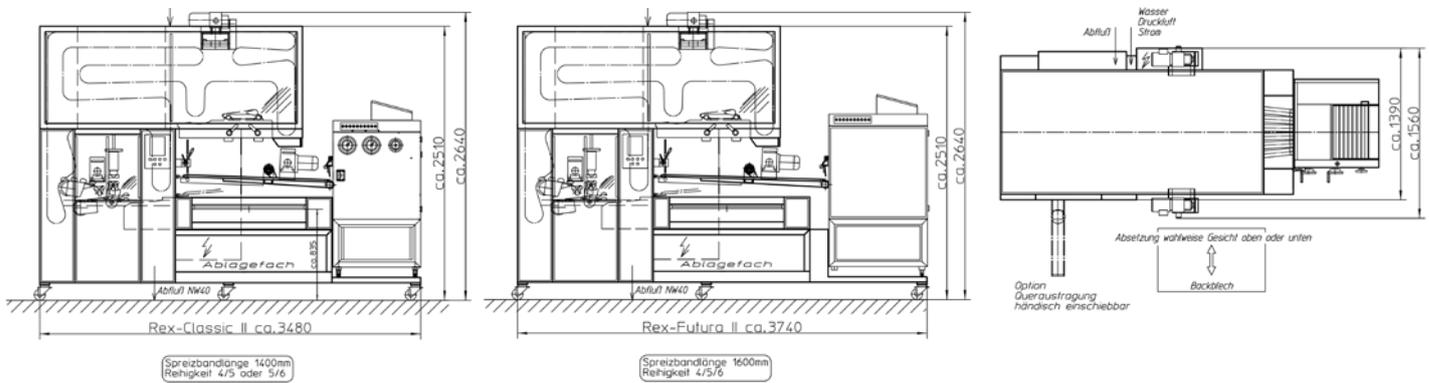


HAUPTABMESSUNGEN

König Eco Twin 600



König Eco Twin 800



STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



LANGGEROLLE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



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

