



THE BAKER'S  
CROWN

## **BRÖTCHENANLAGE KGV EC**

DER MASSSTAB FÜR HOCHLEISTUNGSANLAGEN  
JETZT FÜR NOCH EINFACHERE REINIGUNG UND WARTUNG

# CONFIGURIERBARE MULTIFUNKTIONSLINIE KGV EC

Mit der **KGV EC** mit Industrie Rex AW-H als Kopfmaschine bietet König ein weiteres Modell in der **Easy Clean Design**-serie.

Aufgrund des Modulsystems sind die Kombinationsmöglichkeiten und somit die Produktvielfalt fast unbegrenzt. Die Hochleistungsanlage ist auf Ihre individuellen Wünsche anpassbar: rundgewirkte, gestüpfelte, langgerollte, langgerollteingeschlagene, langgerolltgewickelte, flachgedrückte oder bestreute Produkte. Wir kennen die traditionellen regionalen Produkte weltweit und wissen, wie man sie in höchster Qualität und größtmöglicher Wirtschaftlichkeit herstellt.

Das **Easy Clean Design** ermöglicht noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen.

**Gemeinsam mit Ihnen konzipieren wir die ideale Anlage für Ihren Betrieb:**

- neue Maßstäbe hinsichtlich Hygiene & Zugänglichkeit
- höchste Nutzungsdauer bei minimalen Wartungs- und Reinigungszeiten
- gesamte Anlage in Modulbauweise
- zugeschnitten auf Ihre Teige und Ihr Produktsortiment
- abgestimmt auf Ihren Platzbedarf

## LEISTUNGSMERKMALE

- Die Anlage bietet produktabhängig eine Leistung von 50 bis 65 Hüben pro Minute. Das entspricht einer Leistung von 46.800 Stück pro Stunde bei einer Anlage in 1200mm Arbeitsbreite und 12-reihiger Arbeitsweise.
- Vorgärschrank mit beispielsweise 750 belegbaren Gehägen bei 50 Hüben/min (Gärzeit von 15 Minuten) oder bei 65 Hüben/min (Gärzeit von 11,5 Minuten)

### INNOVATIVES EASY CLEAN DESIGN FÜR OPTIMIERTE REINIGUNG UND WARTUNG:

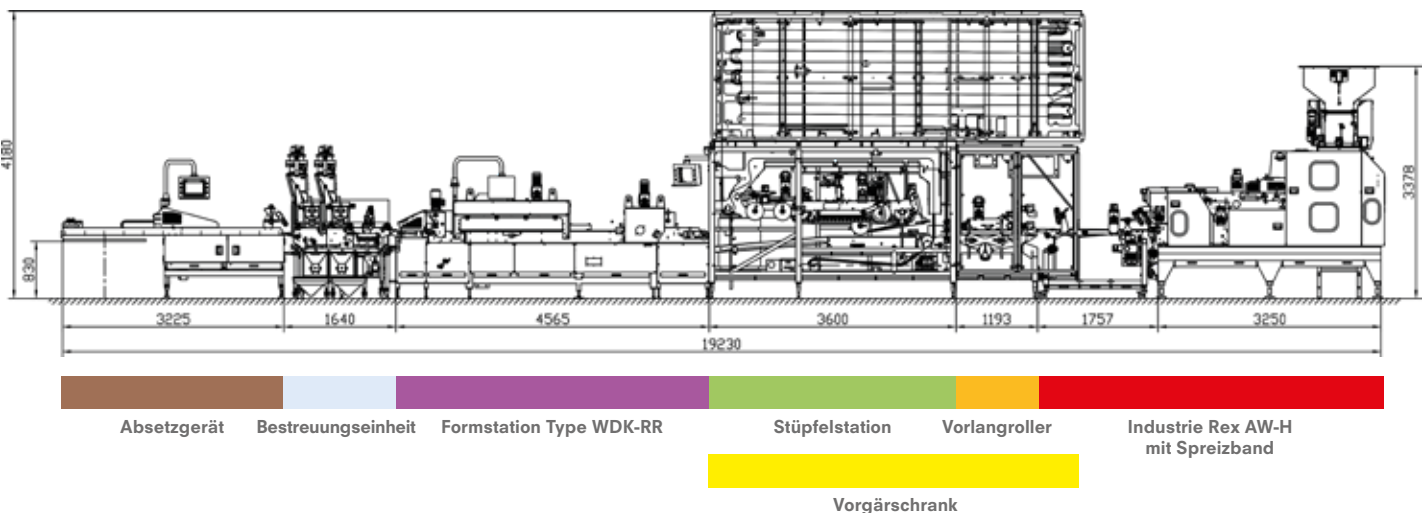
- maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten der Anlage
- neuartiger Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit mit mindestens 200mm Bodenfreiheit
- abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- Zentrierenrichtungen und formgebende Werkzeuge wie z.B. Stanzköpfe zur Reinigung herausnehmbar
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt
- großflächige Türelemente für einfache Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung
- Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW-H in offenem Design, z.B. mit klappbarem Transferband, ausschwenkbarer Stauber- und Gebläseeinheit für leichte Zugänglichkeit zur Wirktrommel

- offenes Design der Stüpfelstation: Einfach und schnell wechselbare und herausnehmbare Stüpfelwerkzeuge für optimale Zugänglichkeit
- die offene Bauweise von Formstation, Bestreuungseinheit und Absetzgerät ermöglicht die Zugänglichkeit von beiden Seiten



## MODELLÜBERSICHT

BEISPIELANLAGE IN 1200 MM ARBEITSBREITE



# SIE NENNEN UNS DIE PRODUKTE –



## ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf den Gärgut-träger.

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

### BEISPIELOPTIONEN

- Querabziehgerät
- diverse Abziehlängen
- Servoantrieb
- Schneideeinrichtung am Absetzgerät für Schrägschnitt (z.B. Kornspitz)



## BESTREUUNGSEINHEIT

Zwei Ausführungen von Bestreuungseinheiten stehen standardmäßig zur Auswahl.

### ZWEIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO (WB/ST)

Mit Wasserbad und Besprüheinrichtung für eine einseitige Bestreuung der Produkte.

### DREIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO (WB/ST/ST)

Mit Wasserbad und Besprüheinrichtung für ein- und beidseitige Bestreuung der Produkte.

Alle Bestreuungseinheiten bieten Ihnen folgende Vorteile:

- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Sesam, Haferflocken, Kürbiskerne)
- Gitterbändermodul auf fahrbarem Rahmen, komplett abwaschbar
- austauschbares Kunststoffband auf fahrbarem Rahmen für den Betrieb ohne Bestreuung

### BEISPIELOPTIONEN

Automatische Streugutrückführung



## FORMSTATION

Drei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

### FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten Produkten (Hot Dog) und flachgedrückten Produkten (Hamburger).

### FORMSTATION TYPE SCHR-RR

Zur Ausformung von langgerollten und flachgedrückten Produkten. Zusätzlich können die Teigstücke auch eingeschlagen werden.

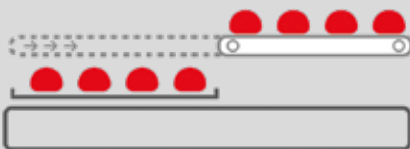
### FORMSTATION TYPE WDK-RR

Zur Ausformung von zusätzlich ge-wickelten oder gewickelt langgerollten Produkten mit Schleppnetzbändern oder Wickelschuhen (z.B. Kornspitz), mit einfach absenkbarem Ausrollkopf.

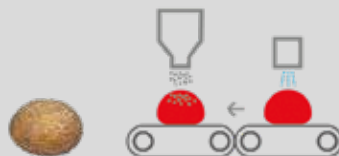
### BEISPIELOPTIONEN

- Formgebungsmodul für spitze Enden (z.B. Spitzweck, Bolillos)
- Sideguides für exakte Länge der Teiglinge (z.B. Hot Dog)
- Druckbrett mit Keilen für zylindrische Ausformung (z.B. Hot Dog)
- zusätzliches Bedientableau

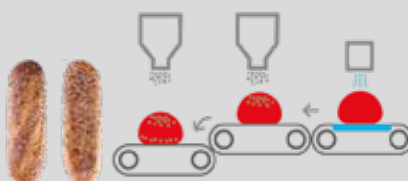
## DIE EINZELNEN SCHRITTE DER TEIGVERARBEITUNG IM ÜBERBLICK



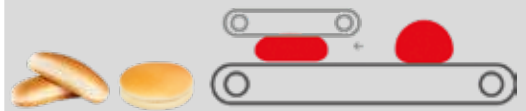
### ZWEIBANDBESTREUUNG



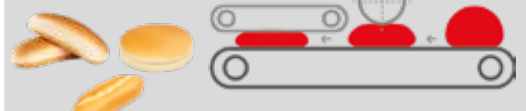
### DREIBANDBESTREUUNG



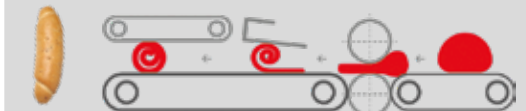
### RR



### SCHR-RR



### WDK-RR



# WIR KONFIGURIEREN IHRE OPTIMALE ANLAGE

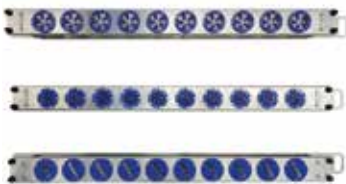


## STÜPFELSTATION

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 Stüpfelwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel und ermöglichen einfache Reinigung.



## BEISPIELOPTIONEN

- Pneumatische Schneideeinrichtung für den einfachen longitudinalen Schnitt oder pneumatische Zentriereinrichtung, beide sind einfach auswechselbar.
- optionale Zentriereinrichtung am Ausgabeband der Stüpfelstation
- separater Aufbewahrungswagen für alle zur Reinigung herausnehmbaren Komponenten



## VORLANGROLLER

Der Vorlangroller dient als Standardkomponente zur Herstellung von ovalen Produkten vor der Eingabe in den Gärschrank. Er ermöglicht die Ausgangsform für ovale gestüpfelte Produkte oder den ersten Formgebungsschritt für langgerollte Produkte.

Optional konfigurierbar mit einer Reihenumschaltung (z.B. von 10 auf 5 Reihen).



## VORGÄRSCHRANK

Gärschrank mit geregelter Klima (Temperatur, Feuchtigkeit), frei wählbaren Gehängeauflagen und einer hochwirksamen UV-Entkeimungsanlage für leere Gehänge mit einfach wechselbaren UVC-Lampen.

## BEISPIELOPTIONEN

- Gehängeauflage aus Gaze (Gehängebemehlung erforderlich)
- Queraustragung zur Beschickung von Wickelmaschinen
- Direktdurchgabe
- Aerosol-Befeuchtungsanlage

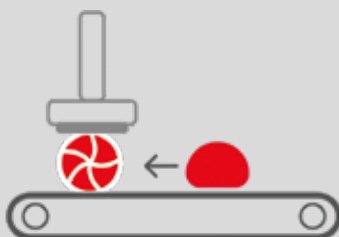


## REX TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE

Teilen und Wirken nach dem bewährten „Rex-Prinzip“ – so teigschonend und gewichtsgenau wie nur möglich. Mit dem Industrie Rex AW-H in Hygienebauart „H“, welcher einen erheblichen Reinigungsvorteil bietet. Optional auch mit Befettung erhältlich.

**Für einen Gewichtsbereich von 22-150g.**

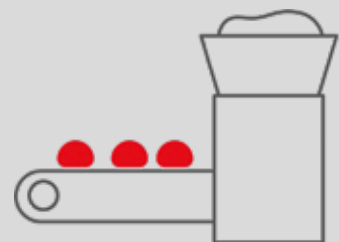
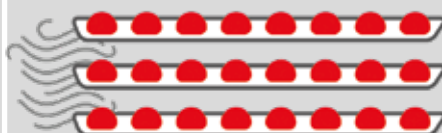
Die Hygienebauart „H“ bietet abgekapselte Antriebe, eine herausnehmbare Innenwirktrommel sowie ausschwenkbare Stauber für leichte Zugänglichkeit zur Wirktrommel. Die Maschine ermöglicht optimale Zugänglichkeit zum zweiten Wirkband, das Übergabeband ist hochklappbar. Das Ausgabespreizband ist auf einem fahrbaren Rahmen montiert, das Transferband ist hochklappbar.



## VORLANGROLLER



## VORGÄRSCHRANK



# 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 ANLAGENMERKMALE:

- gesamte Anlage in Modulbauweise für größtmögliche Produktvielfalt
- maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten dank Easy Clean Design
- frei programmierbare 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
- 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

Folgen Sie uns auf unseren  
digitalen Kanälen

scan here

