



THE BAKER'S
CROWN



BRÖTCHENANLAGE KGV / KGV-H
DER MASSSTAB FÜR LEISTUNGSFÄHIGKEIT
AUCH IN HYGIENEBAURT „H“

LEISTUNGSMERKMALE DER ANLAGEN KGV / KGV-H

Seit 50 Jahren ist König der weltweite Spezialist für Klein-gebäckanlagen. 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. Unsere Vogärschrankanlagen müssen genau diesen Anforderungen standhalten.

- Monolinie für höchste Stundenleistung oder Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt
- max. Stundenleistung bei gestüpfelten Produkten: bis zu 36.000 Stück (KGV) / 43.200 Stück (KGV-H)
- Modulsystem für die Konfiguration der Anlage nach Ihren Bedürfnissen
- mehrfach schneiden, bestreuen, usw. möglich

Aufgrund des Modulsystems der KGV-Anlage sind die Kombinationsmöglichkeiten fast unbegrenzt. Denn unsere Hochleistungsindustrieanlagen passen sich den individuellen Wünschen unserer Kunden optimal an. Wir kennen die traditionellen regionalen Produkte weltweit und wissen, wie man sie in höchster Qualität und größtmöglicher Wirtschaftlichkeit herstellt.

- Nachgärschrank mit Isolierumhausung und kontrolliertem Klima lieferbar
- Ausrüstung mit Gehängereinigungs-, Absaug- und Infrarot-Entkeimungsstation möglich
- mit Modemanbindung zur Fernwartung lieferbar

ANLAGENBEISPIEL KGV / KGV-H



PRODUKTVIELFALT



Die Produktvielfalt einer KGV-Anlage ist unbegrenzt: Ob rundgewirkt, gestüpfelt, langgerollt, langgerollt eingeschlagen, langgerollt gewickelt, flachgedrückt oder bestreut – wir definieren die Anlage nach Ihren gewünschten Produkten.

Kaisersemmeln, Schnittbrötchen, Steirische Langsemmeln, Schrippen, Rosenbrötchen, Spitzbrötchen, Mini Baguettes, Hamburger, Hot Dog,...und viel viel mehr! Sie entscheiden, was und wie Sie produzieren möchten. Wir liefern Ihnen die passende Lösung dazu.



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE – KGV IN HYGIENEBAUART: KGV-H

Eine weitgehendst wartungsfreie und leicht reinigbare Brötchenanlage für höchste Nutzungsdauer bei minimalen Wartungs- und Reinigungszeiten ist der wesentliche Anspruch, den es heute zu erfüllen gibt.

Um dieser Kundenforderung maßstabsetzend gerecht zu werden, hat König ein ganzheitliches Hygienekon-

zept einer industriellen Brötchenlinie entwickelt. In Zusammenarbeit mit Kunden erarbeiteten wir eine neue Lösung, um eine konsequente Hygienebauart im Bereich von Brötchenanlagen zu realisieren. Damit wird diese Anlage den höchsten internationalen Kundenanforderungen gerecht.



Hygienebauart „H“ für folgende Baumodule:

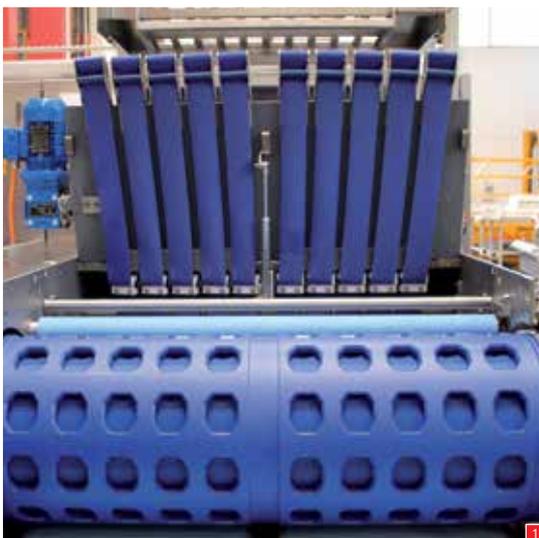
- Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW-H
- Vorgärschrank KGV-H mit Reginamatik Stanzstation
- Formstation für langgerollte, flachgedrückte und gewickelte Produkte – WDK-RR1000-H

- bis zu 50% höhere Leistung im Vergleich zu derzeit am Markt üblichen industriellen Brötchenanlagen
- max. Stundenleistung bei gestüpfelten Produkten: 43.200 Stück
- minimierte Oberflächenverunreinigungen durch neu konzipierte Rahmenkonstruktionen
- alle mechanischen Antriebskomponenten sind vom Teigbereich völlig abgekapselt
- durch den Einsatz von abgedichteten Lagern ist eine Reinigung mit Schwallwasser möglich
- gesamte Anlage im offenen Design für beste Zugänglichkeit; großflächige Gitterzaun-Türen als Eingriffsschutz
- alle Transportbänder sind für Reinigungszwecke ohne Werkzeuge entspannbar und abziehbar
- Reginamatik Stanzstation mit herausnehmbaren Wendedrucktassen, Stempelwerkzeugen und Transferbänder; können ohne Werkzeuge aus der Anlage für Reinigungszwecke herausgenommen werden

- Fünffbandmöhner für Bestreuung von beiden Seiten – MO(ST/ST/5B)1000-H
- Industrie Abziehgerät – ABI 1000/1000-H

Mit Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW-H Für maximale Gewichtsgenauigkeit in Hygienebauart „H“:

- automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit Gewichtsbereich von 22-150g
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt
- ausschwenkbare Stauber- und Gebläseeinheit für leichte Zugänglichkeit zum Trommelrundwirker
- herausnehmbares erstes Wirkband
- Innenwirktrommel komplett herausnehmbar
- Ausgabespreizband auf fahrbarem Rahmen von der Maschine entkoppelbar für eine optimale Zugänglichkeit zum zweiten wartungsfreien Wirkband



Industrie Rex AW-H in Hygienebauart „H“

- 1 optimale Zugänglichkeit zum zweiten Wirkband, Transportband hochklappbar
- 2 Ausgabespreizband auf fahrbarem Rahmen und Transferband hochklappbar
- 3 Transportbänder ohne Werkzeuge entspann- und abziehbar
- 4 **Formstation WDK-RR1000-H** für langgerollte, flachgedrückte und gewickelte Produkte
- 5 Gitterzauntüren für Eingriffsschutz



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 Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenenfalls 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