



THE BAKER'S
CROWN



KLEINGEBÄCKANLAGEN

DAS GANZE KÖNIGREICH IN IHRER HAND

WILLKOMMEN IM KÖNIG-REICH MODERNSTER BACKTECHNOLOGIE

DAS GROSSE „WHO IS WHO“ DER KLEINGEBÄCKANLAGEN

König setzt bei Kleingebäck der modernen Backtechnologie die Krone auf. Von der Kompakt- über die Industrie- bis zur kompletten Turn-Key-Anlage wird König Ihren individuellen Ansprüchen auf vielfältige Weise gerecht. Nicht umsonst hat sich König den Thron über viele Jahre hart erarbeitet. Vertrauen auch Sie der weltweiten Nr. 1.

S-Serie: Die Richtigen für Kleingewerbe und Shopbäckereien – oder als spezielle Ergänzung.

Der konsequente Anspruch, jedem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anzubieten, zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte König-Firmengeschichte. Das fängt bei unseren „Kleinsten“ an: Wir bieten leistungsfähige Maschinen für kleingewerbliche Bäckerei-, sowie Catering- und Hotelbetriebe an.

M-Serie: Perfekt für mittlere und größere Gewerbebetriebe.

Wie alles von König steht auch die M-Serie für Backtechnologie auf höchstem Niveau. Diesen Erfolg erreicht man nicht von heute auf morgen. Die M-Serie zeichnet sich durch hohe Produktvielfalt und ein modulares Baukastensystem aus. Somit finden wir für Bäckereibetriebe weltweit die geeignete Lösung.

L-Serie: First-Class-Anlagen für die großhandwerkliche und industrielle Produktion.

Mit der L-Serie eröffnet König eine maximal leistungsfähige Kategorie in der industriellen Produktion von Backwaren. Diese Spitzenstellung betrifft nicht nur den numerischen Output, sondern auch so entscheidende Bereiche wie Produktqualität, Flexibilität, Effizienz, Ergonomie und Betriebssicherheit. Praktisch jede Anlage wird nach kundenindividuellen Bedürfnissen ausgelegt, konstruiert und gebaut. Dazu braucht es schon im Vorfeld eine exzellente Kundenberatung sowie die ganze Erfahrung, das Wissen und Können der König MitarbeiterInnen.

Alles aus einer Hand - die gesamte Produktion als Turn-Key Gesamtlösung

Neben der Teigaufarbeitung konzentrieren wir uns auch immer mehr auf schlüsselfertige Gesamtlösungen für unsere Kunden. Von Kneten über Aufarbeitung bis hin zu Backen und Köhlen: Unsere jahrzehntelange Erfahrung und unsere bestens ausgebildeten MitarbeiterInnen unterstützen Sie in Ihren Turn-Key Projekten mit maßgeschneiderten Lösungen mit ausgereifter Technologie und Technik. Bei derartigen Projekten greifen wir nur auf bestmögliche Partner zurück, um Ihr Projekt zu einem erfolgreichen werden zu lassen.





KÖNIGS KLEINE FÜR DEN GROSSEN ERFOLG

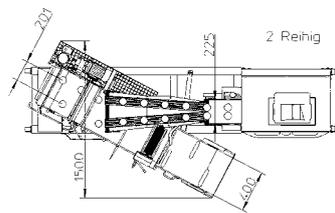
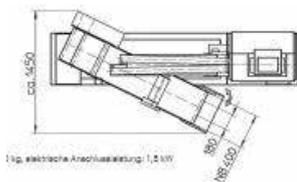
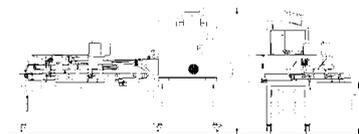
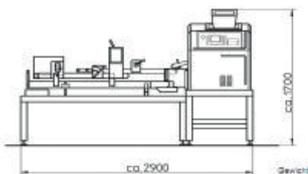
DER EINSTIEG IN DIE S-SERIE MIT BIS ZU 4.800 STÜCK PRO STUNDE

MINI REX MULTI/FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400



Die wirtschaftliche Kleinanlage mit exzellenten Leistungsdaten.

- kompakte Bauweise
- mit Mini Rex Futura als 2-reihige (Kopf-)Maschine für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizenteigen und Roggen-Mischteigen mit max. 40% Roggenanteil
- mit Mini Rex Multi für 1-, 2-, 3- und 4-reihige Arbeitsweise mit austauschbaren Stempelleisten erhältlich
- beste Ergebnisse bei der Erzeugung von runden, langgerollten, langgerollt-ingeschlagenen und flachgedrückten Produkten
- 1.800 bis 4.800 Stück pro Stunde
- optimal für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe
- höhenverstellbarer Kalibrierkopf, Einschlagenetzbänder, Unter- und Überband für ergonomisches Arbeiten mit den Funktionen: Transportieren, langrollen, flachdrücken
- teflonisierte Auffangtasse für manuelle Produktentnahme
- hoher Bedienkomfort
- rasche und einfache Reinigung durch Verwendung von Steckelementen
- Edelstahlausführung



MINI REX MULTI/FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400-M – BESONDERS FÜR TELERAS, BOLILLOS & HOUSKIES

- zusätzliche Produktvielfalt durch Modul zur Herstellung von Teleras (flachgedrückt, gerillt), Bolillos (Spitzbrötchen) oder Houskies (Zopfbrötchen): Für die charakteristisch ovale Form steht die Formstation im rechten Winkel zum Mini Rex Multi. Die Teigstücke werden mit Druckbrettern vorlanggerollt und mit einer speziellen Einheit geformt.
- gesamte Einheit höhenverstellbar für ergonomischen Betrieb
- die bisherige Produktvielfalt ist ebenso möglich



MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE G2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND EINSCHLAGLANGROLLSTATION IN EASY CLEAN DESIGN

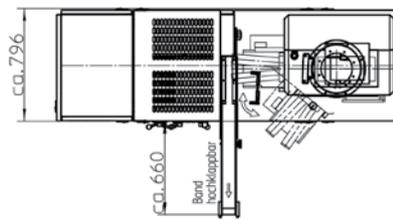
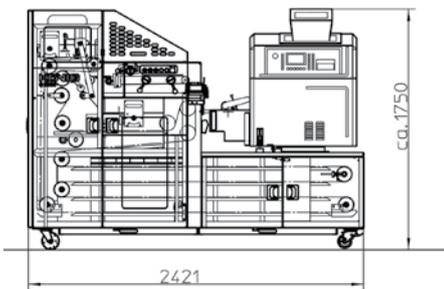


- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75g Teigstückeneinzelgewicht bei gestüpfelten Produkten und ungestüpfelt bis ca. 100g
- Gärzeit ca. 6 min bei einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für 1.800-4.800 Stück und erweiterten Gewichtsbereich der Teigstücke
- integrierter Einschlag-Langroller (zB zur Herstellung von Schrippen)
- Gewicht ca. 1.100 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,2 kW
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



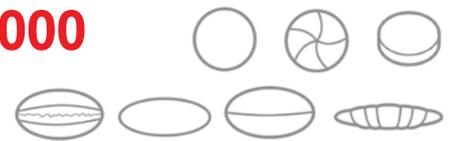
EASY CLEAN DESIGN FÜR ERLEICHTERTE REINIGUNG & WARTUNG:

- großzügige Bedien- und Wartungstüren in Edelstahlausführung für einfache Zugänglichkeit
- herausnehmbare Auffangladen unter der gesamten Anlage
- benutzerfreundliches, intuitives Bedienfeld mit neuen standardisierten Bedienhebeln

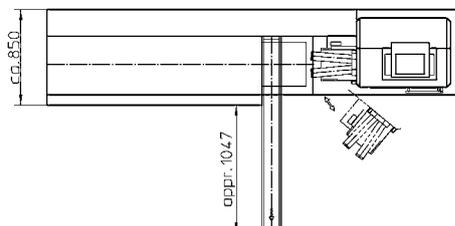
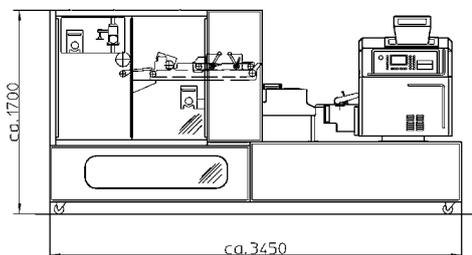


MINI REX MIT KOMPAKTANLAGE GS2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND FORMSTATION



- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 145 belegbaren Gehängen für max. 75g Teigstückeneinzelgewicht bei gestüpfelten Produkten und ungestüpfelt bis ca. 100g
- optional auch mit 170 oder 220 belegbaren Gehängen lieferbar
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Gärzeit ca. 8 min bei 145 Gehängen und einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- integrierte Formstation mit Vordruckrolle, Schleppband, Unter- und Oberband mit stufenlos einstellbarer Geschwindigkeit für 2-reihige Arbeitsweise, Querteilung max. 180 mm
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für 1.800-4.800 Stück und erweiterten Gewichtsbereich der Teigstücke
- Gewicht ca. 1.650 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,5 kW
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



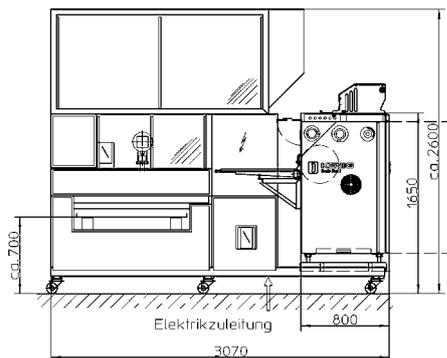


DAS BESTE FÜR JEDEN BÄCKER

DIE M-SERIE: EINZWECK - ODER MULTIFUNKTIONSANLAGEN FÜR HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT

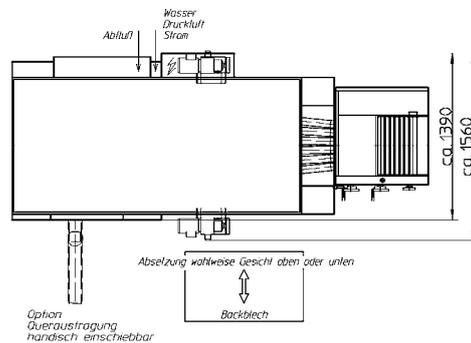
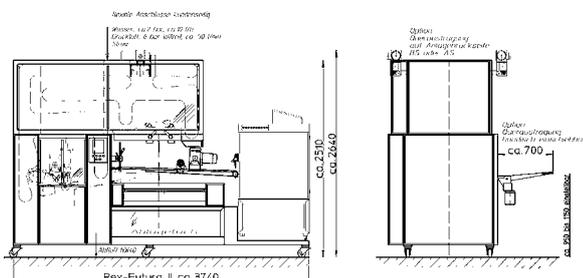
ECO 4000 - DIE KOMPAKTANLAGE FÜR KAISERSEMMLN

- 5.100 Stück Stundenleistung bei kontinuierlicher Arbeitsweise
- kompakte Brötchenanlage für runde gestüpfelte Produkte
- optimales Preis-/Leistungs-Verhältnis
- gesamte Anlage verfahrbar auf Rädern und mit ausschwenkbarer Kopfmaschine Classic Rex
- 5-reihige Arbeitsweise
- optionale Zusatzvorrichtung zur wahlweisen Absetzung Gesicht oben oder Gesicht unten
- Absetzung auf Euro-Norm-Backblechgrößen abgestimmt
- auch mit Nachgärschrank für ca. 10 oder 20 Minuten Nachgärzeit lieferbar
- optional mit Queraustragung für vorgegarte Teigstücke zB für Wickelware



ECO TWIN - DIE KOMPACTANLAGE FÜR KAISERSEMMLN UND SCHNITTBRÖTCHEN

- optimales Preis-/Leistungsverhältnis
- maximale Stundenleistung 5.040 Stück
- Länge der Vorgärschrankanlage nur 3.480 mm
- serienmäßig mit zusätzlicher Direktabsetzung
- schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation
- gefertigt aus Edelstahl - wertbeständig für viele Jahre
- auch mit Nachgärschrank Typ N20 bei Eco Twin 600
- gesamte Anlage auf Untergestell mit Rädern
- Absetzung mit Abziehgerät auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche abgestimmt
- Abziehlängen und Schritt der Teigstücke stufenlos einstellbar



MULTIPURPOSE ANLAGE



Mit der Multipurpose Anlage bieten wir eine einzigartig modulare Anlage für eine hohe Vielfalt an Produkten. Nicht nur Hamburger und Hot Dog Brötchen, sondern auch Toastbrot oder Zwieback können auf dieser Anlage produziert werden. Sehr

modular und für jedes Unternehmen. Die Multipurpose Anlage ist in semi-industrieller und industrieller Ausführung erhältlich. Sie definieren Ihre Produkthanforderungen und wir finden die technische Lösung.

Semi-industrielle Ausführung:

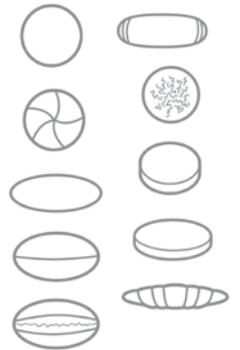
- Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück in 6-reihiger Arbeitsweise (25 Hübe/min.)
- Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi mit Gewichtsbereich von 17 bis 245g (bis zu 600g bei ungewirkten Teigstücken)



COMBILINE

Das modulare Gewerbesystem wächst mit Ihrem Erfolg mit. Bei der Entwicklung der Combiline wurde das Baukastensystem konsequent umgesetzt. Wesentliche Komponenten der Anlage wie Befeuchtung/Bestreuung, Wickelstation oder Schneidestation sind auch später problemlos nachrüstbar.

- Stundenleistung bis 9.000 Stück
- modulares Baukastensystem
- 6-/5-/4- oder 5-/4-/3-reihige Arbeitsweise; optional 2-reihig
- auch mit Direktdurchgabe zum Absetzen grüner Teiglinge
- automatische Absetzung auf Backbleche oder Gärgutträger
- lieferbar in Arbeitsbreite 600 oder 800 mm
- Salzstangerl- bzw. Kipferl-/Hörnchenproduktion durch Queraustragung und Anstellen einer Wickelmaschine möglich; optional auch mit integriertem Wickler
- beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- hygienefreundliche Bauart für leichte Reinigung und Wartung



COMBILINE COMPACT

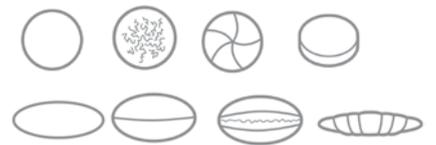
- Stundenleistung bis 9.000 Stück
- kompakte und stabile Rahmenbauweise
- die bewährten Teigteil- und Wirkmaschinen, wie z.B. Basic Rex, Classic Rex, Classic Rex Futura oder Rex Futura Multi als Kopfmaschine sind Garant für eine königliche Brötchenanlage
- Reginamatik Stanzstation mit automatischen Wendedrucktassen für runde, gestüpfelte und langgerollte Brötchen
- Klima mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge
- einstellbare Leistung von 15-25 Hübe/min
- ergonomische Blechabnahmehöhe
- Direktabsetzung von Kopfmaschine auf Absetzgerät möglich
- integrierte Langrollstation zur Herstellung von Schnittbrötchen oder Langsemeln
- hygienisch und wartungsfrei aus Edelstahlmaterialien gebaut
- Abziehergerät optional mit ausziehbarer Lade zur Arbeiterleichterung ausstattbar



COMBILINE plus EC

König überarbeitet die weltweit bewährte Brötchenanlage Combiline für noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen – genannt „Easy Clean“ Design.

- neuartiger Rahmenaufbau für optimierte Hygiene und Zugänglichkeit
- Leistung von bis zu 11.880 Stück/Stunde bei 33 Hüben/min
- das „Easy Clean Design“ bietet beispielsweise abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- mit Vorgärschrank mit integriertem Langroller und 330 belegbaren Gehängen
- exakteres und schonenderes Absetzen durch ein Übergabeband nach der Stüpfelstation
- Klima mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge
- Abziehgerät zugänglich von drei Seiten auf ergonomischer Blechabnahmehöhe
- Direktdurchgabe von Kopfmaschine auf Absetzgerät möglich
- Abziehgerät optional mit ausziehbarer Lade zur Arbeitserleichterung ausstattbar



KKM

- Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt: Formen, Drücken, Stempeln, Langrollen, Nachschleifen, Wickeln, Schneiden, Bestreuen – alles ist möglich!
- Stundenleistung bis 7.500 Stück bei 5-/4-/3-reihiger Arbeitsweise
- Direktdurchgabe zum Absetzen grüner Teiglinge möglich
- wesentliche Komponenten der Anlage wie Nachgärschrank, Befeuchtung/Bestreung, Wickelstation und Schneidestation sind je nach Anlagenkonfiguration auch später problemlos nachrüstbar
- 3-fach Wendetasche für differenziertes Produktsortiment
- stufenlos einstellbares Nachschleifgerät für zweiten Wirkvorgang zur Herstellung von qualitativ hochwertigen, rustikalen Brötchen (z.B. Wachauer)
- höchste Qualität für Schnittbrötchen bzw. Langsemeln, durch integrierten Vorgärschrank mit Langrollstation



LEISTUNG IST ALLES.

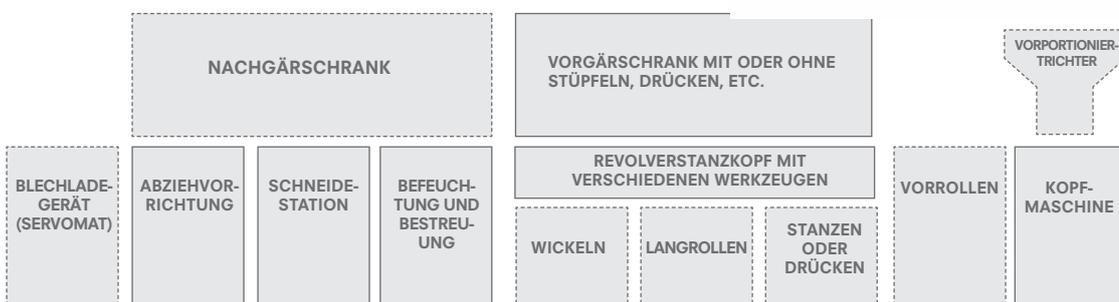
DIE L-SERIE IST, WO DARÜBER NICHTS MEHR MÖGLICH IST.

KGV COMBI 2000

Die KGV Combi 2000 ist keine Anlage, die man „von der Stange“ kauft: Kunden und Experten von König loten gemeinsam die Bedürfnisse und Möglichkeiten aus. Dann wird

die Anlage konfiguriert und ausgelegt. Der Einsatz modularer Baugruppen erlaubt eine unglaubliche Vielfalt.

- maximale Stundenleistung je nach Kopfmaschine bis zu 18.000 Stück
- in variablen Versionen wahlweise mit Befeuchtung/Bestreung und Nachgärschrank
- 800 mm Arbeitsbreite für höchste Leistung
- auf Wunsch mit Direktdurchgabe zur Absetzung grüner Teiglinge
- einfache Reinigung
- ergonomische Bauweise



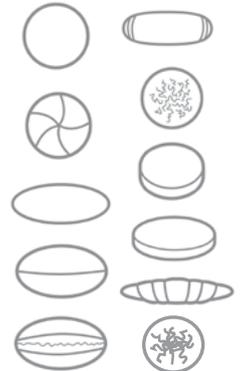


KGV-HOCHLEISTUNGSINDUSTRIEANLAGEN

Maßgeschneiderte Anlagen für höchste Produktvielfalt

- Monoanlage für höchste Stundenleistung oder Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt
- Stundenleistung bis zu 36.000 Stück
- Modulsystem für die Konfiguration der Anlage nach Ihren Bedürfnissen
- Kaiser- und Langsemmel, Schnittbrötchen und Schrippen, Kornspitz und Berliner, usw.

- mehrfach schneiden, bestreuen, belagen usw. möglich
- Nachgärschrank mit Isolierumhausung und kontrolliertem Klima lieferbar
- Ausrüstung mit Gehängereinigungs-, Absaug- und Infrarot-Entkeimungsstation möglich
- mit Modemanbindung zur Fernwartung



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE – KGV IN HYGIENEBAUART: KGV-H

- mit Kopfmachine Industrie Rex AW-H in Hygienebauart „H“
- Stundenleistung bis zu 45.000 Stück
- minimierte Oberflächenverunreinigungen durch neu konzipierte Rahmenkonstruktionen
- alle mechanischen Antriebskomponenten sind vom Teigbereich völlig abgekapselt
- Reinigung mit Schwallwasser möglich durch den Einsatz von abgedichteten Lagern
- gesamte Anlage im offenen Design für beste Zugänglichkeit; großflächige Gitterzaun-Türen als Eingriffsschutz
- alle Transportbänder sind für Reinigungszwecke ohne Werkzeuge entspannbar und abziehbar

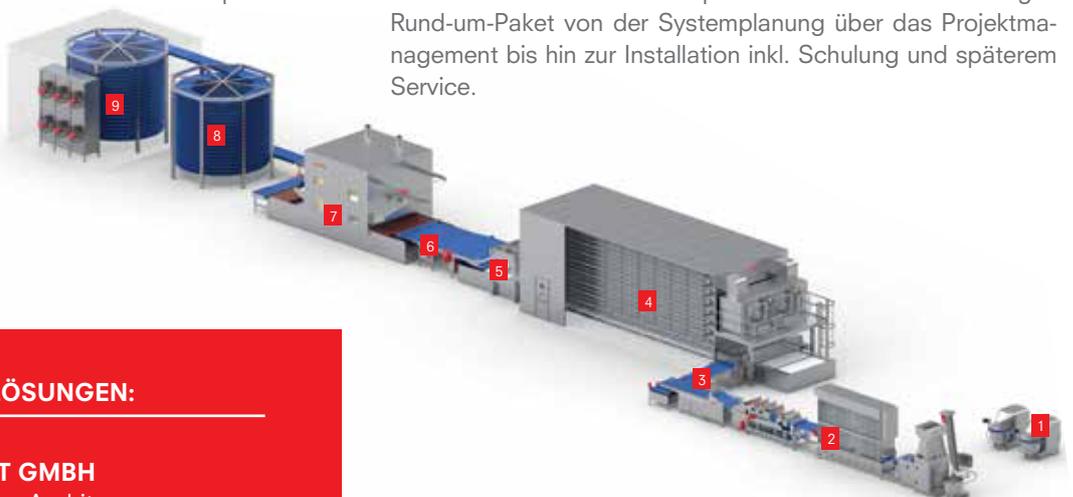
- für Reinigungszwecke können die Wendedrucktassen der Reginamatik Stanzstation, Stempelwerkzeuge und Transferbänder ohne Werkzeuge herausgenommen werden



DIE KOMPLETTLÖSUNG: TURN-KEY ANLAGE FÜR KLEINGEBÄCK

Je nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen plant König individuelle Anlagen. Somit bieten wir Anlagen für Produkte in Formen als auch Anlagen für lose Produkte wie zum Beispiel Briochebrötchen, Schnittbrötchen oder frei geschobene Hamburger oder Hot Dog Brötchen. Wir konzipieren die Anlagenkonfiguration so, dass Sie mit Ihren Teigen die beste Produktqualität erreichen, beginnend mit

der Teigherstellung über Gären und Backen bis zum Kühlen und Einfrieren. Wir gehen auf Ihre individuellen Ansprüche ein und bieten Ihnen ein für Sie passendes und schlüsselfertiges Rund-um-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.



IHR KONTAKT FÜR TURN KEY LÖSUNGEN:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80 | A-8045 Graz-Andritz

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

Mehr Information:



- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1 Doppelwellenknetter DW 240-H | 6 Produkttransfereinheit |
| 2 Vorgärschrankanlage | 7 Backofen PU Integral |
| 3 Gärschrankbeladung | 8 Kühlschnecke |
| 4 Plattengärschrank | 9 Spiralfroster |
| 5 Schneideeinheit | |

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

NACHGÄRSCHRÄNKE VON KÖNIG

GEHÄNGEGÄRSCHRANK

Der Gehängegärschrank ist geeignet für lose Produkte und in den Anlagenbreiten mit 600, 800 oder 1.000mm oder abgestimmt auf die Breite des nachfolgenden Aggregates mit Breiten von 1.600, 2.000, 2.500 oder 3.000mm lieferbar. Für Berliner- bzw. Krapfenanlagen ist der Gärschrank auch in den Breiten 1.000 oder 1.300mm lieferbar. Basierend auf der gewünschten Gärzeit, wird die Gehängeanzahl und damit die Größe des Gärschranks bestimmt. Die Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung wird über ein Thermostat und Hygrostat geregelt.



Die König-Nachgärschränke können auf Wunsch auch mit Isolier-Paneelen vollständig umhaust werden. Dann werden sie mit einem elektronisch gesteuerten Klimasatz ausgestattet, mit dem sich alle Parameter für optimale, stets gleichbleibende Gärbedingungen kontrollieren und steuern lassen: Heizen, Kühlen, Be- und Entfeuchten. Dazu kommt eine erleichterte Reinigung, weil durch den Umbau die Seitenverkleidungen am Rahmen wegfallen: Mehlstaub, Teigreste usw. fallen einfach nach unten und werden nach Schichtende bequem weggesaugt bzw. -gewischt.



STEP-GÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Stufengärschrank ist geeignet für Produkte auf/in Platten, Blechen, Muldenbleche und in den Standardarbeitsbreiten 800, 1.000, 1.200, 1.600 und 2.400mm erhältlich. Die kompakte Bauweise, hygienische Konstruktion und die Verwendung von hochwertigen Komponenten gewährleisten die beste Effizienz und Flexibilität in der Produktion, und dies alles bei reduziertem Platzbedarf. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten vollständig abgekapselt und somit für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.



PLATTENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Plattengärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen und bietet aufgrund konstanter Klimabedingungen eine hohe Produktqualität. Der Gärschrank ist geeignet für lose Produkte oder Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen und ist in den Standardarbeitsbreiten 2.400, 3.000, 3.200, und 3.600mm erhältlich. Der Plattengärschrank bietet eine Kapazität von bis zu 500 Platten.



STIKKENGÄRRaum

Der Stikkengärraum besteht aus modularen Platten und eignet sich speziell für das Gären von Brötchen und Feingebäck. Die Produkte werden dem Gärraum mithilfe von Stikkenwägen, auf denen das Gebäck direkt platziert wird, zugeführt. Der Stikkengärraum ist geeignet für einzeln oder doppelt ausgeführte Stikkenwägen und Abmessungen von 800x600, 800x1.200 oder 1.000x600mm. Die Klimasteuerungseinheit ermöglicht eine sehr genaue Regelung aller Gärparameter (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und sorgt für einheitliche und konstante Gärbedingungen in allen Bereichen des Gärschranks.



BÄNDERGÄRSCHRANK

Der Bändergärschrank ermöglicht eine hohe Produktqualität aufgrund konstanter Klimabedingungen durch eine Klimasteuerungseinheit zur Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Der Gärschrank ist geeignet für lose Produkte oder laminierte Teige und in den Standardarbeitsbreiten 800, 1.000, 1.200, und 1.400mm erhältlich. Die Bandlänge des modular aufgebauten Bändergärschranks beträgt bis zu 400m.



HYGIENAUSRÜSTUNG

Stockflecken sind eine Tatsache, die sich kaum vermeiden lässt. König verwendet eine Menge Ressourcen zur Verbesserung der Gärgehänge, der Reinigungs- und Entkeimungsmöglichkeiten der Gärsschränke.

Neben der standardmäßigen Trockenzone hat sich für größere Nachgärsschränke nach heutigem Kenntnisstand folgende Kombination als zielführend erwiesen:

1. Gehänge-Reinigungsstation

Mittels rotierender Bürsten wird jedes einzelne Gehänge nach jedem Umlauf in einer geschlossenen Station mechanisch gereinigt; dabei wird es auf den Kopf gestellt: Die Bürsten fahren von unten hinein, der Schmutz fällt nach unten

2. Absaugeinrichtung

Der beim Bürsten entstehende Staub wird von einer leistungsfähigen, explosionsgeschützten Industriesauganlage abgesaugt und in einen leicht erreich- und tauschbaren Staubsack transportiert.

3. Infrarot-Entkeimung

Die Gehänge werden nach der mechanischen Reinigung und Absaugung für eine vorbestimmte Zeit an leistungsstarken Infrarotlampen vorbeigeführt. Diese gehen im Gegensatz zur herkömmlichen UV-Bestrahlung auch unter die Oberfläche: Erreicht die Gehängeauflage die Temperatur von ca. 125°C, ist davon auszugehen, dass unerwünschte Keime und Sporen abgetötet werden. Die Infrarot-Entkeimung kann entweder so ausgelegt werden, dass bei jedem Umlauf entkeimt wird – dies tun in der Regel Dreischicht-Betriebe – oder, dass nach Produktions- bzw. Schichtende ein eigenes Entkeimungsprogramm gefahren wird.



BACKWAGENWECHSEL OHNE ANLAGENSTOPP AUTOMATISIERUNG BIS ZUM SCHLUSS

SERVOMAT



Der Servomat ist das automatische Blechstapelgerät von König, das die belegten Bleche (oder andere Gärgut- oder Backgutträger) aus der Absetzvorrichtung der Anlage selbsttätig entnimmt und in einen Stikken oder eine ähnliche Vorrichtung einbringt. So wird der Backwagen automatisch bestückt und ist zum Abbacken bereit. Gerade bei größeren Mengen eine enorme Arbeiterleichterung, die zudem den Bediener für andere Tätigkeiten freispielt!

- kein Anlagenstopp beim Backwagenwechsel
- passend für alle marktüblichen Stikkenwägen und Backbleche
- bis 180 Backbleche pro Stunde
- wahlweise an Anlagenvorder- oder -rückseite oder zur Leistungsmaximierung in Doppelausführung beidseitig (= 360 Bleche/h) anstellbar
- frei programmierbare Steuerung in Industrieausführung
- automatische Backblecherkennung
- auch mit „Rangierstation“ erhältlich, die das Bereitstellen zweier Wägen erlaubt und daher den Wagenwechsel bzw. das Eingreifen des Bedieners erst nach der Belegung von zwei Wägen erfordert

STEMPELWERKZEUGE



RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 stern



Fußball

LANGGEROLLE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Steirische
Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



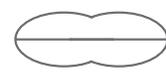
Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



LEGENDE



RUNDGEWIRKT

z.B. Krapfen/Berliner, Milch-, Rosinenbrötchen, Wassersemeln ...



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT

z.B. Kaisersemeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemeln usw.; Fußball ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT

z.B. Steirische Langsemeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN

z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Pain au lait ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT EINGESCHLAGEN

z.B. Hot Dog ...



RUNDGEWIRKT GEWICKELT

z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



BESTREUTE PRODUKTE



ZWEIMAL RUNDGEWIRKT

z.B. Rosenbrötchen



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT FLACHGEDRÜCKT

z.B. italienische Kleingebäcke ...

Sonderformen wie z.B. für „Mantovani“ – rundgewirkt, gewickelt, gedreht, gewickelt – sind möglich. Die Ingenieure von König entwickeln auch mit den Kunden zusammen Lösungen für Sonderformen; so ist es mehrmals gelungen, Produkte,

die bislang nur aufwendig manuell hergestellt werden konnten, maschinell zu formen und dem weiteren automatischen Prozess (Gären, Bestreuen, Schneiden, Absetzen usw.) zuzuführen.

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

Folgen Sie uns auf
unseren digitalen Kanälen.

scan here

