

A close-up photograph showing several rectangular pieces of white dough resting on a blue, ribbed conveyor belt. The dough pieces are arranged in rows.

THE BAKER'S
CROWN



TEIGBANDANLAGE MENES / MENES-H

HÖCHSTE TEIGSCHONUNG MIT TWIN SAT PRINZIP
AUCH IN HYGIENEBAUART „H“



LEISTUNGSMERKMALE

Bei der Entwicklung der Menes war unser wichtigstes Ziel, mit einem durchdachten Modulkonzept den unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen so exakt wie möglich zu entsprechen. Daher ist die Menes Anlage kundenspezifisch anpassbar und auch später jederzeit erweiterbar.

- Teigdurchsatz von 500 bis zu 5.000 kg pro Stunde
- erhältlich in den Arbeitsbreiten 800/1.000/1.200 und 1.600 mm
- extreme Bandbreite an TA verarbeitbar: von TA140 (z.B. Laugenstangen) bis TA190 (z.B. Ciabatta)
- Teigbandhöhe von 1 mm - 50 mm
- volle Modularität durch Baukastenkonzept mit einer Vielzahl an Werkzeugen, weitere Module jederzeit erweiterbar
- 3-Walzen Teigbandformer für ein homogenes Teigband schon von Anfang an
- bildorientierte und einfache Steuerung der Anlage, optional auch mit tragbarem Panel oder mobilem Endgerät
- Doppelsatellitenkopf „Twin Sat“ für schonendste Teigbearbeitung
- für eine Vielzahl von unterschiedlichen Teigen wie zB Blätter-, Plunder, Pizza, Ciabatta, Baguettes, usw.
- Anlage gefertigt in hochwertigem Edelstahl

FÜR ERWEITERTE PRODUKTVIELFALT: KOMBINIerte TEIGBANDANLAGE

Menes-H „all-in-one“ mit Vorgärschrankanlage KGV:

- für eckige und rundgewirkt-gestüpfelte Brötchen aus dem Teigband
- mit einer Anlage kann ein Bäckereibetrieb einen Großteil seiner Produktpalette herstellen
- Stundenleistung von bis zu 90.000 Brötchen pro Stunde
- sehr hohe Leistung bei minimalem Platzbedarf
- vollautomatischer Anlagenbetrieb (Ein-Mann-Bedienung)
- gespiegelte & komplett synchronisierte Anlagen



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: TEIGBANDANLAGE MENES IN HYGIENEBAUART „H“

Teigbandanlage für optimierte Reinigung:

- „Wash-Down“ Reinigung durch abgedichtete Lager möglich
- kürzere Reinigungszeiten & reduzierte Kontamination durch minimierte Oberflächenverunreinigungen & neu konzipierte Rahmen
- dadurch auch schnellere Produktwechsel möglich
- längere Reinigungsintervalle und verkürzte Stillstandszeiten der Anlage



Bauvarianten der Hygienebauart „H“:

Mit Schutzabdeckung und durchgehenden Transportbändern

- Verwendung von Schutzabdeckungen für leichte und rasche Zugänglichkeit und optimalen Eingriffsschutz
- durchgehende Transportbänder einfach und ohne Werkzeug entspannbar



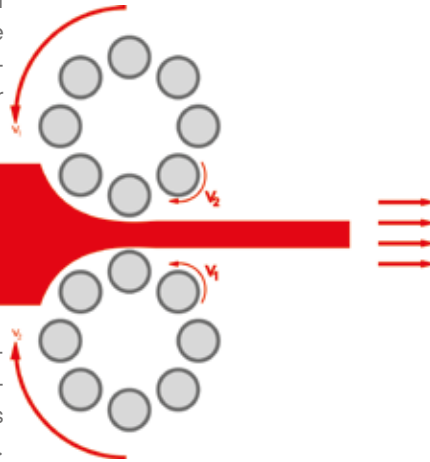
Mit Schutzzaun und austauschbaren Bändern

- kompakte Bauweise mit großflächigen Schutzzaun-Türen als Eingriffsschutz für Bedienpersonal
- austauschbare Bänder – können ohne Werkzeug ausgetauscht & gewechselt werden
- Rund-um-Reinigung durch ausfahrbare Rahmen



DAS TWIN SAT PRINZIP

Der große Unterschied zur üblichen Satelliten-technik mit normaler zylindrischer Walze liegt im Doppelsatellitenkopf, der die starke mechanische Beanspruchung des Teiges auf ein Minimum reduziert und Teigspannung weitgehend verhindert. Wir nennen es das Twin Sat-Prinzip.



Der Twin Sat funktioniert nach einem ausgeklügelten System. Durch die Konstruktion zweier übereinander angeordneter Satelliten-Walzenköpfe ist es möglich, nahezu spannungsfreie Teige zu erzeugen. Sie können nach dem Ausrollen geschnitten, geformt und ohne Teigruhe weiterverarbeitet werden. Dabei wird der Teig beim Transport in die Maschine nicht gewalzt, sondern durch eine klopfende Bewegung mit hoher Geschwindigkeit auf Maß gebracht.



ACCURATE WEIGHT SYSTEM (AWS)

Zur Erhöhung der Gewichtsgenauigkeit für alle auf der Menes Teigbandanlage hergestellten Produkte ist die Integration des **König Accurate Weight Systems** möglich.

Das Accurate Weight System ist eine selbständige Maschinenkomponente mit eigener elektronischer Ausrüstung und Antriebseinheit und ermöglicht eine segmentierte Verwiegung des Teigbandes über die Arbeitsbreite der Menes Teigbandanlage. Einzelne Teigstränge werden erkannt, ausgewertet und Unterschiede im Teiggewicht an den einzelnen Verwiegungsstellen erfasst. Durch die Regelung von mehreren Modulen innerhalb der Teigbandanlage können Korrekturschnitte verhindert und der Ausschuss von Teig reduziert sowie eine gewichtsgenaue Produktion von Teiglingen, Teigbändern und Teigstücken erzielt werden.



DIE MENES PRODUKTVIELFALT



**RUNDGEWIRKTE
PRODUKTE**



**VIERECKIGE PRODUKTE
(zB CIABATTA)**



**DREIECKIGE
PRODUKTE**



**GEWICKELTE
PRODUKTE**



BAGUETTE



**DÜNNTEIG (zB PIZZA,
FLADENBROT)**



**FEINGEBÄCK (zB BLÄTTER-,
PLUNDERTEIG)**



BROT



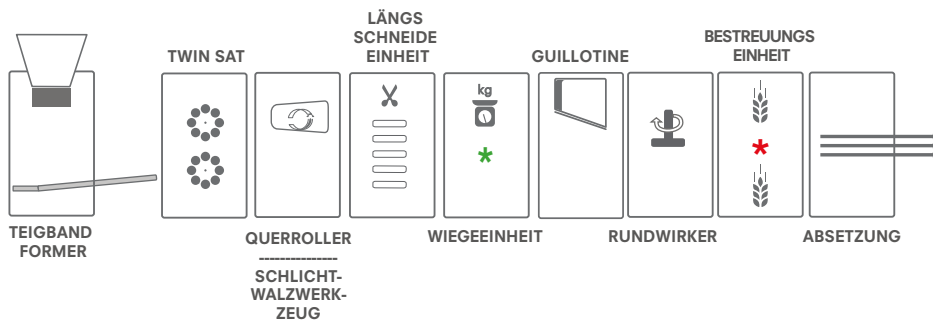
BESTREUTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKTE PRODUKTE



* optional mit Bestreuungseinheit
* optional für bestreute Produkte



VIERECKIGE PRODUKTE (zB Ciabatta)



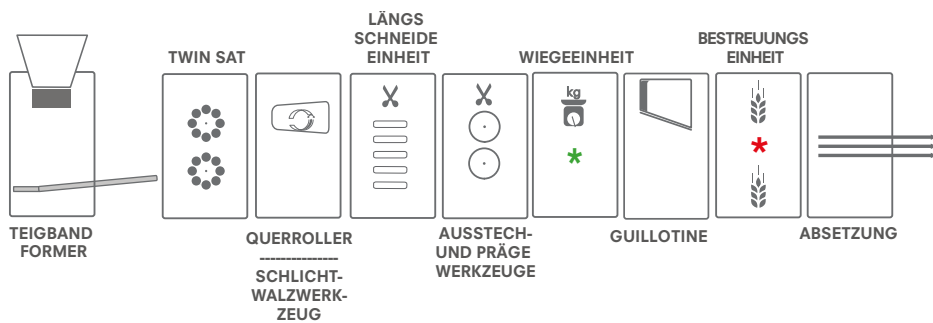
* optional mit Bestreuungseinheit
* optional für bestreute Produkte



DREIECKIGE PRODUKTE



* optional mit Bestreuungseinheit
* optional für bestreute Produkte

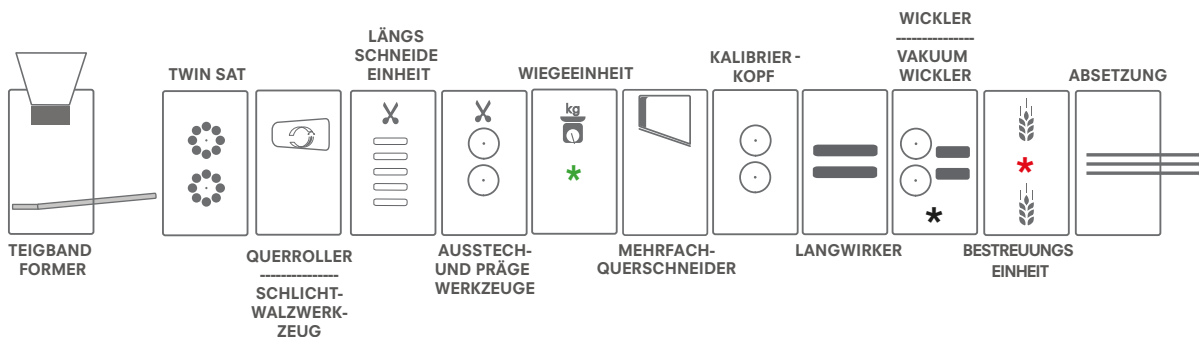


GEWICKELTE PRODUKTE (zB Salzstangerl, Kornspitz)



* optional mit Bestreuungseinheit
* optional für bestreute Produkte

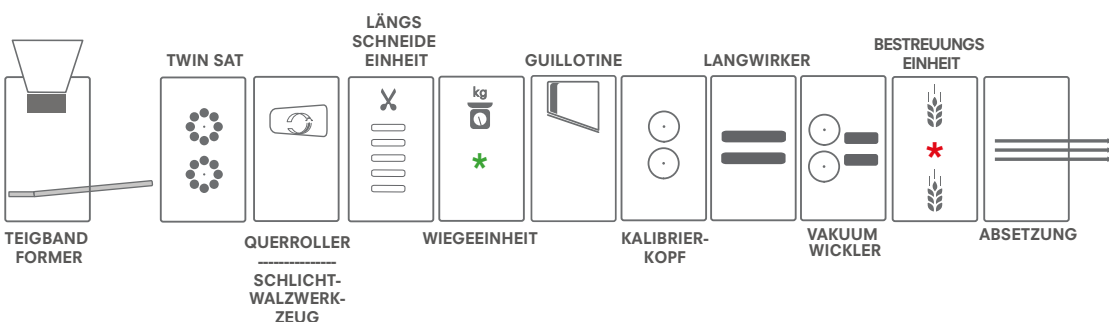
* je nach Wickelstraffheit, optional mit Vakuumwickler



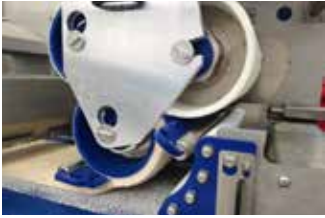
BAGUETTE



* optional mit Bestreuungseinheit
* optional für bestreute Produkte



VOLLE MODULARITÄT - DAS MENES BAUKASTENKONZEPT



TEIGBANDFORMER

Die Menes verfügt über einen neuen 3-Walzen Teigbandformer, der für unterschiedliche Teige verwendet werden kann. Durch steckbare Walzen in unterschiedlichen Oberflächenbeschaffenheiten können sowohl feste als auch weiche Teige verarbeitet werden. Durch dieses Wechselsystem in unterschiedlichen Breiten wird somit auch eine variable Teigbandbreite erzielt und der Restteig auf ein Minimum reduziert.

Dadurch kann mit der Anlage eine breite Produktvielfalt von Broten, Baguette, Brötchen, Ciabatta, Toastbrot, Pizza, Hot dog, Donuts, Kuchen, Croissants, Strudel bis zu Pita und anderen Arten von Fladenbrot hergestellt werden.



**DOPPELSATELLITENKOPF
TWIN SAT**

Der TwinSat funktioniert nach einem ausgeklügelten System. Durch die Konstruktion zweier übereinander angeordneter Satelliten-Walzenköpfe ist es möglich, nahezu spannungsfreie Teige zu erzeugen. Dabei wird der Teig beim Transport in die Maschine nicht gewalzt, sondern durch eine klopfende Bewegung mit hoher Geschwindigkeit im Verhältnis 7 : 1 auf Maß gebracht.

Bei richtiger, auf den Teig abgestimmter Einstellung der Umfangsgeschwindigkeiten, werden Scherkräfte weitestgehend verhindert und dadurch kann die Struktur der Endprodukte durch das größere Gashalte- Wasserhalte- und Aromavermögen, wesentlich beeinflusst werden.



**VIBRO
SCHLICHTWALZWERKZEUG**

Das Vibro Walzwerk ist die High-End-Lösung für die Vergrößerung der Teigbandbreite. Das Teigband wird durch eine zylindrische Oberwalze und einem Förderband, unter dem sich eine schraubenförmige Welle befindet, geführt. Die Teigstärke wird durch pulsierende Bewegungen reduziert und der Teig wird schonend von der Mitte nach außen getrieben. Die Anordnung der Exzenter führt auch dazu, dass der Teig während des Bearbeitungsprozesses immer wieder eine kurze Zeit Entspannung erfährt.

Einsatzgebiet: Produkte mit eher gleichmäßiger Porung



**QUERROLLER I
SCHLICHTWALZWERKZEUG**

Das Querwalzwerkzeug dient zum schonenden Querwalzen des Teigbandes. Es reduziert die Teigspannung und die Dicke des Teiges. Die Walze läuft quer zur Teigaufrichtung und verbreitert das Teigband, indem sie gleichzeitig die Teigstärke reduziert. Der Abstand zwischen der Walze und dem Förderband ist stufenlos einstellbar.

Einsatzgebiet: Produkte mit eher ungleichmäßiger Porung zB Ciabatta

Das Schlichtwalzwerkzeug besteht aus zwei Walzen, mit denen der Teig stufenlos im Verhältnis 2 : 1 auf die gewünschte Teigstärke reduziert werden kann.



**GUILLOTINE | MEFHACH-
QUERSCHNEIDER**

Mit der Guillotine werden die Teigstränge in Länge oder Form geschnitten und auf mögliche weitere Prägewerkzeuge (zB rustikale Produkte) vorbereitet. Die Guillotine steht für große Schnittkräfte. Durch die hohe Schnittgeschwindigkeit verläuft der Schnitt selbst bei Produkten mit einer großen Teigbandhöhe noch exakt senkrecht.

Der Mehrfachquerschneider ermöglicht Ihnen durch den Schnitt- und anschließenden Drehprozess zusätzliche Vielfalt in Ihr Produktsortiment zu bringen, wie zum Beispiel mit gewickelten Produkten.



RESTTEIGABHEBER

Nach dem Schneiden der Teigstränge kann zwischen den geschnittenen Formen je nach Produkt mehr oder weniger Restteig entstehen. Dieser wird mit einem speziell dafür konstruierten Transportband schonend und sicher abgehoben und über ein Querband dem Knetor oder einem Restteigportionierer zugeführt.



RUNDWIRKER

Diese Rundwirkeinrichtung kann mit bis zu 33 Hüben pro Minute betrieben werden. Der Rundwirker kann auf verschiedene Wirkintensitäten und Stückgewichte eingestellt werden, wodurch die Teige mit der optimalen Spannung bis in den Kern gewirkt werden und dadurch eine gute Standfestigkeit und perfekt runde Form erhalten.



KALIBRIERKOPF

Um das Teigband auf die gewünschte Endstärke zu bringen und für die weitere Verarbeitung vorzubereiten (zB bei der Produktion von Toastbrot oder gewickelten Produkten) läuft das Teigband durch einen Kalibrierer.

Der Kalibrierkopf bringt somit den Teig auf die richtige und vor allem gleichmäßige Dicke. Dadurch wird eine optimale Oberflächenbeschaffenheit des Teigbandes ermöglicht.



LÄNGSSCHNEIDEINHEIT

Das geformte Teigband wird durch die Längsschneideeinheit in Streifen geschnitten. Die Messer sind einzeln auf einer durchgehenden Achse gelagert.

Die Messer sind austauschbar und je nach Endprodukt flexibel einstellbar und ermöglichen einen offenen, sowie auch geschlossenen Schnitt des Teigstückes.



ARBEITSTISCH | DOSIER- & FALTEINHEIT

Je nach gewünschtem Endprodukt und Grad der Automatisierung stehen Arbeitstisch sowie Dosier- und Falteinheit als weiteres Modul zur Verfügung.

Die Dosiereinheit ist für den Einsatz unterschiedlichster Füllungen ausgelegt und platziert die Füllung präzise auf dem Teigband.



AUSSTECH- UND PRÄGEWERKZEUGE

Mit den Ausstech- und Prägewerkzeugen können je nach Kundenwunsch beliebige Formen aus dem Teig ausgestochen werden. Die verschiedenen Werkzeuge können je nach Produktgruppe im dazugehörigen Werkzeugwagen gelagert und bei Bedarf in den Aufnahmerahmen eingesetzt.

Mit den auswechselbaren Kunststoffwalzen ist ein rascher Produktwechsel einfach möglich, wodurch eine hohe Produktvielfalt erreicht werden kann.



WIEGEEINHEIT

Zur Erhöhung der Gewichtsgenauigkeit für alle auf einer Teigbandanlage hergestellten Produkte ist die Integration des Accurate Weight Systems (AWS) möglich. Die segmentierte Verwiegung über die gesamte Teigbandbreite ermöglicht es, die Unterschiede im Teiggewicht an den einzelnen Verwiegungsstellen zu erfassen. Diese Auswertung erlaubt eine Regelung der optional verstellbaren Längsschneideeinheit, Walzwerke und Guillotine.

Durch die Regelung von mehreren Modulen innerhalb der Teigbandanlage können Korrekturschnitte verhindert, der Ausschuss von Teig reduziert sowie eine gewichtsgenaue Produktion von Teiglingen, Teigbändern und Teigstücken erzielt werden.



LANGWIRKER

Möchten Sie langgewirkte Produkte, wie zum Beispiel Baguettes herstellen, so kommt die Langwirkeinheit zum Einsatz. Die Teigstücke werden zuerst mit Hilfe eines Schleppbandes eingeschlagen und mit zwei angetriebenen Bändern (Ober- und Unterband) fertig langgewirkt. Um mehr Wirkintensität und Wirkzeit zu erreichen, kann das Oberband gegen die Teigaufrichtung betrieben werden. Das Langwirksystem ist fahrbar und kann somit einfach gegen andere Module ausgetauscht werden.

Einsatzgebiet: alle langgewirkten Brötchen, alle flachgedrückten Brötchen und Brote.



WICKLER | VAKUUMWICKLER

Die König Wickelstation wird zum Wickeln von ungefüllten Teigstücken wie zum Beispiel Salztangerl und Kornspitz eingesetzt. Die der Wickelstation zugeführten Teigstücke werden durch ein Walzenpaar in der Teigstärke reduziert. Die Walzenpaare und Wickelbänder können je nach Endprodukt flexibel in der Geschwindigkeit eingestellt werden.

Der Vakuumwickler bringt auch Croissants mühelos in die richtige gewickelte Form. Mit Hilfe der Vakuumtechnik fixiert dieser Wickler die Teiglinge und erreicht so eine höhere Wickelstraffheit.



BESTREUUNGSEINHEIT

Durch Bestreuung kann jeder Betrieb seine Produktpalette erheblich erweitern. Die König Bestreuungseinheit überzeugt durch ihr gleichmäßiges Streubild und ist als Zweibandmöhner mit einer Streubox für Bestreuung von oben oder als Dreibandmöhner für eine Bestreuung auf beiden Seiten erhältlich. Die Oberflächen werden dabei entweder durch Wasserbad oder durch Düsen befeuchtet um das Streugut auf dem Teig zu fixieren.

Überschüssiges Streugut wird dabei abgesaugt und dem Streugutbehälter rückgeführt.



ABSETZUNG

Mit der Absetzvorrichtung werden ihre Produkte mit einer hohen Dynamik auf weiterführende Bänder oder Bleche abgesetzt. Durch einen Servoantrieb, können die Produkte präzise mit hoher Geschwindigkeit abgelegt werden. Die Abzugslänge kann bis auf 1000 mm stufenlos am Bedienpult eingestellt werden. Ablegebilder werden im Rezept abgespeichert.

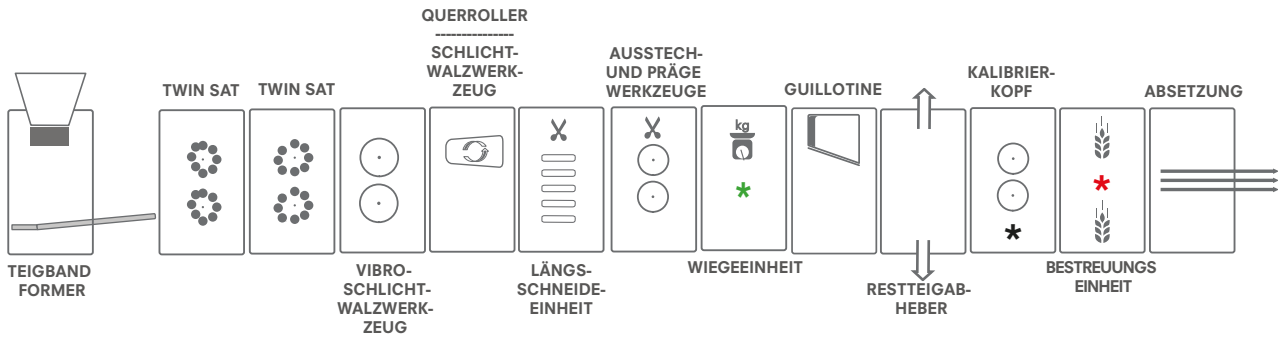
Auch Baguettes oder andere gerollte Produkte werden positionsgenau auf produktspezifische Bleche (zB Muldenbleche) abgesetzt werden.

DÜNNTeIG (zB Pizza, Fladenbrot)



* optional mit Bestreuungseinheit * optional für bestreute Produkte

* optional je nach Dünnteig-Endprodukt

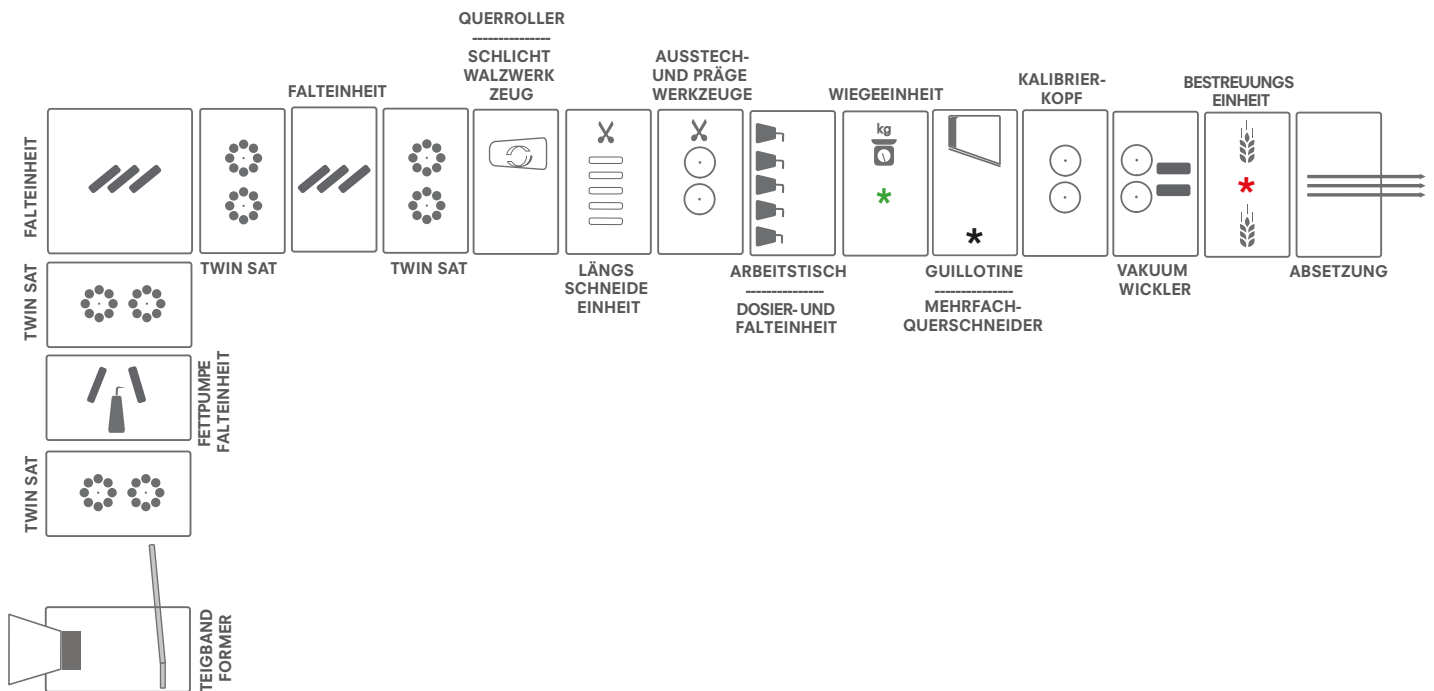


FEINGEBÄCK (zB Blätterteiggebäck, Croissants)



* optional mit Bestreuungseinheit * optional für bestreute Produkte

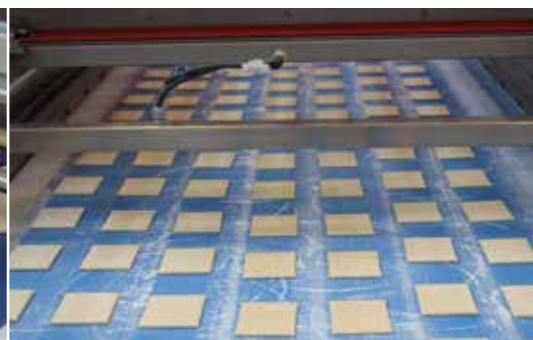
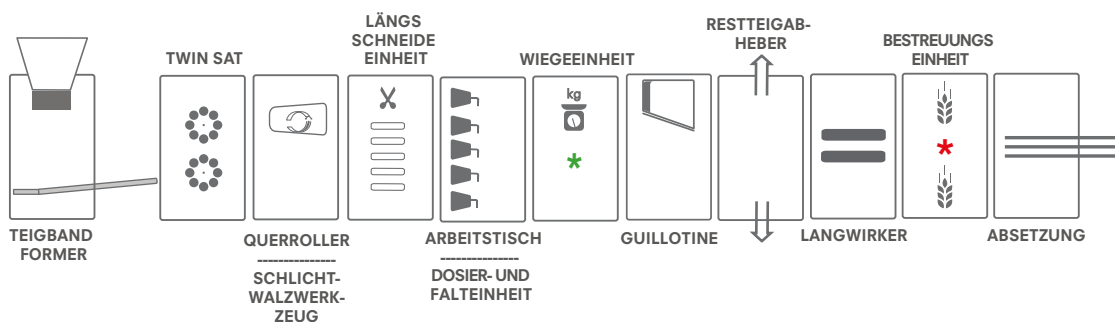
* für die Produktion von Croissants -> Mehrfachquerschneider (Schnitt- und anschließender Drehprozess)



BROT



* optional mit Bestreuungseinheit * optional für bestreute Produkte



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

