

THE BAKER'S  
CROWN



## **PU INTEGRAL**

DER UNIVERSALBACKOFEN MIT AKTIVER  
BACKFLÄCHE VON 84M<sup>2</sup> BIS 140M<sup>2</sup>

# LEISTUNGSMERKMALE

## Hohes Produktsortiment mit besten Backergebnissen

- aufgrund der getrennten Backzonen optimale Backergebnisse für alle Produkte bei teil- und fertiggebackenen Produkten wie zum Beispiel: Weizenkleingebäck, Laugengebäck, frei geschobenem Brot, Kastenbrot, Feingebäck und Pizza
- Backplattenboden in verschiedenen Stärken wahlweise in Lochblech oder Vollblech erhältlich, für Laugen- oder Spezialgebäck auch mit Teflonbeschichtung oder Steinauflage
- bis zu vier unabhängige Backzonen ermöglichen eine exakte Steuerung und Kontrolle der Backtemperatur, Luftmenge und Feuchtigkeit im Backprozess.
- zur Erreichung eines optimalen Backverlaufs, können in jeder Zone folgende Parameter unabhängig voneinander geregelt werden:
  - Zonenfeuchte – geregelt über Ist-Wert-Messung
  - Zonentemperatur – geregelt über Ist-Wert-Messung durch zoneneigenes Heizregister
- der Einsatz des innovativen Dichtsystems für die einzelnen Backzonen ist die Voraussetzung für die zonenunabhängige Steuerung und somit optimale Backergebnisse
- zwei unabhängig voneinander arbeitende Transporteinheiten realisieren kurze Zyklus- und Backzeiten
- hervorragende Backeigenschaften bei teilgebackenem Kleingebäck laut unabhängigem Sensorik Test

## Kein Widerspruch: große Backfläche – kleine Stellfläche

- die kompakte Bauweise ergibt eine minimale Stellfläche im Vergleich zu herkömmlichen Tunnelöfen und Etagedurchlauföfen

## Automatisierte Be- und Entladung integriert

- horizontales Transportsystem zur Be- und Entladung des Ofens
- das Beladen des Ofens kann über ein Übergabeband oder über ein Abziehgerät erfolgen
- beim Einsatz von zwei voneinander unabhängig arbeitenden Transporteinheiten kann die Backzeit reduziert werden
- die automatisierte Abräumeinheit ermöglicht eine einfache Produktentladung auf die nachfolgenden Komponenten
- integrierte Vor- und Nachbesprühung der Produkte

# MODELLÜBERSICHT

Aktive Backfläche	Backplattenanzahl	Backplattengröße	Minimale Taktzeit	Backzeit	Maximale Produkthöhe bei Plattenteilung (163 mm / 190mm)
84m <sup>2</sup> 91m <sup>2</sup> 97m <sup>2</sup> 104m <sup>2</sup> 110m <sup>2</sup> 117m <sup>2</sup>	26 28 30 32 34 36	2500x1300mm	1 Transporteinheit: 25 sek 2 Transporteinheiten: 19 sek	1 Transporteinheit: 11,0 min - 26 Backplatten 11,5 min - 28 Backplatten 12,5 min - 30 Backplatten  2 Transporteinheiten: 10,0 min - 32 Backplatten 11,0 min - 34 Backplatten 11,5 min - 36 Backplatten	110mm / 140mm
101m <sup>2</sup> 109m <sup>2</sup> 117m <sup>2</sup> 124m <sup>2</sup> 132m <sup>2</sup> 140m <sup>2</sup>	26 28 30 32 34 36	3000x1300mm	1 Transporteinheit: 25 sek 2 Transporteinheiten: 19 sek	1 Transporteinheit: 11,0 min - 26 Backplatten 11,5 min - 28 Backplatten 12,5 min - 30 Backplatten  2 Transporteinheiten: 10,0 min - 32 Backplatten 11,0 min - 34 Backplatten 11,5 min - 36 Backplatten	110mm / 140mm





GETESTET MAI 2015

### OPTIMALE BACKERGEBNISSE

Backen nach der Umbruchmethode (Halbgebackene) mit einer **sehr gleichmäßigen und optimal stabilen Kruste bei nur sehr leichter Bräunung.**

### SIGNIFIKANT REDUZIERTER BRÄUNUNG

Obwohl mit üblichen Backraumtemperaturen gebacken wird, erreicht der Ofen, dass die **Krustentemperatur während der gesamten Backzeit so gering bleibt, dass die Bräunung, bedingt durch die Maillard-Reaktion, signifikant reduziert wird.**

### VERRINGERUNG DES BACKVERLUSTES

Der PU Integral ist durch seine hohe Dichtigkeit in der Lage, eine hohe Backraumfeuchte zu generieren. Bei einer Taupunktdifferenz von 10 °C und sonst identischen Parametern, kann sich (laut Backsimulation) der **Backverlust um bis zu 1 % verringern.**

## Hygienesdesign

- permanente Reinigung der leeren Backplatten bei jedem Entladen der Backplatte durch das integrierte Bürstenreinigungssystem
- gute Zugänglichkeit unter dem Ofen
- ausfahrbare Auffangtassen im Be- und Entladebereich des Ofens
- einfache Reinigung durch glatte Oberflächengestaltung
- leicht zugänglicher Backraum durch weit zu öffnende Wartungstüren

## Gezielter Energieeinsatz – minimierte Wärmeverluste

- geringe Energieabstrahlung durch optimales Backflächen-Oberflächen-Verhältnis
- durch die regelbare, gezielte Energieeinbringung je Backzone (Wärmeenergie und Feuchte) kann der Gesamtenergieaufwand reduziert werden

## Wartung und Service

- sämtliche Wartungsarbeiten können durch die einfache Zugänglichkeit ohne den Einsatz von Spezialwerkzeugen durchgeführt werden
- lange Wartungsintervalle ermöglichen eine hohe Verfügbarkeit



Stellfläche Zyklotherm mit Vor- und Nachbesprühung (L/B)	Systemhöhe Zyklotherm (H)	Stellfläche Thermoöl mit Vor- und Nachbesprühung (L/B)	Systemhöhe Thermoöl (H)
8400x4890mm	4759 - 5411mm	8400x4590mm	5110 - 5870mm
8400x5390mm	4759 - 5411mm	8400x5090mm	5110 - 5870mm

# 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