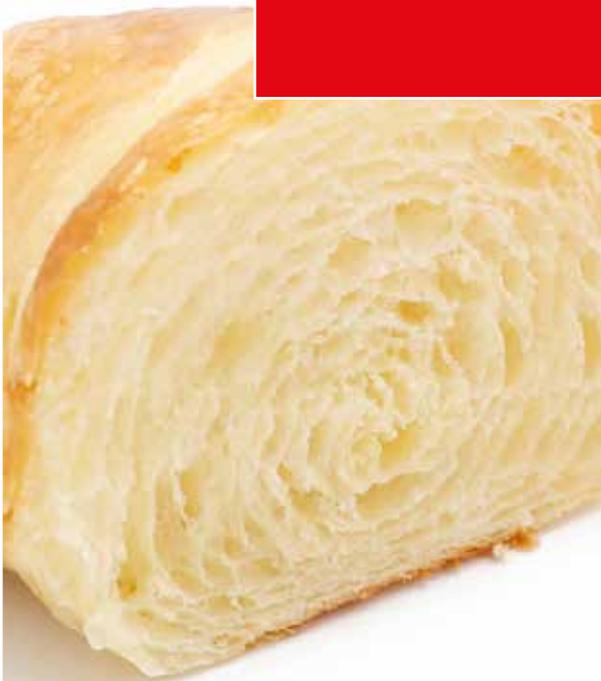


THE BAKER'S
CROWN



KÖNIG QUALITYVAC
DAS SYSTEM FÜR OPTIMIERTE
PRODUKTQUALITÄT

KÖNIGLICHE PRODUKTQUALITÄT MIT VAKUUMTECHNOLOGIE

Seit Produktion und Verkauf zunehmend an verschiedenen Standorten stattfinden, gilt es, einerseits die Produktionsmengen zu optimieren und andererseits dafür zu sorgen, dass an den Stellen, wo Backwaren verkauft werden, immer die richtige Menge in der besten Qualität und zum richtigen Zeitpunkt vorhanden ist.

Mit der König Vakuumtechnologie können Brote, Kleingebäck und Feingebäck (beispielsweise Plunder) zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden.



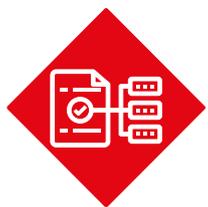
VAKUUMTECHNOLOGIE – IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK



Verbesserte Produktqualität hinsichtlich Frischhaltevermögen, Rösche, Volumen und Stabilität auch bei glutenfreien Gebäcken



Raschere (sofortige) Weiterverarbeitung des Gebäcks und Brotes möglich zB beim Schneiden von Toast, Roggenbrot, Snacks etc.



Optimierte Betriebsabläufe:

- verkürzte Backzeiten von 10-35% (produktabhängig)
- reduziertes Equipment im Bereich der Tiefkühlung
- reduzierte Prozesszeiten (Lohn- und Energiekosten)
- Flexibilisierung im Ressourceneinsatz (zB Effizienzsteigerung durch Reduktion von Abkühlzeiten, kurzfristigere Planumsetzungsfähigkeit)



OHNE QUALITYVAC



MIT QUALITYVAC



DAS FUNKTIONSPRINZIP

Der Luftdruck bestimmt die Temperatur, bei der Flüssigkeit siedet. Je niedriger der Luftdruck, desto niedriger der Siedepunkt. Dieses physikalische Prinzip ist die naturwissenschaftliche Basis der König QualityVac. Das Verfahren nutzt diesen Effekt, indem es dem Produkt die für den Prozess nötige Energie in Form von Wärme entzieht. Das Produkt kühlt somit in kürzester Zeit ab und wird gleichzeitig stabilisiert.

Ein ofenheißer Stikkenwagen mit teilgebackenen Produkten wird in die Vakuumkammer eingefahren, dort wird der Druck mittels Vakuumpumpen abgesenkt. Infolge des sinkenden Druckes verdampft Wasser. Dadurch werden die Produkte binnen weniger Minuten abgekühlt und können nach einer allfälligen – ungekühlten – Zwischenlagerung im Produktionsbetrieb faktisch ohne Qualitätsverlust Tage oder sogar Wochen später an dem Ort, wo man sie verkaufen oder verzehren will, fertiggebacken werden.



Luftdruck in Abhängigkeit der Höhe	Höhe	Druck	Temperatur
	100.000 m	10 ⁻³ mbar	-76° C
Vakuum-Bereich	31.000 m	10 mbar	7° C
	11.000 m	226 mbar	63° C
	8.900 m	312 mbar	70° C
	4.800 m	554 mbar	84° C
	530 m	954 mbar	95° C
	0 m	1113 mbar	100° C

DIE KÖNIG QUALITYVAC - LEISTUNGSMERKMALE

- Prozess Know-How: Umfassende Prozessberatung und Einschulung bei der Einführung von Vakuumkonditionierung in Ihrer Produktion durch qualifiziertes König Personal
- Kombination der Prozesse Backen und Vakuumkonditionierung
- elektrische Schiebetüre, die je nach Kundenwunsch links- oder rechtsbündig möglich ist
- hohe Betriebssicherheit und lange Wartungsintervalle durch die Verwendung einer Schraubpumpe mit keramikbeschichteten Verdichterschrauben (zur Vermeidung von Rostbildung mit anschließenden Festsetzen der Verdichtereinheit)
- Schraubpumpe für Wartungszwecke einfach aus der Anlage ausfahrbar
- energieoptimierte Regelung
- optimierte stabile Einfahrtsrampe
- einfach erweiterbar auf ein Zweikammersystem ohne Technikaufrüstung
- Kaltwassereinheit optional erhältlich
- Ausführung auf Bodenniveau optional erhältlich

Steuerung und Bedienung

- einfache Steuerung mit Touchscreen-Bildschirm und 50 speicherbaren Programmschritten
- Fernwartung im Vollzugriff auf die gesamte Steuerung möglich
- Restlaufzeit wird auf der Anzeige groß und sichtbar dargestellt
- Sanftstart im Programmablauf gewährleistet

Reinigung & Wartung

- Bodenwanne zur Sammlung des anfallenden Kondensates, so dass dieses nicht aus der Kammer läuft. Dieses wird in weiterer Folge über eine Pumpe vollautomatisch in einen entsprechenden Abfluss abgepumpt
- herausnehmbare Bodenplatte bzw. herausnehmbares Kondensatdeckenblech, wodurch die Kammer in Verbindung mit dem Kondensatablauf im Innenbereich im vollen Umfang waschfähig ist
- durch die Verwendung eines Plattenwärmetauschers, welcher über Wartungs- und Reinigungsöffnungen verfügt, ist ein Tausch nach längerem Einsatz nicht erforderlich
- Kammerausführung aus rost- und säurebeständigem Edelstahl (Duplexstahl)

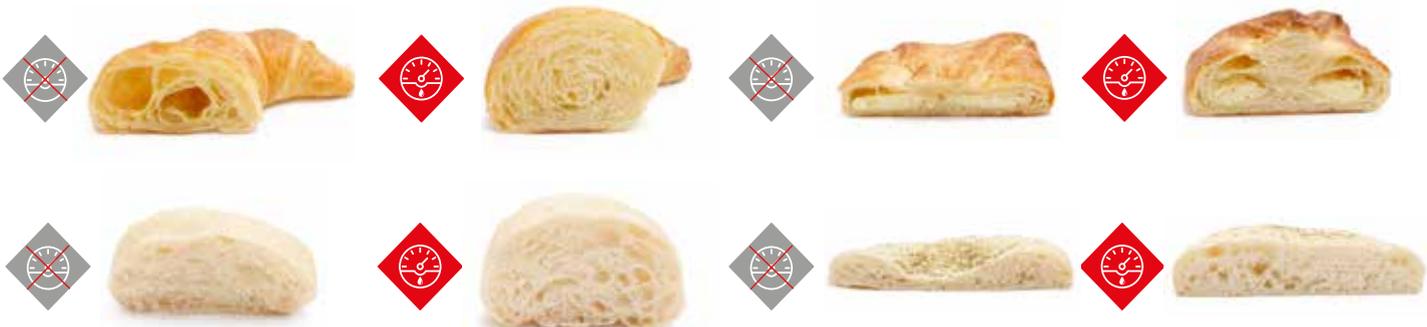
Service und Inbetriebnahme

- weltweit vorhandenes Servicenetz für die Schraubpumpe
- kurze Montagezeiten und einfache Inbetriebnahme durch qualifiziertes Serviceteam
- Verwendung von Standardkomponenten, die weltweit erhältlich sind
- robuste, geprüfte und langlebige Bauweise
- maximale Anlagenverfügbarkeit und minimale Stillstandszeiten: die gesamte Technik kann als Einheit gezielt getauscht werden (im Falle von Reparatur oder Service kann innerhalb kürzester Zeit die gesamte Saugereinheit ersetzt werden)
- Wartungsvertrag auf Kundenwunsch möglich

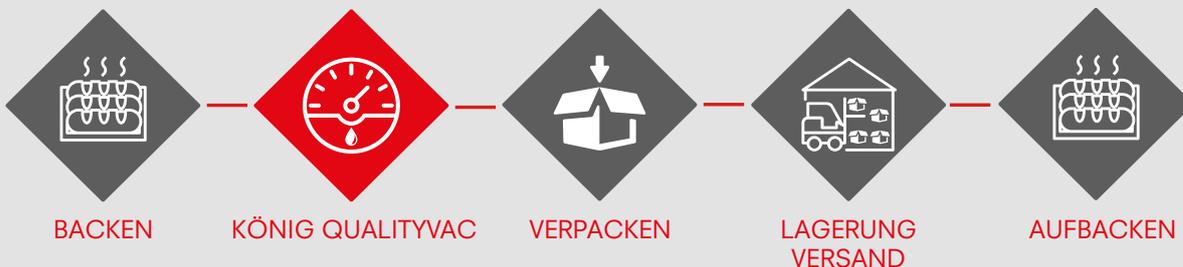
ANWENDUNGSBEREICHE

1 STABILISIEREN

Stabilisierung und Frischhaltung von fertig- oder teilgebackenem Brot, Kleingebäck (Brötchen) und Feingebäck (z.B. Plunder oder Croissants)



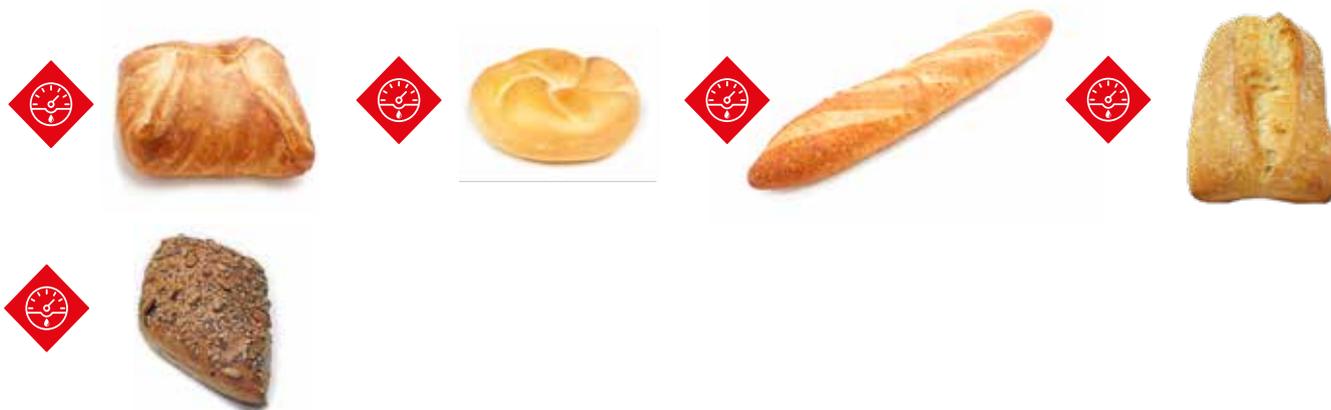
↓  **BACKZEITREDUKTION**
UM 10-35 %



Einsatz der König QualityVac zum Stabilisieren von Brot, Klein- und Feingebäck.

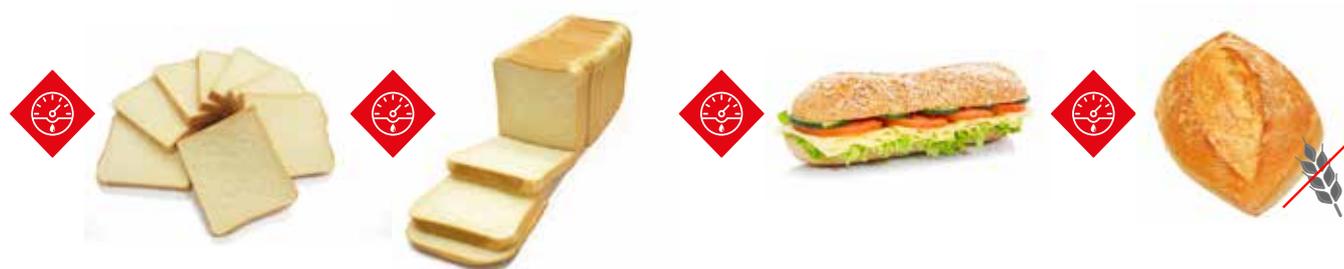
2 RÖSCHEVERLÄNGERUNG

Verlängerung der Optik und Rösche bei fertig gebackenen Brötchen und Kleingebäcken, die beispielsweise an Filialien ausgeliefert werden wie zum Beispiel bei mit Salz bestreut Brezen, mit Zucker bestreuten Hefeteigen oder gefüllten Plunder (zB Quarktaschen)



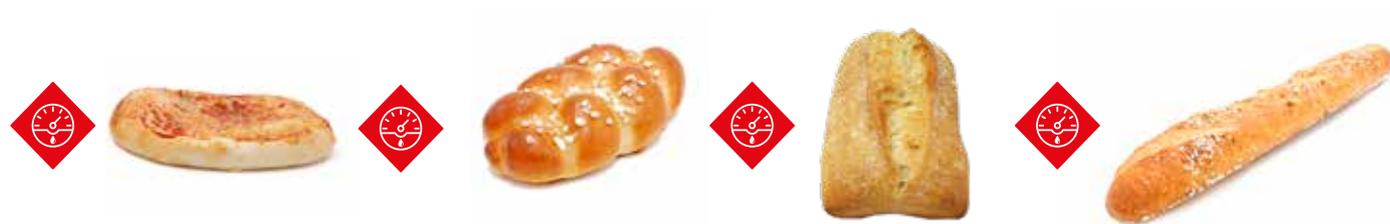
3 ABKÜHLEN

Schnelles Abkühlen von besonders empfindlichen Produkten wie zB Panettone, Blechkuchen, Bienenstich, Sandkuchen, Stollen etc. oder von teilgebackenen, fertig belegten Pizzen zur Vorbeugung gegen Durchfeuchten des Pizzabodens sowie die Abkühlung von Produkten, die anschließend geschnitten werden wie beispielsweise Toastbrot, Schnittbrot, glutenfreies Gebäck und Snacks.



4 READY2EAT

Fertiggebackene Produkte werden nach dem Vakuumkonditionieren eingefroren und sind nach dem Auftauen sofort verzehrfähig mit röscher Kruste und saftiger Krume. Geeignet für beispielsweise Baguette, Hefeteige mit Hagelzucker, Brötchen, Pizzateiglinge oder mediterranes Gebäck (zB Fladenbrot)



↓  BACKZEITREDUKTION
UM 10-35 %



BACKEN



KÖNIG QUALITYVAC



FROSTEN



LAGERUNG
VERSAND



SHOP

Einsatz der König
QualityVac im Bereich
Ready2Eat zur
sofortigen Verzehrfähig-
keit von Produkten
in der Filiale

5 MASSENKÜHLEN

Zusätzlich zu oben angeführten Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältige andere Anwendungsbereiche möglich, vor allem beim Massenkühlen wie beispielsweise beim Abkühlen von Reis, Pudding, Nudeln, Kartoffeln oder großen Kochstücken in Großküchen.



TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

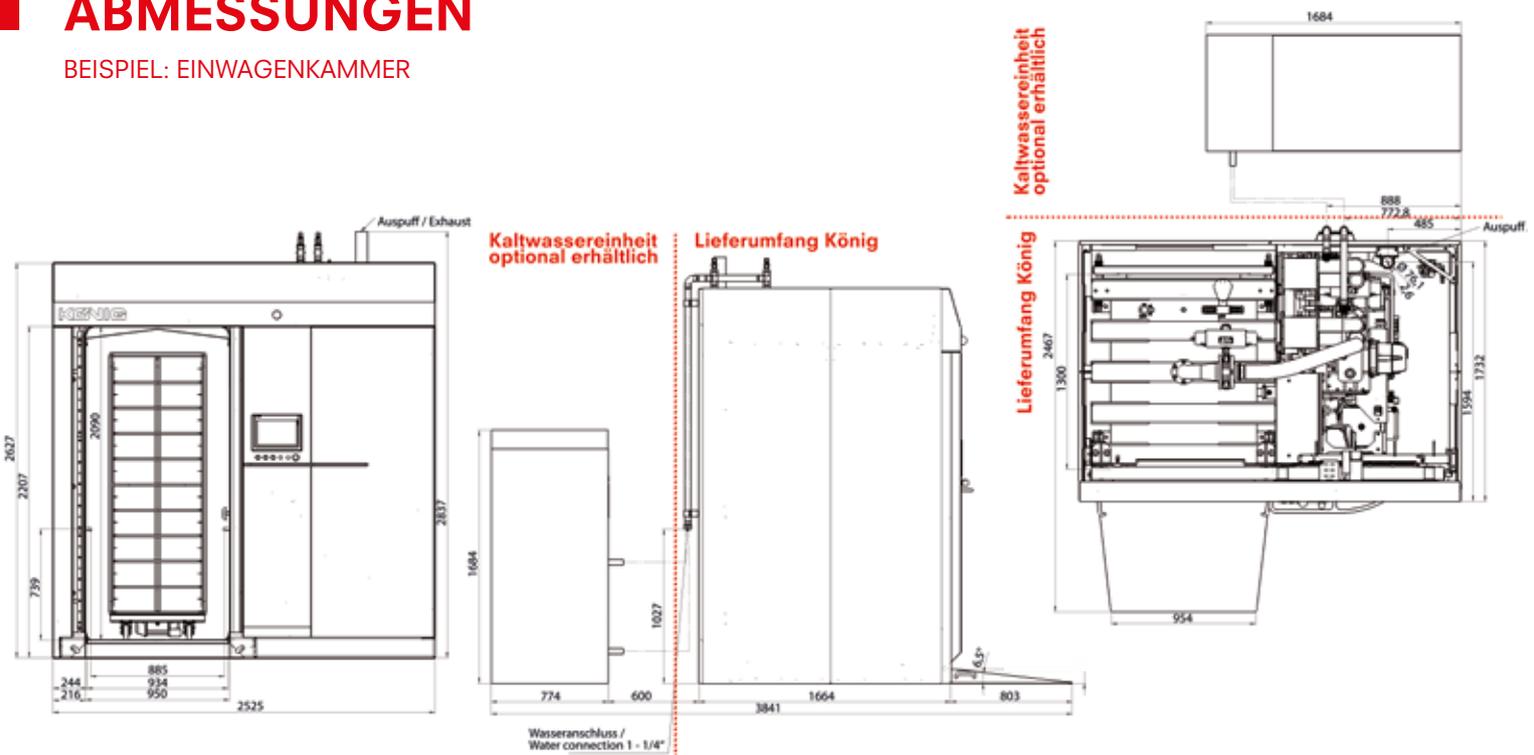
Zur einfachen Konfiguration und Auslegung der Anlagengröße, sowie die Möglichkeit zur nachträglichen Erweiterung der Anlage wurde die König QualityVac in modularer, einheitlicher Bauweise in **3 verschiedenen Grundgrößen** konstruiert.

Damit ist gewährleistet, dass alle **Europaletten** (800x1200mm) bzw. deren abgeleitete Gebindegrößen für die König QualityVac geeignet sind.

	Einwagenkammer	Zweiwagenkammer	Dreiwagenkammer
Abmessungen B x T x H (nutzbares Innenmaß)	885 x 1.300 x 2.000mm	885 x 2.600 x 2.000mm	885 x 3.900 x 2.000mm
Abmessungen mit Einfahrtsrampe (803mm) B x T x H (außen)	2.525 x 2.467 x 2.837mm	2.525 x 3.770 x 2.837mm	2.525 x 5.073 x 2.837mm
Türen	1-2	1-2	1-2
Elektrische Anschlussleistung	3x400V+N/PE, 16 kW	3x400V+N/PE, 16-32 kW	3x400V+N/PE, 16-48 kW
Druckluft	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min

ABMESSUNGEN

BEISPIEL: EINWAGENKAMMER



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

