

OUTILS DE MATRIÇAGE

PATONS RONDS MATRICÉS

 Viennois	 Sel	 Carinthie
 Etoilé	 GB	 Couronne 8
 Couronne 10	 Fin de travail	 Soleil
 Ö3	 Tournesol	 Tracteur
 Shell	 Tartaruga	 Spirale
 Yin-Yang	 3 étoiles	 Ballon de foot

PATONS ROULÉS EN LONGUEUR, MATRICÉS

 Petits pains longs de Styrie	 Lune	 Chenille
 Vague	 Tresse	 Rogato
 Tartaruga	 Housky	 Marraqueta



Petits pains

Boulangerie fine

INSTALLATIONS POUR PETITS PAINS

TOUT LE ROYAUME DE KÖNIG DANS VOS MAINS

KÖNIG THE BAKER'S CROWN

König Maschinen
Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80
8045 Graz-Andritz, Autriche
Tel.: +43 316.6901.0
Fax: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

HEADQUARTERS

E 143 90082 08/2007



THE BAKER'S
CROWN



SOMMAIRE

Le « Who's who » des installations pour petits pains	4
La série S	6
La série M	9
La série L	14
Installations sur mesure	16
Chambres de fermentation complémentaires	20
Hygiène et Servomat	21
Centre technique clients	22

LA PERFECTION AVEC UN AVANTAGE CONCURRENTIEL INTÉGRÉ.

LES INSTALLATIONS POUR PETITS PAINS DE KÖNIG SONT DANS L'AIR DU TEMPS.

Si l'on compare aujourd'hui les exigences d'un consommateur moyen à celles d'il y a 15 ans, on constate que le client est devenu plus exigeant ; surtout en ce qui concerne la diversité, la modernité et la qualité de l'offre. Et aujourd'hui, on peut déjà prévoir avec certitude que cette tendance va se renforcer.

« Se renforcer », c'est également le message de cette brochure : au fil des pages suivantes, vous allez faire connaissance avec l'ensemble de notre gamme d'installations pour petits pains – chaque machine est un renforcement décisif dans la lutte sans merci avec la concurrence. Qu'elles soient livrées directement aux utilisateurs finaux ou aux revendeurs, avec le numéro un des installations pour petits pains, vous aurez toujours quelques petits pains d'avance en terme de qualité – la diversité des produits ainsi que leur nettoyage et leur entretien aisés vous rendront imbattable en terme de rentabilité.

Jugez par vous-même !

BIENVENUE DANS LE ROYAUME DE KÖNIG ET DE SA TECHNOLOGIE DE CUISSON ULTRAMODERNE.

LE GRAND « WHO'S WHO » DES PETITES INSTALLATIONS POUR PETITS PAINS.

La société König couronne ses petits pains d'une technologie de cuisson moderne. En proposant des installations diversifiées, de compactes à industrielles, la société König répond de manière variée aux exigences individuelles de ses clients. Ce n'est pas par hasard que la société König s'est hissée depuis de nombreuses années déjà sur le trône suprême. Faites confiance, vous aussi, au numéro un mondial.

Série S : les modèles adaptés aux petites entreprises industrielles et aux boulangeries artisanales – ou en tant que complément spécifique

L'exigence de proposer toujours à tous les boulangers les meilleures solutions possibles est un peu comme un fil rouge qui se déroule tout au long de l'histoire de la société König. Au fil des ans, cette exigence a conduit aujourd'hui à pouvoir vous proposer les meilleures machines qui soient, pour toutes les exigences individuelles. Les installations de la série S, qui ont pour base le modèle Mini Rex, peuvent atteindre un rendement horaire de 4 500 pièces.

Série M.: parfaite pour les moyennes et grandes entreprises industrielles

Comme toutes les installations König, la série M. possède également une technologie de cuisson des plus hauts niveaux. Ce succès n'a pas été atteint du jour au lendemain. Pour cela, il faut disposer d'une riche expérience, d'un profond savoir-faire des procédés, rechercher constamment la perfection et surtout vouloir à tout prix offrir aux boulangers la meilleure solution possible.

On peut compter dans la série M. toutes les installations placées en tête d'un modèle Classic Rex.

Série L : les installations « première classe » pour les grandes entreprises artisanales et pour les productions industrielles

Avec la série L, la société König ouvre une toute nouvelle catégorie de produits à la production industrielle de petits pains. Cette catégorie suprême ne concerne pas uniquement la quantité produite, mais également certains domaines importants comme la qualité des produits, la flexibilité, l'efficacité, l'ergonomie et la sécurité d'exploitation. Pratiquement chaque installation est fabriquée et dimensionnée en fonction des besoins individuels du client. Pour cela, il est nécessaire de proposer, en amont, un excellent conseil aux clients et d'avoir l'expérience, les connaissances complètes et le savoir des collaborateurs de la société König. En général, la série L est équipée des modèles Industrie Rex.



LES MINIS DE KÖNIG POUR UN GRAND SUCCÈS.

ENTRÉE DE GAMME AVEC LA SÉRIE S, JUSQU'À 4 000 PIÈCES À L'HEURE.

Mini Rex avec station de façonnage DR-RR 400

Petite installation économique possédant un excellent rendement.

- Construction compacte.
- Machine (de tête) à deux rangées pour portionnement et boulage entièrement automatiques des pâtes de blé et de seigle (40 % de seigle au maximum).
- Excellents résultats lors de la fabrication de produits ronds, enroulés en longueur, enroulés en longueur et repliés ou aplatis.
- Pour des produits plus lourds et des rendements plus élevés, il existe également la Mini Rex Futura.
- Rendement horaire entre 1 800 et 4 000 pièces.
- Parfaitement adaptée aux boulangeries artisanales et aux entreprises industrielles.
- Tapis intermédiaire à deux vitesses avec les fonctions : transporter, rouler en longueur et aplatis.
- Tête de calibrage réglable en hauteur.
- Tapis de pliage.
- Tapis inférieur et supérieur orientables pour un travail ergonomique.
- Cuve collectrice téflonisée pour un enlèvement manuel des produits.
- Utilisation extrêmement confortable.
- Nettoyage rapide et aisé grâce à l'utilisation d'éléments enfichables.



Mini Rex avec station de façonnage DR-RR 400

LE MODÈLE ROI PARMI LES MINIS.

LA SÉRIE S SE PRÉSENTE DANS TOUTE SA MAJESTÉ.

Modèle Laurin

Une mini installation aux énormes avantages.

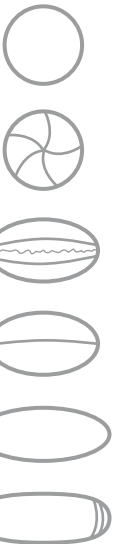
Avec le modèle Laurin, la société König propose un tout nouveau concept d'installation. Son objectif est de traiter de nombreux produits, tout en offrant un maniement aisé, une prestation complète, un faible encombrement et un rapport qualité/prix attractif.

- Pour la fabrication de produits ronds (buns, beignets, petits pains aux raisins), façonnés (par exemple : petits pains viennois), roulés en longueur (petits pains longs de Styrie, petits pains coupés) ou enroulés (petits pains à pâte bâtonnet salé, croissants, petits pains aux céréales) par le biais d'un système de déchargement latéral et d'un enrouleur ajoutés.
- Seulement 3,2 m de long.
- Jusqu'à 3 000 pièces à l'heure.
- Tous les éléments de l'installation sont équipés de roulettes.
- Modèle Mini Rex ou Mini Rex Futura comme machine de tête.
- Pas de balancelles – Durée totale de la préfermentation sur le tapis de fermentation.



Laurin

- Divers outils de matriçage facilement échangeables.
- Dépose automatique sur les plaques de fermentation, 800 mm ou 1 000 mm.
- Ajout ultérieur possible d'une chambre de fermentation complémentaire.
- Commande par ordinateur avec écran tactile.
- Retrait de deux tôles en même temps : l'opérateur peut commander l'installation en parallèle à d'autres activités.
- Idéal pour les micro-entreprises et les petites entreprises comme installation secondaire et pour les boulangeries artisanales.



- 1 Commande CLP avec 50 programmes enregistrables pour la Mini Rex Futura.
- 2 Machine de tête à deux rangées pour portionnement et boulage entièrement automatiques de la pâte.
- 3 Déroulement (aplatissement) et pliage des pâtons.



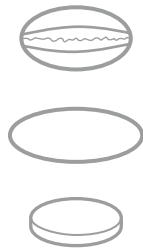
- 1 Transfert des pâtons de la Mini Rex au tapis de fermentation.
- 2 Préfermentation sur tapis en marche – sans balancelles.
- 3 Dépose automatique sur les plaques de fermentation.



ECO Schnitt

Fabrication économique de petits pains découpés, jusqu'à la dernière bulle de fermentation.

- Rapport qualité/prix optimal.
- Très faible encombrement, longueur maximale 3 170 mm.
- Rendement à l'heure entre 3 000 et 4 500 pièces.
- Mode de travail sur 4 rangées avec entrée de pâte pendulaire.
- Station d'enroulement en longueur intégrée avec planche de pression démontable.
- Dispositif de découpe pneumatique équipé de quatre couteaux facilement échangeables.
- Durée de fermentation avant l'enroulement en longueur : 4 minutes, temps total de fermentation : 10 minutes.
- Dépose automatique sur des plaques de cuisson ou des supports pour pâtes fermentées (580 x 780 ou 600 x 400 mm).
- Support pour pâtes fermentées réglable.
- Accès optimal à toutes les pièces essentielles à des fins de nettoyage et d'entretien.
- L'ensemble de l'Installation est placé sur roulettes.
- Chambre de fermentation compacte et divisée pour un apport plus aisé.
- Longue durée de vie et stabilité de la valeur grâce à la construction robuste en acier inoxydable König.



Chambre de fermentation avec Mini Rex ou Classic Rex



La coupe parfaite.



LE MEILLEUR POUR TOUS LES BOULANGERS.

LA SÉRIE M : INSTALLATION À FONCTION UNIQUE OU MULTI-FONCTIONS POUR UNE RENTABILITÉ ÉLEVÉE.

ECO 4000

Le spécialiste des petits pains façonnés.

- 5 100 pièces à l'heure en travail continu.
- Installation pour petits pains compacte pour les produits ronds matricés.
- Rapport qualité/prix optimal.
- En option, l'ensemble de l'installation peut être placé sur roulettes et être équipé d'une machine de tête orientable Classic Rex.

ECO 4000 avec chambres de préfermentation et de fermentation complémentaire



ECO 4000 avec chambre de préfermentation



- Excellente qualité de traitement grâce à l'utilisation d'acier Nirosta de qualité supérieur.
- Mode de travail sur 5 rangées.
- Cadre de dépose spécial disponible pour une dépose face vers le haut ou face vers le bas.
- Dépose sur des plaques de cuisson aux dimensions conformes aux normes européennes.
- Utilisation possible de différents outils de matrice individuels par le biais d'un tiroir de plaques supports.
- Disponible également avec une chambre de fermentation complémentaire pour une durée de fermentation complémentaire comprise entre 10 et 20 minutes environ.
- Sur demande, possibilité de couper la chambre de fermentation complémentaire.
- En option, avec système de déchargement transversal pour les produits enroulés.

- 1 Fabrication possible de produits enroulés grâce à un système de déchargement transversal optionnel.
- 2 Cadre de dépose spécial disponible pour une dépose, au choix, face vers le haut ou face vers le bas.
- 3 Même sur les constructions compactes, seuls des éléments et composants éprouvés et stables sont utilisés.

ECO Twin

Une double petite merveille au rendement maximal.

- Installation pour petits pains compacte et combinée, destinée à la production de petits pains façonnés et coupés et de petits pains longs de Styrie.
- En option, avec système de déchargement transversal pour les produits enroulés.
- Rendement horaire jusqu'à 5 000 pièces.
- Mode de travail sur 6/5 ou sur 5/4 rangées.
- Egalement avec transfert direct pour dépose des produits non reposés ou des produits carrés (pour le modèle SFR).
- Avec une matrice pivotante peu encombrante aux outils facilement échangeables.
- Production d'une très grande diversité de produits grâce aux outils de matriçage rapidement échangeables, aux stations de coupe et aux stations de boulage pour la confection de petits pains ronds mixtes.
- Disponible également avec systèmes d'humidification et de saupoudrage.
- Installation ultérieure possible d'une chambre de fermentation complémentaire.
- Installation complète montée sur un châssis sur roulettes.
- Dépose à l'aide d'un appareil de dépose sur les supports pour pâtes fermentées les plus usités ou sur les plaques de cuisson.
- Disponible dans les largeurs de travail de 600 mm ou de 800 mm.



ECO Twin



1



2

1 Mode de travail sur 6/5 ou sur 5/4 rangées pour un rendement horaire max. de 5 000 pièces.

2 Combinaison possible également avec la machine de tête Artisan SFR. Diversité sans fin : carré, rond, matricé, roulé en longueur, coupé ou aplati...



1



2



3



4

Combi Line

Le système industriel modulaire qui grandit avec votre succès.

- Rendement horaire jusqu'à 9 000 pièces.
- Système modulaire flexible.
- Sur la base de l'automate de tête maintes fois éprouvé Classic Rex (Futura).
- Mode de travail sur 6/5/4 ou 5/4/3 rangées, en option sur deux rangées.
- Modularité pour l'ensemble de l'installation, extension ultérieurement aisée.
- Egalement avec transfert direct pour dépose des pâtons non reposés.
- Dépose automatique sur des plaques de cuisson ou des supports pour pâtes fermentées.
- Disponible dans les largeurs de travail de 600 mm ou de 800 mm.
- Production de petits pains à pâte bâtonnet salé ou de croissants grâce au système de déchargement transversal et à l'ajout d'un enrouleur ; en option également avec un enrouleur intégré.
- Excellente qualité de traitement grâce à l'utilisation d'acier inoxydable de qualité supérieure.
- Accessibilité optimale à toutes les pièces essentielles à des fins de nettoyage et d'entretien.
- Commande CLP avec 50 programmes enregistrables.



Disperseur
MOC600 ST
extensible

Classic Rex ou
Classic Rex Futura

Combi Line

- 1 Combinaison flexible, sur la base du modèle Classic Rex ou Classic Rex Futura.
- 2 Conditions de fermentation optimales pour les produits façonnés ou roulés en longueur.
- 3 Station de matrice avec cuves à pression spécifiques et différents outils de matrice échangeables ; installation après-coup possible sur demande.
- 4 Modèles de référence précis par le biais des dispositifs de dépose programmables.

Lors du développement de la ligne Combi-Line, le principe modulaire a été appliqué de manière résolue. Ainsi, il est possible d'installer après-coup et sans aucun problème tous les composants essentiels de l'installation comme les systèmes d'humidification et de saupoudrage, les stations d'enroulement ou encore les stations de coupe.



REDEFINISSEZ LA DIVERSITÉ !

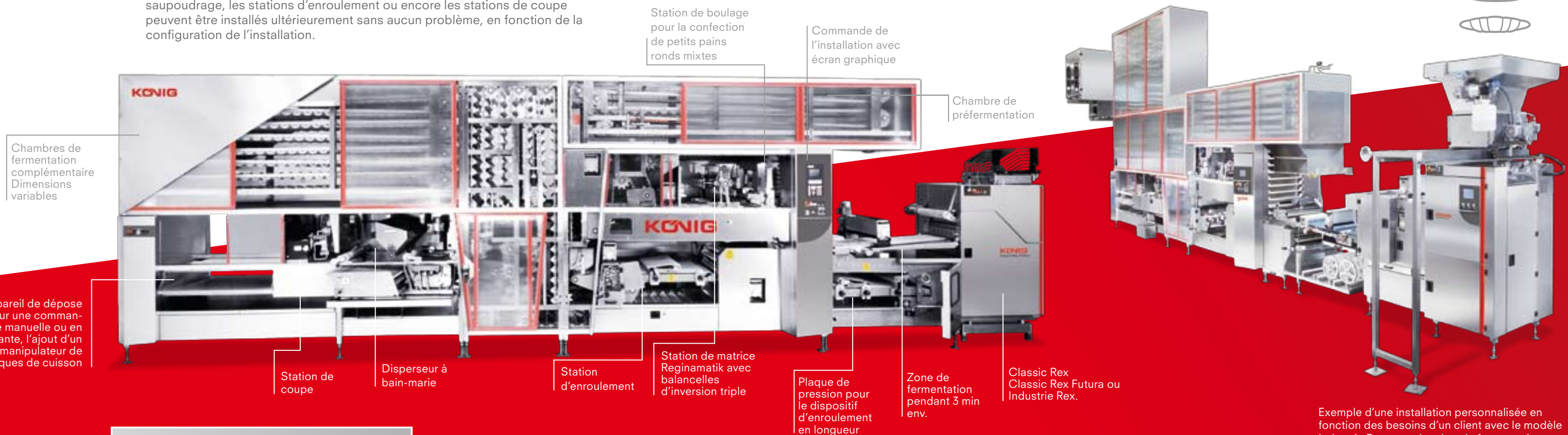
LA FLEXIBILITÉ AU MEILLEUR DE SA FORME – JUSQU'À 7 500 PIÈCES.

KKM

Pas à pas sans aucun risque.

- Installation multifonctions pour une diversité de produits encore plus grande : façonner, aplatir, matricer, enrouler en longueur, bouler, enrouler, couper, saupoudrer – tout est possible !
- Rendement horaire jusqu'à 7 500 pièces.
- Disponible avec le modèle Classic Rex ou Industrie Rex.
- Construction compacte des composants.
- Egalement avec transfert direct pour dépose des produits non reposés.
- Les composants essentiels de l'installation comme les chambres de fermentation complémentaires, les systèmes d'humidification et de saupoudrage, les stations d'enroulement ou encore les stations de coupe peuvent être installés ultérieurement sans aucun problème, en fonction de la configuration de l'installation.

- Balancelle d'inversion triple pour une gamme de produits diversifiée.
- Système de boulage supplémentaire réglable en continu pour un deuxième boulage lors de la confection de petits pains rustiques de grande qualité (par exemple : petits pains ronds mixtes).
- Excellente qualité pour les petits pains coupés, par exemple les petits pains longs, grâce à la chambre de préfermentation intégrée équipée d'une station d'enroulement en longueur.
- Mode de travail sur 5/4/3 rangées.



Exemple d'une installation personnalisée en fonction des besoins d'un client avec le modèle Industrie Rex, une chambre de fermentation complémentaire élargie et une station de nettoyage par stérilisation infrarouge.



- 1 Solution astucieuse pour tam-bours de boulage supplémentaires et accessoires.
- 2 Station de matrice éprouvée Reginamatik pour des petits pains matricés parfaits.
- 3 Station d'enroulement intégrée ; installation ultérieure possible.
- 4 En option : station de nettoyage avec brosses et aspiration.



LE RENDEMENT, C'EST TOUT.
LA SÉRIE L, JUSQU'À 18 000 PIÈCES À L'HEURE.

KGV Combi 2000

Dans l'ombre des très grandes.

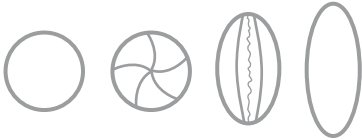
L'installation pour la meilleure qualité de petits pains qui soit. Rendement élevé pour de nombreuses années.

- Disponible en modèle Classic Rex ou Industrie Rex.
- Rendement horaire maximal, suivant la machine de tête, entre 6 000 et 18 000 pièces.
- Disponible dans des versions variables, au choix avec des systèmes d'humidification/ de saupoudrage et une chambre de fermentation complémentaire.
- Fabrication en acier nickel-chrome.
- Largeur de travail de 800 mm pour un rendement très élevé.
- Sur demande, avec transfert direct pour déposer des produits non reposés.
- Peu de personnel nécessaire – commande par une personne.
- Machine ergonomique.
- Commande manuelle confortable.
- Très bonne accessibilité.
- Nettoyage aisé.
- Contrôle, en un coup d'œil, des gouttières de câbles.
- Sur demande automatisation totale possible.
- Sécurité de fonctionnement très élevée.



KGV Combi 2000

Le modèle KGV Combi 2000 n'est pas une installation préfabriquée : les clients et les experts de la société König définissent ensemble les besoins et les possibilités. L'installation est ensuite configurée et dimensionnée en conséquence. L'utilisation de composants modulaires permet une diversité incroyable.



1 Disperseur éprouvé de la société KÖNIG pour un saupoudrage d'un seul côté ou des deux côtés ; nettoyage rapide et aisé.

2 Dispositif d'enroulement en longueur avec technique RR : saisie en toute sécurité des pâtons et transfert précis de ceux-ci vers les balancelles.

3 Ce couteau fait la différence : un couteau bien tranchant à un prix intéressant – facile à changer, il est nettoyé après chaque coupe.

4 Transfert direct pour petits pains spéciaux : mise en forme avec chambre de fermentation fixe.

5 Station de matrice Reginamatik éprouvée : petits pains parfaitement matricés, des petits pains pour hôtels de 30 g aux produits surgelés de 85 g.

Différentes variantes de la Combi 2000

Machine de tête	Durée de pré-fermentation	Nombre de coups	Type	Chambre de fermentation 120b.RR	Sortie	Rendement sur 4 rangées	Rendement sur 5 rangées	Rendement sur 6 rangées
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn4-260	277 bel.	NB600	6 000	7 500	-
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn4-320	334 bel.	NB600	7 920	9 900	-
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn4-400	415 bel.	NB600	9 600	12 000	-
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn4-500	496 bel.	NB600	12 000	15 000	-
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn6-260	277 bel.	NB800	-	-	9 000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn6-320	334 bel.	NB800	-	-	11 880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn6-400	415 bel.	NB800	-	-	14 400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn6-500	486 bel.	NB800	-	-	18 000
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	6rhg/Schn5-260	277 bel.	NB800	-	7 500	9 000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	6rhg/Schn5-320	334 bel.	NB800	-	9 900	11 880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	6rhg/Schn5-400	415 bel.	NB800	-	12 000	14 400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	6rhg/Schn5-500	496 bel.	NB800	-	15 000	18 000

LE SUMMUM EST ATTEINT LORSQU'IL N'Y A PLUS RIEN AU-DESSUS.

LA SÉRIE L, JUSQU'À 36 000 PIÈCES À L'HEURE.

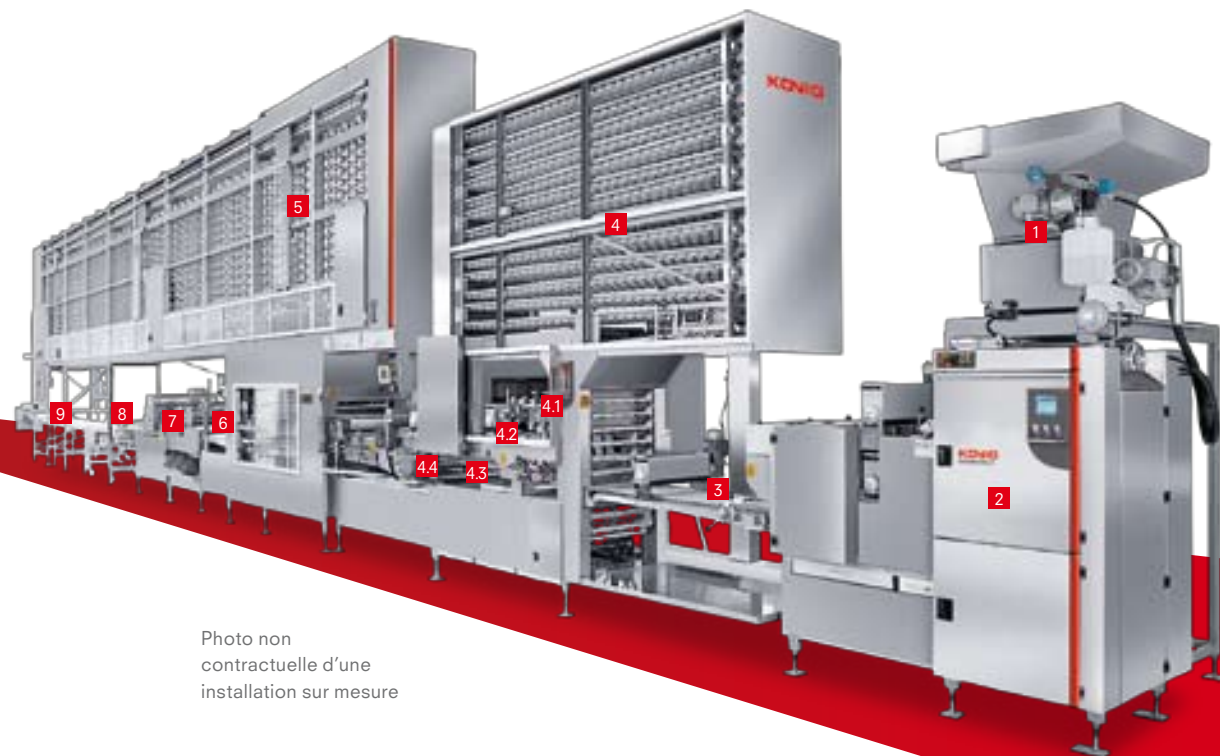
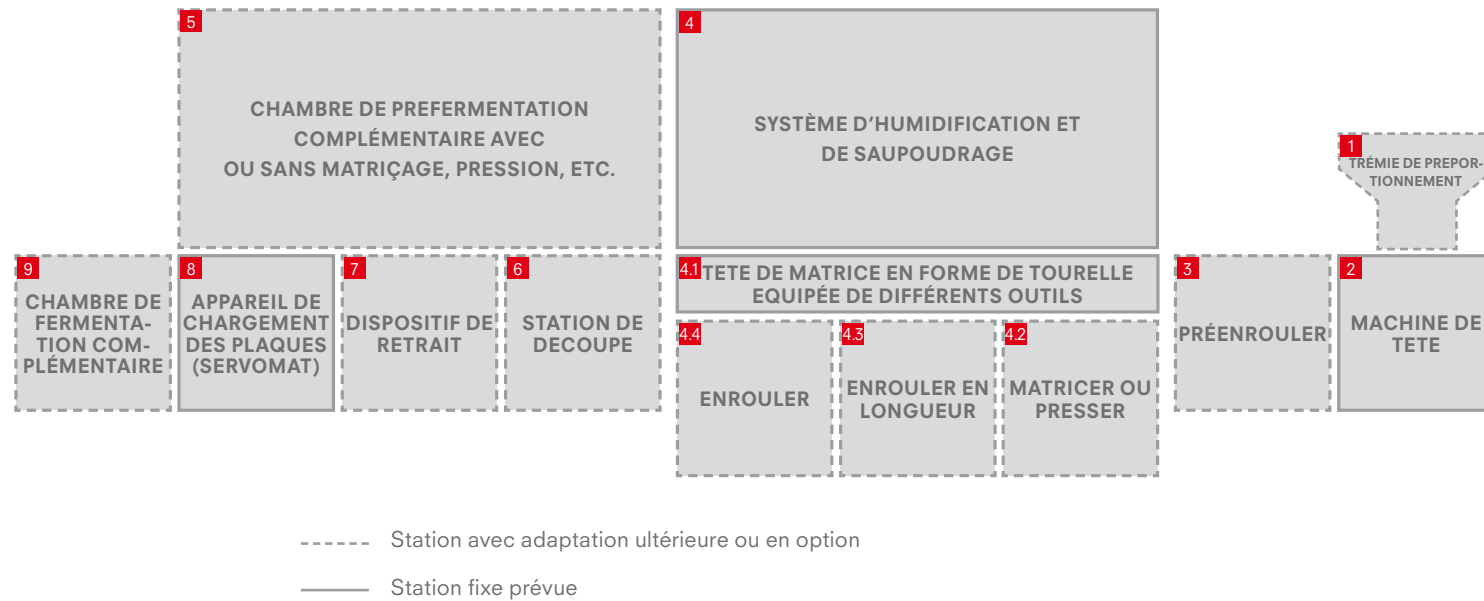


Installations industrielles à haut rendement

- Ligne de production seule ou multifonctionnelle pour une grande diversité de la production.
- Rendement horaire jusqu'à 36 000 unités.
- Modèle industriel pour un véritable fonctionnement à 3 équipes.
- Système modulaire pour une configuration adaptée aux besoins : petits pains viennois, petits pains longs, petits pains coupés, petits pains aux céréales, beignets, etc.
- Possibilité de découpe, de saupoudrage, de saumurage, etc. multiples.
- Chambre de fermentation complémentaire avec coffrage isolant et climatisation réglable.
- Equipement possible avec une station de nettoyage des balancelles et une station d'aspiration et de stérilisation infrarouge.
- En acier inoxydable.
- Commande CLP avec écran tactile.
- Connexion à un modem pour maintenance à distance.
- Sur demande, surveillance des positions critiques à l'aide de caméras et d'un écran.
- Sécurité de fonctionnement élevée.



Installations sur mesure



La série L est également convaincante dans les moindres détails.

En plus de son rendement incroyable, la perfection de la série L se dévoile également dans la multitude de petits détails permettant un fonctionnement parfait et qui, dans son ensemble, permet d'avoir la machine idéale. Jugez par vous-même ce que la sécurité de fonctionnement peut signifier, même avec de hautes performances !

LA SÉCURITÉ GRÂCE À LA FLEXIBILITÉ.

KÖNIG MINIMISE VOS RISQUES : LES CONSEILLÉS EXPÉRIMENTÉS ET LES INGÉNIEURS CONSTRUISSENT AVEC VOUS, L'INSTALLATION DONT VOUS AVEZ EXACTEMENT BESOIN !



Photo non contractuelle d'une installation sur mesure

Combinaisons illimitées.

En raison du système modulaire, les possibilités de combinaisons chez König sont presque illimitées. En effet, nos installations s'adaptent parfaitement aux souhaits individuels de nos clients ; c'est pourquoi nous pouvons vous garantir de toujours trouver la meilleure solution pour vos besoins. Nous connaissons, dans presque le monde entier, les produits traditionnels locaux et régionaux et nous savons comment nous pouvons les fabriquer dans la meilleure qualité qui soit et la plus grande rentabilité possible – si besoin est, nous faisons des tests dans notre boulangerie d'essai jusqu'à ce que nous trouvions la solution !



LA SÉRIE L : DES INSTALLATIONS
 « PREMIÈRE CLASSE »
 POUR LA PRODUCTION INDUSTRIELLE.



THE BAKER'S
CROWN

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX.

CHAMBRES DE FERMENTATION COMPLÉMENTAIRES KÖNIG.

Pratiquement toutes les installations pour petits pains de la société König sont disponibles avec des chambres de fermentation complémentaires. Ces chambres de fermentation complémentaires facilitent le travail et garantissent la reproductibilité du processus : la durée de fermentation complémentaire est adaptée de manière optimale au produit et est toujours identique (pour les installations sur mesure, il est possible de paramétrer des durées de fermentation complémentaires différentes). Etant donné que les produits sont placés correctement sur les plaques de cuisson ou directement sur les tapis de transfert alimentant les fours ou les systèmes de congélation, avec la face souhaitée vers le haut, il n'est plus nécessaire de tourner et d'aplatir manuellement les pâtons.

L'automatisation peut être complétée, en option, avec des stations de découpe permettant d'effectuer, par exemple, les coupes en biais doubles sur plusieurs rangées comme pour la fabrication de certains petits pains aux céréales.



Chambre de fermentation complémentaire sur mesure

Les chambres de fermentation complémentaires de la société König sont adaptées aux besoins. Soit dans la même largeur (600, 800 ou 1 000 mm) que l'installation, soit dans les largeurs (1600, 2000, 2500 ou 3 000 mm) adaptées aux fours à passage continu placés en aval ou aux systèmes de congélation (la plupart du temps des congélateurs hélicoïdaux). Pour les installations à beignets, les largeurs nominales de 1 000 et 1 300 mm sont disponibles.

- Nombre de balancelles et, par conséquent, taille de la chambre de fermentation complémentaire adaptés à la durée de fermentation souhaitée.
- Climatisation avec chauffage et humidification et avec régulation par thermostat et hygostat.
- Stérilisation standard efficace des balancelles vides avec tubes UV à cathode froide.
- Zone de séchage avec soufflerie à tube latéral et chauffage pour balancelles vides.
- Construction en acier inoxydable.
- Disponible également avec coffrage complet, climatisation réglable et station de nettoyage.

AUCUN COMPROMIS.

POUR UNE CLIMATISATION OPTIMALE ET UNE HYGIENE EXTREME.

Coffrage et climatisation complète

Les chambres de fermentation complémentaires de la société König peuvent être, sur demande, isolées entièrement avec des panneaux d'isolation. Elles sont alors équipées d'un kit de climatisation commandé électroniquement et avec lequel il est possible de contrôler et de commander tous les paramètres (chauffage, refroidissement, humidification et déshumidification) de manière à obtenir des conditions de fermentation constantes.

A cela, s'ajoute également un nettoyage plus aisé ; en effet, grâce au coffrage, les parements latéraux placés sur le cadre ne sont plus utiles et la poussière de farine, les restes de pâte, etc. tombent simplement vers le bas ; il est alors facile, ainsi, de les aspirer et de les essuyer à la fin du travail.

Equipement hygiénique

Les taches de moisissure sont une réalité qui ne peut pratiquement pas être évitée. La société König utilise de nombreux moyens pour améliorer l'hygiène sur les balancelles de fermentation et les possibilités de nettoyage et de stérilisation dans les chambres de fermentation.

Selon les connaissances actuelles, et en plus des zones de séchage standard, les combinaisons suivantes se sont révélées être les meilleures pour les chambres de fermentation complémentaires plus grandes :



1



2

1 Station de nettoyage des balancelles

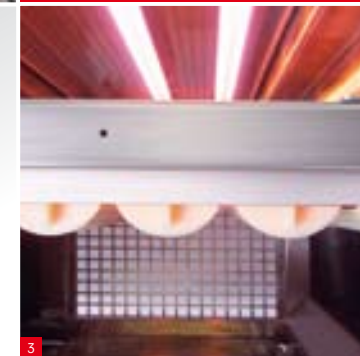
A l'aide de brosses en rotation, chaque balancelle est nettoyée mécaniquement après chaque passage, dans une station fermée ; pour cela, la balancelle est positionnée la tête en bas : les brosses pénètrent à l'intérieur et les saletés tombent vers le bas.

2 Dispositif d'aspiration

La poussière produite par le broyage est aspirée par une installation d'aspiration industrielle très performante et protégée des explosions, puis transportée dans un sac à poussière échangeable et facile d'accès

3 Stérilisation infrarouge

Après le nettoyage mécanique et l'aspiration, les balancelles passent, pendant une durée prédéfinie, sous des lampes infrarouges puissantes. A l'inverse des rayonnements UV usuels, ceux-ci traversent également la surface ; lorsque le support de la balancelle atteint une température d'environ 125 °C, on peut supposer que tous les germes et toutes les spores indésirables ont été tués. La stérilisation infrarouge peut être dimensionnée de manière à ce que la stérilisation se fasse à chaque passage – procédure effectuée en règle générale pour les exploitations avec trois équipes – ou que le programme de stérilisation soit lancé à la fin de la production ou lors d'un changement d'équipe.



3

CHARGEMENT DU CHARIOT DE CUISSON SANS ARRÊT DE L'INSTALLATION.

AUTOMATISATION JUSQU'AU BOUT.

Servomat

Servomat est l'appareil d'empilement automatique des plaques de la société König. Il saisit de manière autonome les plaques garnies (ou autres supports pour pâtes reposées ou pour produits de cuisson) du dispositif de dépose de l'installation et les introduit dans un four à chariot ou autre dispositif équivalent. Ainsi, le chariot de cuisson est chargé automatiquement et peut donc partir à la cuisson. Une simplification énorme du travail en cas de grandes quantités qui laisse à l'opérateur du temps pour d'autres tâches !

- Pas d'arrêt de l'installation lors du changement du chariot de cuisson.
- Adapté à tous les chariots à plaques et à toutes les plaques de cuisson que l'on trouve sur le marché.
- Jusqu'à 200 plaques de cuisson à l'heure.
- Montage, au choix, à l'avant ou à l'arrière de l'installation ou en tant que modèle double des deux côtés (= 400 plaques/h).
- Commande librement programmable pour le modèle industriel.
- Détection automatique des plaques de cuisson.
- Disponible également sous la forme d'une « station de triage » qui permet la mise à disposition de deux chariots et qui demande un changement de chariot ou l'intervention de l'opérateur uniquement lorsque les deux chariots sont remplis.



L'EXPÉRIENCE ET LA SÉCURITÉ ENTRAÎNENT LA CONFIANCE.

CENTRE TECHNIQUE CLIENTS !

Chaque investissement que vous faites aujourd’hui va améliorer dès demain vos perspectives vers encore plus de succès. Toutefois, la condition préalable est d’avoir la certitude d’employer le capital à bon escient. Dans la plupart des cas, cette constatation est faite après-coup. La société König vous offre la possibilité de vous assurer, avant, que votre investissement est bien placé.

Pour ne pas acheter les yeux fermés :
Testez les machines König de A à Z au sein de notre Centre technique.

Venez nous rendre visite au sein de notre Centre technique, à Graz ou à Dinkelsbühl. Ensemble, avec vos recettes et vos matières premières, nous chercherons à atteindre une solution optimale, jusqu’à ce que vous soyez satisfait. Le cas échéant, nous réajusterons nos unités et nous recommencerons depuis le début, afin que vous puissiez, au final, offrir à vos clients exactement ce qu’ils souhaitent.



Testez chez nous.

Testez vos futurs succès avant d’investir, dans des conditions réelles et avec vos ingrédients. Notre Centre technique vous en donne la possibilité. Prenez rendez-vous dès aujourd’hui.

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Wiener Straße 186, 8051 Graz, Autriche
TEL. : +43 316.6901.0
FAX: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE DU FABRICANT !

Avant de quitter la société König, chaque machine ou installation est testée et rodée avec de la pâte. La plupart de nos monteurs ont d’abord été boulangers. Ils montent les installations au sein de la société König et les mettent ensuite en service chez vous. Ils savent de quoi il retourne !

Et si un problème devait survenir, notre division Service après-vente et pièces de rechange se tient à votre disposition. De jour comme de nuit. Dans le monde entier.

Pendant les heures de bureau : +43 316.6901.0
En dehors des heures de bureau :
Machines et installations : +43 664.505 69 01
Fours : +43 664.505 69 02
AGENT FRANCE AGENIAA : +33 (0)2 31 70 39 39
ageniaa@ageniaa.com



LÉGENDE



BOULÉ
Par exemple : beignets, pains au lait, pains aux raisins, petits pains à l’eau...



BOULÉ ET MATRICÉ
Par exemple : petits pains viennois, petits pains de Carinthie, petits pains en étoile, etc. ; ballon de football... → Voir aperçu



BOULÉ , ROULÉ EN LONGUEUR, MATRICÉ
Par exemple : petits pains longs de Styrie, spécialités tressées, marraqueta... → Voir aperçu



BOULÉ, ROULÉ EN LONGUEUR, COUPÉ
Par exemple : petits pains coupés allemands...



BOULÉ, ROULÉ EN LONGUEUR,
Par exemple : pain au lait...



BOULÉ, ROULÉ EN LONGUEUR PLIÉ
Par exemple : hot dog...



BOULÉ, ENROULÉ
Par exemple : petits pains longs à pâte bâtonnet salé, petits pains aux céréales...



BOULÉ DEUX FOIS
Par exemple : petits pains ronds mixtes, petits pains en forme de soleil...



BOULÉ ET APLATI
Par exemple : buns, petits pains pour hamburger...



BOULÉ, ROULÉ EN LONGUEUR, APLATI
Par exemple : spécialités boulangères italiennes...

Il est également possible de réaliser des formes spéciales, par exemple : « Mantovani » : **boulage, enroulement, retournement, enroulement.**

Les ingénieurs de la société König développent également, avec les clients, des solutions pour des formes spéciales. Ainsi, nous avons réussi plusieurs fois à former, à la machine, des produits qui jusqu’ici se faisaient manuellement par une longue procédure, et à les intégrer dans les autres processus automatiques (fermentation, saupoudrage, coupe, dépose, etc.)

