

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

LÍNEAS DE PANECILLOS

PARA UNA VARIEDAD INFINITA
DE PRODUCTOS

FERMENTACION, ESTAMPADO, FORMADO





LIDER MUNDIAL EN LÍNEAS PARA PANECILLOS

Ya se trate de panecillos para hamburguesas, cortados. Kaiser o Hot Dogs, Koenig es el líder en máquinas y sistemas para la producción de pequeños productos de panadería. Desde la fundación de nuestra empresa en 1966, nuestro objetivo ha sido apoyar a las panaderías en su oficio. Décadas de experiencia en el segmento del pan nos convierten en su socio ideal para una producción delicada y eficiente.

Desde máquinas compactas hasta líneas de producción completas e industriales, Koenig satisface sus requerimientos individuales de múltiples maneras.

TODO DE UN MISMO PROVEEDOR, SU SOCIO PARA TODA LA PRODUCCIÓN

Además del procesamiento de la masa, también ofrecemos un paquete completo para su producción llave en mano. Desde el mezclado hasta el formado, incluyendo horneado, enfriado y congelado. Con décadas de experiencia y nuestro personal altamente capacitado, lo acompañamos en sus proyectos con soluciones personalizadas y tecnología de vanguardia. Desde productos artesanales hasta panaderías industriales, disponemos de la solución adecuada para usted.

VISIÓN GENERAL

1

SERIE S

MINI REX - DR-RR 400
MINI REX G 2000
MINI REX GS 2000

En la Serie S, ofrecemos máquinas de alto rendimiento para pequeñas panaderías comerciales, empresas de catering y negocios hoteleros.

2

SERIE M

ECO TWIN
MULTIPURPOSE LINE
COMBILINE
COMBILINE EC
COMBILINE PLUS
COMBILINE PLUS EC

La serie M se caracteriza por una gran diversidad de productos y un sistema de construcción modular.

3

SERIE L

KGV
KGV EC

Con la serie L, Koenig abre una categoría de máximo rendimiento y soluciones personalizadas en la producción industrial de productos de panadería. Además del rendimiento, esta serie destaca por la Calidad de productos, flexibilidad, eficiencia y fiabilidad operativa.

KONIG

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA CON ESTACIÓN DE FORMADO DR-RR 400

LA MÁQUINA COMPACTA Y EFICIENTE, CON UN RENDIMIENTO EXCELENTE.

- Diseño compacto
- Con la Mini Rex Futura como máquina de dos filas (cabezal) para dividir y bolear de manera totalmente automatizada las masas de trigo, o masas mixtas con un máximo de 40% de Centeno
- Disponible con Mini Rex Multi for 1-, 2- o 3- y 4-lineas de operación, con juegos de pistones intercambiables.
- Produce excelentes productos redondeados alargados, alargados plegados, así como productos aplanados.
- Produce de 1.200 a 4.800 piezas /hora
- Ideal para panaderías de tienda y pequeños negocios comerciales
- Cabezal de calibración de altura regulable, cintas de malla para envolver, cinta inferior y superior para un trabajo ergonómico con las siguientes funciones: transporte, despliegue y aplanamiento del recipiente



- Bandeja recolectora con recubrimiento de teflón, para la remoción manual de productos
- Excelente comodidad al usar
- Limpieza fácil y rápida gracias al uso de elementos desmontables
- Versión de acero inoxidable

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA CON ESTACIÓN DE FORMADO DR-RR 400-M

ESPECIALMENTE PARA TELERAS, BOLILLOS Y HOUSKIES

- Variedad adicional de productos con un modulo para producir teleras (aplanadas, estampadas), Bolillos (con puntas) o Houskies (trenzados): Para lograr la característica forma ovalada, la estación de formado se posiciona en ángulo recto respecto a la Mini Rex Multi. Las piezas de masa son pre laminadas longitudinalmente con placas de presión y son formadas hasta alcanzar la forma deseada
- Toda la unidad es ajustable en altura para una operación ergonómica
- La variedad de productos mencionada anteriormente también es posible



S

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA CON LA COMPACTA G2000

LA MÁQUINA COMPACTA CON ESTACIÓN DE ESTAMPADO, PLEGADO Y ENROLLADO CON DISEÑO EASY CLEAN

- Producción horaria de hasta 2.500 piezas /hora
- Línea compacta de formado y estampado con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como cabeza de línea
- Cinta de salida monofila, ajustable en altura para una remoción manual y cómoda
- Disponible opcionalmente con 100 ó 150 cangilones
- Cámara de reposo para productos estampados con un peso máximo de piezas de masa individual de 75 g y para productos sin estampado de hasta 100 g
- La herramienta de estampado es fácil de intercambiar



- Óptima manipulación y maniobrabilidad gracias a su diseño con ruedas giratorias
- Para una mayor producción sin utilizar la cámara de reposo, la Mini Rex Futura o la Mini Rex Multi pueden orientarse hacia el exterior para alcanzar hasta 4.800 piezas/hora y un rango de peso ampliado en las piezas de masa
- Incluye rodillo de plegado integrado (por ejemplo para la producción de "Schrippen")
- Control PLC sencillo con panel táctil en la divisora/boleadora



S

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA CON LA COMPACTA GS2000

LA MÁQUINA COMPACTA CON ESTAMPADO Y ESTACIÓN DE FORMADO

- Capacidad horaria hasta 2,500 piezas/hora
- Línea compacta de formado y estampado con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como cabeza de línea
- Cinta de salida monofila, ajustable en altura para una remoción manual y cómoda
- Opcionalmente disponible con 170 o 220 cangilones utilizables
- Reposador para piezas individuales de masa de hasta 75 g de peso para productos estampados y hasta 100 g para productos sin estampar
- Herramientas de estampado fácil de intercambiar
- Manipulación y maniobrabilidad óptimas gracias a su diseño con ruedas giratorias
- Estación de formado integrada con rodillo de pre-presión , cinta de arrastre, cinta inferior y superior con velocidad continuamente ajustable para operación en 2 filas, separación transversal máxima de 180 mm**
- Para una mayor capacidad de producción sin uso del reposador, la Mini Rex Futura o Mini Rex Multi pueden girarse hacia afuera pudiendo alcanzar hasta 4.800 piezas/hora
- Control PLC sencillo con panel táctil en la divisora/boleadora



M

ECO TWIN

LÍNEA COMPACTA PARA PANECILOS TIPO KAISER Y CORTADOS

- Producción horaria de 6.120 piezas con 6-filas de operación
- Con rodillo prelaminador o rodillo largo integrado
- Diseño abierto y accesibilidad óptima para su limpieza
- Gracias al cambio rápido de las herramientas de estampado y al dispositivo de corte opcional, casi todos los tipos de panecillos habituales se pueden producir (panecillos con corte, kaiser, trenzados, etc.)
- Descarga transversal opcional con cinta doble para productos como Kornspitz o panecillos tipo rosa



M

COMBILINE

Hemos implementado de forma consistente el sistema modular en la Combiline. Los componentes claves de esta línea, como la estación de semillado, estación de formado o la estación de estampado para donas, pueden ser incorporadas posteriormente sin ningún inconveniente.



- Producción horaria de aprox. 7,500 piezas en 600 mm de ancho de trabajo o 9,000 piezas en 800 mm de ancho de trabajo

- Sistema modular de construcción

- 6-, 5-, 4- o 5-, 4-, 3-líneas de operación; opcionalmente 2- o 3-líneas mediante dispositivo de transferencia

- Descarga automática en bandejas para horneado o bandejas de fermentación

- Ancho de bandejas disponibles en 600 mm ó 800 mm

- Producción de palitos salados o croissants mediante descarga transversal y la adición de una máquina enrolladora

- La mejor calidad de procesamiento gracias al uso de materiales de acero inoxidable de la más alta calidad.



M

COMBILINE EC



Koenig rediseñó la línea de panecillos Combiline, probada mundialmente, para facilitar aún más la limpieza, el mantenimiento y el acceso a todos los módulos con el diseño "Easy Clean"

- Producción horaria de aprox. 7,500 piezas en 600 mm ancho de trabajo o 9.000 piezas en 800 mm ancho de trabajo

- Reposador con 25 golpes/min y 200 cangilones (tiempo de reposo de 8 minutos)

- Capacidad ajustable de 15-25 golpes/min

- Sistema de esterilización altamente eficiente para bandejas vacías

Diseño "Easy Clean": Nueva construcción de la estructura para optimizar la higiene y la accesibilidad

- Superficies biseladas a 45° ángulo en el cual no pueden acumularse ni harina ni restos de masa

- Máxima disponibilidad de la línea gracias a tiempos de limpieza y paradas más cortas de la planta

- Todas las herramientas como placas de presión, herramientas de estampado o dispositivos de centrado pueden retirarse para su limpieza



EASY CLEAN
DESIGN

M

COMBILINE PLUS

Con la Combine plus EC ya sea con Rex Industrie o I-Rex Compact EC como máquina principal, Koenig ofrece otro modelo dentro del programa modular Comcombine, con una producción aumentada de 33 golpes/min.

- Capacidad máxima de 11,880 piezas a 6-líneas de operación y ajustada a 33 golpes/min
- Disponible en un ancho de trabajo de 600 o 800 mm, expandible a 1000 mm después del reposador con separadores de cintas
- Con reposador "plus" con 33 golpes/min y 320 cangilones (con un tiempo de reposo de 9.7 min)
- Capacidad ajustable de 18-33 golpes/min
- Depositado más preciso y cuidadoso mediante cinta de transferencia después de la estación de estampado.
- Climatización mediante calor y humedad, sistema de desinfección altamente eficiente para cangilones vacíos



M

COMBILINE PLUS EC

La Comcombine plus EC es la ampliación diseñada para una limpieza y mantenimiento optimizados. La Comcombine Plus EC permite un rendimiento "plus", mayores pesos de productos y transferencia directa.

- Capacidad máxima horaria de 11,880 piezas a 6-líneas de operación ajustada a 33 golpes/min
- Ancho de trabajo disponible de 800mm, expandible a 1000mm después del reposador con separador de cintas
- Con pre-reposador "plus" con 33 golpes/min y 320 cangilones (con un tiempo de reposo de 9.7 min)
- Capacidad ajustable desde 18-33 golpes/min
- Depositado más preciso y cuidadoso mediante cinta de transferencia después de la estación de estampado
- Climatización con calor y humedad, sistema de desinfección altamente eficiente para cangilones vacíos

Diseño "Easy Clean": nueva construcción de la estructura para optimizar la higiene y la accesibilidad

- Superficies biseladas a 45°, ángulo en el cual no pueden acumularse ni harina ni restos de masa
- Máxima disponibilidad de la línea gracias a tiempos de limpieza y paradas más cortas de la planta
- Todas las herramientas como placas de presión, herramientas de estampado dispositivos de centrado, pueden ser retirados para su limpieza





KGV LÍNEAS DE ALTO RENDIMIENTO

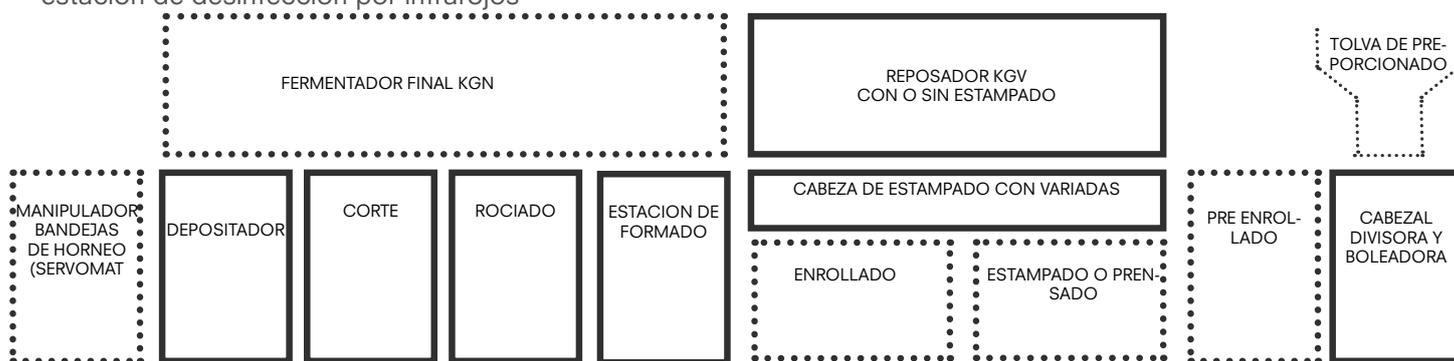
LÍNEAS A MEDIDA PARA UNA MAYOR VARIEDAD DE PRODUCTOS

Gracias al Sistema modular, las posibilidades de combinación de una línea KGV y por tanto su variedad de productos son prácticamente ilimitadas. La línea de alto rendimiento puede adaptarse a sus requerimientos individuales: productos redondos, estampados, alargados, alargados enrollados, aplanados o con semillas.



Junto a usted, diseñamos la planta ideal para su tipo de negocio:

- Planta completa con diseño modular
- Adaptada a sus masas y tipos de productos
- Diseñada según su disponibilidad de espacio
- Línea mono-producto para el mayor rendimiento o multi-funcional para gama prácticamente ilimitada de productos por hora
- Producción hasta 43,200 piezas (según la configuración)
- Sistema modular para diseñar la instalación según sus productos: panecillos "Kaiser", "Langsemmel", "Schnittbrötchen", panecillos de hamburguesas, "Kornspitz", panecillos berlineses, etc.
- Puede manejar múltiples procesos de corte y semillado, apto para producir bagels, etc.
- Puede ser ampliada con cámara de fermentación final con estructura aislada y clima controlado, y estación de desinfección por infrarojos



L

KGV EC CON DISEÑO "EASY CLEAN"

EL REFERENTE EN LÍNEAS DE ALTO RENDIMIENTO, AHORA CON LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO AÚN MÁS FÁCILES

La línea está disponible en diferentes tamaños, con un ancho de trabajo de hasta 1.600 mm, y puede alcanzar una producción horaria de hasta 54.000 piezas en diversas formas, como estampadas, aplanadas, alargadas y más

La línea cuenta con una cámara de fermentación intermedia configurable con por ejemplo 680 cangilones utilizables a 62 golpes/min. Un principio de diseño modular con componentes como estación de estampado, unidad para panecillos en forma de rosa, estación de formado, unidad de semillado, etc, ofrece al cliente una variedad de productos ilimitada.

La máquina divisora boleadora de masas Industrie Rex AW EC, se caracteriza por una máxima precisión y un amplio rango de pesos con pistones fácilmente intercambiables

La máquina también puede equiparse con una cámara de fermentación final con un número ilimitado de cangilones



DISEÑO EASY CLEAN – EL ESTÁNDAR PARA UNA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO OPTIMIZADOS

- Diseño abierto con total visibilidad de todos los pasos del proceso y acceso a todos los módulos
- Separación completa de los motores de la zona de masas
- Higiene y accesibilidad con al menos 250 mm del suelo
- Grandes puertas para un fácil acceso
- Superficies biseladas en ángulo de 45° permiten minimizar la acumulación de harina y restos de masa
- Diseño de alta calidad con componentes fabricados en acero inoxidable o plástico aptos para alimentos
- Las bisagras pueden desmontarse fácilmente y sin herramientas



SOLUCIONES LLAVE EN MANO PARA PANECILLOS Y BOLLOS

LÍNEA COMPLETA DE PRODUCCIÓN CON UN SOLO PROVEEDOR

Según los deseos y necesidades del cliente, Koenig planifica su línea de manera individual. Por esta razón Koenig diseña líneas para productos en moldes, bandejas o para productos de libre manejo como brioches, panecillos con corte o panecillos sueltos como hamburguesa – hot dogs. La configuración de la línea es diseñada para lograr la mayor calidad del producto

Desde el formado, pasando por la fermentación y el horneado, hasta el enfriamiento y la congelación. Nos preocupamos de sus requerimientos individuales y le ofrecemos un paquete integral adaptándose a sus necesidades, desde la planificación y la gestión del proyecto, hasta la instalación, incluyendo la capacitación y el servicio postventa.



Ejemplo de línea completa para la producción de panecillos

- 1 Amasadora doble eje DW 240-H
- 2 Pre - fermentador
- 3 Unidad de carga a fermentador
- 4 Fermentador para bandejas
- 5 Unidad de corte
- 6 Unidad de transferencia (productos)
- 7 Horno PU Integral
- 8 Espiral Enfriamiento
- 9 Espiral de congelación

SU CONTACTO PARA SOLUCIONES DE PROYECTOS:

Koenig Technology Projektmanagement GmbH

Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR), ITALY
Tel.: +39 045 23 23 800
info_it@koenig-rex.com



FERMENTADOR FINAL DE KOENIG

FERMENTADOR EN CANGILONES



El Sistema de fermentación tipo columpio (cangilones) es adecuada para productos sueltos está disponible en anchos de 600, 800 y 1.000 mm. Alternativamente también pueden ser solicitadas con anchos de 1.600, 2.000 o 3.000 mm, que se ajustan al horno de túnel o a la unidad de enfriamiento. Para líneas de donas ofrecemos cámara de fermentación con anchos nominales de 1.000 y 1.300 mm, según el tiempo de fermentación deseado, se determina la cantidad de cangilones, y por tanto el tamaño de la cámara. La climatización (humedad y calor) son controladas mediante termostato e higróstato.

Las cámaras de fermentación final de Koenig también se encuentran disponibles con estructura fabricada con paneles aislantes, estas cámaras son equipadas con una unidad de climatización controlada electrónicamente, garantizando condiciones de fermentación constantes y optimizadas, para ello cuenta con sistemas de calefacción, enfriamiento, humidificación y deshumidificación. Las unidades encapsuladas son más fáciles de limpiar, ya que no poseen paneles laterales fijos al bastidor, la harina y restos de masa caen directamente al suelo, pudiendo ser retiradas al final del turno con escobas o aspiradoras.



ESPIRAL DE FERMENTACIÓN

El espiral de fermentación está fabricado con estructura de acero inoxidable de alta calidad y es especialmente adecuada para productos sueltos, en anchos nominales de 300 a 1.250 mm, ofrecemos una amplia variedad de opciones y diferentes combinaciones de diseño, en cuanto a la dirección del espiral. Gracias a su construcción modular el espiral de fermentación puede adaptarse perfectamente a sus necesidades, posee un sistema de climatización preciso permitiendo un control exacto de la temperatura y la humedad.



FERMENTACIÓN DE PLACAS



El fermentador por placas es una unidad modular que ofrece un tratamiento suave y uniforme de los productos posicionados sobre placas, bandejas o moldes, está disponible en anchos de trabajo estándar de 800, 1.000, 1.200, 1.600 y 2.400 mm. Su diseño compacto, construcción higiénica y con componentes de alta calidad garantizan la mayor eficiencia y flexibilidad de producción con una reducida utilización de espacio. La cámara está completamente cerrada con paneles termoaislantes, los componentes mecánicos son de fácil acceso para un buen mantenimiento. En el interior de la cámara las placas se desplazan mediante un sistema de elevación por cadenas y un sistema de posicionamiento horizontal.

SEGUNDO FERMENTADOR DE KOENIG

FERMENTADOR CON BANDEJAS

El fermentador con bandejas es una unidad modular que proporciona un tratamiento suave y uniforme del producto, está completamente cerrada con paneles termoaislantes, sus componentes mecánicos son de fácil acceso para fines de mantenimiento, en el interior el movimiento de las bandejas se realiza mediante una transmisión mecánica que acciona la rueda dentada de las cadenas principales. Esta cámara es adecuada para productos sueltos, productos sobre tablas, bandejas o moldes, está disponible en anchos de trabajo estandar de 2.400, 3.000, 3.200 o 3.600 mm.



FERMENTADOR DE CARROS



La cámara de fermentación con carros está compuesta por paneles modulares, especialmente diseñada para la fermentación de productos de panadería y pastelería, el producto ingresa a la cámara mediante carros donde se colocan directamente las bandejas. Es adecuada para carros simples y dobles con dimensiones estandar de 800x600, 800x1.200, 1.000x600 mm. La unidad de control climático permite un ajuste muy preciso de todos los parámetros de fermentación (temperatura y humedad), garantizando condiciones uniformes y constantes durante todo el proceso en todas las zonas de la cámara.

FERMENTACIÓN CON CINTA

La cámara de fermentación con cinta ofrece una alta calidad de productos gracias a su unidad de control climático que permiten un ajuste muy preciso de todos los parámetros de fermentación (temperatura y humedad), es adecuada para masas laminadas y productos sueltos, disponible en anchos de trabajo estandar de 800, 1.000, 1.200 y 1.400mm. Esta cámara de diseño modular, ofrece una longitud de cinta de 400m y está disponible en versiones elevadas aérea o tipo caja.



EQUIPOS DE LIMPIEZA (HIGIENE)

Las manchas de hongos son muy difíciles de evitar , Koenig no escatima recursos para mejorar el estado de sus cangilones de fermentación con sus opciones de limpieza y esterilización de sus cámaras.

PARA CÁMARAS DE FERMENTACIÓN DE TAMAÑO MAYOR RECOMENDAMOS EL SIGUIENTE EQUIPAMIENTO:

1 ESTACIÓN DE LIMPIEZA DE CANGILONES

Después de cada ciclo de producción , cada cangilón (columpio) se limpia individualmente con cepillos rotativos en una estación cerrada, donde se mantienen boca abajo, los cepillos ingresan desde la parte inferior del columpio (cangilón) permitiendo que todos los residuos caigan al suelo.



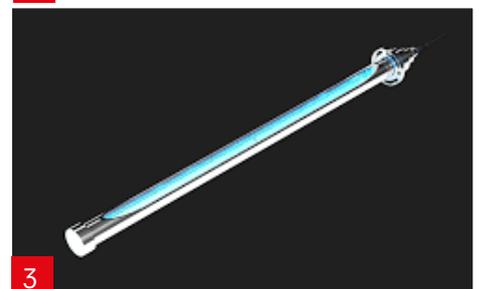
2 SISTEMA DE ASPIRACIÓN / EXTRACCIÓN

El polvo generado durante el cepillado se extrae mediante un sistema industrial de extracción (a prueba de explosión) de alto rendimiento, este polvo se transporta a una bolsa que puede cambiarse fácilmente.



3 DESINFECCIÓN UVC

La higiene (limpieza) de superficies es un tema especialmente importante en la industria alimentaria, para esto utilizamos emisores de luz UV para desinfectar soportes – superficies, esta combinación permite un efecto máximo al orientar la radiación UVC directamente sobre las superficies.



CAMBIO DE CARROS DE HORNEO SIN PARAR LA LÍNEA | SERVOMAT

El Servomat es un apilador automático de bandejas de Koenig, está diseñado para transferir bandejas de horneado llenas(u otros dispositivos portadores de productos) desde la unidad de formado de la línea de procesado hasta el horno de carros o una unidad similar, en otras palabras, ¡el carro de horneado se carga automáticamente quedando listo para el horneado, cuando se procesan grandes cantidades permite ahorrar mucho tiempo y mano de obra!

- No se requiere detener la línea al cambiar el carro de horneado
- Apto para todo carro y bandejas estandar de horneado
- Capacidad de procesamiento de hasta 180 bandejas por hora
- Puede ubicarse en la parte frontal o trasera de la línea, también está disponible en versión doble para un máximo rendimiento en ambos extremos (= 360 bandejas/hora)
- Modelo industrial equipado con Sistema de control programable
- Detección automática de bandejas de horneado
- También disponible con una "estación de desvío" que permite el uso de dos carros , de modo que la intervención del operador y el cambio de carro sólo son necesarios después de que se haya llenado el segundo carro



HERRAMIENTAS DE ESTAMPADO

PRODUCTOS ESTAMPADOS REDONDOS



Kaiser



Salt



Carintia



Estrella



GB



Corona 8



Corona 10



Simétrica



Sol



Ö3



Girasol



Tractor



Concha



Tortuga



Espiral



Yin-Yang



Estrella de 3 picos



Football

PRODUCTOS ALARGADOS, ESTAMPADOS



Estiriana



Luna



Oruga



Onda



Trenza



Rogato



Tortuga



Housky



Marraqueta



¡SERVICIO & REPUESTOS DEL FABRICANTE!

Cada máquina y línea se prueba con masa antes de salir de Koenig . Nuestros técnicos cuentan con una formación exhaustiva y años de experiencia en tecnología de panadería. Ellos ensamblan el equipo en Koenig y luego lo ponen en marcha en sus instalaciones , nuestro departamento de repuestos y servicio está a su disposición día y noche en todo el mundo.



En horario de oficina: **+43 316 6901 0**

Fuera del horario de oficina: **+43 316 6901 739**



KONIG

Código QR de la categoría de productos "Fermentación, Estampado, Formado"