



THE BAKER'S
CROWN

KNETMASCHINEN & HEBEKIPPER

BESTE ERGEBNISSE VON ANFANG AN

SPIRALKNETMASCHINE

EINE FÜR ALLE – DAS KÖNIG MULTITALENT

Die universell einsetzbare Spiralknetmaschine von König sorgt von Beginn an für optimale Produktqualität – egal ob bei Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggen- oder Schrotteigen – die Spiralknetter von König kneten rasch und erwärmen den Teig dabei kaum.

Wie alle König Knetmaschinen ist der Spiralknetter serienmäßig mit ausfahrbarer Teigschale ausgestattet und gewährleistet damit einen rationellen Arbeitsablauf verbunden mit hohem Bedienkomfort.

Weil das Zusammenspiel von Knetgeschwindigkeit sowie der Drehzahl bzw. Drehrichtung der Knetschale vom Bediener exakt eingestellt und im Programm der Steuerung hinterlegt werden kann, sind die Modelle der SP-Serie universell einsetzbar und auf nahezu jede Rezeptur anzupassen.

- stabile Bauweise für anspruchsvolle Teige
- Teigfassung 160 und 240 kg
- serienmäßig mit zwei Geschwindigkeiten für Knetwerkzeuge und Teigschale
- kurze Knetzeiten bei minimaler Teigerwärmung
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Teigschale ausfahrbar
- hydraulische Teigschalenverriegelung
- Standardversion mit Edelstahlverkleidung und Edelstahlfußplatte
- optional auch mit Edelstahlgrundrahmen erhältlich



DOPPELWELLENKNETMASCHINE

ZWEI WERKZEUGE FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Die Doppelwellenknetmaschine von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigbearbeitung die Grundlage für höchste Produktqualität zu schaffen. Die zwei Werkzeuge mit spezieller Windung stehen im optimalen Arbeitswinkel zueinander und erhöhen somit den Eintrag mechanischer Energie und verkürzen die Knetzeit. Zusätzlich wird mit dieser Methode mehr Luft und Sauerstoff eingearbeitet. Aus diesem Grund eignet sich die Doppelwellenknetmaschine besonders für Weizen- und Feingebäckteige.

Beste Resultate werden auch für Roggen- und Roggenmischteige ab TA 180 erzielt. Durch ihre stabile Bauweise, Zuverlässigkeit und einfache Bedienung wird sie von Kunden in aller Welt geschätzt.

- Industrieknetter der Spitzenklasse
- Teigfassung 125 und 240 kg
- stabile Bauweise für anspruchsvolle Teige
- serienmäßig mit zwei Geschwindigkeiten für Knetwerkzeuge und Teigschale
- intensive Knetung bei gleichzeitig schonender Aufarbeitung von z.B. Fruchtteigen
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Teigschale ausfahrbar
- hydraulische Teigschalenverriegelung
- Standardversion mit Edelstahlverkleidung und Edelstahlfußplatte
- optional auch mit Edelstahlgrundrahmen erhältlich



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: DOPPELWELLENKNETMASCHINE IN HYGIENEBAUART „H“

Die Hygienebauart „H“, wie sie bereits für andere Maschinen aus dem König Produktportfolio erhältlich ist, wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es nun den DW 240 H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung. Die Hygienebauart des DW 240 H zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Maschinengestell und Maschinenkopf in komplett abgedichteter Schweißkonstruktion
- Verkleidungen aus Edelstahl
- Schaltschrank aus Edelstahl
- Abflussbohrungen in den Grundplatten von Maschinengestell und Maschinenkopf
- Reibradaufnahme in Edelstahl-Ausführung
- Reibradaufnahme mit Schwallwasserablauf
- staubdichte Knetschalenabdeckung
- Touchpanel in IP65



TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

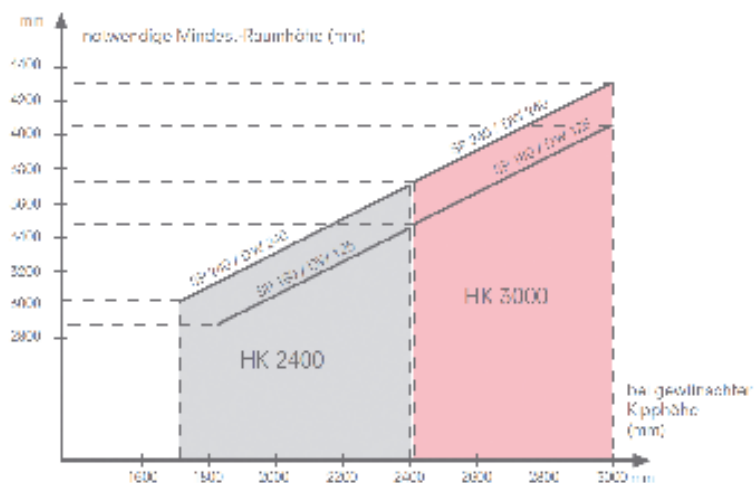
	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Mehlfassung (bis ca.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Teigfassung (bis ca.)	160 kg	240 kg	125 kg	240 kg
Schalinhalt	225 Liter	360 Liter	190 Liter	370 Liter
Schalendurchmesser innen	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Oberkante Schale (D)	890 mm	1.010 mm	790 mm	990 mm
Schalendrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	11,7 U/min 23,5 U/min	10,6 U/min 21,3 U/min	10,7 U/min 21,6 U/min	7,5 U/min 15,1 U/min
Werkzeugdrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	91,5 U/min 183 U/min	94,5 U/min 189 U/min	120 U/min 240 U/min	113,4 U/min 229 U/min
Bemessungsleistung	17,5 kW	24,6 kW	19 kW	28,6 kW (30,6 kW)
Abmessungen: Länge Breite Höhe	2.217 mm 1.370 mm 1.953 mm	2.404 mm 1.396 mm 2.068 mm	2.176 mm 1.365 mm 1.983 mm	2.569 mm (2.113 mm) 1.449 mm (1.630 mm) 2.349 mm (2.301 mm)
Gewicht einschl. Schale ca.	1.490 kg	1.810 kg	1.825 kg	2.060 kg (3.000 kg)

HEBEKIPPER HERKULES STARK WIE EIN GRIECHISCHER GOTT

Um das Programm „vom Teig zur Maschine“ abzurunden, bietet König auch den passenden Hebekipper. Mit einer Hubkraft bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von max. 3300 mm ist dieser universell einsetzbar. Während des gesamten Hebe- und Kippvorgangs sind die Knetmaschinen sicher in der Aufnahmevorrichtung verriegelt. Durch den großen Kippwinkel oder durch eine optional mitfahrende Ausschabevorrichtung für weiche Teige wird die Teigschale vollständig entleert.

- Hubkraft bis max. 1.000 kg
- Kipphöhe einstellbar in Stufen von ca. 50 mm bis max. 3.000 mm
- Aufnahmevorrichtung für Fremdfabrikate optional erhältlich
- wahlweise in Rechts- oder Linksausführung
- quer verfahrbar (Sonderausführung)
- auch für geringe Kipphöhen lieferbar
- Basisgestell in Edelstahlausführung erhältlich

NOTWENDIGE MINDESTRAUMHÖHE BEI GEWÜNSCHTER KIPPHÖHE



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