

THE BAKER'S  
CROWN



## **KÖNIG MULTIPURPOSE ANLAGE**

DIE MODULARE ANLAGE FÜR EINE  
GROSSE VIELFALT AN BROT UND BRÖTCHEN  
MASSGESCHNEIDERT FÜR IHRE PRODUKTION

# IHR PARTNER FÜR BÄCKEREIANLAGEN

## WIR BEGLEITEN SIE IM GESAMTEN PROZESS

König steht für hochqualitative Bäckereimaschinen und -anlagen, sowie für über 50 Jahre Erfahrung in Teigtechnologie, Projektmanagement, Trainings und Kundenservice. Mit diesem Know-how sind wir Ihr Partner in jeder Phase Ihres Projektes.



Testen Sie Ihre Rezepte und Zutaten auf unseren Maschinen in unserem Kundenvorführraum



Beratungen zu Teigtechnologie und Optimierungsmöglichkeiten für Ihre Produktion



Konzeption der Anlage basierend auf Ihren genauen Anforderungen



Projektmanagement, Kontaktpersonen und Zeitplan mit Meilensteinen



Montage & Inbetriebnahme der Anlage durch gut ausgebildete und erfahrene König Mitarbeiter



Training Ihres Personals für selbständige Bedienung der Anlage



Fernwartung für sofortige Hilfe im Fall von Störungen oder Fragen



24-Stunden Hotline sowie schnelle und langfristige Verfügbarkeit von Ersatzteilen



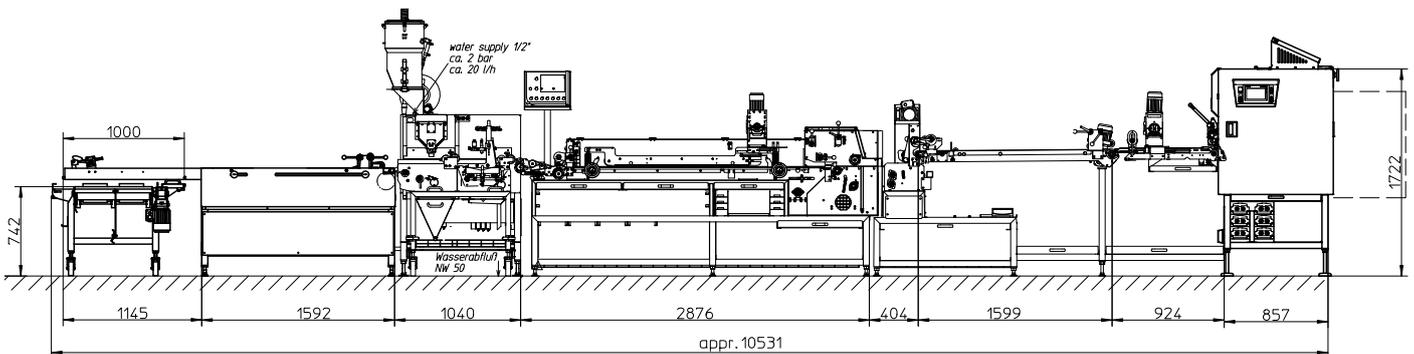
Laufende Unterstützung und Beratung in Bereichen wie Produktqualität oder erweiterter Produktvielfalt

## SEMI-INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Mit der Multipurpose Anlage bieten wir eine einzigartig modulare Anlage für eine hohe Vielfalt an Produkten. Nicht nur Hamburger und Hot Dog Brötchen, sondern auch Toastbrot oder Zwieback können auf dieser Anlage produziert werden. Sehr modular und für jedes Unternehmen - die Multipurpose Anlage ist in semi-industrieller und industrieller Ausführung

erhältlich. Sie definieren Ihre Produkthanforderungen und wir finden die technische Lösung. Aufgrund dieser Orientierung an Kundenanforderungen, laufenden Innovationen und hochqualifizierten Mitarbeitern hat sich Koenig zum Weltmarktführer bei der Herstellung von Brötchenanlagen entwickelt.

## BEISPIELKONFIGURATION EINER SEMI-INDUSTRIELLEN MULTIPURPOSE ANLAGE



### QUER-AUSTRAGUNG



- für automatisierten Transport der Bleche
- manuelle Eingabe der Bleche auf einer Seite der Anlage und manuelle Abnahme auf der anderen Seite

### ABZIEHGERÄT



- garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke in Formen, auf Bleche oder auf Gärdielen

### MOHNER (OPTIONAL)



- kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlicher Körnung

### FORMSTATION WDK-RR



- zur Formung von langgerollten oder flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.
- auch für gewickelte oder gewickelt langgerollte Produkte, wie zum Beispiel Toastbrot
- verfahrbarer Kalibrierkopf für kleine Teigstücke

### SPREIZ-BAND



Teigstücke werden vom Ausgabeband zum Spreizband transportiert

### TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE REX FUTURA MULTI



Die Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi produziert nach dem "Rex Prinzip" - mit hoher Teigschonung und hoher Gewichtsgenauigkeit in einem breiten Gewichtsbereich

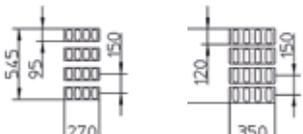
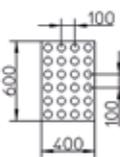
## LEISTUNGSMERKMALE

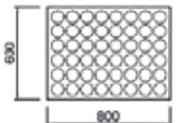
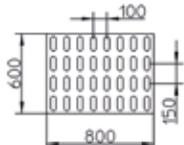
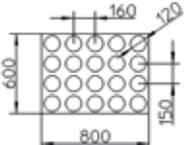
- Stundenleistung von bis zu 12.000 Stück in 6-reihiger Arbeitsweise (25 Hübe/min.)
- Arbeitsbreite: 600 oder 800mm
- Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi mit Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis zu 600g bei ungewirkten Teigstücken)

## GEWICHTSBEREICHE REX FUTURA MULTI

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		
12-16g	8	12000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband	gewirkt
15-19g	8	12000		
17-33g	8	12000		
17-33g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
20-47g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
35-80g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
50-105g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
52-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500		
60-130g	3\4\5	4500/6000/7500		
65-160g	3\4\5	4500/6000/7500		
95-165g	3\4\5	4500/6000/7500		
100-170g	3\4\5	4500/6000/7500		
95-180g	3\4	3600/4800		
100-210g	3\4	3600/4800		
140-245g	3\4	3600/4800		
200-300g	3	4500		
200-400g	2	3000		
300-600g	1	1500		
				ungewirkt

## PRODUKTVIELFALT

Toastbrot	Zwieback	Pav
500g or 760g	480g	15-55g
		
500g (4x125g) 4x4 760g (4x190g) 4x4 		6x4 

Briochebrötchen mit Schokolade / Früchten	Hot Dog	Hamburger
45g	60g	110g
		
	4x8 	4x5 

# INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

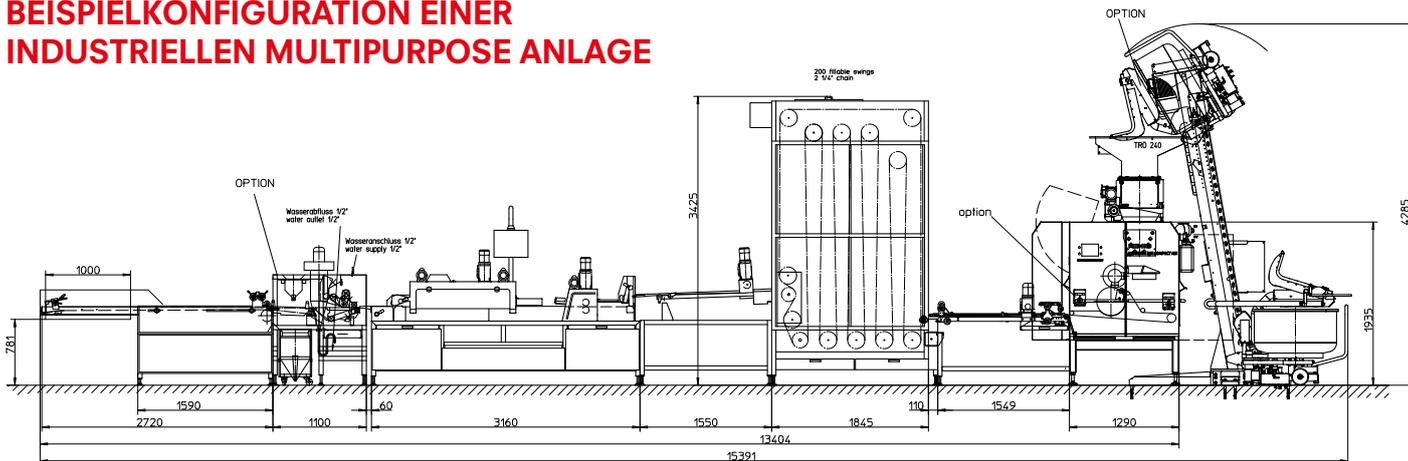
Die industrielle Version der Koenig Multipurpose Anlage zeichnet sich durch höhere Leistung bei gleich hoher Produktqualität aus. Von der Teigteil- und Rundwirkmaschine bis zur Absetzung ist die gesamte Anlage in einem sehr robusten Aufbau für mehr Hübe

pro Minute konzipiert. Damit ist eine Kapazität von bis zu 30.000 Stück pro Stunde möglich. Zusätzlich bietet König auch nachfolgende Module wie Plattengärschrank und Tunnelofen für Ihre automatisierte, wartungsfreie und zentral gesteuerte Produktion an.

## LEISTUNGSMERKMALE

- Stundenleistung von bis zu 30.000 Stück bei 10-reihiger Arbeitsweise (50 Hübe/min.)
- Arbeitsbreiten: 800, 1.000 oder 1.200mm
- automatische Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex Compact AW in 10/9/8/7/6 Reihen erhältlich mit einem Gewichtsbereich von 25-350g durch eine variable Teilung der Auswiegestempel und Reihigkeiten

## BEISPIELKONFIGURATION EINER INDUSTRIELLEN MULTIPURPOSE ANLAGE



ABZIEHGERÄT	MOHNER (OPTIONAL)	FORMSTATION WDK-RR MIT DURCHGEHENDEM AUSGABEBAND	VORGÄRSCHRANK	SPREIZBAND	TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE INDUSTRIE REX COMPACT AW
-------------	-------------------	--	---------------	------------	---



- garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke in Formen, auf Bleche oder auf Gärdielen
  - kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
  - Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung
  - zur Formung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.
  - auch für gewickelte oder gewickelt langgerollte Produkte, wie zum Beispiel Toastbrot
  - verfahrbarer Kalibrierkopf und Taktrolle für kleine Teigstücke
  - Doppelabsetzrolle
- Die Anlage ist ausgestattet mit einem Vorgärschrank mit 200 füllbaren Gehängen - erhältlich mit einstellbarem Klima (Temperatur, Feuchtigkeit)
- Teigstücke werden vom Ausgabeband zum Spreizband transportiert
- Die Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW produziert mit hoher Teigschonung und hoher Gewichtsgenauigkeit in einem breiten Gewichtsbereich.
- Der Industrie Rex Compact AW ist mit einem großen Teigtrichter TRÖ 240 ausgestattet.

## ZUSÄTZLICHE KÖNIG MODULE

### HEBEKIPPER HERKULES



Der Hebekipper Herkules ist universell einsetzbar mit einer Hebekraft von bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von maximal 3.300 mm. Der große Kippwinkel sorgt dafür, dass die Schale vollständig entleert werden kann.

### GEHÄNGE- / PLATTEN- / STUFENGÄRSCHRANK



Der Gehängegärschrank ist geeignet für freigeschobene Produkte und kann mit beliebig vielen Gehängen ausgestattet werden.



Der Plattengärschrank hat eine Kapazität von 500 Platten und ist geeignet für lose Produkte sowie Produkte auf Blechen oder in Formen.



Der Stufengärschrank sorgt für eine schonende und gleichmäßige Behandlung der Produkte in Formen oder auf Blechen.

### TRANSPORTSYSTEME



- Für automatisierten Transport der Bleche
- Schonender Transport der Bleche oder Formen ohne Kollisionen für behutsamen Transport der Teigstücke

### PLATTENUMLAUFOFEN / TUNNELOFEN



Der automatische Backofen PU Integral bietet eine Backfläche von 84m<sup>2</sup> bis 140m<sup>2</sup> und unabhängige Backzonen für die Regulierung von Parametern für eine optimierte Produktqualität für alle Backwaren.



Der indirekt beheizte Multi-Deck-Tunnelofen MDI Stratos verfügt über unabhängige Decks, so dass gleichzeitig unterschiedliche Kapazitäten und / oder verschiedene Produkte gebacken werden können.

Der SDI Pharos, ein indirekt befeuerter Single-Deck-Tunnelofen, bietet eine Backfläche von bis zu 200m<sup>2</sup> und unabhängige Backzonen.



## GEWICHTSBEREICHE INDUSTRIE REX COMPACT AW

Gewichtsbereich (teigabhängig)	Reihigkeit	Reihenabschaltung möglich auf	max. Stundenleistung	Leistung (Hübe/min.)	
25-55g	10	9/8/7/6/5/4	30000	50	variable Teilung von Reihigkeiten: Gewichtsbereich von 25-350g in einer Maschine
55-105g					
80-160g	8	7/6/5/4	21600	45	
150-230g	6	5/4/3	14400	40	
230-350g	5	4/3	10500	35	

## PRODUKTVIELFALT

Toastbrot	Zwieback	Pav
500g or 760g	480g	15-55g
500g (4x125g) 4x4 760g (4x190g) 4x4 		

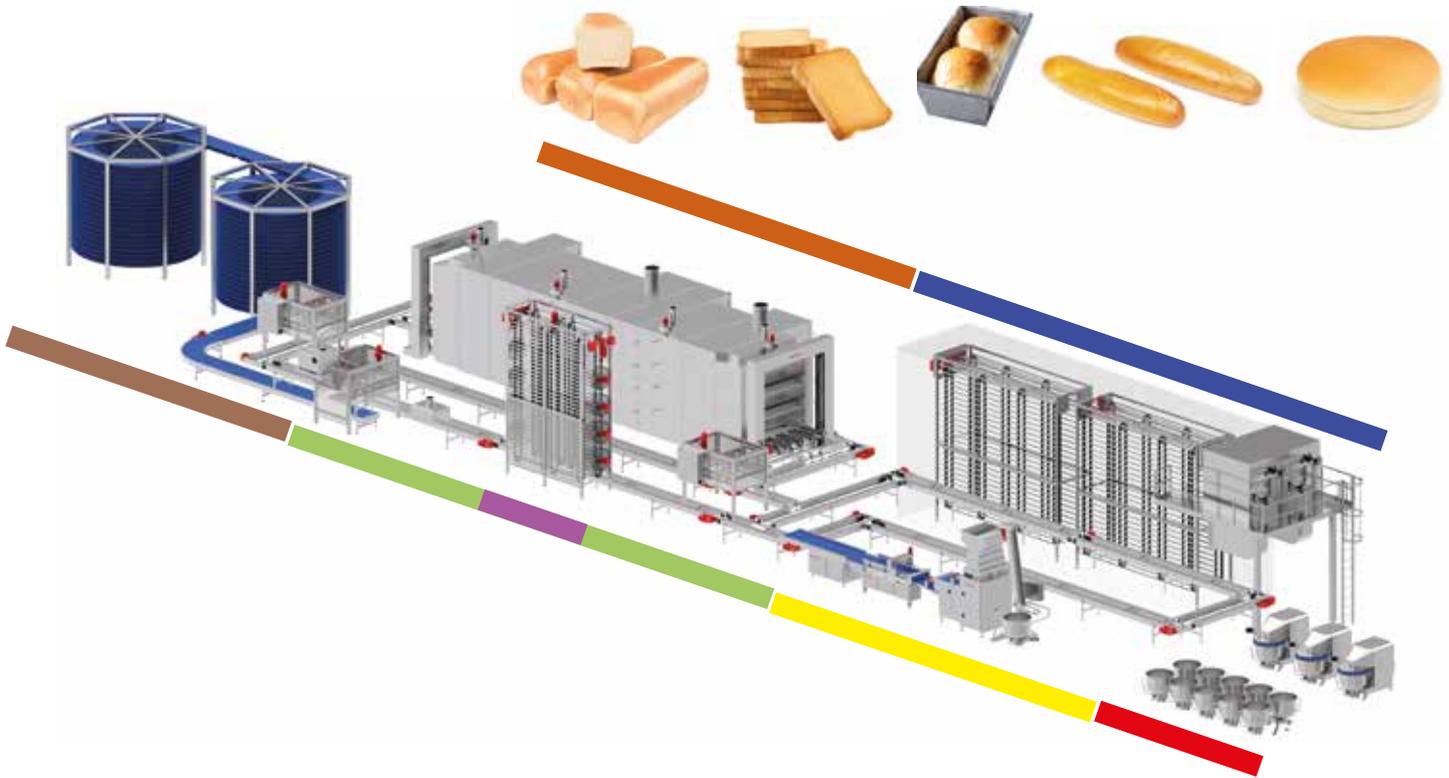
Briochebrötchen mit Schokolade / Früchten	Hot Dog	Hamburger
45g	60g	110g

# TURN-KEY MULTIPURPOSE ANLAGE

Unsere langjährige Erfahrung und unsere hochqualifizierten Mitarbeiter unterstützen Sie mit maßgeschneiderten Lösungen mit anspruchsvoller Technik für Ihre schlüsselfertigen Projekte. Wir kooperieren mit herausragenden Partnern, so dass der Erfolg Ihres Projektes garantiert ist.

Wir gehen auf Ihre individuellen Anforderungen ein und bieten Ihnen ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes All-Inclusive-Paket: von der Anlagenkonzeption über Projektmanagement bis hin zur Installation inklusive Schulung und Nachbetreuung.

## BEISPIELKONFIGURATION EINER TURN-KEY MULTIPURPOSE ANLAGE FÜR PRODUKTE IN FORMEN



### DOPPELWELLENKNETER DW 240-H

Der Doppelwellenknetter von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigherstellung die Grundlage für höchste Produktqualität. Die Hygienebauart „H“ wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es den DW 240-H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung und einer Teigkapazität von 240kg.



### INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Durch das modulare System sind die Kombinationsmöglichkeiten bei der Teigaufarbeitung nahezu unbegrenzt:



- Monoline oder Multipurpose Anlage für die größtmögliche Produktvielfalt
- Modulares System für die Konfiguration der Linie nach Ihren Bedürfnissen

### TRANSPORTSYSTEM

Das Transportsystem übernimmt die Formen/Bleche und transportiert diese zyklisch zu allen Einheiten der Linie, beginnend mit der Teigaufarbeitung, bis hin zur Entladung und dem Rücktransport.



### STUFENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Stufengärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Die kompakte Bauweise, hygienische Konstruktion und die Verwendung von hochwertigen Komponenten gewährleisten die beste Effizienz und Flexibilität in der Produktion, und dies alles bei reduziertem Platzbedarf. Der Gärschrank ist mit wärmeisolierenden Platten vollständig umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten vollständig abgekapselt und somit für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.



### MULTIDECKOFEN MDI STRATOS

Der indirekt beheizte Etagenuntenlofen MDI STRATOS ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle.



Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Da die Etagen voneinander völlig unabhängig sind, ist es auch möglich, unterschiedliche Mengen und/oder verschiedene Produkte gleichzeitig zu backen.

### STUFENKÜHLUNG

Die Kühlung sorgt durch aktive Konvektion der Umgebungsluft mithilfe von mehreren Ventilatoren für den richtigen Kühlprozess der leeren Backformen.



Innerhalb des Kühlers bewegen sich die Platten mithilfe eines Kettenhubsystems.

### SPIRALKÜHLUNG

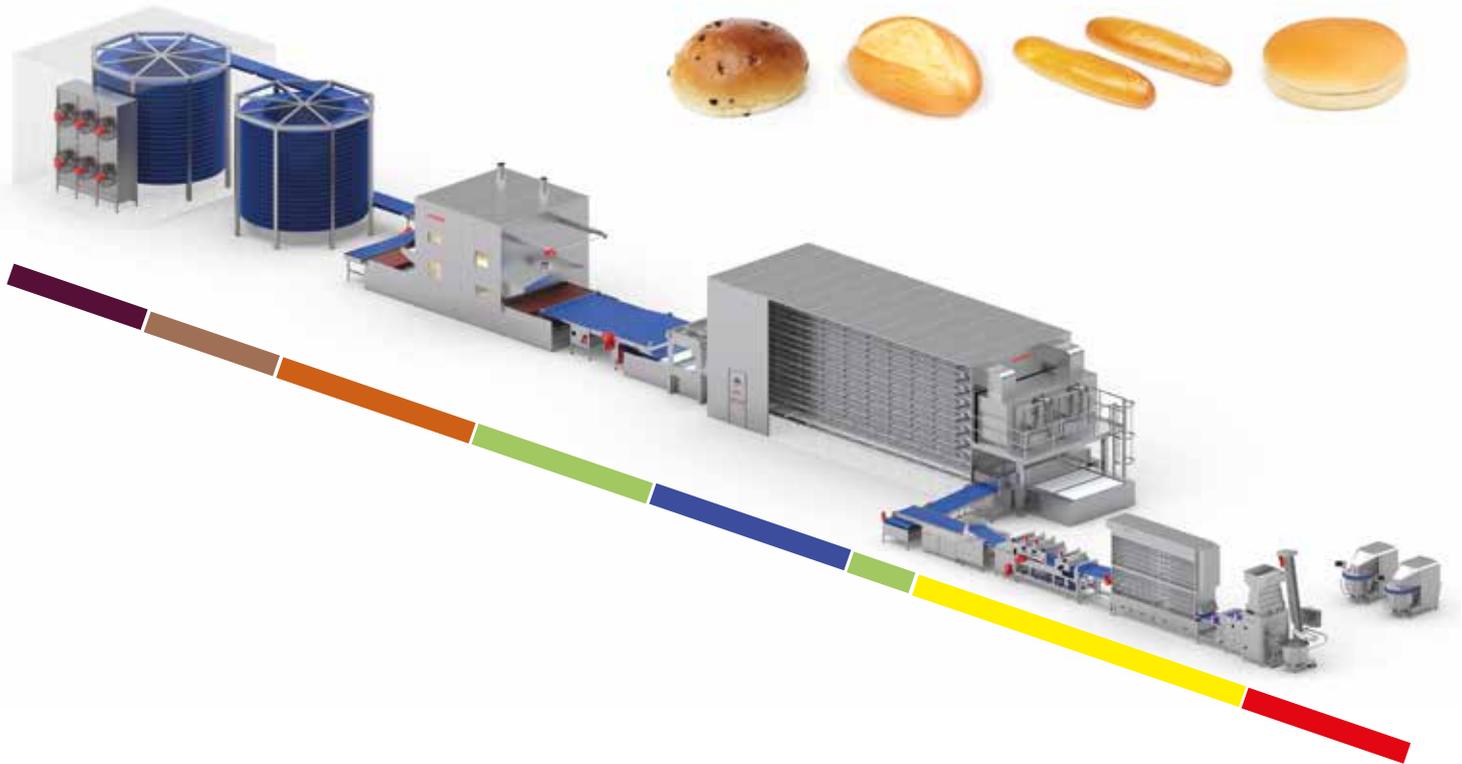
Die spiralförmige Kühlung ermöglicht eine natürliche und gleichmäßige Kühlung der Produkte vor den nachfolgenden Aggregaten wie zum Beispiel vor dem Schneiden, Frosten oder Verpacken. Dieser Kühler zeichnet sich neben der hohen Kapazität bei geringem Platzbedarf für seine hohe Flexibilität, vor allem durch die einfache Einstellmöglichkeit der Produktdurchlaufzeit im Inneren des Gerätes, aus.



Je nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen plant König individuelle Anlagen. Somit bieten wir Anlagen für Produkte in Formen als auch Anlagen für lose Produkte wie zum Beispiel Briochebrötchen, Schnittbrötchen oder frei geschobene Hamburger

oder Hot Dog Brötchen. Wir konzipieren die Anlagenkonfiguration so, dass Sie mit Ihren Teigen die beste Produktqualität erreichen, angefangen von der Teigherstellung über Gären und Backen bis zum Kühlen und Einfrieren.

## BEISPIELKONFIGURATION EINER TURN-KEY MULTIPURPOSE ANLAGE FÜR LOSE PRODUKTE



### DOPPELWELLENKNETER DW 240-H

Der Doppelwellenknetter von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigherstellung die Grundlage für höchste Produktqualität. Die Hygienebauart „H“ wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es den DW 240-H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung und einer Teigkapazität von 240kg.



### INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Durch das modulare System sind die Kombinationsmöglichkeiten bei der Teigaufarbeitung nahezu unbegrenzt:



- Monoline oder Multipurpose Anlage für die größtmögliche Produktvielfalt
- Modulares System für die Konfiguration der Linie nach Ihren Bedürfnissen

### TRANSPORTSYSTEM

Das Transportsystem übernimmt die Formen/Bleche und transportiert diese zyklisch zu allen Einheiten der Linie, beginnend mit der Teigaufarbeitung, bis hin zur Entladung und dem Rücktransport.



### PLATTENGÄRSCHRANK

Der Plattengärschrank hat eine Kapazität von 500 Platten und ist geeignet für lose Produkte sowie Produkte auf Blechen oder in Formen.



### INDUSTRIEOFEN PU INTEGRAL

Der automatische Backofen PU Integral bietet eine Backfläche von 84m<sup>2</sup> bis 140m<sup>2</sup> und unabhängige Backzonen für die Regulierung von Parametern wie Feuchtigkeit, Temperatur und Luftdichte für eine optimierte Produktqualität für alle Backwaren.



### SPIRALKÜHLUNG

Die Kühlspirale mit ihrem endlosen Förderbandsystem, ermöglicht eine natürliche und gleichmäßige Kühlung der Produkte vor den nachfolgenden Aggregaten wie zum Beispiel vor dem Schneiden, Frosten oder Verpacken. Dieser Kühler zeichnet sich neben der hohen Kapazität bei geringem Platzbedarf für seine hohe Flexibilität, vor allem durch die einfache Einstellmöglichkeit der Produktdurchlaufzeit im Inneren des Gerätes, aus.



### SPIRALFROSTER

Der Spiralfroster ist ein kontinuierliches Gefriersystem, das es ermöglicht, im Produkt die optimale Kerntemperatur für die Konservierung zu erreichen, mit einem besonderen Augenmerk auf Hygiene und Effizienzanforderungen. Der Froster wird vollständig ummantelt mit thermoisolierten Platten und seine internen Bedingungen werden durch eine Reihe von Verdampfern reguliert.



# 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

