



THE BAKER'S CROWN



LÍNEA KOENIG MULTIPROPÓSITO

UNA LÍNEA MODULAR PARA LA PRODUCCION DE UNA GRAN
GAMA DE PANES Y PANECILLOS ADECUADA A SU ESCALA DE PRODUCCION

SU MEJOR SOCIO PARA LÍNEAS DE PANADERÍA

NOSOTROS LE ACOMPAÑAMOS EL TODO PROCESO

Koenig es sinónimo de máquinas y líneas de producción y horneo de alta calidad, así como de más de 50 años de experiencia en tecnología de masa, gestión de proyectos, capacitación y servicio al cliente. Con nuestro knowhow, somos su socio en cada paso de su proyecto.



Pruebe sus recetas e ingredientes en nuestras máquinas en nuestro centro de demostración a



Asesoria sobre la tecnología de masas y posibilidades de optimización para su producción.



Diseño de la Planta basado en sus necesidades y deseos preconcebidos



Manejo de Proyectos Asignacion de Personas – Ejecucion de Cartas Gant



Montaje, ensamblado y puesta en marcha de la planta con profesionales de Koenig altamente calificados



Entrenamiento para el personal que manejará la planta en forma autónoma



Mantenimiento Remoto vía Internet con asistencia inmediata en caso de informes de errores o fallas



Línea de atención de 24 horas con disponibilidad de repuestos por largo tiempo



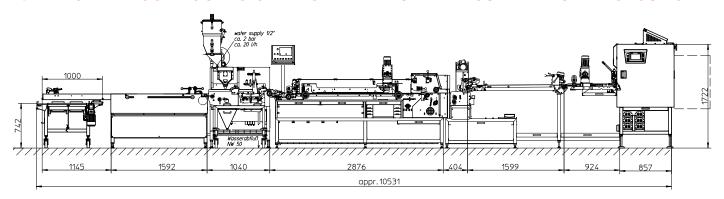
Soporte en línea y consultoríía por disponibilidad de nuevos productos y variedades

LÍNEA SEMI INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO

Con la Línea Multipropósito de Koenig, ofrecemos una línea modular única para una alta versatilidad de productos. No solo hamburguesas y panes de Hot Dog, sino también pan de molde, pan Rustico, también se pueden producir en esta línea. Altamente modular y para cada negocio: la línea multipropósito está disponible en ejecución semi-industrial e industrial.

Usted define los requisitos de su producto y nosotros encontraremos la solución técnica. Debido a la orientación sobre los requisitos mundiales de los clientes durante los últimos 50 años, las innovaciones en curso y los empleados altamente calificados, Koenig se ha convertido en el líder mundial en la fabricación de líneas de panecillos. Y ahora también Panes de Molde.

EJEMPLO DE LA CONFIGURACIÓN DE UNA LÍNEA SEMI-INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO



CINTA ALIMENTA-DORA DE BANDEJAS RETRÁCTIL

CINTA

SEMILLADOR (OPCIONAL)



CINTA DE ALIMEN-TACION DE DEDOS FUTURA MULTI

DIVISORA BOLEADORA REX





para el transporte automático de bandejas a la unidad de enbandeiado.

■ alimentación manual de las bandejas en un lado de la línea y descarga manual después del depositado en el otro lado de la línea



aarantiza ajuste preciso y automático de las piezas de masa formadas en bandejas plabandejas onduladas o bandeias estampadas





au-tomático

se-

las

millas Hamburguesas y otros

pérdi- da de semillas procesamiento cajas. de diferentes tipos

Calibrador de rodillos re con ejemplo, semilla de productos. amapola, semilla de calabaza)



n o ■ formadora para la produccide ón de panes como Hot Dogs,

r e s t a n t e s , ■ También para la producción de garantiza la no panes enrollados, enrollados alargados como panes de molde o

semillas (por espacio adecuado para pequeños







Los productos son liberados desde la cinta de descarga v entregados a la cinta de dedos

divisora boleadora Rex Futura Multi, opera bajo el "Principio Rex". El proceso de división y boleado mas gentil y suave con la masa entregando la máxima exactitud de peso v con el máximo rango de peso disponible en Divisoras de masas

CARACTERÍSTICAS Y RENDIMIENTOS

- Capacidad máxima de producción hora 12,000 piezas en 6-líneas operando a (25 golpes/min)
- Ancho de trabajo disponibles: 600 o 800mm
- Divisora boleadora de masas Rex Futura Multi con rango de pesos de piezas boleadas de 12 hasta 245 gr y hasta 600 gr actuando solo como divisora de productos

RANGOS DE PESOS DISPONBLES EN REX FUTURA MULTI

| Rango de peso (dependiendo de la masa) | Hileras | Capacidad (piezas/hora) | | |
|--|---------|----------------------------|--------------------|------------|
| 12-16g | 8 | 12000 | | |
| 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 | cada gama de peso | |
| 50-105g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | combinable con los | |
| 52-110g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | listón del tambor | bolear |
| 55-125g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | intercambiable | |
| 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 | 1 | |
| 200-300g | 3 | 4500 | | |
| 200-400g | 2 | 3000 | | sin bolear |
| 300-600g | 1 | 1500 | | |

VARIEDAD DE PRODUCTOS

| Pan de l | Molde | Tostadas | Pav |
|--|----------------------|--------------------|--|
| 500g o 760g | | 480g | 15-55g |
| 4 | | | |
| 500g (4×125g) 4×4 10000 9 10000 9 10000 9 270 | 760g (4×190g) 4×4 | - 550 - | 6×4 -100 00000 0000 |

| Brioche de Chocolate/ Frutas | Hot Dog | Hamburguesa |
|---------------------------------|---------|--|
| 45g | 60g | 110g |
| | | |
| 8 800 | 4×8 | 4×5 160 00000 00000 00000 00000 |

LÍNEA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO

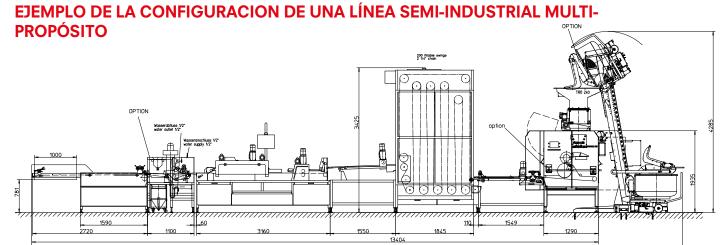
La versión industrial de la línea multipropósito Koenig presenta un mayor rendimiento con la misma alta calidad de producto. Desde el dividido y boleado hasta la retracción, toda la línea está dedicada a los golpes por minuto aumentados en un diseño estable. Esto permite una capacidad producción mayor de hasta 30,000 Pza./hora.

formado y terminación, Koenig también ofrece módulos subsiguientes, como Fermentador Final en bandejas y el horno de túnel para completar su línea de producción automatizada, de bajo mantenimiento y controlada centralmente de un solo proveedor.

CARACTERÍSTICAS Y RENDIMIENTOS

- Capacidad horaria de hasta 30,000 pza./hora operando en 10 líneas a (50 golpes/min)
- Ancho de trabajo disponibles: 800, 1,000 y 1,200mm

encuentra disponible la Divisora Boleadora automática modelo Industrie Rex Compact AW que puede operar en 10/9/8/7/6 líneas con un amplio rango de pesos disponible de 25-350g que se puede lograr con moldes y pistones de boleado intercambiables



CINTA ALIMENTADORA SEMILLADOR **DE BANDEJAS** (OPCIONAL)

planas, indentadas y ingrediente



retráctil Retorno de tipo industrial ABI tomático de un semillas no usadas depositado automático asegura no tener y preciso en bandejas pérdidas de este

> ■ Procesamiento de diferentes tipos de semillas como: Amapola, Zapallo, Maravilla etc.

ESTACION DE FORMADO WDK-RR CON CINTA DE DESCARGA CONTINUA



- para formar productos alargados, alargados enrollados, redondos aplanados, ej. Hamburguesas y panes para Hot Dog
- También permite formar productos enrollados como los panes de molde
- rodillo calibrador movible con espacio para producir panes pequeños con cilindro calibrador doble
- Rodillo móvil de pulso temporizado

PROOFER DE **DESCANSO**

provee con una

cinta de bypass

y con control

de humedad y

temperatura.

cámara

CINTA DE DED- DIVISORA BOLEADORA INDUSTRIE OS AJUSTABLE REX COMPACT AW



de

reposo con 200 cangilones. Y se encuentra depositadas disponible (opcional) con trabajo siguiente



de masa son Compact AW opera en forma suave l i b e r a d a s y gentil sobre de las masas, dando desde la cinta una increíble precisión de peso en un de descarga y amplio rango de operación.

en la cinta de La divisora Ovilladora Industrie Rex Compact AW en este caso está equipada con una Tolva de Alimentación, TRÖ 240 de gran capacidad que trabaja en perfecta sincronización con la Compact AW

OTROS MÓDULOS KOENIG DISPONIBLES

ELEVADOR DE BOLOS O ARTESAS HERKULES



garantiza

también onduladas

El elevador de bolos Herkules esta diseñado para uso universal, con una capacidad de elevar hasta 1000 kg a una altura máxima de 3.000 mm. El gran ángulo de descarga del bolo garantiza su vaciado total.

FERMENTADOR DE CONGILONES / FERMENTADOR DE BANDEJAS/ **FERMENTADOR DE PASOS**



El fermentador de cangilones puede estar con la cantidad necesaria de cangilones para evitar perdidas de productos

El fermentador de bandejas con una capacidad de hasta 500 bandejas es adecuado para reposar productos bandejas o moldes.

fermentador de pasos provee un tratamiento gentil y uniforme para el proceso en bandejas o moldes

SISTEMA AUTOMATIZADO DE MANEJO



- Para el manejo de Bandejas
- Para el transporte de bandejas o moldes que evita colisiones que afecten a las piezas de masas

HORNO DE PLACAS CIRCULANTES (KOENIG PU INTEGRAL) / HORNOS DE TÚNEL



El horno automático PU Integral, ofrece una superficie de horneo de 84 mt2 hasta 140 mt2 y con zonas de horneo independientes con regulación de los parámetros de horneo que optimizan la calidad de los productos.



El horno de Túnel de pisos múltiples MDI Stratos permite horneo en pisos independientes, permitiendo el horneo de diferentes tipos de productos en forma simultánea.

horno SDI Pharos de calor indirecto construido en un solo piso, ofrece el horneo en una superficie de hasta 200 mt2 con zonas independientes de horneo.



RANGOS DE PESOS DE LA DIVSORA OVILLADORA INDUSTRIE REX COMPACT AW

| Rango de pesos (depende de la calidad de masa) | Numero de líneas | Reducción de líneas | Capacidad producción por hora pz/hora | Golpes por minuto | |
|--|---------------------|---------------------|---|-------------------|--|
| 25-55g | 10 | 0/0/7/0/5/4 | 70000 | F0 | |
| 55-105g | 10 | 9/8/7/6/5/4 | 30000 | 50 | Separación de líneas variable: rango de pesos desde 25 hasta 350g en una máquina |
| 80-160g | 8 | 7/6/5/4 | 21600 | 45 | |
| 150-230g | 6 | 5/4/3 | 14400 | 40 | |
| 230-350g | 5 | 4/3 | 10500 | 35 | |

VARIEDAD DE PRODUCTOS

| Pan de Molde | Tostadas | Pav |
|--|-----------|---------------------------|
| 500g o 760g | 480g | 15-55g |
| | | |
| 500g (4×125g) 760g (4×190g) 4×4 (4×190g) 4×4 (1×190g) 4×4 | - 550 | 55 g g g 226 |

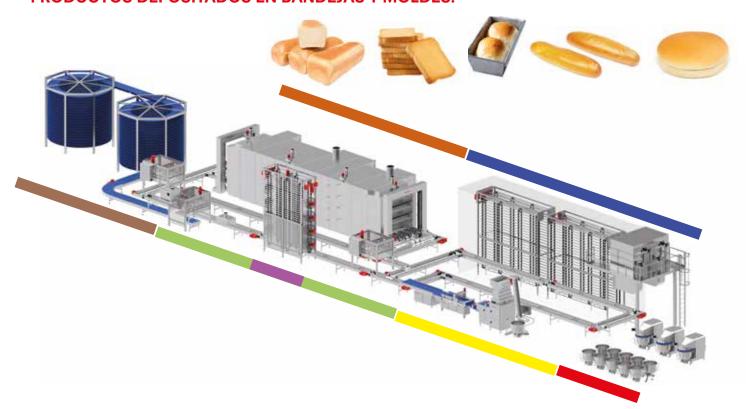
| Brioche C/chocolate o frutas | Hot Dog | Hamburguesas |
|------------------------------|---|--|
| 45g | 60g | 110g |
| | | |
| 1990 | 120 1000000000 1000000000 1000000000 | 125 000000000 00000000000000000000000000 |

LINEAS MULTIPROPÓSITO DE LLAVE EN MANO

Nuestra experiencia de muchos años y la alta calidad y calificación de nuestro personal técnico, ofrece a ustedes soluciones de tecnología sofisticada para manejar sus proyectos de llave en mano. Nosotros en estos casos cooperamos con socios estratégicos externos, que garantizan el éxito de sus proyectos.

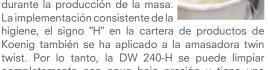
Respondemos a sus necesidades individuales y le ofrecemos un paquete integral que se adapta a sus requerimientos: desde la planificación del sistema hasta la gestión del proyecto hasta la instalación, incluida la capacitación, el montaje y el servicio de puesta en marcha.

EJEMPLO DE UNA CONFIGURACIÓN DE UN PROYECTO DE LLAVE EN MANO PARA PRODUCTOS DEPOSITADOS EN BANDEJAS Y MOLDES.



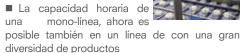
AMASADORA DE DOBLE ZIGMA DW 240-H TWIN TWIST LÍNEA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO

La amasadora Twin Twist de Koenig asegura las bases para obtenerlamejorcalidaddelproducto durante la producción de la masa.



higiene, el signo "H" en la cartera de productos de Koenig también se ha aplicado a la amasadora twin twist. Por lo tanto, la DW 240-H se puede limpiar completamente con agua baja presión y tiene una capacidad de masa de hasta 240 kg.

sistema modular de Koenig, permite virtualmente combinaciones sin límites



■ El Sistema modular permite la configuración necesaria para sus necesidades.

SISTEMA DE MANEJO DE MOLDES Y TAPAS

EL Sistema de manejo permite la transferencia de los moldes y tapas desde el



Sistema de desmoldaje.

FERMENTADOR DE PASOS

fermentador pasos de una u n i d a d modular que proporciona un



tratamiento suave y uniforme del producto en bandejas o moldes. Su diseño compacto, su construcción higiénica y componentes de alta calidad aseguran la mejor eficiencia y flexibilidad de producción.

HORNO DE PISOS MÚLTIPLES MDI ENFRIADOR DE PASOS **STRATOS**

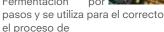
horno túnel de pisos múltiples, con calor indirecto es perfecto para



combinar con una línea Industrial con Una combinación extraordinaria y diseño compacto, otorgando una modularidad singular y con control total de su poder calorífico.

La transferencia del calor es mediante radiación, y además con una adecuada radiación que se transmite al producto. Y También mediante una adecuada convección. Los pisos son totalmente independientes, permitiendo el manejo de diferentes productos los que son horneados en forma simultánea

enfriador pasos aprovecha mismo diseño mecánico y la misconstrucción higiénica del dispositivo Fermentación por



Enfriamiento de las bandejas y los moldes mediante ventiladores que fuerzan el aire ambiental en la cámara de enfriamiento. Dentro del enfriador las bandejas y moldes se mueven mediante un sistema de cadenas que se mueven en la horizontal y la



El enfriador en espiral es un sistema correa transportadora



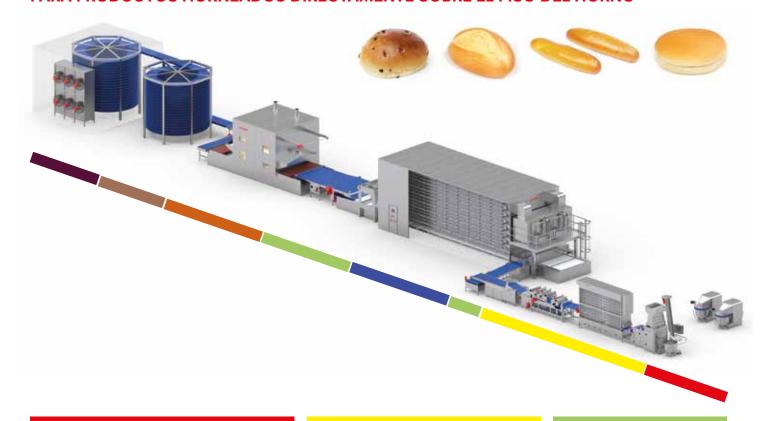
fin que proporcionan Enfriamiento natural uniformedelosproductosantesdel siguiente proceso, ya sea rebanar, congelar o envasar.

Este enfriador. además de combinar alta capacidad espacio reducido, también representa su gran flexibilidad, gracias al simple ajuste del tiempo de permanencia del producto dentro de la unidad.

Dependiendo de sus requerimientos o necesidades, Koenia planifica la línea ideal. Por lo tanto, Koenia diseña líneas para productos en bandejas o moldes, así como líneas para productos de horneo directo, como bollos de brioche, rollos cortados o hamburguesas y panes de Hot Dog.

La configuración es diseñada específicamente con el fin de que usted tenga las mejores masas y productos, desde el amasijo, el formado, la fermentación, el horneo, el enfriamiento y la congelación si esta fura requerida.

EJEMPLO DE UNA CONFIGURACIÓN DE LLAVE EN MANO DE UNA LÍNEA MULTIPRÓSITO PARA PRODUCTOS HORNEADOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO DEL HORNO



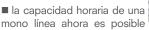
AMASADORA DE DOBLE ZIGMA DW 240-H TWIN TWIST LINEA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO

La amasadora Twin Twist de Koenig asegura las bases para obtenerlamejorcalidaddelproducto durante la producción de la masa. La implementación consistente de la



higiene, el signo "H" en la cartera de productos de Koenig también se ha aplicado a la amasadora twin twist. Por lo tanto, la DW 240-H se puede limpiar completamente con agua baja presión y tiene una capacidad de masa de hasta 240 kg.

FΙ sistema modular de Koenig, permite virtualmente combinaciones sin límites



también en una línea de con una gran diversidad de productos

■ El Sistema modular permite la configuración necesaria para sus necesidades.

SISTEMA DE MANEJO DE MOLDES Y TAPAS

EL Sistema de manejo permite la transferencia de los moldes y tapas desde el



Sistema de desmoldaje.

FERMENTADOR DE BANDEJAS

fermentador bandejas una con 500 capacidad de hasta bandejas es adecuado para reposar productos en bandejas o moldes.



HORNO INDUSTRIAL PU INTEG-RAL

ΕI horno automático PU Integral, ofrece una superficie de horneo de 84



mt2 hasta 140 mt2 y con zonas de horneo independientes con regulación de los parámetros de horneo que optimizan la calidad de los productos.

ENFRIADOR A ESPIRAL

enfriador espiral un sistema de o r r е transportadora



sin fin que proporciona Enfriamiento natural y uniforme de los productos antes del siguiente proceso, ya sea rebanar, congelar o envasar.

Este enfriador, además de combinar alta capacidad y espacio reducido, también representa una gran flexibilidad, gracias al simple ajuste del tiempo de permanencia del producto dentro de la unidad.

SPIRAL FREEZER / CONGELADOR

El congelador en espiral de Koenig ha sido diseñado bajo los más



altos estándares de calidad v bajo un diseño especialmente destacado en lo que se refiere a la Higiene y seguridad, cumpliendo las más altas normas de calidad internacionalmente aceptadas.

CONFIANZA BASADA EN EXPERIENCIA Y SEGURIDAD DE LA INVERSIÓN

PRUEBE NUESTRAS MÁQUINAS Y EQUIPOS EN NUESTRO CENTRO DE DEMOSTRACIÓN DE CLIENTES!

Cualquier inversión que realice mejorará sus oportunidades de éxito en el futuro. La rentabilidad sólo puede garantizarse si la inversión se realiza con prudencia. Si este es el caso, generalmente esto se puede comprobar después de efectuar la inversión, Koenig, sin embargo, le da la oportunidad de probar previamente las máquinas y equipos que usted requiere para sus proyectos, sin la necesidad de arriesgar su dinero antes de hacer su inversión.

Para asegurarse de que no le pasen gatos por liebres: Pruebe a fondo las máquinas Koenig para proyecto en nuestro Centro de Demostración, y compre sobre seguro.

Visite nuestros centros de demostración en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Utilizando sus recetas, y si lo prefiere con sus harinas e ingredientes, nosotros con nuestros panaderos profesionales, trabajaremos con usted para buscar la mejor solución para sus productos, hasta que usted se encuentre totalmente satisfecho y haya conseguido exactamente los productos que usted necesita. Si fuera necesario, nosotros ajustaremos nuestros diseños e ingeniería, hasta conseguir satisfacer sus necesidades del producto que esperan sus clientes, la satisfacción de los requerimientos de los clientes finales es nuestro principal objetivo.

SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO EL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0 FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739







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



