



THE BAKER'S
CROWN



PU INTEGRAL

EL HORNO UNIVERSAL DE PLACAS MÓVILES
CON AREA DE COCCION ACTIVA DE 84 MT²
HASTA 140 MT²

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Gran variedad de productos con los mejores resultados de horneado

- las zonas individuales de horneado aseguran resultados excelentes en productos pre-cocidos y totalmente horneados, como, por ejemplo, panes blancos, panes quemados con lejía (tipo Pretzels), panes de hogaza, pastelería, pizza, baguettes, etc.
- las placas de horneado están disponibles en diferentes espesores ya sea en ejecución sólida o perforada, para dar cumplimiento a los requisitos de cada especialidad. Incluso también ofrecemos placas con recubrimiento de teflón o con placas de piedra natural
- con cuatro zonas independientes de horneado, conseguimos una exacta regulación y control de la temperatura, los flujos y cantidad de aire durante el proceso de horneado total
- para un proceso ideal de horneado, los siguientes parámetros deben ser controlados y fijados en cada zona:
 - zona húmeda: controlada midiendo los flujos de vapor con electro-válvulas
 - zona de caliente: controlando y midiendo los flujos de aire caliente provenientes de su quemador individual
- nuestro innovativo sistema de sellado de cada una de las zonas, nos permite controlarlas correctamente para poder obtener los mas óptimos resultados de horneado
- el uso de dos correderas de carga, que funcionan independientemente puede reducir el ciclo y el tiempo de horneado considerablemente
- test sensoriales independientes, mostraron excelentes propiedades de horneado para panecillos pre-horneados

Sin contradicciones, una gran superficie de horneado (+), en la mínima área (-)

- el diseño compacto del Horno Integral de Koenig, permite tener grandes superficies mt2 de cocción en el mínimo espacio en mt2 en comparación con los hornos de túnel convencionales + por -

Sistema automático de carga incluido

- transportadores horizontales permiten la carga y descarga del horno
- los productos pueden ser alimentados mediante cintas de transferencia o vía unidad retráctil
- el uso de dos correderas de carga, que funcionan independientemente pueden reducir el ciclo y el tiempo de horneado considerablemente
- una unidad deparner permite descargar los productos sobre los componentes que continúan el proceso productivo. Ej. Enfriadores de cintas, unidades refrigeradas, etc.
- el horno viene provisto de una unidad de pre y post spray de los productos.



MODELOS DISPONIBLES

Superficie activa de horneado	Cantidad de placas de horneado	Tamaño de las placas de horneado	Ciclo menor de carga	Tiempo de horneado	Altura máxima del producto vs altura entre placas de horneado 163mm/190mm
84sqm 91sqm 97sqm 104sqm 110sqm 117sqm	26 28 30 32 34 36	2500x1300mm	1 Corredera de carga: 25" 2 Corredera de carga: 19"	1 corredera de carga: 11.0 min - 26 Placas de Horneado 11.5 min - 28 Placas de Horneado 12.5 min - 30 Placas de Horneado 2 corredera de carga: 10.0 min - 32 Placas de Horneado 11.0 min - 34 Placas de Horneado 11.5 min - 36 Placas de Horneado	110mm / 140mm
101sqm 109sqm 117sqm 124sqm 132sqm 140sqm	26 28 30 32 34 36	3000x1300mm	1 Corredera de carga: 25" 2 Corredera de carga: 25"	1 corredera de carga: 11.0 min - 26 Placas de Horneado 11.5 min - 28 Placas de Horneado 12.5 min - 30 Placas de Horneado 2 corredera de carga: 10.0 min - 32 Placas de Horneado 11.0 min - 34 Placas de Horneado 11.5 min - 36 Placas de Horneado	110mm / 140mm



TESTED IN MAY 2015

OPTIMAL BAKING RESULTS

The oven bakes with a **very even and optimally stable crust at only slight browning.**

SIGNIFICANTLY REDUCED BROWNING

Even though the oven bakes with common baking temperatures, **the crust temperature stays low during the entire baking time. This enables a significantly reduced browning due to the Maillard reaction.**

REDUCTION OF MOISTURE LOSS

Due to the high tightness, the PU Integral is capable of generating a high baking moisture inside of the oven. Given a difference in dew point temperature of 10 °C and otherwise identical parameters, **the moisture loss can be reduced by up to 1%** (according to baking simulation).

Diseño Higiénico

- cada placa de horneado descargada, es limpiada mediante un sistema de brochas rotatorias
- parte inferior del horno con acceso fácil
- bandejas recolectoras de desperdicios en la parte baja de las áreas de carga y descarga
- superficies lisas para facilitar la limpieza
- grandes puertas que facilitan el acceso a la cámara de horneado para limpieza y mantenimiento

Uso eficiente de la Energía – mínimas pérdidas de energía

- la óptima relación superficie-superficie de cocción garantiza una baja radiación de calor
- la entrada de energía ajustable y específica en cada zona de cocción individual (energía térmica y humedad) reduce el consumo total de energía

Mantenimiento y Servicio

- gracias a su fácil accesibilidad no se requieren herramientas especiales para efectuar cualquier trabajo
- el mantenimiento de largos intervalos, garantiza una alta disponibilidad del horno



Espacio requerido para uno horno ciclotérmico con pre y post spray Largo/ancho	Altura total ciclotérmico (H)	Espacio requerido para uno horno de aceite térmico con pre y post spray Largo/ancho	Altura para horno de aceite térmico (H)
8400x4890mm	4759 - 5411mm	8400x4590mm	5110 - 5870mm
8400x5390mm	4759 - 5411mm	8400x5090mm	5110 - 5870mm

CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

EVALÚAMOS EN EL "CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN"

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:

Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollado y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las maquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

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



KONIG THE BAKER'S CROWN

Koenig 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

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Julio 2020

scan here

