



KONIG

THE BAKER'S
CROWN

MAQUINARIA Y LÍNEAS DE PANADERÍA

PARA PRODUCTOS EN SU
MAYOR DIVERSIDAD



¡DESCUBRA EL FUTURO DE LA PANIFICACION CON LA TECNOLOGÍA MODERNA DE PANADERÍA!

Su éxito comienza con nuestras máquinas de panadería:
Ofrecemos tecnologías de última generación que hacen que sus procesos sean más eficientes, precisos y rentables. Ya sea para panaderías comerciales o grandes instalaciones de producción, nuestras soluciones se adaptan perfectamente a sus necesidades.

Nuestra gama de productos cubre toda la cadena de producción en lo que es la tecnología panadera. Las máquinas de Koenig son sinónimo de la más alta calidad, fiabilidad y facilidad de uso

¡Confíe en nuestra experiencia y aumente su producción con tecnología de vanguardia que lleva sus productos horneados a un nuevo nivel!

TE ACOMPAÑAMOS EN TODAS LAS FASES DE TU PROYECTO



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



Asesoramiento en la tecnología del amasijo y opciones de optimización para su producción



Concepción de la planta en función de sus requisitos exactos



Gestión de proyectos, personas de contacto y cronograma con hitos



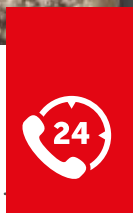
Instalación y puesta en marcha de la línea por parte de empleados formados en König con una basta experiencia



Formación de su personal para el funcionamiento independiente de la línea



Mantenimiento remoto para asistencia inmediata en caso de mal funcionamiento o preguntas



Línea directa las 24 horas del día, así como disponibilidad rápida y a largo plazo de piezas de repuesto



Apoyo y asesoramiento continuos en áreas como la calidad del producto o la ampliación de la variedad de productos

SU ESPECIALISTA PARA LA PLANIFICACIÓN Y EL EQUIPAMIENTO DE TODA SU PRODUCCIÓN

AMASADORAS Y ELEVADORES DE CAZOS

LOS MEJORES RESULTADOS DESDE EL PRINCIPIO

La amasadora de espiral de uso universal de la serie SP con una capacidad de masa de 160 y 240 kg garantiza una calidad óptima del producto desde el principio, ya sea para trigo, trigo mixto, centeno mixto o masa de centeno, las amasadoras de espiral de Koenig amasan rápidamente y apenas calientan la masa.

La mezcladora de doble torsión de la serie DW con una capacidad de masa de 125 y 240 kg de masa le permite crear la base para la más alta calidad del producto desde la etapa de procesamiento de la masa. Las dos herramientas con espirales especiales están colocadas en un ángulo de trabajo óptimo entre sí, aumentando así la entrada de energía mecánica y acortando el tiempo de amasado. Este método también incorpora más aire y oxígeno. Por esta razón, la mezcladora de doble espiral es especialmente adecuada para masas de trigo y pastelería. El diseño higiénico en "H" se ha implementado para el mezclador de doble giro. Esto significa que la nueva DW 240-H ahora está disponible en una versión que se puede limpiar completamente con agua (a baja presión).



DATOS TÉCNICOS EN COMPARACIÓN

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Capacidad de harina (hasta aprox.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Capacidad de masa (hasta aprox.)	160 kg	240 kg	125 kg	240 kg
Capacidad del cazo	225 litros	360 litros	190 litros	370 litros
Velocidades de conmutación a 50 Hz:				
1. Velocidad (mezcla)	11,7 r. p. m.	10,6 r. p. m.	10,7 r. p. m.	7,5 r. p. m.
2. Velocidad (amasado)	23,5 r. p. m.	21,3 r. p. m.	21,6 r. p. m.	15,1 r. p. m.
Velocidades de la herramienta a 50 Hz:				
1. Velocidad (mezcla)	91,5 r. p. m.	94,5 r. p. m.	120 r. p. m.	113,4 r. p. m.
2. Velocidad (amasado)	183 r. p. m.	189 r. p. m.	240 r. p. m.	229 r. p. m.
Conexión eléctrica de carga	17,5 kW	24,6 kW	19 kW	28,6 kW (30,6 kW)
Medidas:				
Longitud	2217 mm	2404 mm	2176 mm	2569 mm (2113 mm)
Ancho	1370 mm	1396 mm	1365 mm	1449 mm (1630 mm)
Altura	1953 mm	2068 mm	1983 mm	2349 mm (2301 mm)
Peso incl. cazo aprox.	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg (3300 kg)



ELEVADOR VOLCADOR HERCULES

- Fuerza de elevación hasta máx. 1.000 kg
- Altura de inclinación ajustable por etapas de hasta 3.500 mm
- Elección de modelo del lado derecho o del lado izquierdo
- Móvil transversalmente (modelo especial)
- También disponible para alturas reducidas de inclinación

Para completar el programa “de la masa a la máquina”, Koenig también ofrece el elevador volcador adecuado. Con una capacidad de elevación de hasta 1.000 kg y una altura de elevación máxima de 3.500 mm, esto es universalmente aplicable. Durante todo el proceso de elevación e inclinación, los cazos de amasado se bloquean de forma segura en la abrazadera. El cazo se vacía completamente gracias al gran ángulo de inclinación o mediante un accesorio rascador opcional para masas blandas.

SUAVE Y PRECISO

DIVISIÓN Y BOLEADO CON EL SISTEMA REX

Los mayores desafíos son siempre los que tienen que poner en la mayor armonía posible los intereses contrapuestos. Esta es precisamente la tarea de dividir y bolear. Porque, por un lado, se trata de un manejo cuidadoso de la masa, por otro lado, se trata del cumplimiento constante de estrictas especificaciones de peso durante todo el proceso de producción. El liderazgo tecnológico de Koenig se basa, entre otras cosas, en resolver precisamente este tipo de problemas para la satisfacción de sus clientes. En concreto, hemos conseguido un equilibrio óptimo entre la precisión del peso y la delicadeza con el pre-portionado patentado, único en este nivel. Koenig hace que estas características del producto sean posibles con todas las máquinas de la familia Rex. A esta garantía la llamamos Sistema Rex.



EN TODO BUEN COMIENZO HAY UN REX.

Como divisor/boleador al inicio de las líneas o como máquina independiente para alimentar la masa a mano.



PROGRAMA MINI REX

El modelo de entrada en el sistema Rex es el **programa Mini Rex** en las versiones Multi y Futura. Esta gama de cabezales de 1, 2, 3 o 4 filas con una producción horaria máxima de hasta 4.800 piezas es la solución ideal para panaderías artesanales y operaciones comerciales. La Mini Rex se utiliza como máquina independiente, o en combinación con sistemas de panadería de pequeña escala.



PROGRAMA REX

En el segmento de rendimiento medio, König ofrece la **gama Rex** con modelos que alcanzan una capacidad de hasta 9.000 unidades por hora. En la versión Futura, las máquinas de cabezal Rex incorporan un tambor divisor ampliado. Alrededor de la circunferencia del tambor divisorio, las filas de cámaras están equipadas alternativamente con pistones divisores de diferentes tamaños y formas. Este sencillo principio permite ampliar enormemente la gama de pesos de las piezas de masa. El cambio entre los tipos de cámara se realiza electromecánicamente con solo pulsar un botón, sin interrumpir el proceso de producción.



PROGRAMA INDUSTRIE REX

El liderazgo tecnológico de Koenig también se demuestra de manera impresionante con el miembro más grande y potente de la familia Rex, en la **gama Industrie Rex**. Logramos conciliar aspectos aparentemente contradictorios: protección de la masa y precisión del peso: ofreciendo la máxima protección posible de la masa con una capacidad de producción de hasta 50.400 piezas por hora.

DIVISIÓN CON EL SISTEMA DE LAMINADO DE MASA

Las líneas de laminado de masa son especialmente demandadas, cuando es fundamental un procesamiento suave de masas blandas fermentadas durante un largo período. Por ello es que nuestras laminadoras de masa se caracterizan por un tratamiento especialmente delicado de la masa.

Gracias a las diversas opciones de expansión y al diseño modular de nuestras líneas de laminado de masa, es posible adaptar la tecnología de forma óptima a los deseos y requisitos de cada negocio.

Sistema de laminado de masa: máxima protección durante el procesamiento de la masa. Modular con herramientas intercambiables para obtener los máximos resultados.

ARTISAN SFC



La laminadora de masa Artisan SFC destaca por su diseño compacto y su excelente relación calidad-precio. Su punto fuerte reside en la variedad de productos que permite elaborar, gracias a sus herramientas de troquelado intercambiables, como el troquel en forma de corazón o de rosquilla. El resultado: productos artísticos y angulares en muchas variantes. El sistema puede procesar hasta 300 kg de masa por hora.



ARTISAN SFE EC



La nueva y compacta línea de laminado de masa Artisan SFE EC ofrece ventajas impresionantes. La “E” representa la producción eficiente de sus panecillos mediante la generación continua de láminas de masa, respaldada por un diseño ergonómico que, junto al Sistema “Easy Clean” de Koenig garantizan un esfuerzo de limpieza mínimo. En resumen, una tecnología económica lista para usarse rápidamente con una capacidad de procesamiento de masa de hasta 600 kg hora. La línea es perfecta para panecillos integrales: en diversas formas cuadradas, con herramientas de troquelado adicionales y aplicación de semillas “en línea” integrada.



ARTISAN SFM EC

Con la Artisan SFM EC, hemos desarrollado para usted una línea de laminado de masa que ofrece una accesibilidad total y un mínimo esfuerzo de limpieza gracias a su diseño “Easy Clean”. Ya sea ciabatta, baguette, panecillos crujientes o tipo roseta la Artisan SFM EC puede procesar masas blandas y firmes sin dejar residuos. El sistema tiene una capacidad de procesar hasta 1.200 kg /hora. Por lo tanto, ofrecemos una solución para su negocio que combina multifuncionalidad, una gran variedad de combinaciones, facilidad de limpieza y una amplia gama de panecillos. Se puede integrar un sistema de aplicación de semillas “en línea” que garantiza una distribución uniforme de las semillas en ambos lados de la lámina de la masa.



CERES 2.2

La Ceres 2.2 es una divisora de masa de última generación que cumple con los más altas exigencias en cuanto a rendimiento y protección de la masa, con máxima precisión. El sistema puede procesar hasta 1.200 kg de masa por hora. Los diferentes tipos de pan que se pueden procesar con la Ceres 2.2 lo convierten en un todo terreno en la panadería. Variedades como el pan de trigo, el pan de centeno o el pan mixto son tan fáciles y perfectas de preparar como los panes mediterráneos. Ya sea baguette, ciabatta, pan blanco o panettone, masas con un rendimiento superior a TA 160 pueden ser divididas con precisión gracias a la Koenig Ceres 2.2.



CENTRO DE DESCARGAS

**¿PREFIERES LA VERSIÓN DIGITAL?
TODOS LOS FOLLETOS TAMBIÉN ESTÁN DISPONIBLES EN LÍNEA.**

En el centro de descargas de nuestro sitio web, encontrará todos los folletos disponibles en formato digital y para descarga. Esto también le permite contribuir aún más a un mundo más verde.



Puede encontrar todos los folletos detallados en línea en nuestro Centro de descargas.

LÍNEAS DE PANECILLOS DE KOENIG

TECNOLOGÍA DE PANIFICACIÓN MODERNA DESDE SISTEMAS COMPACTOS HASTA PLANTAS INDUSTRIALES

Según el tipo de producto de panadería , las piezas de masa boleadas se enrollan, envuelven, troquelan, prensan, cortan o moldean en otras formas con la ayuda de nuestros equipos con sistemas de reposo colgantes. También en este caso, la amplia gama de diferentes diseños de máquinas permite adaptarse perfectamente a todas las necesidades.

SERIE

S

El compromiso de ofrecer siempre a cada panadero la mejor solución posible ha sido un hilo conductor a lo largo de toda la historia de la empresa. Con los años esto nos ha permitido contar hoy con las máquinas , líneas y hornos adecuados para cada necesidad individual.

La serie S está compuesta por líneas basadas en la Mini Rex con una capacidad de producción de hasta 4.000 piezas/hora.

SERIE

M

Como todo lo que ofrece Koenig, la serie M representa líneas de las más alta calidad y exigencia . Este éxito se basa en la experiencia , el amplio conocimiento de los procesos , la búsqueda constante de mejoras y la voluntad de ofrecer siempre al panadero la mejor solución posible .

La serie M se ubica en el segmento medio , con líneas que alcanzan una capacidad de hasta 12.000 piezas/hora.

SERIE

L

Con la serie L, Koenig abre una nueva categoría en la producción industrial de productos de panadería . Esta posición de liderazgo no sólo se refleja en una capacidad de producción de hasta 50.000 piezas/hora , sino también en aspectos claves como la calidad del producto , flexibilidad, eficiencia , ergonomía y seguridad operativa. La serie L está equipada con los modelos Rex "Industrie".



S

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

La Mini Rex en su versión Multi o Futura con estación de formado para la producción de productos boleados, alargados, alargados aplanados y aplanados representan la puerta de entrada en la serie S. La máquina también está disponible con herramientas adicionales para elaborar bolillos (panecillos con puntas) y teleras (panes aplanados con estampado).



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA CON LÍNEAS COMPACTAS G2000 O GS2000

Ya sean boleados, troquelados, ovalados o enrollados, las líneas compactas G 2000 y GS 2000 con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como máquina principal los producen a la perfección. Con una capacidad de hasta 2.500 piezas/hora, estas máquinas son la solución ideal para pequeños negocios y panaderías en tiendas. Con módulos adicionales opcionales, ambas máquinas también se pueden utilizar para producir hamburguesas, panecillos rebanados, panecillos tipo roseta o productos enrollados.

Con una estación de formación integrada, la GS 2000 también ofrece una amplia variedad de panecillos incluyendo productos alargados y alargados troquelados.



M

ECO TWIN



La Eco Twin es una línea compacta para panecillos con depositado variable que cubre todo el espectro de productos de panadería. La Eco Twin permite una amplia variedad de productos gracias a sus herramientas de estampado de cambio rápido, copas de presión y dispositivo de corte neumático. El Sistema ofrece una producción de hasta 6.120 piezas /hora , en la versión de 6 filas y de hasta 5.100 piezas /hora en la versión de 5 filas. La Eco Twin permite la producción de multiples tipos de panecillos: redondos, redondos estampados o alargados , alargados cortados o alargados -prensados.



**TU MUNDO PERSONAL DE EXPERIENCIA
PARA PRODUCTOS Y SOLUCIONES DE
ÚLTIMA GENERACIÓN:**

**¡DESCUBRA NUESTRO CENTRO DE DE-
MOSTRACIÓN EN GRAZ!**

Con tus recetas y materias primas, encontraremos juntos la solución óptima. Hasta que estés completamente satisfecho. Prueba tus futuros éxitos antes de invertir. En condiciones reales y con tus propios ingredientes.

Nuestro equipo de expertos está siempre a tu disposición para brindarte asesoría personalizada y convertir tus deseos en experiencias concretas. Agenda tu visita hoy mismo.



M

COMBILINE

Con el programa Combine, hemos desarrollado un sistema modular. Usted determina la configuración de la línea según las condiciones de su espacio disponible y los productos que desee elaborar, y nosotros construimos la línea. Si en el futuro necesitas producir otros productos o dar un paso más hacia la automatización, la línea puede ampliarse fácilmente.

Con una capacidad de hasta 9.000 piezas/hora, puede producir una amplia gama de productos con la más alta calidad. Ya sean bolillos en México, baps en Inglaterra, Housky en la República Checa, panes de hamburguesa en Sudáfrica, Kaisersemmeln en Austria o panes de hot dogs en Australia, la Combine elabora productos de panadería únicos y de altísima calidad mediante sus diversos módulos.

**PARA UNA LIMPIEZA Y ACCESIBILIDAD AÚN MEJORES:
COMBILINE EC**

Gracias a su innovador diseño "Easy Clean", la Combine EC destaca por su accesibilidad única para tareas de limpieza y mantenimiento. Concéntrese en lo esencial: su producción y ahorre tiempo y recursos para obtener la máxima disponibilidad de la línea.



M

COMBILINE PLUS

Con la Combine plus, ofrecemos otro modelo en la gama modular Comcombine, con una mayor capacidad de producción de hasta 11.880 piezas/hora en operación de 6 filas. Además del “plus” en el rendimiento, la línea permite trabajar con porciones de masa de mayor peso individual, gracias a sus mayores oscilaciones. La alimentación directa adicional de las piezas de masa incrementan aún más la versatilidad de esta línea.

La configuración de la línea se determina en función de los espacios disponibles y sus productos. Nosotros construimos tu línea. Ya sean bolillos en México, baps en Inglaterra, Housky en la República Checa, panes de hamburguesa en Sudáfrica, Kaisersemmeln en Austria o panecillos de hot dogs en Australia, el Comcombine plus produce productos horneados únicos de la más alta calidad con sus distintos módulos.

**PARA UNA LIMPIEZA Y ACCESIBILIDAD AÚN MEJORES:
COMBILINE PLUS EC**

Gracias a su innovador diseño “Easy Clean”, la Comcombine plus EC se destaca por su accesibilidad única para tareas de limpieza y mantenimiento. Concéntrese en lo esencial: su producción y ahorre tiempo y recursos para obtener la máxima disponibilidad operativa de la línea.



L

KGV

Las líneas de alto rendimiento de KGV representan la cúspide en la producción de panecillos. Los sistemas de pre fermentación KGV de Koenig han sido sinónimo de alto rendimiento y manipulación suave de la masa durante décadas. La variedad de panecillos es ilimitada con el sistema modular, abarcando desde hamburguesas, Kaisersemmel y panecillos rebanados hasta hot dogs, panecillos cruzados calientes o marraquetas. La configuración de la línea se determina en función de sus condiciones de espacio disponibles y sus productos. Y nosotros construimos tu línea. Con una capacidad de hasta 43.200 piezas/hora en 12 filas, la KGV cumple con los más altos requerimientos de rendimiento.



PARA UNA LIMPIEZA Y ACCESIBILIDAD AÚN MEJORES: KGV EC

Con la KGV EC en diseño "Easy Clean", estamos llevando la producción industrial de panecillos al siguiente nivel. Concéntrese en lo esencial: su producción y ahorre tiempo y recursos para obtener la máxima disponibilidad operativa de la línea. La producción horaria máxima de la KGV EC es de hasta 50.000 piezas/hora en operación de 14 filas.



SISTEMAS DE FERMENTACIÓN

Ofrecemos diversos sistemas de fermentación para sus productos de panadería, con el fin de crear las condiciones ideales para sus piezas de masa.

Los sistemas de fermentación se pueden configurar en diferentes tamaños y controlarse de forma individual para un desarrollo suave de la masa.



FERMENTADORA POR ETAPAS

La fermentadora de diseño modular es adecuada para productos colocados sobre o dentro de placas, bandejas o tolvas y está disponible en anchos de trabajo estándar de 800, 1.000, 1.200, 1.600 y 2.400mm. Su diseño compacto, construcción higiénica y el uso de componentes de alta calidad garantizan la mejor eficiencia y flexibilidad en la producción, todo ello con mínimos requerimientos de espacio. La fermentadora está completamente cerrada con paneles termo aislantes. Aun así, todos los componentes mecánicos están completamente encapsulados y, por lo tanto, son fácilmente accesibles para los trabajos de mantenimiento.



FERMENTADOR DE PLACAS

La fermentadora de placas de diseño modular permite que las piezas de masa se procesen de manera suave y uniforme. Está completamente cerrado con paneles termo aislantes y ofrece una alta calidad de producto debido a las condiciones climáticas constantes durante la fermentación. Esta fermentadora es adecuada para productos sueltos o productos en moldes, bandejas o canales y está disponible en anchos de trabajo estándar de 2.400, 3.000, 3.200 y 3.600 mm. La fermentadora de placas ofrece una capacidad de hasta 500 placas.



SALA DE FERMENTACIÓN EN BANDEJAS

La cámara de fermentación para bandejeros consta de paneles modulares y es especialmente adecuada para fermentar panecillos y productos de pastelería. Los productos se introducen en la cámara de fermentación mediante carros bandejeros, sobre los cuales se colocan directamente las piezas. La cámara es compatible para carros bandejeros simples o dobles con dimensiones de 800 x 600, 800 x 1.200 ó 1.000 x 600 mm. El sistema de control de clima permite un control muy preciso de todos los parámetros (temperatura y humedad) y garantiza condiciones uniformes y constantes en todas las áreas de la cámara de fermentación.



FERMENTADOR DE BANDA

El fermentador de cinta permite una alta calidad del producto debido a las condiciones climáticas constantes por medio de una unidad de control de clima para regular la temperatura y la humedad. El fermentador es adecuado para productos sueltos o masas laminadas y está disponible en anchos de trabajo estándar de 800, 1.000, 1.200 y 1.400 mm. La longitud de la banda transportadora, en su versión modular alcanza hasta 400 m.



FERMENTADOR COLGANTE

La fermentadora colgante (cangilones) es adecuada para productos sueltos y está disponible en anchos de sistema de 600, 800, 1.000 o 1.200 mm o en anchos de 1.600, 2.000, 2.500 o 3.000 mm, dependiendo del ancho de la unidad siguiente. La cámara de fermentación también está disponible en anchos de 1.000 o 1.200 mm para sistemas berliner o donas. El número de oscilaciones y, por lo tanto, el tamaño de la cámara de fermentación se determina en función del tiempo de fermentación deseado. El aire acondicionado con calefacción y humidificación está controlado por un termostato y un hidrostato.



FERMENTADOR DE ESPIRAL

La fermentadora de espiral está fabricada con estructura de acero inoxidable de alta calidad y es especialmente adecuada para productos sueltos. Ofrecemos una amplia gama de anchos nominales desde 300 a 1250 mm, con diferentes combinaciones de diseño respecto a la dirección en que puede configurarse la espiral. Gracias al diseño modular, la cámara de fermentación en espiral se puede adaptar exactamente a sus necesidades. Un sistema de climatización preciso permite el control exacto de la temperatura y la humedad.

CORTE PRECISO DE LAS PIEZAS DE MASA

Los cortes decorativos en el pan confieren a sus productos una marca característica y garantizan un aspecto atractivo de los productos horneados. Sin embargo, el proceso de corte es muy complejo, requiere mucho tiempo y personal y está sujeto a fluctuaciones de calidad cuando se realiza manualmente.

Con el fin de automatizar la tecnología de corte para panaderías, Koenig ha desarrollado un innovador sistema de marcado como solución para la automatización y la manipulación cuidadosa de la masa. La sofisticada tecnología hace de nuestro sistema uno de los más avanzados del mercado, simulando e incluso mejorando las habilidades de un maestro panadero

SOLUCIÓN DE MARCADO (CORTE) TODO EN UNO



Marcado(corte) personalizado. El sistema escanea el producto en 3 dimensiones y adapta el patrón definido por el usuario al largo, ancho, alto y forma de cada producto. Con nuestro sistema, no hay dos productos iguales, el corte se personaliza para cada producto. Independientemente de su posición en la bandeja.



Corte más rápido: Gracias a la combinación de las tecnologías más avanzadas, conseguimos las velocidades de marcado más altas posibles sin dejar de lado la durabilidad de nuestro sistema.



3 tecnologías de corte en una sola máquina y cambio de herramienta en menos de 1 minuto por robot. Cada máquina es capaz de utilizar cuchillas rotativas, herramientas de chorro de agua y cuchillas o cuchillas ultrasónicas simplemente cambiando la herramienta. Nuestras tres tecnologías de corte intercambiables se pueden instalar en cualquier momento (solo una, dos o las tres).



Editor gráfico intuitivo para establecer una nueva referencia de corte en sólo 5 minutos. El editor gráfico único le da al usuario la libertad de crear fácilmente un número ilimitado de patrones de corte sin detener la máquina.



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) - El punto de referencia para la eficiencia energética de Koenig
PU INTEGRAL - El horno de cocción universal con superficie de cocción activa de 84 m² a 140 m²
HORNOS DE TÚNEL - Los hornos industriales modulares para la diversidad de sus productos



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

El Roto Passat SE es un compromiso sin concesiones: ofrece el máximo rendimiento en los espacios más pequeños. La tecnología probada garantiza los mejores resultados de horneado uniformes a dos alturas diferentes disponibles. El diseño bien pensado ofrece una relación incomparable entre la superficie de horneado y el espacio ocupado. Al desarrollar la nueva versión "SE - save energy" del Roto Passat, la atención se centró principalmente en la eficiencia energética. El innovador sistema de calefacción, que funciona según el principio de contraflujo, proporciona una mayor eficiencia y una mejor transferencia de calor y, por lo tanto, una reducción significativa de la energía durante el proceso de horneado.



PASSAT OH

Gracias al probado sistema de pared ranurada, que hace pasar alternativamente aire caliente sobre los productos horneados a intervalos de 30 segundos, el Passat OH no sólo es el horno de carros más pequeño, sino también una garantía para la uniformidad de sus productos horneados. El horno es especialmente adecuado para productos con cortezas crujientes como el pan.





PU INTEGRAL

El horno industrial automático PU Integral cuenta con zonas de horneado independientes con control de temperatura, volumen de aire y humedad para garantizar una calidad óptima de todos los productos horneados. Para ello, König utiliza un innovador sistema de sellado para las zonas de horneado individuales en el PU Integral. Esto hace que el horno funcione de manera similar a varios hornos individuales, adaptado a los diferentes tiempos de horneado con una superficie de cocción de hasta 140 m². Dos unidades de transporte que funcionan de forma independiente permiten tiempos de horneado cortos para la producción de productos parcialmente horneados. Los rangos de productos incluye productos horneados parcial y completamente, como galletas de trigo, pretzels, pan de estantería libre, pan de molde y pastelería.



SDD EOS

El horno de túnel de 1 nivel SDD EOS con calentamiento directo es una solución especial que perfecciona la cocción de pan plano y pizza típica. El SDD EOS está disponible en anchos de trabajo estándar de 900, 1.100, 1.300, 1.500 y 1.700 mm, ofrece una superficie de horneado de hasta 67 m² y permite temperaturas de horneado de 150 OC a 500 OC. La cocción se realiza con la ayuda de quemadores de gas radiante controlables individualmente instalados por encima y por debajo de la cinta transportadora. El calor se transfiere al producto principalmente por radiación infrarroja, pero también por contacto directo y por convección natural del aire circulante.



MDI STRATOS



El horno de túnel de pisos múltiples de calentamiento indirecto MDI Stratos es una combinación excepcional de diseño compacto, modularidad, rendimiento y control. El MDI Stratos, con una anchura estándar de cinta transportadora/cinta transportadora de 2.500 mm y una superficie de horneado de hasta 500 m², ofrece temperaturas de cocción de 100 °C a 300 °C. La transferencia de calor al producto se realiza principalmente por radiación, pero también por contacto y aire circulante natural. Dado que cada piso es completamente independientes entre sí, también es posible hornear diferentes cantidades y/o diferentes productos al mismo tiempo.



SDI PHAROS

El SDI Pharos es un horno de túnel de 1 nivel calentado indirectamente con una superficie de horneado de hasta 300 m². El calor se transfiere al producto principalmente por radiación, pero también por contacto y por circulación de aire natural. En este horno, el sistema de inyección por impacto FAJ (Forced Air Jet) se utiliza más intensamente para combinar el calor radiante con el calor de convección durante el proceso de horneado. El SDI Pharos es adecuado para hornear directamente en la cinta o en moldes para hornear y está disponible en los diferentes anchos de trabajo de 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 y 4.100 mm. El horno de túnel alcanza temperaturas de horneado de 100 °C a 300 °C. La cámara de cocción se puede dividir en un máximo de 4 zonas, cada una de las cuales está equipada con sus propios quemadores para el control individual de la temperatura.





TECNOLOGÍA DE VACÍO QUALITYVAC

Con el QualityVac de Koenig, el pan, los panecillos y los productos de pastelería se pueden enfriar y estabilizar para su uso posterior en solo unos minutos. Esto permite mejorar la calidad de los productos, un procesamiento posterior más rápido (inmediato) de los productos horneados y la optimización de los procesos operativos mediante, por ejemplo, tiempos de horneado más cortos, tiempos de proceso reducidos y un uso más flexible de los recursos.

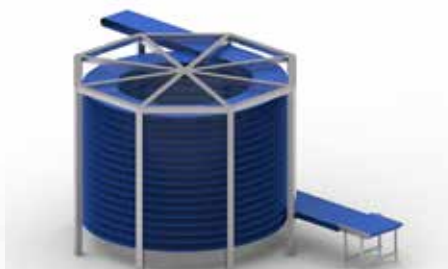
El QualityVac fue diseñado en una construcción modular y estandarizada en 3 tamaños básicos diferentes como una cámara de uno, dos o tres carros.



ESPIRAL DE ENFRIAMIENTO | CONGELADOR EN ESPIRAL

Ofrecemos diferentes tipos de enfriadores y congeladores, ya sea en formato de enfriadores escalonados o en espiral. Estos sistemas se diseñan y fabrican de acuerdo a sus requerimientos de espacio y los tiempos de enfriamiento o congelación deseados.

Los espirales de enfriamiento de Koenig garantizan un enfriamiento óptimo y preciso de tus productos gracias al uso de aire acondicionado controlado.



SISTEMAS DE MANEJO

Koenig le ofrece una amplia gama de cintas transportadoras y accesorios para toda la integración y automatización de procesos, tales como:

- Sistemas de transporte
- Sistemas de carga y descarga de bandejas
- Vaciado
- Unidad de transferencia de producto
- Gestión de tapas (moldes)
- Vaciado de moldes
- Limpieza de moldes
- Buffer, etc.

Le apoyamos en el manejo de productos durante todo el proceso de producción. Esto abarca desde sistemas de transporte hasta sistemas de vaciado y limpieza de bandejas. La alta seguridad del proceso se logra mediante el uso de sensores inductivos precisos y de alta calidad que contribuyen a la detección y el posicionamiento perfectos de las placas/bandejas.



SUS VENTAJAS CON NUESTRAS SOLUCIONES DE PROYECTOS

En función de sus deseos y necesidades, Koenig planifica su proyecto individual. Ya sean panes de hamburguesa, panes rústicos o líneas de donas, tenemos la solución adecuada para usted. Koenig diseña líneas para productos en bandejas o moldes, así como líneas para productos libres o sin soporte.

La configuración de la línea está diseñada para alcanzar la mejor calidad de producción con sus masas, abarcando desde el amasado, formado, la fermentación y el horneado hasta la manipulación del producto, el enfriamiento y la congelación del producto.



PRODUCTOS RÚSTICOS
(Ciabatta, baguette, pan, etc.)



BOLLOS & ENROLLADOS
(Hamburguesa, Hot Dog, Kaiser, etc.)



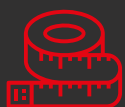
PRODUCTOS MEDITERRÁNEOS
(Pizza, pita, pinsa, etc.)



PASTELERIA
(Croissant, bollería danesa, etc.)



PAN DE MOLDE



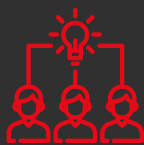
SOLUCIONES A MEDIDA.

Diseñamos sus líneas exactamente de acuerdo a sus necesidades. Nuestras soluciones ofrecen un alto grado de personalización.



PRODUCCIÓN EFICIENTE.

Automatice su producción con nosotros y ahorre recursos valiosos, como mano de obra y tiempo, y logre una calidad de producto más alta y constante.



EQUIPO ALTAMENTE EXPERIMENTADO CON AÑOS DE CONOCIMIENTO DE TODO EL PROCESO DE FABRICACIÓN.

Desde el desarrollo de productos, ingeniería, gestión de proyectos, construcción, montaje, puesta en marcha, servicio y stock de repuestos.



DISEÑADO PARA UNA LIMPIEZA Y UN MANTENIMIENTO SENCILLOS.

Las líneas están diseñadas para una fácil limpieza, un acceso cómodo para trabajos de mantenimiento y servicio.



EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN LLAVE EN MANO - LÍNEA MULTIFUNCIÓN



SU PERSONA DE CONTACTO PARA SOLUCIONES LLAVE EN MANO:

**König Technology
Projektmanagement GmbH**

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





¡SERVICIO Y REPUESTOS DEL FABRICANTE!

Todas las máquinas y líneas se prueban con masa antes de que salgan de Koenig. Nuestros técnicos tienen una amplia formación y años de experiencia en tecnología de panadería. Montan el equipo en Koenig y luego lo instalan en tu ubicación. 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 de horario de oficina: **+43 316 6901 739**



KONIG

... ¡Síguenos en los canales digitales!