

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

MÁQUINAS Y EQUIPOS DE PANADERÍA

PARA UNA GRAN VARIEDAD DE
PRODUCTOS



RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO

7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

MÁQUINAS Y EQUIPOS DE PANADERÍA PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS

Para König, la innovación es un factor clave de éxito, por lo que estamos enfocados en la investigación y el desarrollo constantes. Alrededor de 20 diseñadores trabajan en Graz en nuevos procesos de elaboración de masa, que posteriormente estarán protegidos por patentes internacionales. En la actualidad, la gama de productos cubre toda la cadena de producción de la tecnología de panadería. König ofrece máquinas para panaderías comerciales de estas categorías y se ha posicionado en los últimos años como el principal proveedor a nivel mundial de equipos industriales para la producción de pequeños productos de panadería en grandes empresas.

La variedad de panes, bollería y pasteles que se pueden producir aquí no tiene límites. Además, tenemos en cuenta los hábitos alimenticios locales en todo el mundo.

KÖNIG

LE ACOMPAÑAMOS EN TODAS LAS FASES DE SU PROYECTO:



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



Consultas sobre la tecnología de la masa y las posibilidades de optimización de su producción



Concepción de la instalación en función de sus necesidades exactas



Gestión del proyecto, personas de contacto y calendario con hitos



Montaje y puesta en marcha de la instalación por empleados de König formados y con experiencia



Formación de su personal para el funcionamiento autónomo de la instalación



Mantenimiento a distancia para una asistencia inmediata en caso de avería o de duda



Línea de atención telefónica 24 horas, así como rápida disponibilidad y a largo plazo de piezas de recambio



Apoyo y asesoramiento continuos en ámbitos como la calidad de los productos o la ampliación de su oferta

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

Amasado y elevación | División, boleado, tecnología de cinta de masa | Fermentación, estampillado, moldeado
Horneado | Enfriamiento y congelación | Sistemas de transporte



PLANIFICAMOS Y REALIZAMOS SEGÚN SUS NECESIDADES SOLUCIONES PARA TODA SU PANADERÍA

Nuestras décadas de experiencia y nuestro personal altamente capacitado también pueden presentarle soluciones personalizadas para sus proyectos llave en mano, utilizando tecnología e ingeniería sofisticadas. Para este tipo de proyectos, contamos únicamente con los mejores socios posibles para garantizar que el suyo sea un éxito.

Respondemos a sus necesidades individuales y le ofrecemos un paquete completo adecuado para usted, desde la planificación del sistema y la gestión del proyecto hasta la instalación, pasando por la formación y el servicio posterior.

EJEMPLOS DE PRODUCTOS



Panecillos



Baguettes



Chapata



Croissant



Snacks



Focaccia



Pizza



Pan de hogaza



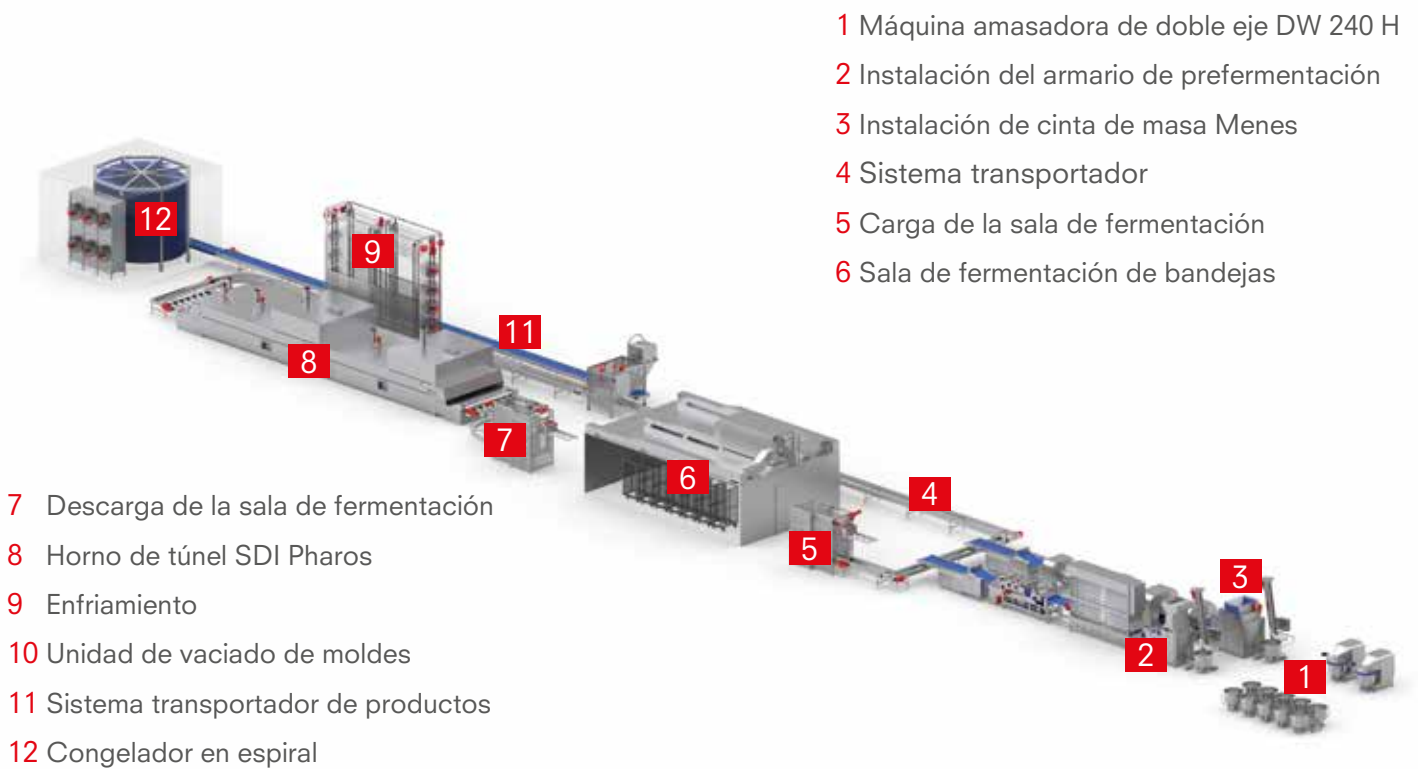
Madalenas

DISFRUTE DE:

- nuestros años de conocimiento de todo el proceso de fabricación
- nuestras soluciones optimizadas no sólo en las subáreas, sino en todo el proceso de producción: Desde la producción y preparación de la masa hasta el horneado y el enfriamiento
- nuestra voluntad de satisfacer también las necesidades individuales
- nuestro detallado conocimiento y dilatada experiencia en el diseño de instalaciones industriales completas
- nuestra competencia en el desarrollo de productos, la planificación, la construcción, el montaje, la puesta en marcha, el servicio y el inventario de piezas de recambio



EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN LLAVE EN MANO - LÍNEA MULTIFUNCIÓN



SU CONTACTO PARA SOLUCIONES LLAVE EN MANO:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
 Stattegger Straße 80
 A-8045 Graz-Andritz

SUCURSAL EN ITALIA
 Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
 IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIA
 T: +39 045.2529.538
 nicola.perbellini@koenig-rex.com





CON LAS MÁQUINAS KÖNIG NO HAY LÍMITES PARA LA VARIEDAD DE PRODUCTOS

Díganos qué productos desea, nosotros encontraremos la solución técnica adecuada. La orientación hacia las necesidades de los clientes de todo el mundo, las continuas innovaciones y los empleados altamente cualificados nos convierten en el principal fabricante de máquinas de bollería del mundo.

OFERTA DE SERVICIOS DE KÖNIG

MAYORES PRESTACIONES Y MENOS PREOCUPACIONES CON MÁS CALIDAD

Quien siempre busca más en sus procesos de producción y está convencido de que el rendimiento operativo es fundamental, tiene en König el socio ideal. En König, el servicio posventa es tan importante como la entrega de nuevas máquinas e instalaciones. La perfecta combinación de instalaciones de producción de alta calidad con las correspondientes medidas de preservación del valor es lo único que garantiza la rentabilidad de su inversión durante años.



También estamos encantados de asesorarle sobre las revisiones, ampliaciones y transformaciones de instalaciones, así como sobre los traslados o reubicaciones de las mismas.



NUESTRA OFERTA DE SERVICIOS PARA USTED:



Servicio de atención telefónica 24 horas

24 horas | 365 días al año, las 24 horas del día disponibles para usted

Servicio de recambios y modificaciones

Como fabricante, tenemos registros y documentación casi completos sobre todas nuestras máquinas e instalaciones. Esto significa que siempre obtendrá la pieza de recambio adecuada para su máquina o instalación König lo antes posible.

Servicio de reparación e inspección

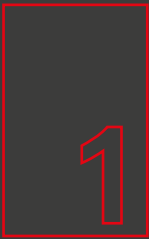
Si alguna vez ocurre que su máquina o sistema tiene un defecto, o tal vez solo quiere un análisis preciso del estado actual de su máquina, somos el socio ideal para usted.

Mantenimiento preventivo

Para garantizar la disponibilidad de nuestras máquinas y la producción sin problemas de productos de panadería de alta calidad a largo plazo, nuestros técnicos de servicio altamente cualificados llevan a cabo actividades de mantenimiento preventivo planificadas previamente.

Formación y apoyo tecnológico de procesos y aplicaciones

RESUMEN DE PRESTACIONES



KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería

Planificación y realización

Oferta de servicios



AMASADO Y ELEVACIÓN



DIVISIÓN Y BOLEADO



TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA



FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

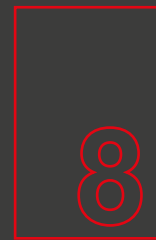
SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación



HORNEADO



ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN



SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

AMASADORAS Y VOLQUETE ELEVADOR LOS MEJORES RESULTADOS DESDE EL PRINCIPIO

Lograr resultados óptimos requiere hacerlo muy bien desde el principio, porque los errores cometidos durante la preparación de la masa difícilmente pueden volver a compensarse. La máquina amasadora en espiral de uso universal, con una capacidad de 160 y 240 kg de masa, garantiza una calidad óptima del producto desde el principio: ya sea para el trigo, la mezcla de trigo, la mezcla de centeno, el centeno o la masa triturada, las amasadoras en espiral de König amasan rápidamente y apenas calientan la masa en el proceso. La máquina amasadora de doble eje con capacidad para 125 y 240 kg de masa le permitirá crear la base para la máxima calidad del producto ya durante el procesamiento de la masa. Las dos herramientas con bobinado especial se encuentran en un ángulo de trabajo óptimo entre sí y, por lo tanto, aumentan el aporte de energía mecánica y acortan el tiempo de amasado. Además, con este método se incorpora más aire y oxígeno. Por este motivo, la máquina amasadora de doble eje es especialmente adecuada para las masas de trigo y de pastelería.



El **diseño higiénico „H“** también se realizó para la amasadora de dos ejes. Así, la nueva **DW 240 H** está ahora disponible en una versión que puede limpiarse completamente con agua a chorro (agua a baja presión).



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
COMPARADAS**

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Toma de harina (hasta aprox.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Toma de masa (hasta aprox.)	160 kg	250 kg	125 kg	240 kg
Capacidad del bol	225 litros	360 litros	190 litros	370 litros
Velocidades de conmutación a 50 Hz:				
1. velocidad (mezclado)	11,7 rpm	10,6 rpm	10,7 rpm	7,5 rpm
2. velocidad (amasado)	23,5 rpm	21,3 rpm	21,6 rpm	15,1 rpm
Velocidades de las herramientas a 50 Hz:				
1. velocidad (mezclado)	91,5 rpm	94,5 rpm	120 rpm	113,4 rpm
2. velocidad (amasado)	183 rpm	189 rpm	240 rpm	229 rpm
Carga eléctrica conectada aprox.	14 kW	18 kW	17kW	26kW (31kW)
Dimensiones:				
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. Bol aprox	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg (3300 kg)



VOLQUETE ELEVADOR HERKULES

- Fuerza de elevación hasta un máximo de 1.000 kg
- Altura de inclinación ajustable en niveles, desde aproximadamente 50 mm hasta un máximo de 3.300 mm
- Opcional en versión derecha o izquierda
- Móvil transversal (versión especial)
- También disponible para alturas de volcado bajas

Para completar el programa „de la masa a la máquina“, König también ofrece el volquete elevador correspondiente. Con una capacidad de elevación de hasta 1.000 kg y una altura de elevación máxima de 3.300 mm, este volquete es de aplicación universal. Durante todo el proceso de elevación e inclinación, los boles de amasar están bloqueados de forma segura en el dispositivo de recogida. El recipiente de la masa se vacía completamente gracias al gran ángulo de inclinación o a un dispositivo rascador opcional para masas blandas.

RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO

7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

SUAVE Y PRECISO DIVIDIR Y BOLEAR CON EL SISTEMA REX

Los mayores retos son aquellos en los que hay que llevar intereses en conflicto a la mayor armonía posible. Es esta tarea la que surge precisamente al dividir y volear. Porque, por un lado, se trata de manipular la masa con delicadeza y, por otro, de respetar constantemente las estrictas especificaciones de peso a lo largo de todo el proceso de producción. El liderazgo tecnológico de König se basa, entre otras cosas, en resolver precisamente este tipo de problemas para satisfacción de sus clientes. En concreto, hemos logrado un equilibrio óptimo entre la precisión del peso y la delicadeza con el preporcionamiento patentado, que es único en este nivel. König hace posible estas características en el producto con todas las máquinas de la familia Rex. Esta garantía la conocemos como **Sistema Rex**.



**EN TODO BUEN COMIENZO HAY
UNA REX.**

Como máquina principal de la instalación o
como máquina independiente para deposi-
tar a mano



SISTEMA REX



PROGRAM MINI REX

El **programa Mini Rex**, en sus versiones Multi y Futura, es el sistema Rex básico. Este programa de máquinas principales de 1- 2-, 3- o 4 hileras, con una producción máxima por hora de hasta 4.800 piezas, es la solución ideal para las panaderías de tienda y negocios comerciales. La Mini Rex se utiliza como máquina independiente, así como en combinación con instalaciones de bollería.



PROGRAMA REX

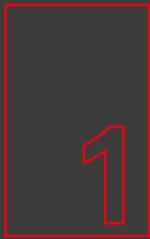
En el segmento de rendimiento medio, König ofrece el **programa Rex**, con modelos de hasta 9.000 piezas por hora. En la versión Futura, las máquinas principales Rex tienen un tambor divisor ampliado. Alrededor de la circunferencia del tambor divisor, las hileras de cámaras están equipadas alternativamente con moldes estampilladores de diferentes tamaños y formas. Este sencillo principio permite ampliar enormemente la gama de pesos de procesamiento de las piezas de masa. El cambio entre los tipos de cámara se realiza de forma electromecánica pulsando un botón, sin interrumpir el proceso de producción. La versión Plus permite procesar pesos de masa muy elevados.



PROGRAMA INDUSTRIE REX

El liderazgo tecnológico de König también queda demostrado por la mayor y más importante representante de la familia Rex en el **programa Industrie Rex**. Más allá de la armonización de la conservación de la masa y del cumplimiento de los límites exactos de peso, König consigue, una vez más, resumir aspectos supuestamente contradictorios en un denominador común, es decir, masa y calidad: la mayor protección posible de la masa con producciones horarias de hasta 45.000 unidades.

RESUMEN DE PRESTACIONES



KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios



AMASADO Y ELEVACIÓN



DIVISIÓN Y BOLEADO



TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA



FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

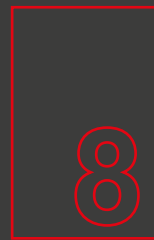
SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación



HORNEADO



ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN



SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

SIN ESTRÉS Y CON LA CINTA EN MARCHA

DIVIDIR Y BOLEAR CON EL SISTEMA DE CINTA DE MASA

Las instalaciones de cintas para masas son especialmente demandados cuando se da gran importancia al procesamiento cuidadoso de masas blandas que han sido fermentadas durante un largo periodo de tiempo. Por ello, nuestro programa „Stressfree“ (sin estrés) se caracteriza por un procesamiento de la masa especialmente suave. Las burbujas de fermentación permanecen en la masa debido a la minimización de la tensión mecánica en la masa. De este modo, la estructura de la masa fermentada se conserva. Gracias a las diversas opciones de ampliación y al diseño modular de nuestras instalaciones de cintas de masa, es posible adaptar la tecnología de forma óptima a los deseos y requisitos de cada empresa.

Instalación de cinta de masa: máxima protección durante el procesamiento de la masa. Modular o compacta con herramientas intercambiables para obtener los máximos resultados.



ARTISAN SFC



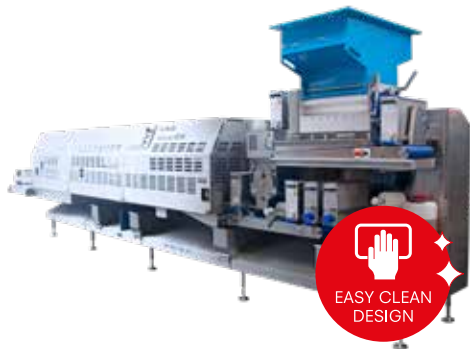
Por supuesto, siempre tenemos en cuenta el aspecto económico en todos nuestros productos. Un buen ejemplo de ello es el Artisan SFC, que convence por su compactidad y su gran relación calidad-precio. Su punto fuerte es la variedad de productos que ofrece, gracias a las diferentes herramientas de punzonado y estampillado intercambiables, como el troquel de corazón o el de donut. El resultado: pasteles creativos y cuadrados con muchas variaciones.



ARTISAN SFM EC



Con la Artisan SFM EC, hemos desarrollado para usted una instalación de cinta de masa que ofrece total accesibilidad y un mínimo esfuerzo de limpieza gracias a su diseño „Easy Clean“. Ya sea ciabatta, panecillos frescos y crujientes o panecillos de rosa, la Artisan SFM EC puede procesar tanto masas blandas como duras, y lo hace sin que queden restos. Así, ofrecemos una solución para su negocio que combina multifuncionalidad, versatilidad de combinación, facilidad de limpieza y gran variedad de panecillos. Para una aspersión uniforme en ambos lados directamente en la cinta transportadora, es posible la integración de un „semillador en línea“.



CERES 2.2



La Ceres 2.2 es una divisora de masa de última generación que satisface las más altas exigencias de aprovechamiento y protección de la masa con la máxima precisión. Se ha prestado especial atención a la facilidad de limpieza y mantenimiento y al diseño robusto de la instalación. Son precisamente los diferentes tipos de pan que se pueden hacer con la Ceres 2.2 los que la convierten en una todoterreno en la panadería. Las variedades domésticas, como el pan de centeno o el pan mixto, resultan tan perfectas y sencillas como los panes mediterráneos. Ya sean baguettes rústicas, panes de ciabatta, pan blanco o incluso panes planos y masas de pizza, la Ceres 2.2 lo hará perfectamente.





**LA CONFIANZA SURGE DE NUESTRA
GRAN EXPERIENCIA Y SEGURIDAD:**

**HAGA UNA PRUEBA EN EL CENTRO DE
DEMOSTRACIÓN PARA CLIENTES!**

Cada inversión que realice hoy mejorará sus perspectivas de éxito en el futuro. Sin embargo, el requisito previo para ello es la certeza de que el capital se ha utilizado correctamente. La mayoría de las veces los resultados solo llegan después. König le ofrece la oportunidad de ir sobre seguro por adelantado. Para que tenga la mayor de las certezas, pruebe las máquinas König en nuestro centro de demostración para clientes. Visítenos en nuestro centro de demostración para clientes en Graz o en Dinkelsbühl. Con sus recetas y materias primas, llegaremos juntos a un resultado óptimo, hasta que esté satisfecho. Si es necesario, volveremos a ajustar nuestros agregados y empezamos de nuevo, para que pueda ofrecer a sus clientes lo que quieren. Pruebe el éxito futuro antes de invertir, en condiciones reales y con sus ingredientes.

Nuestro centro técnico hace posible. Pida su cita hoy mismo



**También puede encontrar todos
los catálogos detallados en línea
en nuestro centro de descargas.**

MENES



A la hora de desarrollar la Menes, nuestro objetivo más importante era satisfacer las más diversas necesidades de los clientes de la forma más precisa posible con un concepto modular bien concebido. Por lo tanto, la instalación es personalizable y también puede ampliarse posteriormente. Los componentes probados de König, como el sembrador, la estación formadora, la estación de corte, la unidad retráctil, etc., también forman parte de este sistema modular. A partir de la correcta configuración de las unidades individuales, se pueden armar líneas para baguettes, panes planos, pita, pan blanco, masa fina (strudel, baklava) o pan crujiente, así como para ciabatta, pizza o hojaldre y pastelería. Para exigencias especialmente elevadas, la Menes también está disponible en diseño higiénico „H“.



MENES-H WITH GÄRSCHRANKANLAGE KGV



König también ofrece la posibilidad de conectar el sistema de una instalación de cinta de masa con las instalaciones de panecillos König, también de probada eficiencia. Por ejemplo, con la ayuda del sistema Menes (aquí en versión higiénica „H“), se puede producir una cinta de masa que se divide en dos instalaciones de espejo. Después de trabajar y cortar la masa a lo largo y a lo ancho, las piezas de masa se bolean con una máquina redondadora de tambor (como la que se utiliza en una Industrie Rex, por ejemplo), se transfieren a una cámara de fermentación König KGV, se estampillan (por ejemplo, panecillos Kaiser) y se colocan con o sin semillado. De este modo, es posible obtener una producción por hora de aproximadamente 40.000 piezas.



RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO

7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

KÖNIG INSTALACIONES DE BOLLERÍA

TECNOLOGÍA MODERNA DE HORNEADO, DESDE INSTALACIONES COMPACTAS HASTA INDUSTRIALES

Dependiendo del tipo de pastelería, las piezas de masa tejidas se extienden, se enrollan, se estampillan, se presionan o se cortan o se procesan de otras formas con la ayuda de nuestros equipos con cámaras de fermentación colgantes. También en este caso, una amplia gama de diseños de máquinas diferentes permite satisfacer todas las necesidades.

S

- SERIE

La voluntad de ofrecer siempre a cada panadero la mejor de las soluciones posibles recorre toda la historia de la empresa. A lo largo de los años, esto nos ha llevado a disponer de las máquinas, sistemas y hornos adecuados para todas las necesidades específicas. La **serie S** son instalaciones basadas en el Mini Rex.

M

- SERIE

Como todo lo que hace König, la **serie M** también es sinónimo de instalaciones del más alto nivel. Este éxito se consigue con la experiencia, el amplio conocimiento de los procesos, la búsqueda constante de mejoras y la voluntad de poder ofrecer siempre al panadero la mejor de las soluciones posibles. La serie M incluye máquinas que operan en el segmento de rendimiento medio de 15-33 carreras/min.

L

- SERIE

Con la **serie L**, König crea una categoría en la producción industrial de productos de panadería. Esta posición de liderazgo no solo corresponde a la producción en términos cuantitativos, sino también a áreas cruciales como la calidad del producto, la flexibilidad, la eficiencia, la ergonomía y la seguridad operativa. La serie L está equipada en su totalidad con modelos industriales Rex.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA CON ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400



La Mini Rex en la versión Multi o Futura con estación formadora para la producción de productos boleados, alargados, alargados-achataados y aplanados es la puerta de entrada a la serie S. La máquina también está disponible con herramientas adicionales para hacer bolillos (panecillos puntiagudos) y teleras (panecillos aplanados y acanalados). Con una producción por hora de hasta 4.800 piezas, esta máquina también está bien probada en las panaderías de tiendas.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA CON INSTALACIÓN COMPACTA G 2000



Ya sean piezas boleadas, estampilladas, ovaladas o achatadas-alargadas, la económica máquina compacta G2000 con Mini Rex Futura o Mini Rex Multi como máquina principal puede producirlas perfectamente. La cámara de fermentación compacta con 100 cangilones de bandejas asignables para un peso máximo de piezas de masa individuales de 75 g y una producción por hora de aproximadamente 2.500 piezas es la solución ideal para las microempresas y las pequeñas empresas o las panaderías de interior. Con un módulo adicional opcional, también es posible la producción de hamburguesas y panecillos cortados.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA CON INSTALACIÓN COMPACTA GS 2000



La variedad de productos de la G 2000 se amplía aún más en la GS 2000 con la estación formadora universal. Puede ofrecer a sus clientes una atractiva variedad de productos: desde productos boleados, alargados, alargados-enrollados hasta productos aplanados, con una producción horaria de hasta 4.800 piezas sin funcionamiento de la cámara de fermentación.



CENTRO DE DESCARGAS

¿LO PREFIERE EN FORMATO DIGITAL? TODOS LOS CATÁLOGOS ESTÁN TAMBIÉN DISPONIBLES EN LÍNEA

Los canales digitales son muy rápidos y los contenidos vuelven a estar actualizados en un abrir y cerrar de ojos. No obstante, la combinación de medios impresos y en línea es aún imprescindible.

En el centro de descargas de nuestro sitio web, encontrará todos los catálogos, folletos e historias de éxito de clientes en formato digital y listos para descargar. De esta manera, ayudará también a la protección del medio ambiente.



También puede encontrar todos los catálogos detallados en línea en nuestro centro de descargas.



M

ECO TWIN



La Eco Twin es una pequeña instalación con depósito variable que cubre toda la gama del panecillo. La Eco Twin permite una gran variedad de productos gracias a las herramientas rápidamente intercambiables de estampillado, la estación de corte y la estación de moldeado de „Wachau“ (especialidad austriaca). Con un rendimiento de hasta 17 carreras/min, se pueden producir 6.120 piezas con la versión de 6 hileras y 5.100 con la de 5 hileras. Con la Eco Twin se pueden elaborar diversos productos: redondos, estampillados redondos o alargados, alargados-cortados o alargados-prensados.



M

INSTALACIÓN MULTIPROPÓSITO



Con la Instalación multipropósito, ofrecemos una solución exclusivamente modular para una gran variedad de productos. En esta línea no sólo se pueden producir hamburguesas y panes para perritos calientes, sino también tostadas o bizcochos tostados. La Instalación multipropósito está disponible en versión semi-industrial e industrial. Como siempre, usted define los requerimientos de su producto y nosotros encontramos la solución técnica.





M

COMBILINE

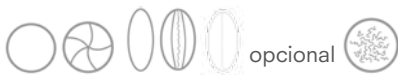


En el desarrollo de la Combine, se aplicó consistentemente un sistema modular. Usted determina la configuración de la instalación en función de sus condiciones espaciales, sus necesidades de mercado y su presupuesto de inversión. Si más adelante necesita otros productos o quiere dar un paso más en la automatización, la instalación puede ampliarse sin problemas. Con un rendimiento de hasta 25 carreras/min con un funcionamiento de 6 hileras - lo que corresponde a un rendimiento por hora de hasta 9.000 piezas - puede producir una amplia gama de productos con la máxima calidad.



M

COMBILINE COMPACT



La Combine Compact es una instalación de panecillos de alta calidad que permite elaborar una gran variedad de productos mediante una estación de corte o herramientas de estampillado rápidamente intercambiables para una amplia gama de formas. Con una producción por hora de hasta 9.000 piezas, se pueden fabricar productos redondos, redondos estampillados, alargados, alargados-prensados o alargados-cortados. La instalación está disponible en anchos de trabajo de 600 y 800 mm.



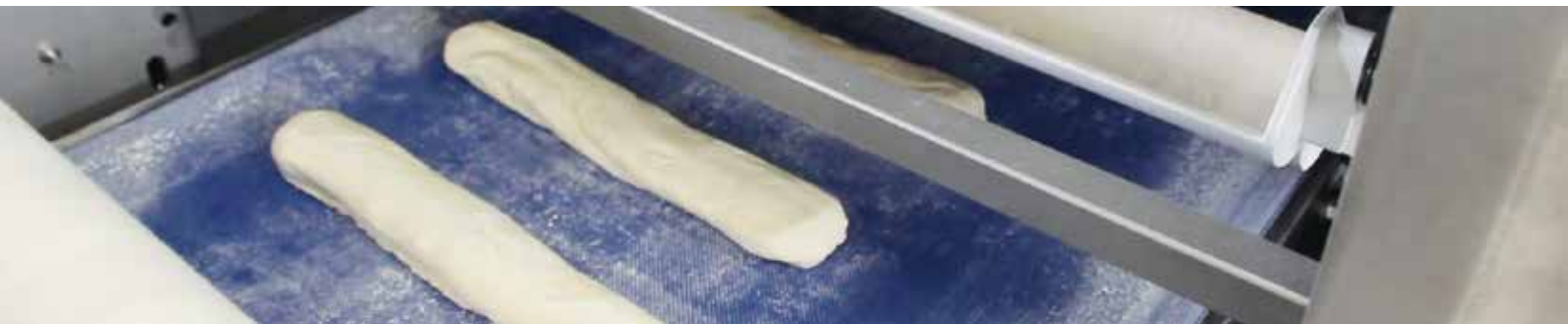


M

COMBILINE PLUS EC



Con la Combine plus EC ofrecemos otro modelo de la gama modular Combiline, con un rendimiento incrementado de 33 carreras/min, que corresponde a una producción de 11.880 piezas con un funcionamiento de 6 hileras. Para facilitar aún más la limpieza, el mantenimiento y la accesibilidad a todos los módulos, la instalación viene ahora con diseño „Easy Clean“. Esta máquina puede producir panecillos redondos estampillados, alargados-estampillados o cortados, como panecillos „Kaiser“ o cortados. Los módulos opcionales, como la estación formadora o el sembrador, ampliarán la variedad de productos que podrá ofrecer.



CENTRO DE DESCARGAS

¿LO PREFIERE EN FORMATO DIGITAL? TODOS LOS CATÁLOGOS ESTÁN TAMBIÉN DISPONIBLES EN LÍNEA

Los canales digitales son muy rápidos y los contenidos vuelven a estar actualizados en un abrir y cerrar de ojos. No obstante, la combinación de medios impresos y en línea es aún imprescindible.

En el centro de descargas de nuestro sitio web, encontrará todos los catálogos, folletos e historias de éxito de clientes en formato digital y listos para descargar. De esta manera, ayudará también a la protección del medio ambiente.



También puede encontrar todos los catálogos detallados en línea en nuestro centro de descargas.

L

KGV I-VI PROGRAMM



Ya sean panecillos „Kaiser“, de rodajas renanas, largos de „Estiria Berliner“, del norte, de variedad „Wachauer Laberl“ o de rosa, etc. Usted decide qué y cómo quiere producir. Le proporcionamos lo que necesita. Nuestras instalaciones industriales de alto rendimiento se adaptan de forma óptima a los deseos individuales de nuestros clientes, por lo que podemos garantizar que encontraremos la mejor solución para sus necesidades. La instalación KGV también está disponible en el diseño higiénico „H“ con un rendimiento hasta un 50% mayor en comparación con las instalaciones industriales de panecillos que existen actualmente en el mercado, ya que el rendimiento por hora con productos estampillados es de 45.000 piezas.



SU CONTACTO PARA SOLUCIONES LLAVE EN MANO:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80
A-8045 Graz-Andritz

SUCURSAL EN ITALIA
Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIA
T: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com



SISTEMAS DE FERMENTACIÓN



CÁMARA DE FERMENTACIÓN POR NIVELES

La cámara de fermentación modular por niveles es adecuada para productos en placas, bandejas o cubetas y está disponible en anchos de trabajo estándar de 800, 1.000, 1.200, 1.600 y 2.400 mm. El diseño compacto, la construcción higiénica y el uso de componentes de alta calidad garantizan la mejor eficiencia y flexibilidad en la producción, todo ello con un espacio reducido. La cámara de fermentación está completamente cerrada con paneles aislantes del calor. Sin embargo, todos los componentes mecánicos están completamente encapsulados y, por lo tanto, son fácilmente accesibles para los trabajos de mantenimiento.



CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE PLACAS

La cámara de fermentación modular de placas permite un procesamiento suave y uniforme de las piezas de masa. La cámara de fermentación está completamente cerrada con paneles aislantes del calor y ofrece una alta calidad del producto gracias a las condiciones climáticas constantes. La cámara de fermentación es adecuada para productos sueltos o productos en moldes, bandejas o cubetas y está disponible en anchos de trabajo estándar de 2.400, 3.000, 3.200 y 3.600 mm. La cámara de fermentación de placas ofrece una capacidad de hasta 500 placas.



SALA DE FERMENTACIÓN DE BANDEJAS

La sala de fermentación de bandejas está formada por placas modulares y es especialmente adecuado para la fermentación de panecillos y bollería. Los productos se introducen en la sala de fermentación con la ayuda de carros de bandejas en los que se colocan directamente las piezas. La sala de fermentación de bandejas es adecuada para carros de bandeja simple o doble y dimensiones de 800 x 600, 800 x 1.200 o 1.000 x 600 mm. La unidad de control climático permite un control muy preciso de todos los parámetros de fermentación (temperatura y humedad) y garantiza unas condiciones de fermentación uniformes y constantes en todas las zonas de la cámara de fermentación.

SISTEMAS DE FERMENTACIÓN



CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE CINTA

La cámara de fermentación de cinta permite una alta calidad del producto gracias a las condiciones climáticas constantes mediante una unidad de control climático para regular la temperatura y la humedad. La cabina de fermentación es adecuada 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 cámara de fermentación de cinta modular es de hasta 400 m.



CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE CANGILONES

La cámara de fermentación de cangilones es adecuada para productos sueltos y está disponible en anchos de instalación de 600, 800 o 1.000 mm o adaptada al ancho de la siguiente unidad con anchos de 1.600, 2.000, 2.500 o 3.000 mm. La cámara de fermentación también está disponible en anchos de 1.000 o 1.300 mm para las instalaciones de variedades „Berliner“ o „Krapfen“. En función del tiempo de fermentación deseado, se determina el número de cangilones y, por tanto, el tamaño de la cámara de fermentación. La climatización con calefacción y humidificación se controla mediante un termostato y un higrómetro.

RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO


7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG



**RESULTADOS ÓPTIMOS DE HORNEADO:
LA TECNOLOGÍA DE HORNEADO MÁS AVANZADA
GARANTIZA
LA CALIDAD CONSTANTE DEL PRODUCTO**

Los hornos König ocupan desde hace años un lugar indispensable en las panaderías de todo el mundo. Con su tecnología probada, garantizan resultados óptimos de cocción en todo momento. Dependiendo de sus necesidades, le ofrecemos diferentes hornos en el área de cocción.

ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) - El punto de referencia para la eficiencia energética de König

PU INTEGRAL - El horno universal con superficie de cocción activa 84m² a 140m²

TUNNELÖFEN - Los hornos industriales modulares para una gran variedad de productos



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

El Roto Passat de König es un compromiso sin concesiones: máximo rendimiento en el menor espacio. La tecnología probada garantiza los mejores resultados de horneado uniformes. El sofisticado diseño permite una gran relación entre la superficie de cocción y el espacio ocupado, porque no hay nada más pequeño. Durante el desarrollo de la nueva versión „SE - save energy“ del Roto Passat, se hizo hincapié en la „eficiencia energética“. Un registro calefactor de nuevo desarrollo es la base de esta reducción de energía. El registro calefactor que funciona según el principio de contracorriente ofrece ahora una eficiencia significativamente mayor y una mejor transferencia de calor.



PASSAT OH

Gracias al probado sistema de paredes ranuradas, que guía el aire caliente alternativamente sobre los productos horneados a intervalos de 30 segundos, el Passat OH no solo es el horno de bandeja más pequeño, sino también una garantía para la uniformidad de sus productos horneados.





PU INTEGRAL

El horno industrial automático PU Integral dispone de zonas de cocción independientes con control de temperatura, volumen de aire y humedad para garantizar una calidad óptima del producto en todos los productos horneados. Para ello, König utiliza un innovador sistema de sellado para las zonas individuales de cocción en el PU Integral. Esto hace que el horno funcione de forma similar a varios hornos individuales, adaptados a los diferentes tiempos de cocción. Los tiempos de cocción cortos para la producción de productos parcialmente horneados pueden realizarse mediante dos unidades de transporte de funcionamiento independiente. La gama de productos incluye productos parcial y totalmente horneados, como panecillos de trigo, pretzels, pan rústico, pan de molde y bollería.



SDD EOS

El horno de túnel SDD EOS de 1 nivel calentado directamente es una solución especial que perfecciona la cocción de panes planos y pizzas clásicas. 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 cocción de hasta 60 m² y permite temperaturas de cocción de 150 OC a 500 OC. La cocción se realiza con la ayuda de quemadores de gas radiante instalados por encima y por debajo de la cinta transportadora. El calor se transfiere al producto principalmente por radiación infrarroja, pero también por contacto y por circulación natural del aire.



MDI STRATOS

El horno túnel multipiso de calentamiento indirecto MDI Stratos es una combinación excepcional de diseño compacto, modularidad, rendimiento y control. El MDI Stratos, con un ancho de cinta estándar de 2.500 mm y una superficie de cocción de hasta 500 m², ofrece temperaturas de cocción de 100 OC a 300 OC. La transferencia de calor al producto se produce principalmente por radiación, pero también por contacto y por circulación natural de aire. Como los niveles son 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 cocción de hasta 200 m². La transferencia de calor al producto se produce principalmente por radiación, pero también por contacto y por circulación natural de aire. Este horno hace un mayor uso del sistema de chorro de aire forzado FAJ (Forced Air Jet) para combinar el calor radiante con el calor por convección durante el proceso de cocción. El SDI Pharos es adecuado para la cocción directamente en la cinta o en moldes de cocción y está disponible en los diferentes anchos de trabajo 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 y 4.100 mm. El horno de túnel alcanza temperaturas de cocción de 100 OC a 300 OC. La cámara de cocción puede dividirse en hasta 4 zonas, cada una de ellas equipada con sus propios quemadores para el control individual de la temperatura.



RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO

7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG



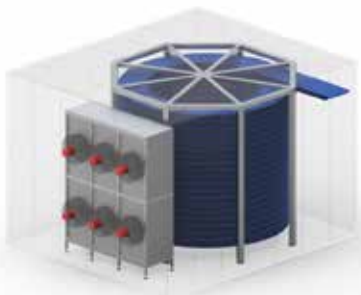
TECNOLOGÍA DE VACÍO QUALITYVAC

Dado que la producción y venta se realizan cada vez más en diferentes lugares, es importante optimizar las cantidades de producción, por un lado, y garantizar, por el otro, que la cantidad correcta esté siempre disponible con la mejor calidad y en el momento adecuado en los lugares de venta de los productos de panadería. Con la König QualityVac, los panes, los bollos y los pasteles pueden enfriarse y estabilizarse para su uso posterior en solo unos minutos. Esto permite mejorar la calidad del producto, acelerar el procesamiento posterior (inmediato) de los productos horneados, así como optimizar los procesos operativos mediante, por ejemplo, tiempos de horneado más cortos, tiempos de proceso reducidos, un uso más flexible de los recursos, etc.



ESPIRAL DE ENFRIAMIENTO | CONGELADOR EN ESPIRAL

La espiral de enfriamiento de König garantiza una refrigeración óptima y correcta de sus productos gracias al aire climatizado. La temperatura necesaria para las espirales se mantiene automáticamente y se consigue mediante 2 AHU (Air Handling Unit, unidad de tratamiento de aire). Estos se utilizan para una zona cada uno, y una unidad de refrigeración con agua fría. La temperatura se ajusta automáticamente mediante un sistema de control PLC.



RESUMEN DE PRESTACIONES

1

KÖNIG

Máquinas y equipos
de panadería
Planificación y realización
Oferta de servicios

2

AMASADO Y ELEVACIÓN

3

DIVISIÓN Y BOLEADO

4

TECNOLOGÍA DE CINTA DE MASA

5

FERMENTACIÓN, ESTAMPILLADO Y MOLDEADO

SIMIL - Serie de
sistemas de fermentación

6

HORNEADO

7

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

8

SISTEMAS DE TRANSPORTE

KÖNIG

SISTEMAS DE TRANSPORTE

König le ofrece una amplia gama de cintas transportadoras y accesorios para una completa integración y automatización de los procesos, como:

- Sistemas de transporte
- Sistemas de carga y descarga de agregados
- Unidad de vaciado de moldes
- Unidad de transferencia de productos
- Cubridor
- Destapador
- Unidad de retorno de la tapa
- Unidad de vaciado de planchas
- Limpieza de planchas
- Tope, etc.

Los sistemas de tope accionados por cilindros neumáticos y equipados con amortiguadores evitan las vibraciones de las placas/hojas y los productos. La alta fiabilidad del proceso se consigue mediante el uso de sensores inductivos de alta calidad y precisión que contribuyen a la perfecta detección y posicionamiento de las placas/hojas. En el proceso, los sensores determinan e informan sobre el tipo y la ubicación de la avería.



**LA CONFIANZA SURGE DE NUESTRA
GRAN EXPERIENCIA Y SEGURIDAD:**

**HAGA UNA PRUEBA EN EL CENTRO DE
DEMOSTRACIÓN PARA CLIENTES!**

Cada inversión que realice hoy mejorará sus perspectivas de éxito en el futuro. Sin embargo, el requisito previo para ello es la certeza de que el capital se ha utilizado correctamente. La mayoría de las veces los resultados solo llegan después. König le ofrece la oportunidad de ir sobre seguro por adelantado. Para que tenga la mayor de las certezas, pruebe las máquinas König en nuestro centro de demostración para clientes. Visítenos en nuestro centro de demostración para clientes en Graz o en Dinkelsbühl. Con sus recetas y materias primas, llegaremos juntos a un resultado óptimo, hasta que esté satisfecho. Si es necesario, volveremos a ajustar nuestros agregados y empezamos de nuevo, para que pueda ofrecer a sus clientes lo que quieren. Pruebe el éxito futuro antes de invertir, en condiciones reales y con sus ingredientes.

Nuestro centro técnico hace posible. Pida su cita hoy mismo



**También puede encontrar todos
los catálogos detallados en línea
en nuestro centro de descargas.**



SERVICIO TÉCNICO Y RECAMBIOS ¡DEL FABRICANTE!

Todas las máquinas y sistemas se prueban y se ponen a funcionar con masa antes de salir de las instalaciones de König. La mayoría de nuestros instaladores aprendieron primero a ser panaderos. De esta forma, montan los sistemas en König y luego los ponen en marcha en sus instalaciones. Nuestros instaladores saben lo que es importante. Y si alguna vez surge un problema, nuestro departamento de recambios y servicio técnico 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**



KÖNIG

.....¡síguenos en nuestros canales digitales!

KÖNIG

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA

N.º teléfono: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115

info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com