

THE BAKER'S
CROWN



KOENIG QUALITYVAC

PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD
DE SUS PRODUCTOS

PRODUCTOS DE CALIDAD REAL CON TECNOLOGIA DE VACIO

Dado que la producción y las ventas se realizan cada vez más en diferentes puntos, los productos de panadería tienen que optimizar los volúmenes de producción y al mismo tiempo garantizar que la cantidad correcta esté disponible en las tiendas con la mejor calidad en el momento adecuado.

Con la tecnología de vacío Koenig, el pan, los panecillos, la bollería y los pasteles (por ejemplo, los pasteles daneses) se pueden enfriar y estabilizar para su posterior procesamiento en solo unos minutos.



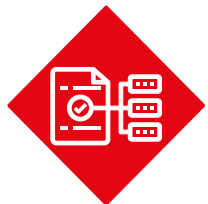
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS VENTAJAS Y SUS CARACTERÍSTICAS:



Calidad de productos mejorada en relación de la frescura, crocancia, volumen y estabilidad, incluso en productos libres de gluten.



El uso inmediato del pan ahora es posible, ej. Se pueden cortar panes de molde, tostadas, pan de centeno, snacks, etc.



Procesos optimizados:

- tiempos de horneado menores desde 10 a 35% (depende del producto)
- menor uso de equipos de ultra congelación
- tiempo de proceso reducido (salarios y costos de energía)
- uso flexible de los recursos, (ej. Aumento de eficiencia al reducir los tiempos de enfriamiento, planificación de la producción de corto plazo).



SIN QUALITYVAC



CON QUALITYVAC



PRINCIPIO DE TRABAJO

El sistema de la tecnología de enfriamiento por vacío QualityVac, utiliza la ley física que dice que el punto de ebullición del agua cada vez es mas bajo mientras mas baja es la presión del aire. La tecnología, aplica este principio, para extraer mediante este proceso la energía del calor desde los productos. El resultado es, el producto es enfriado rápidamente y por lo tanto estabilizado en el tiempo mas corto posible.

El carro conteniendo las bandejas con los productos calientes recién salidos del horno, es introducido en la cámara de enfriamiento por vacío, y mediante el funcionamiento de potentes bombas de vacío la presión atmosférica baja y el agua se evapora. Como resultado los productos son enfriados en pocos minutos. Estos pueden ser almacenados sin necesidad de congelación en la planta de producción y eventualmente terminados para ser consumidos después de unos días o semanas posteriores, prácticamente sin pérdida de calidad en la tienda o en la casa de los consumidores.



PRESION RELATIVA DEL AIRE SOBRE EL NIVEL DEL MAR	ALTURA	PRESION	TEMPERATURA
	100.000 m	10 ⁻⁴ mbar	-76° C
Vacuum range	31.000 m	10 mbar	7° C
	11.000 m	226 mbar	63° C
	Mt. Everest 8.900 m	312 mbar	70° C
	Mt. Blanc 4.800 m	554 mbar	84° C
	Munich 530 m	954 mbar	95° C
	0 m	1113 mbar	100° C

KOENIG QUALITYVAC – CARACTERSTICAS Y RENDIMIENTO

- Manejo del conocimiento de los procesos, adecuación del proceso, consultoría mediante el período de instalación y puesta en marcha de la tecnología de Enfriamiento por Vacío, realizada en su planta por personal especializado de Koenig
- Combinación de horneado y la tecnología de enfriamiento al vacío con horno Roto Passat de Koenig
- Puerta eléctrica deslizable, es posible ordenar las cámaras con apertura a la derecha o izquierda para ser adaptado a los espacios de la planta.
- Alta seguridad operacional y largos intervalos de servicio mediante el uso de una bomba de vacío de tornillo, con tornillos compresores recubiertos de cerámica (para prevenir incrustaciones y oxido y el bloqueo del compresor)
- Bomba de tornillo para mantenimiento simplemente extensible fuera del sistema
- Fácilmente ampliable a un sistema de dos cámaras sin cambio del equipo tecnológico
- Enfriador opcionalmente disponible
- Versión a nivel del piso opcionalmente disponible
- Operación con consumo de energía optimizado
- Rampa de acceso estable

Control y operación

- Operación simple por medio de una pantalla táctil con un PLC capaz de manejar hasta 50 programas de operación.
- Mantenimiento de los sistemas electrónicos vía modem desde Koenig
- El tiempo remanente del proceso de enfriamiento se muestra en la pantalla de la unidad
- Se garantiza una operación simple

Limpieza y mantenimiento

- El piso de la unidad tiene incluido un tubo que recolecta los condensados de agua y los mueva hasta el desagüe de la planta, el interior de la cámara es totalmente lavable
- La placa del piso es totalmente y fácilmente removible para ser lavada y limpiar el interior, el agua usada para lavar el interior se va al desagua instalado en la unidad
- El uso de las placas del intercambiador de calor, con buen mantenimiento y limpieza, todo en la cámara no requiere cambios posteriores de ninguna especie
- La cámara está totalmente construida en acero inoxidable resistente a ambientes ácidos (dúplex Steel)

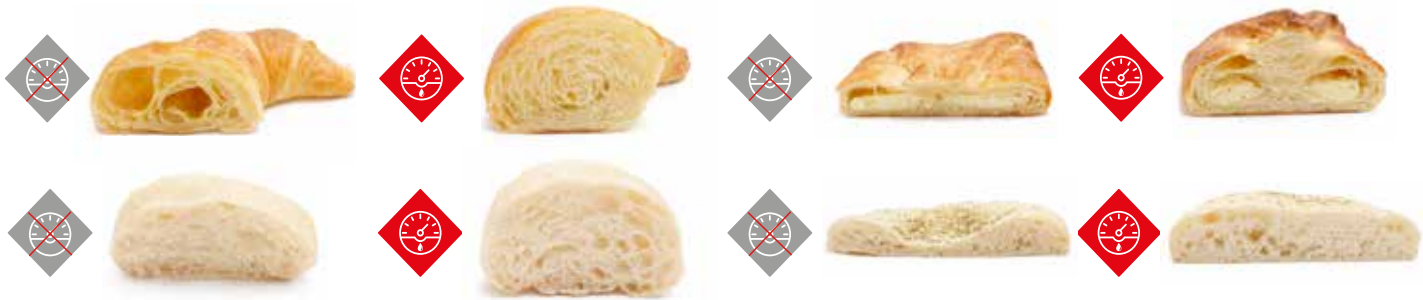
Service y Installation

- Red de servicio para la bomba de vacío a nivel mundial
- Corto tiempo de montaje e instalación efectuada por personal calificado de Koenig
- La línea usa componentes electromecánicos standard disponibles mundialmente
- Diseño robusto totalmente probado en varios países del mundo
- Los tiempos de inactividad se evitan porque toda la tecnología se puede intercambiar como una unidad (en el caso de una reparación o servicio, la unidad de succión se puede reemplazar por una unidad de alquiler)
- Koenig puede ofrecer directamente o a través de su red de representantes/distribuidores contratos de mantenimiento preventivo

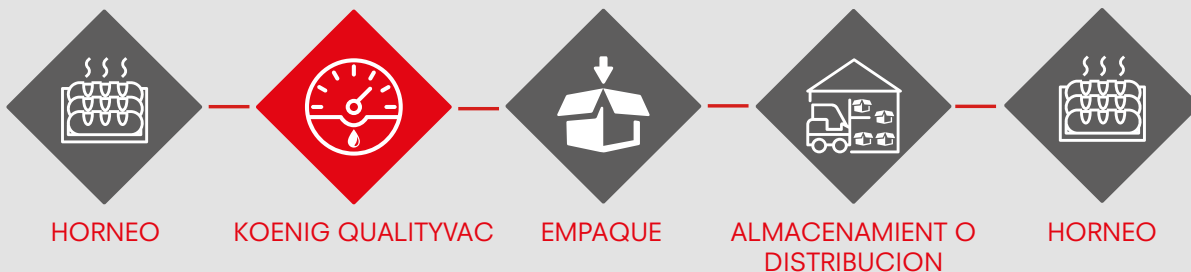
APLICACIÓN

1 ESTABILIZACIÓN

Estabilización y preservación de las características de los panes horneados o pre-cocidos, (ej. Pastelería danesa y Croissants)



↓  REDUCCION DE TIEMPO DE HORNEO 10-35 %



Koenig QualityVac permite estabilizar sus panes y productos de pastelería.

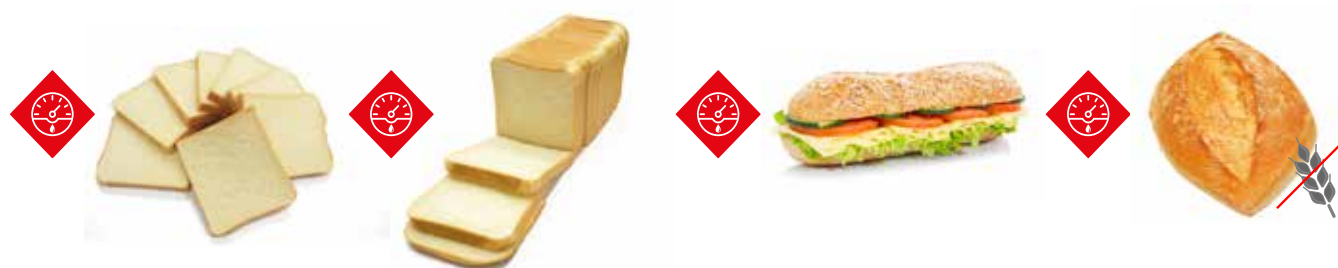
2 EXTENSION DE LA CORTEZA

A través del proceso se obtiene una apariencia de la corteza muy brillante y estable, pudiendo ser despachados las tiendas, diferentes tipos de panes como pretzels con semillas y sal, brioches con semillas y azúcar, pastelería con rellenos, (ej. Pastelería rellena con queso derretido)



3 ENFRIAMIENTO

Enfriamiento rápido de productos particularmente sensibles como panetón, pastel de hoja, pasteles rellenos con pudín, etc., o de pizzas parcialmente horneadas para cubrir las bases de pizza posteriormente. También es ideal para el enfriamiento de productos para rebanar, como tostadas, pan rebanado, panes sin gluten y bocadillos.



4 LISTO PARA COMER (READY2EAT)

Los productos enfriados con QualityVac pueden ser consumidos inmediatamente después del proceso, teniendo estos una crocancia inigualable, una corteza ideal y una miga espectacular. También se pueden enfriar en este sistema baguette, brioche, productos con azúcar decorativa, panes de campo, pizza, o pastelería mediterránea (ej. Pan pita)



↓  REDUCCION DE TIEMPO DE HORNEO 10-35 %



HORNEO



KOENIG QUALITYVAC



CONGELACIÓN



ALMACENAMIENTO O DISTRIBUCION



SHOP

Ready2Eat – The Koenig QualityVac allows an immediate consumption of products in the shop.

5 OTRAS APLICACIONES

Con Koenig QualityVac es posible enfriar y estabilizar muchos productos como por ej. Arroz cocido, pasta, budines, patatas o productos de la cocina para consumo posterior.



TABLA DE DATOS TECNICOS

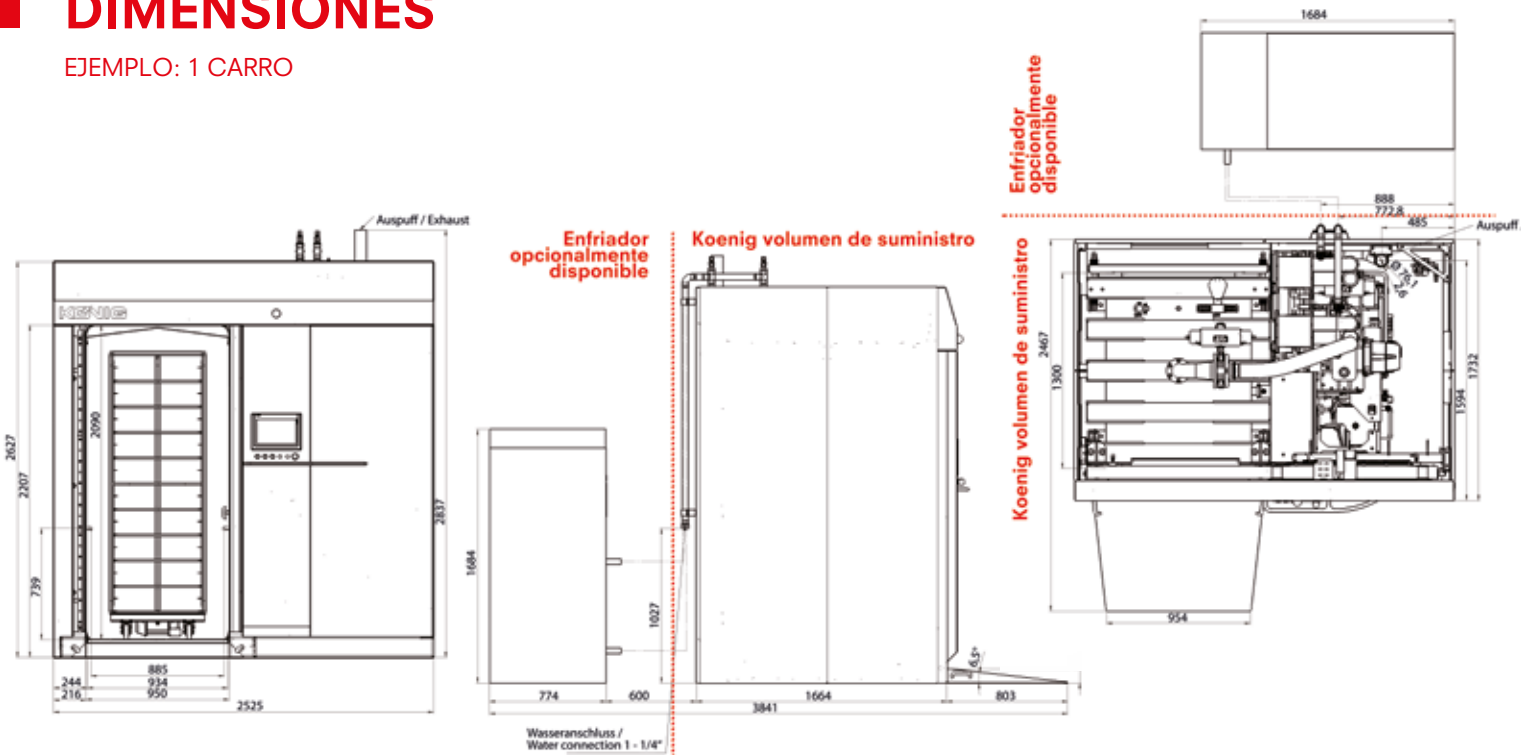
¡La capacidad de aspiración es modularmente ampliable! Esto garantiza que todos los **pallets Euro** (800x1200mm) u otros tamaños de pallets derivados sean adecuados para el Koenig QualityVac.

	Un Carro	Dos Carros	Tres Carros
Dimensiones A x L x H (dimensiones int. disponibles)	885 x 1,300 x 2,000mm	885 x 2,600 x 2,000mm	885 x 3,900 x 2,000mm
Dimensiones A x L x H con rampa de acceso (Dimensiones externas)	2,525 x 2,467 x 2,837mm	2,525 x 3,770 x 2,837mm	2,525 x 5,073 x 2,837mm
Puertas	1-2	1-2	1-2
Características eléctricas	3x400V+N/PE, 16 kW	3x400V+N/PE, 16-32 kW	3x400V+N/PE, 16-48 kW
Aire comprimido	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min

La capacidad de la bomba para producir vacío es modularmente expansible. Otros voltajes bajo pedido petición.

DIMENSIONES

EJEMPLO: 1 CARRO



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 máquinas 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. Septiembre 2019

scan here

