



THE BAKER'S CROWN

Petits pains	Boulangerie fine	Pain/Pizza
--------------	------------------	------------

LA FAMILLE REX
 PORTIONNEMENT ET BOULAGE SUIVANT LE PRINCIPE REX

KÖNIG THE BAKER'S CROWN

König Maschinen
 Gesellschaft m.b.H.
 Stattegger Straße 80
 8045 Graz-Andritz, Autriche
 Tel.: +43 316.6901.0
 Fax: +43 316.6901.115
 info@koenig-rex.com
 www.koenig-rex.com

HEADQUARTERS



1 2007
Livraison de la 5000e Rex.

2 1971/72
Dépose de brevets pour la Rex - Lancement de la production en série.

3 1966
Helmut König (†) fonde la société de machines pour boulangeries König.

4 Machine d'aplatissement pour petits pains « Regina ».

5 1969
Premier prototype de « Rex Automat ».

FAISONS DU SUCCÈS UNE AFFAIRE COMMUNE !

AU SEIN DE LA FAMILLE REX DE KÖNIG, CHACUN SE SENT EN SÉCURITÉ.

SOMMAIRE

Portionnement et boulage suivant le principe Rex 4

La famille Rex 6

Mini Rex et Mini Rex Futura 8

Rex Classic et Rex Futura 12

Industrie Rex 16

Au commencement, il y avait la Rex 19

Autre principe - même succès : SFR, SFI 20

Accessoires Rex 21

Centre technique clients König 22

Lorsque le premier homme a posé le pied sur la lune en 1969, cela a été « un grand pas pour l'humanité » (Neil Armstrong). Le premier débarquement d'un prototype « Rex » sur le marché a sans doute connu moins de retentissement au niveau international, mais s'est révélé d'autant plus déterminant pour sa branche.

En effet, l'arrivée de la première Rex a considérablement facilité le travail des boulangers, dans le respect du processus traditionnel et de la qualité. Pour la société König, cela a marqué le début d'une longue success-story : grâce à une politique de développement et d'innovation résolue, la société König a assuré, à ses clients comme à elle-même, une avance permanente, qui a finalement fait de l'entreprise le leader sur le marché de la boulangerie. Aucune boulangerie d'aucun continent ne peut plus aujourd'hui faire abstraction des machines de tête et des installations pour petits pains de la société König. Des petites exploitations d'une personne ne fabriquant que quelques centaines de pièces par jour aux gros producteurs industriels, qui exploitent des installations avec des rendements horaires de 36 000 pièces et plus, les boulangers du monde entier font confiance à König ; et König justifie cette confiance avec des prestations toujours de très haut niveau pour améliorer la précision et la gamme de poids, le soin apporté à la pâte, l'aptitude au façonnage des pâtes « problématiques », l'hygiène, la facilité de nettoyage, d'utilisation et d'entretien...

Les faits sont là : la société König fabrique les meilleures machines.

SOIN ET POIDS EXACT AVEC LA PLUS GRANDE PRÉCISION.

PORTIONNEMENT ET BOULAGE SELON LE PRINCIPE REX.

Les plus grands défis sont toujours ceux qui doivent faire converger le plus possible des intérêts divergents. C'est précisément la mission à relever pour ce qui concerne le portionnement et le boulage. En effet, il s'agit d'une part de manipuler la pâte avec soin, et d'autre part de maintenir constantes les données strictes de poids imposées pendant tout le processus de production.

La société König garantit ces propriétés de produits avec toutes les machines de la famille Rex. Nous appelons cette garantie le principe Rex.

Le leadership de la société König au plan technologique repose également sur sa capacité à résoudre précisément ce type de problèmes, à la grande satisfaction de ses clients. Concrètement, nous sommes parvenus, avec une technologie sophistiquée telle que le préportionnement breveté, à obtenir un équilibre optimal, unique en son genre à ce niveau, entre la précision du poids et le soin apporté à la pâte.

Par ailleurs, la famille Rex occupe également une position de pointe sur le plan de l'entretien et du nettoyage :

- Le parement permet un accès aisé. Toutes les pièces qui entrent en contact avec la pâte sont munies d'un revêtement résistant à l'usure et auquel la pâte n'adhère pas, ou bien fabriquées en plastique de grande qualité.
- Les Rex Automat ne nécessitent pratiquement aucun entretien. L'entretien se limite au graissage des chaînes et au contrôle du niveau d'huile. L'utilisation de composants industriels normalisés, disponibles de manière globale, garantit une grande sécurité d'exploitation.
- Dans leur version « Futura », tous les membres de la famille Rex disposent de deux barres de piston de tailles différentes, ce qui permet de couvrir une gamme de poids énorme avec une seule et même machine.

LE PRINCIPE REX FAIT DE CHAQUE PÂTON UN BIJOU.



NOTRE SUCCÈS NE CONNAÎT AUCUNE FRONTIÈRE.

LES BOULANGERS DU MONDE ENTIER FONT
CONFIANCE À LA FAMILLE REX.

Disposer d'une technique aboutie et fiable est une chose, s'orienter résolument vers les groupes cibles en est une autre. La société König a ainsi trois modèles de base dans sa gamme de produits, dont les nombreuses variantes permettent de couvrir toute la palette des besoins, quels que soient l'endroit, les quantités ou les produits : les machines de portionnement de pâte Rex de König constituent une base fiable pour une production efficace de petits pains de toute première qualité.

Les boulangers de tous les continents leur font confiance.



MINI REX ET MINI REX FUTURA.

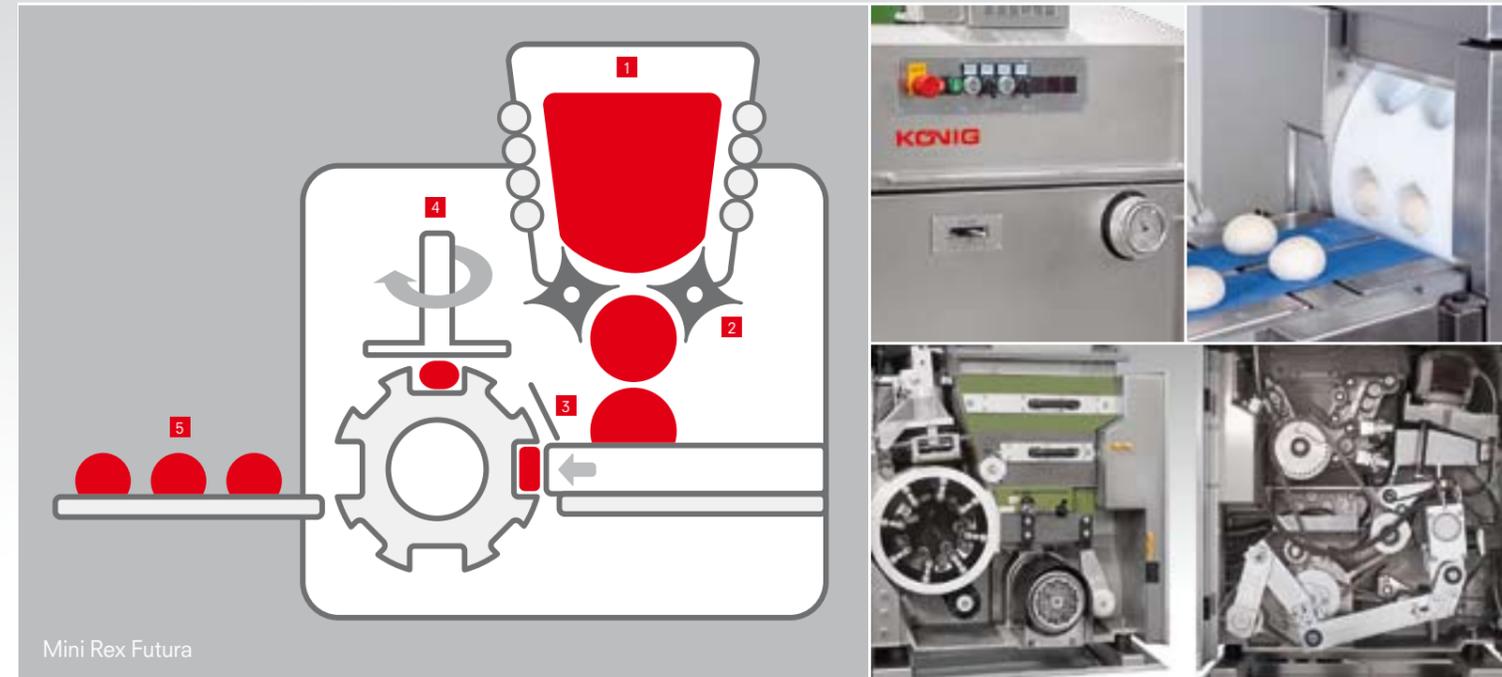
DES JUMELLES AVEC DE PETITES DIFFÉRENCES.

Avec une politique de développement et de maintenance des produits résolue, la société König est devenue leader du marché de la fabrication de petits pains. Un élément important de ce succès a été et est toujours le système compact **Mini Rex**.

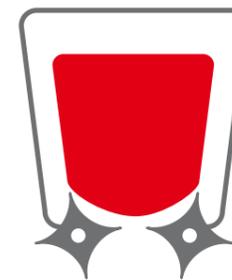
Cette gamme de machines de tête à deux rangées assure le portionnement et le boulage entièrement automatiques de pâtes de blé et de pâtes mixtes contenant au maximum 40 % de seigle. Les rendements (quantités de 1 500 à 4 000 pièces à l'heure) et le rapport qualité/prix optimal font de la **Mini Rex** une solution idéale pour les boulangeries artisanales et les exploitations industrielles : la Mini Rex peut être utilisée seule ou bien en combinaison avec des installations pour petits pains, comme, par exemple, le modèle **Laurin**.



Mini Rex et Mini Rex Futura



Mini Rex Futura



Mini Rex:
Trémie simple



Mini Rex Futura:
Trémie à rouleaux

- 1** La pâte est versée manuellement dans la trémie à rouleaux.
- 2** Les portions de pâte optimisées (en fonction du poids individuel des pâtons) sont transportées dans la zone de portionnement à l'aide de rouleaux en étoile rotatifs (étoiles d'alimentation en pâte).
- 3** Le coulisseau à déplacement horizontal comprime la pâte dans les ouvertures du tambour de portionnement en rotation. L'excédent de pâte est réacheminé dans la zone de portionnement à l'aide d'une barre de racleur.
- 4** Après une rotation de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, les pâtons sont boulés en rond (boulage) avec une plaque de boulage oscillante. L'excentrique de boulage peut être réglé en fonction de la consistance de la pâte et du poids de la pâte.
- 5** Après une nouvelle rotation de 90°, les pâtons sortent sur le tapis de décharge.

UNE MINI REX N'EST PAS IDENTIQUE À UNE AUTRE MINI REX.

LA GAMME DE MACHINES DE TÊTE ÉCONOMIQUES AVEC UNE CONSTRUCTION COMPACTE.

Chez König, l'esprit de logique commence bien avant la construction d'une machine : l'observation et l'analyse du marché, la prise en considération des souhaits des clients, et la force d'innovation des ingénieurs ne restent pas sans conséquence. Le système **Mini Rex**, disponible en deux versions différentes, en est un parfait exemple.

Mini Rex

- Portionnement et boulage entièrement automatiques, avec le meilleur rapport qualité/prix.
- Commande extrêmement aisée assurée par une seule personne.
- Disponible, au choix, également avec un châssis sur roulettes.
- Excellente accessibilité permettant un nettoyage simple et rapide.
- La plus petite machine de tête de la famille Rex.
- Rendement horaire réglable progressivement de 1 500 à 3 000 pièces.
- Trémie simple avec une capacité de 10 kg de pâte.
- Gamme de poids total : de 13 à 160 g, selon le modèle choisi !
- Modèle en acier inoxydable.
- Poids net : env. 310 kg, puissance électrique connectée : 0,7 kW.



Mini Rex Futura

- Pour des produits ronds, boulés et carrés, non boulés.
- Excellents résultats de boulage grâce à l'excentrique à réglage progressif.
- Rendement horaire réglable de 1 800 à 4 000 pièces.
- Barres de tambour réversibles, disponibles en deux tailles, pour atteindre la gamme de poids total de 13 à 140 g.
- Modèle en acier inoxydable.
- Commande CLP avec 50 programmes enregistrables.
- Trémie à rouleaux d'alimentation agrandie pour env. 15 kg de pâte, avec protection pour les mains par barrière optique.
- Machine conforme aux derniers standards de sécurité et d'hygiène.
- Modèle en acier inoxydable.
- Poids net : env. 330 kg, puissance électrique connectée : 0,9 kW.



Commande de la Mini Rex Futura

Commande CLP avec écran de 12 lignes

- 50 programmes enregistrables.
- Guidage de l'opérateur logique et clairement structuré.

Tableau de commande avec touches d'accès rapide pour :

poids unitaire, présélection de pièce, cadence, vitesse de boulage, pression de boulage, excentricité de boulage, distance entre les pâtons sur le tapis d'enlèvement, farineurs.



CLASSIC REX.

LE SYSTÈME INTELLIGENT D'UNE MACHINE DE TÊTE MODULAIRE.

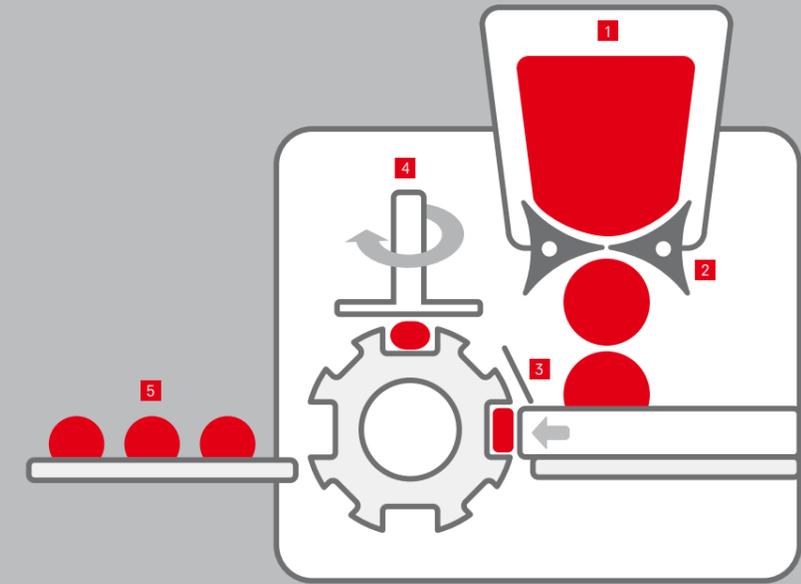
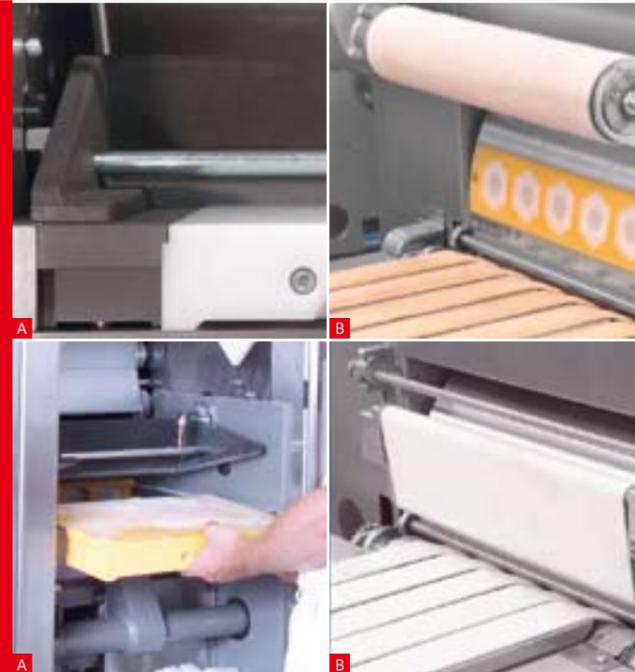


A Option de débrayage

La machine Rex peut être réaménagée de façon simple et rapide avec le nombre de rangées souhaité : l'ouverture de la trémie doit être adaptée avec des tôles de guidage - seule la quantité de pâte nécessaire arrive sur l'unité de portionnement ; il n'y a pas d'excédent de pâte comprimé. En changeant le coulisseau de portionnement et en utilisant des segments pour recouvrir les rangées du tambour de portionnement à débrayer, seul le nombre de rangées nécessaires est ouvert. Des masques d'insertion destinés aux saupoudreurs de farine permettent d'éviter que de la farine saupoudrée ne tombe inutilement sur les rangées non utilisées.

B Face vers le haut ou vers le bas

Positionnement toujours parfait sur le tapis d'écartement : pour transférer les pâtons avec face vers le bas, on choisit un rouleau d'enlèvement de la pâte relevable. Si les pâtons doivent être transférés avec face vers le haut, on utilise le volet d'inversion réglable. Lorsque la dépose se fait, au choix, avec face vers le haut ou vers le bas, la machine Rex est équipée à la fois du rouleau d'enlèvement de la pâte et du volet d'inversion.



Classic Rex Futura

Avec la **Classic Rex**, König a réussi un chef-d'œuvre de qualité et de polyvalence dans le segment de rendement moyen.

Offrir un rendement de 6 000 (à 4 rangées) à 9 000 (à 6 rangées) pièces à l'heure se révèle être un argument fort. Mais c'est avant toute chose le principe de fonctionnement global de la machine **Classic Rex** qui, de par sa conception aboutie et bien pensée, donne énormément de satisfaction à l'ensemble des boulangers et à leurs bilans.

Classic Rex

Basic Rex et Classic Rex, Classic Rex Futura, Classic Rex Plus, Grande Rex et Grande Rex Futura



- 1 La pâte est versée (manuellement ou par l'intermédiaire d'une trémie de préportionnement) dans la trémie simple ou la trémie à rouleaux (en option).
- 2 Les portions de pâte optimisées (en fonction du poids individuel des pâtons) sont transportées dans la zone de portionnement à l'aide de rouleaux en étoile rotatifs (étoiles d'alimentation en pâte).
- 3 Le coulisseau à déplacement horizontal comprime la pâte dans les ouvertures du tambour de portionnement rotatif. L'excédent de pâte est réacheminé dans la zone de portionnement à l'aide d'une barre de racleur.
- 4 Après une rotation de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, les pâtons sont boulés en rond (boulage) avec une plaque de boulage oscillante. On utilise différentes plaques de boulage en fonction de la consistance de la pâte et du poids de la pâte.
- 5 Après une nouvelle rotation de 90°, les pâtons sortent sur le tapis d'écartement.

Rendement : maximum 25 coups/min.

ENCORE PLUS D'AVENIR GRÂCE À ENCORE PLUS DE DIVERSITÉ.

LA CLASSIC REX DONNE À LA PÂTE
(PRATIQUEMENT) N'IMPORTE QUELLE FORME.

Basée sur la technologie de la **Classic Rex** qui prend un grand soin de la pâte, le modèle **Classic Rex Futura** monte encore d'un cran en matière de polyvalence. La diversité des produits est une perspective de gains déterminante pour nos clients. L'évolution de la famille Rex en direction de la machine **Futura**, qui permet de couvrir une gamme de poids tout bonnement incroyable, a donc été une évidence pour la société König.

La principale caractéristique de la machine **Rex Futura** est son tambour de portionnement agrandi. Sur toute la circonférence du tambour de portionnement, les rangées de chambres sont munies en alternance de **pistons de portionnement de tailles et de formes différentes** (système breveté).

Le passage d'un type de chambre à un autre s'effectue de manière électromécanique, par appui sur un bouton, sans interruption du déroulement de la production.

Le principe de chambre double offre une série d'avantages :

- Elargissement considérable de la gamme de poids.
- Possibilité de monter des pistons Rustika permettant de fabriquer des petits pains carrés rustiques.
- Possibilité de monter des formes de pistons spéciales permettant de réaliser, par exemple, des cookies américains.



Classic Rex



Classic Rex Futura



Grande Rex



Grande Rex Futura

Le tambour de portionnement a une chambre fixée à la commande et des pistons de portionnement bien définis. Cela permet de couvrir une certaine gamme de poids, dont l'optimum est, de manière générale, réglé pour le produit principal fabriqué en quantité la plus importante.

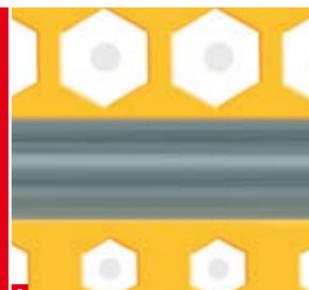
Futura: Deux rangées de chambres de taille différente et, par-là même également, deux tailles de pistons différentes, sont intégrées dans le tambour de portionnement : grâce à ce principe simple, la plage des poids de pâtons travaillés est considérablement élargie.

NOTRE DERNIER-NÉ : LA MACHINE GRANDE REX.

L'innovation est l'une des grandes forces de la société König. Avec la **Grande Rex**, une machine Rex a également été conçue pour les gammes de poids très importants. Elle permet ainsi de travailler des poids de pâte pouvant aller jusqu'à 320 grammes, selon le principe éprouvé Rex. Une nouvelle époque s'ouvre pour la fabrication sur plusieurs rangées de pizzas, baguettes, tresses, pâtes filo, etc. !



1 Trémie à rouleaux.



2 Sur le modèle Classic Rex Futura, il est possible de travailler des poids de pâte de 17 à 170 grammes grâce à deux rangées de pistons différentes.



3 Les grandes portes dans le coffrage offrent un accès aisé pour le nettoyage et l'entretien.



Mini Rex

Mini Rex

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
13-35	2	3 000
17-45	2	3 000
22-60	2	3 000
25-70	2	3 000
28-85	2	3 000
40-110	2	3 000
52-130	2	3 000
55-160	2	3 000

Mini Rex Futura

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
13-35	2	4 000
16-40	2	4 000
22-65	2	4 000
25-75	2	4 000
35-85	2	4 000
40-105	2	4 000
65-130	2	4 000
70-140	2	4000

2 gammes de poids combinables en une couleur.

Classic Rex

Basic Rex I

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
20-50	4/5/6	4 800/6 000/7 200
22-55	4/5/6	4 800/6 000/7 200
35-80	4/5/6	4 800/6 000/7 200
50-110	4/5/6	4 800/6 000/7 200
55-125	4/5	4 800/6 000
60-130	4/5	4 800/6 000

Basic Rex II

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
20-50	4/5/6	6 000/7 500/9 000
22-55	4/5/6	6 000/7 500/9 000
35-80	4/5/6	6 000/7 500/9 000
50-110	4/5/6	6 000/7 500/9 000
55-125	4/5	6 000/7 500
60-130	4/5	6 000/7 500

Classic Rex

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
13-18	6/8	9 000/12 000
18-30	6/8	9 000/12 000
20-50	4/5/6	6 000/7 500/9 000
22-55	4/5/6	6 000/7 500/9 000
35-80	4/5/6	6 000/7 500/9 000
50-110	4/5/6	6 000/7 500/9 000
55-125	4/5	6 000/7 500
60-135	4/5	6 000/7 500
65-160	4/5	6 000/7 500

Classic Rex Futura

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
17-45	4/5/6	6 000/7 500/9 000
20-50	4/5/6	6 000/7 500/9 000
22-55	4/5/6	6 000/7 500/9 000
35-85	4/5/6	6 000/7 500/9 000
50-110	4/5/6	6 000/7 500/9 000
55-115	4/5/6	6 000/7 500/9 000
55-125	4/5	6 000/7 500
60-135	4/5	6 000/7 500
65-160	4/5	6 000/7 500
70-170	4/5	6 000/7 500

Toutes les gammes de poids de même nombre de rangées sont combinables

Classic Rex Plus

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
75-180	4	4800
90-210	4	4800
100-245	4	4800
115-280	3	3600
125-300	3	3600
135-320	3	3600

Grande Rex/Grande Rex Futura

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
75-180	4	2800
90-210	4	2800
100-245	4	2800
115-280	3	2160
125-300	3	2160
135-320	3	2160

Sur le modèle **Futura** : 2 gammes de poids quelconques combinables

Industrie Rex

Industrie Rex I

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
20-40	4/5/6/7/8	12 000/15 000/18 000 21 000/24 000
22-60	6/7	18 000/21 000
22-72	4/5/6	12 000/15 000/18 000
33-95	4/5/6	12 000/15 000/18 000
30-100	4/5/6	12 000/15 000/18 000
45-135	4/5	12 000/15 000
30-130	4/5	12 000/15 000

Industrie Rex II

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
10-20	10	30 000
20-30	10	30 000
30-85	8	24 000
30-130	3/4/5/6	9 000/12 000/ 15 000/18 000
60-160	3/4/5/6	9 000/12 000/ 15 000/18 000

Industrie Rex III

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
10-20	12/14	36 000/42 000
20-30	12/14	36 000/42 000
35-95	8/9/10	24 000/27 000/30 000
30-130	8	24 000

Industrie Rex Futura

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
33-95	5	12 000
95-200	3	7 200
33-95	6	14 400
90-135	3	7 200

2 gammes de poids combinables en une couleur.

Industrie Rex Plus

Gamme de poids (selon la pâte)	Alignement	Rendement horaire Pièces / h
85-180	4	8 400
100-210	4	8 400
150-330	4	8 400
180-350	3	6 300
450-620	2	4 200

T-Rex

Les modèles Industrie Rex I, II et III sont également disponibles, sur demande et dans certaines conditions bien déterminées, avec un nombre de courses par minute de 75, ce qui représente 50 % de rendement supplémentaire.



INDUSTRIE REX - LE MODELE REX DESTINÉ À DES QUANTITÉS ÉLEVÉES. JAMAIS ENCORE UNE SÉPARATION N'AVAIT ÉTÉ AUSSI JUDICIEUSE.

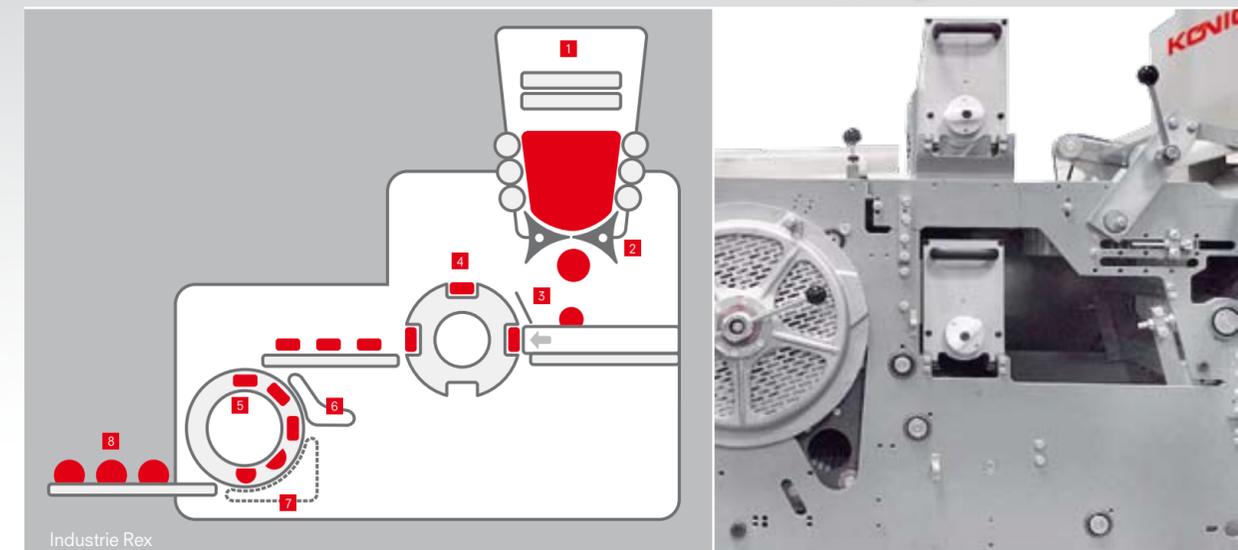


Le leadership technologique de la société König se manifeste également de façon impressionnante au travers du plus grand et du plus puissant représentant de la famille Rex.

Au-delà de l'harmonisation du soin apporté à la pâte et du respect des limites de poids précises, la société König est parvenue une nouvelle fois à trouver un dénominateur commun à deux éléments présumés contradictoires, à savoir **la quantité et la qualité** - le plus grand soin possible apporté à la pâte avec des rendements horaires de 36 000 pièces ou plus !

Industrie Rex

Industrie Rex I, II et III, Industrie Rex Futura et Industrie Rex Plus



- 1 La pâte est versée (par l'intermédiaire d'une trémie de préportionnement) dans la trémie à rouleaux.
- 2 Les portions de pâte optimisées (en fonction du poids individuel des pâtons) sont transportées dans la zone de portionnement à l'aide de rouleaux en étoile rotatifs (étoiles d'alimentation en pâte).
- 3 Le coulisseau à déplacement horizontal comprime la pâte dans les ouvertures du tambour de portionnement rotatif. L'excédent de pâte est réacheminé dans la zone de portionnement à l'aide d'une barre de racleur.
- 4 Après une rotation de 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, les pâtons sortent sur un tapis intermédiaire. Cela est particulièrement important avec un nombre de cycles élevé (rendement !) et une fermentation entre le portionnement et le boulage en rond.
- 5 Les pâtons sont ensuite boulés en rond (boulage) avec un tambour de boulage oscillant. La taille et la nature du tambour de boulage dépendent de la consistance et du poids de la pâte.
- 6 Tapis de lancement du boulage pour le déclenchement du processus de boulage.
- 7 Tapis de boulage à chaîne breveté, réglable pour un résultat de boulage optimal.
- 8 En position inférieure, les pâtons sortent sur le tapis d'écartement.

Grâce à ce système, il est possible de concilier des rendements horaires extrêmement élevés (jusqu'à 42 000 pièces/h) et le plus grand soin possible apporté à la pâte. Ce principe de portionnement et de boulage inventé par la société König permet également de travailler des débits de pâte exceptionnellement élevés ; la pression et l'intensité du boulage sont adaptées à la recette, avec une plage allant de quasiment sans pression à extrêmement fort.

UN PRINCIPE DE TRAVAIL IDENTIQUE POUR PLUSIEURS MODÈLES.

LA MACHINE INDUSTRIE REX S'ADAPTE À VOS DÉSIRES.

Notre gamme de produits comprend fondamentalement trois modèles. En outre, nous proposons bien entendu également à nos clients des versions spéciales, parfaitement adaptées à leurs besoins respectifs.



Le secret de l'explosion des rendements avec la machine **Industrie Rex** réside dans la séparation imaginée par la société König des phases de processus que sont le portionnement et le boulage. Alors que les pâtons sont portionnés avec une aussi grande précision que possible dans l'unité de portionnement suivant le principe Rex, ils prennent ensuite leur forme exacte dans l'unité de boulage en aval.

Comme un endroit est réservé exclusivement au portionnement et un autre exclusivement au boulage, le rendement peut atteindre jusqu'à 50 coups et plus par minute. Comme la zone de repose située entre les deux stations est courte, il est possible d'apporter un grand soin à la pâte et d'obtenir des débits de pâte très élevés.

Et encore un autre avantage :

La machine I-Rex existe en différentes largeurs de travail (modèles I, II et III). Cela permet, en fonction de la gamme de poids, de travailler simultanément jusqu'à 14 rangées. Le débrayage d'une ou plusieurs rangées permet une adaptation précise des produits aux unités situées en aval.

Vous allez être enchanté par cette machine, avec laquelle vous allez pouvoir produire des pâtes super molles jusqu'à un TH de 70 (suivant la formule, la matière première et la pâte), en grandes quantités et avec la meilleure qualité. De la pâte à petits pains classiques aux pâtes brisées et aux fruits, en passant par les pâtes à beignets, les pâtes à pizzas, à brioches et les pâtes complètes.

UN DÉBUT RÉUSSI EST SUIVI D'UNE FIN RÉUSSIE.

LES INSTALLATIONS POUR PETITS PAINS DE KÖNIG.

Quelle que soit la combinaison issue de notre gamme de produits que vous choisissiez au final, elles ont toutes un point commun : la rentabilité. Qu'il s'agisse d'une petite installation peu encombrante, polyvalente, multifonctionnelle ou bien d'une ligne de production industrielle à haut rendement, ligne unique ou installation multifonctions. Le rapport qualité/prix est un paramètre central dans une décision d'investissement réfléchi. C'est pourquoi la société König possède dans sa gamme de produits à la fois des installations standard et des solutions personnalisées, parfaitement adaptées aux besoins spécifiques des clients.

Les exemples ci-dessous ne montrent donc pas simplement la diversité des possibilités, mais également la compétence de la société König en matière d'installations pour petits pains.

Petite. Rigolote. Douée.

Avec la **Laurin**, la société König propose un tout nouveau concept d'installation. Son objectif est de traiter de nombreux produits, tout en offrant un maniement aisé, une prestation complète, un faible encombrement et un rapport qualité/prix attractif.



Double merveille de capacité - performance maximale

La machine **Eco Twin** est une installation satisfaisant à des exigences moyennes, de conception modulaire, pour les petits pains façonnés et coupés.



NOUS POUVONS ÉGALEMENT FAIRE AUTREMENT.

GAMME DE PRODUITS STRESSFREE.

Autant le principe Rex est intangible, autant les besoins des clients du monde entier sont divers. Les clients souhaitent de plus en plus fabriquer des produits carrés et ronds avec une seule installation. Les installations Stressfree de König satisfont particulièrement bien à ce type d'exigences : ici, une bande de pâte continue est façonnée de façon autonome et entièrement automatique à l'aide d'unités sophistiquées.

Cette bande est ensuite portionnée sur la largeur au moyen de rouleaux porte-lames dans le nombre de rangées souhaité, puis coupée à la longueur souhaitée à l'aide d'une guillotine. Une unité de boulage en rond située derrière, soit sous la forme d'un mécanisme de boulage à godets qui reproduit le travail manuel du boulanger, soit sous la forme du système de boulage à tambour éprouvé du modèle **Industrie Rex**, façonne les pâtons et leur donne leur forme ronde.

Il est ainsi possible de fabriquer des produits ronds et carrés et même, selon l'équipement, de les transformer en baguettes. Par le travail de la bande de pâte, et non par le piston, on obtient une structure de pâte, et par-là même une structure de petits pains, totalement différente. Ce mode de travail permet également de grands apports préalables de pâte, de très longs temps de repos pour la pâte et de très hauts débits de pâte.



Artisan SFI



Artisan SFR



Herkules

ACCESSOIRES ASSOCIÉS.

TRÉMIE DE PÂTE, ÉLÉVATEUR DE CUVE, DISPOSITIF DE RACLAGE.

Pour obtenir des résultats optimaux, il faut des processus parfaits, logiques, exécutés dans des conditions contrôlées. C'est pourquoi, en dehors de matières premières sélectionnées et des recettes éprouvées, il faut également des phases de travail coordonnées. Pour améliorer ses installations, la société König propose donc des unités spécialement conçues pour cela.

Résultats optimaux - dès le départ

Outre les **pétrisseurs et les fours**, il s'agit avant tout, en particulier, des trémies de **préportionnement de pâte** et des **élévateurs de cuve**, avec ou sans dispositif de raclage. La trémie à pâte, qui fait, en pratique, partie de l'équipement standard des grosses installations, effectue un préportionnement de la pâte en blocs qui peuvent être ensuite travaillés de façon optimale par la **Rex**. Avec son équipement avec un matériau qui empêche la pâte de coller et un dispositif d'huilage, celui-ci est piloté par le programme et projette un léger film d'huile sur les parois de la trémie, généralement lors du déversement de la pâte, elle contribue de façon substantielle à un travail efficace : la pâte est déversée par charges successives, par l'intermédiaire de l'élévateur de cuve, dans la trémie, d'où elle se détache facilement et « alimente » la machine Rex en portions appropriées. La machine Rex n'est ainsi ni trop, ni pas assez remplie, et le préportionnement des blocs permet d'éviter toute compression inutile de la pâte dans la machine de tête.

Fort comme un dieu grec

L'élévateur de cuve amène le bol de pétrissage à la hauteur de déversement requise et déverse les pâtes dans la trémie de préportionnement. Tous les élévateurs sont équipés des dispositifs de sécurité réglementaires. Pour les pâtes collantes en particulier (pâtes mixtes, à base de céréales, à beignets, etc.), il est recommandé de munir l'élévateur d'un dispositif de raclage, qui, pendant le processus de basculement et de rotation, racle les restes de pâte du bol de boulage.



LA CONFIANCE, C'EST BIEN.

VENEZ NOUS CONTRÔLER AU SEIN
DU CENTRE TECHNIQUE CLIENTS !

Chaque investissement que vous faites aujourd'hui va améliorer dès demain vos perspectives vers encore plus de succès. Toutefois, la condition préalable est d'avoir la certitude d'employer le capital à bon escient. Dans la plupart des cas, cette constatation est faite après-coup. La société König vous offre la possibilité de vous assurer, avant, que votre investissement est bien placé.

Pour ne pas acheter les yeux fermés :

Testez les machines König de A à Z au sein de notre Centre technique.

Venez nous rendre visite au sein de notre Centre technique, à Graz ou à Dinkelsbühl. Ensemble, avec vos recettes et vos matières premières, nous chercherons à atteindre une solution optimale, jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Le cas échéant, nous réajusterons nos unités et nous recommencerons depuis le début, afin que vous puissiez, au final, offrir à vos clients exactement ce qu'ils souhaitent.

TESTEZ CHEZ NOUS.

Testez vos futurs succès avant d'investir, dans des conditions réelles et avec vos ingrédients. Notre Centre technique vous en donne la possibilité. Prenez rendez-vous dès aujourd'hui.

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Wiener Straße 186, 8051 Graz, Autriche

TEL. : +43 316.6901.0

FAX : +43 316.6901.115

E-mail : info@koenig-rex.com

Internet : www.koenig-rex.com

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE DU FABRICANT !

Avant de quitter la société König, chaque machine ou installation est testée et rodée avec de la pâte. La plupart de nos monteurs ont d'abord été boulangers. Ils montent les installations au sein de la société König et les mettent ensuite en service chez vous. Ils savent de quoi il retourne !

Et si un problème devait survenir, notre division Service après-vente et pièces de rechange se tient à votre disposition. De jour comme de nuit. Dans le monde entier.

Pendant les heures de bureau : +43 316.6901.0

En dehors des heures de bureau :

Machines et installations : +43 664.505 69 01

Fours : +43 664.505 69 02

AGENT FRANCE - AGENIAA : +33 (0)2 31 70 39 39

ageniaa@ageniaa.com



La publicité promet.
Le Centre technique de
König le prouve.