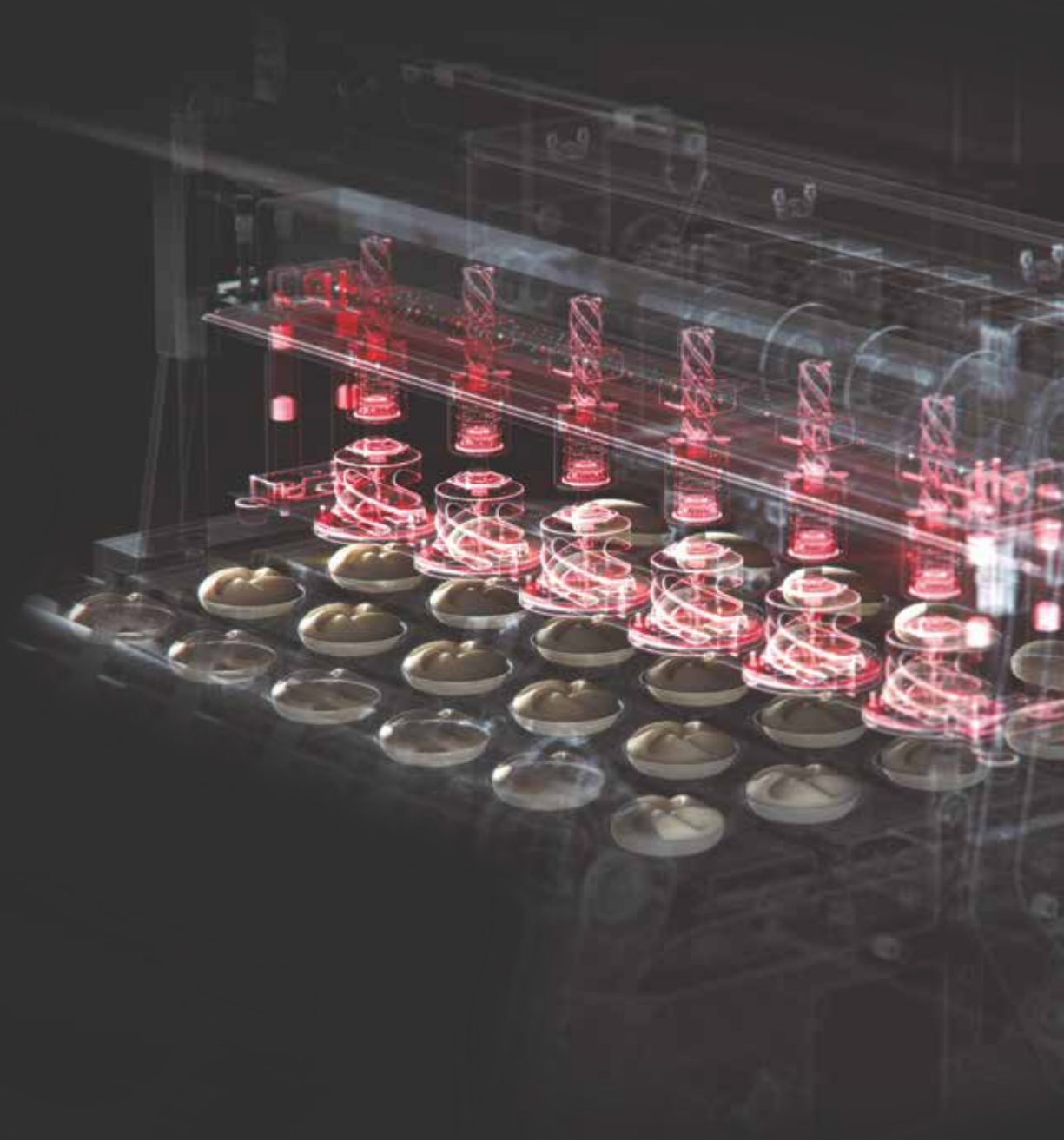


KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

BRÖTCHENANLAGEN
FÜR ENDLOSE VIELFALT AN
BRÖTCHEN

GÄREN, STÜPFELN & FORMEN





WELTWEIT FÜHREND BEI BRÖTCHENANLAGEN

Ob Hamburger, Schnittbrötchen, Kaisersemmel oder Kornspitz: König ist weltweit führend bei Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Kleingebäck. Seit der Gründung unseres Unternehmens 1966 ist es unser Ziel, Bäckereien in ihrem Handwerk zu unterstützen. Jahrzehntelange Erfahrung im Brötchensegment machen uns zu Ihrem idealen Partner für teigschonende und effiziente Produktion

Von der Kompaktanlage über die Industrie- bis zur gesamten Produktionslinie wird König Ihren individuellen Ansprüchen auf vielfältige Weise gerecht.

ALLES AUS EINER HAND – DER PARTNER FÜR IHRE GESAMTE PRODUKTION

Neben der Teigaufarbeitung bieten wir Ihnen auch ein Gesamtpaket für Ihre schlüsselfertige Produktion. Von Kneten über Aufarbeitung bis hin zu Backen und Kühlen: Unsere jahrzehntelange Erfahrung und unsere bestens ausgebildeten MitarbeiterInnen unterstützen Sie in Ihren Projekten mit maßgeschneiderten Lösungen mit ausgereifter Technologie. Vom handwerklichen Betrieb bis hin zur Großbäckerei, wir haben die geeignete Lösung.

ÜBERSICHT

1

S-SERIE

MINI REX - DR-RR 400
MINI REX G 2000
MINI REX GS 2000

In der S-Serie bieten wir leistungsfähige Maschinen für kleingewerbliche Bäckerei-, sowie Catering- und Hotelbetriebe

2

M-SERIE

ECO TWIN
MULTIPURPOSE ANLAGE
COMBILINE
COMBILINE EC
COMBILINE PLUS
COMBILINE PLUS EC

Die M-Serie zeichnet sich durch hohe Produktvielfalt und ein modulares Baukastensystem aus.

3

L-SERIE

KGV
KGV EC

Mit der L-Serie eröffnet König eine maximal leistungsfähige und kundenindividuelle Kategorie in der industriellen Produktion von Backwaren. Das betrifft neben Leistung auch Produktqualität, Flexibilität, Effizienz und Betriebssicherheit.

KÖNIG

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400

DIE WIRTSCHAFTLICHE KLEINANLAGE MIT EXZELLENTEN LEISTUNGSDATEN.

- kompakte Bauweise
- mit Mini Rex Futura als 2-reihige (Kopf-)Maschine für vollautomatisches Teilen und Wirken
- mit Mini Rex Multi für 1-, 2-, 3- und 4-reihige Arbeitsweise mit austauschbaren Stempelleisten erhältlich
- beste Ergebnisse bei der Erzeugung von runden, langgerollten, langgerollt-eingeschlagenen und flachgedrückten Produkten
- 1.200 bis 4.800 Stück pro Stunde
- optimal für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe
- höhenverstellbarer Kalibrierkopf, Einschlagenetzbander, Unter- und Überband für ergonomisches Arbeiten mit den Funktionen: Transportieren, langrollen, flachdrücken
- teflonisierte Auffangtasse für manuelle Produktentnahme
- hoher Bedienkomfort
- rasche und einfache Reinigung durch Verwendung von Steckelementen
- Edelstahlausführung



MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400-M

BESONDERS FÜR TELERAS, BOLILLOS & HOUSKIES

- zusätzliche Produktvielfalt durch Modul zur Herstellung von Teleras (flachgedrückt, gerillt), Bolillos (Spitzbrötchen) oder Houskies (Zopfbrötchen): Für die charakteristisch ovale Form steht die Formstation im rechten Winkel zum Mini Rex Multi. Die Teigstücke werden mit Druckbrettern vorlanggerollt und mit einer speziellen Einheit geformt.
- gesamte Einheit höhenverstellbar für ergonomischen Betrieb
- die bisherige Produktvielfalt ist ebenso möglich



S

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE G2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND
EINSCHLAGLANGROLLSTATION IN EASY CLEAN DESIGN



- Stundenleistung von bis zu 2.500 Stück pro Stunde
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- optional mit 100 oder 150 belegbaren Gehängen lieferbar
- Gärschrank für max. 75g Teigstückeinzelgewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 100g
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit dank stabiler Rollenkonstruktion
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für bis zu 4.800 Stück pro Stunde und erweiterten Gewichts- bereich der Teigstücke
- integrierter Einschlag-Langroller (zB zur Herstellung von Schrippen)
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine



S

MINI REX MULTI / MINI REX FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE GS2000

DIE KOMPAKTANLAGE MIT STÜPFEL- UND FORMSTATION

- Stundenleistung von bis zu 2.500 Stück pro Stunde
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine
- höhenverstellbares, einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- optional auch mit 170 oder 220 belegbaren Gehängen
- Gärschrank für max. 75g Teigstückeinzelgewicht bei gestanzten Produkten und ungestanzt bis ca. 100g
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit dank stabiler Rollenkonstruktion
- **Integrierte Formstation mit Vordruckrolle, Schleppband, Unter- und Oberband mit stufenlos einstellbarer Geschwindigkeit für 2-reihige Arbeitsweise, Querteilung max. 180 mm**
- für höhere Leistung ohne Gärschrankbetrieb, Mini Rex Futura oder Multi ausschwenkbar für bis zu 4.800 Stück pro Stunde und erweiterten Gewichtsbereich der Teigstücke
- einfache SPS-Steuerung mit Touch Panel an der Kopfmaschine





ECO TWIN

DIE KOMPAKTANLAGE FÜR KAISERSEMMELN UND SCHNITTBRÖTCHEN

- Stundenleistung von 6.120 Stück bei 6-reihiger Arbeitsweise
- Optionen wie Vorlangroller oder integrierter Langroller
- Offenes Design und optimale Zugänglichkeit für Reinigungszwecke
- Dank schnell wechselbarer Stüpfelwerkzeuge sowie optionaler Schneideeinrichtung nahezu alle gängigen Brötchensorten produzierbar (Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen, Zopfbrötchen, etc.)
- optionale Queraustragung mit Doppelablaufband für gewickelte Produkte wie etwa Kornspitz oder Rosenbrötchen



Bei der Combiline haben wir das Baukastensystem konsequent umgesetzt. Wesentliche Komponenten der Anlage wie Bestreuungsstation, Formstation oder Donutstanzstation sind auch später problemlos nachrüstbar.



- Stundenleistung von ca. 7.500 Stück in 600mm Arbeitsbreite bzw. 9.000 Stück in 800mm Arbeitsbreite
- Modulares Baukastensystem
- 6-/5-/4- oder 5-/4-/3-reihige Arbeitsweise; optional 2- oder 3-reihig mittels Umsetzvorrichtung
- Automatische Absetzung auf Backbleche oder Gärgutträger
- Lieferbar in Arbeitsbreite 600 oder 800 mm
- Salzstangerl- bzw. Kipferl-/Hörnchenproduktion durch Queraustragung und Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien



König überarbeitete die weltweit bewährte Brötchenanlage Combiline für noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen im „Easy Clean“ Design.

- Stundenleistung von ca. 7.500 Stück in 600mm Arbeitsbreite bzw. 9.000 Stück in 800mm Arbeitsbreite
- Vorgärschrank mit 25 Hüben/min und 200 belegbaren Gehäugen (Gärzeit von 8 Minuten)
- Leistung einstellbar von 15-25 Hüben/min
- Hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehäuge

„Easy Clean“ Design: Neuartiger Rahmenaufbau für optimierte Hygiene und Zugänglichkeit

- Abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- Maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten der Anlage
- Alle Werkzeuge wie z.B. Druckbretter, Stüpfelwerkzeuge oder Zentriereinrichtungen zur Reinigung herausnehmbar



EASY CLEAN
DESIGN

COMBILINE PLUS

Mit der Combiline plus EC mit Industrie Rex oder I-Rex Compact EC als Kopfmaschine bietet König ein weiteres Modell im modularen Combiline-Programm mit einer erhöhten Leistung von 33 Hüben/min.

- Leistung von bis zu 11.880 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- erhältlich in einer Arbeitsbreite von 600 oder 800mm, nach Gärschrank mit Riemenspreizband auf 1000mm erweiterbar
- mit Vorgärschrank „plus“ mit 33 Hüben/min und 320 belegbaren Gehängen (mit einer Gärzeit von 9,7 min)
- Leistung einstellbar von 18-33 Hüben/min
- exakteres und schonenderes Absetzen durch ein Übergabeband nach der Stüpfelstation
- Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge



COMBILINE PLUS EC



Die Combiline plus EC ist die Erweiterung für optimierte Reinigung und Wartung. Die Combiline plus EC ermöglicht das „plus“ an Leistung, höhere Produktgewichte sowie eine Direktdurchgabe.

- Leistung von bis zu 11.880 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- erhältlich in einer Arbeitsbreite von 800mm, nach Gärschrank mit Riemenspreizband auf 1000mm erweiterbar
- mit Vorgärschrank „plus“ mit 33 Hüben/min und 320 belegbaren Gehängen (mit einer Gärzeit von 9,7 min)
- Leistung einstellbar von 18-33 Hüben/min
- exakteres und schonenderes Absetzen durch ein Übergabeband nach der Stüpfelstation
- Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge

„Easy Clean“ Design: Neuartiger Rahmenaufbau für optimierte Hygiene und Zugänglichkeit

- Abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- Maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten der Anlage
- Alle Werkzeuge wie z.B. Druckbretter, Stüpfelwerkzeuge oder Zentriereinrichtungen zur Reinigung herausnehmbar



KGV HOCHLEISTUNGSANLAGEN

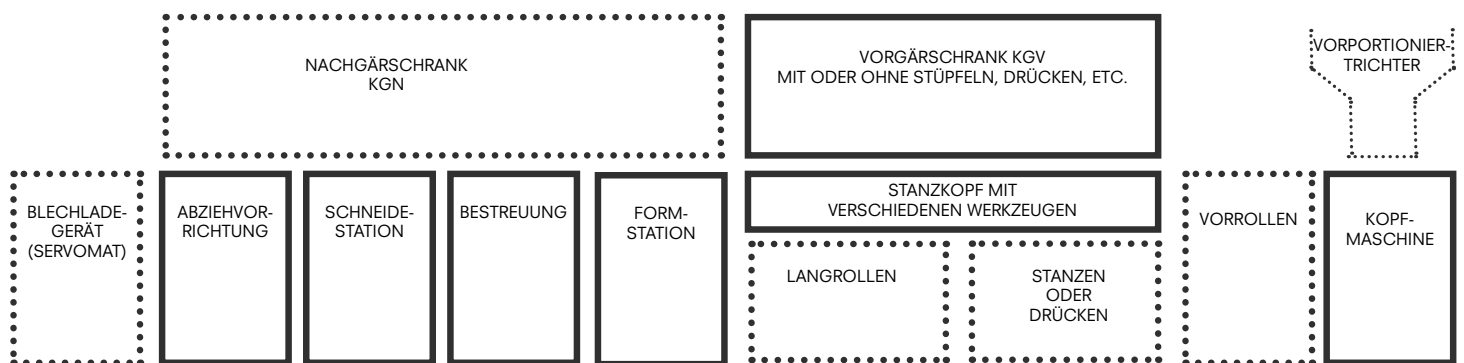
MAßGESCHNEIDERTE ANLAGEN FÜR HÖCHSTE PRODUKTVIELFALT

Aufgrund des Modulsystems sind die Kombinationsmöglichkeiten einer KGV Anlage und somit ihre Produktvielfalt fast unbegrenzt. Die Hochleistungsanlage ist auf Ihre individuellen Wünsche anpassbar: rundgewirkte, gestüpfelte, langgerollte, langgerollt eingeschlagene, langgerollt gewickelte, flachgedrückte oder bestreute Produkte.



Gemeinsam mit Ihnen konzipieren wir die ideale Anlage für Ihren Betrieb:

- Gesamte Anlage in Modulbauweise
- Zugeschnitten auf Ihre Teige und Ihr Produktsortiment
- Abgestimmt auf Ihren Platzbedarf
- Monoanlage für höchste Stundenleistung oder Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt
- Stundenleistung bis zu 43.200 Stück (abhängig von Konfiguration)
- Modulsystem für die Auslegung der Anlage nach Ihren Produkten: Kaiser- und Langsemmel, Schnittbrötchen, Hamburger, Kornspitz, Berliner, usw.
- Mehrfach schneiden, bestreuen, belaugen usw. möglich
- Nachgärschrank KGN mit Isolierumhausung und kontrolliertem Klima lieferbar Ausrüstung mit Gehängereinigungs-, Absaug- und Infrarot-Entkeimungsstation möglich



KGV EC IN „EASY CLEAN“ DESIGN

DER MASSSTAB FÜR HOCHLEISTUNGSANLAGEN
JETZT FÜR NOCH EINFACHERE REINIGUNG UND WARTUNG

Die Anlage ist in verschiedenen Größen erhältlich mit bis zu 1.600mm Arbeitsbreite und kann eine Stundenleistung von bis zu 50.400 Stück in verschiedenen Formen erreichen, wie etwa gestanzt, flachgedrückt, langgerollt und mehr.

Die Anlage verfügt über einen konfigurierbaren Vorgärschrank mit beispielsweise 680 belegbaren Gehängen bei 62 Hüben/min. Durch ein modulares Baukastenprinzip mit Komponenten wie Stanzstation, Rosenbrötchen-einheit, Formstation, Bestreuungseinheit, etc. bietet sich für den Kunden eine unbegrenzte Produktvielfalt.

Die Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW EC als Teil der KGV EC zeichnet sich durch höchste Gewichtsgenauigkeit und einen großen Gewichtsbereich mit leicht auswechselbaren Teilungsleisten aus

Die Anlage kann auch mit einem Nachgärschrank mit einer unlimitierten Anzahl an Gehängen ausgestattet werden.



EASY CLEAN DESIGN - DER NEUE STANDARD

- Offenes Design mit vollständiger Einsicht in alle Prozessschritte und Zugang zu alle Modulen
- Vollständige Trennung der Antriebe vom Teigbereich
- Hygiene und Zugänglichkeit mit mindestens 250 mm Bodenfreiheit
- Große Türelemente für leichte Zugänglichkeit
- Abgeschrägte Flächen im 45°-Winkel, auf denen sich weniger Mehl und Teigreste ablagern können
- Hochwertiges Design mit Komponenten aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff
- Einfach und werkzeuglos entspannbare Bänder



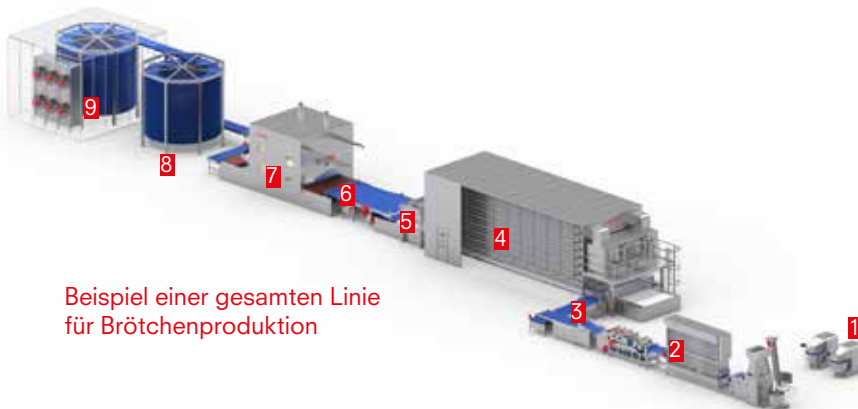


TURN-KEY ANLAGE FÜR KLEINGEBÄCK

IHRE KOMPLETTE PRODUKTIONSLINIE AUS EINER HAND

Je nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen plant König auch komplette Produktionslinien. Somit bieten wir Anlagen für Produkte in Formen als auch Anlagen für lose Produkte wie zum Beispiel Briochebrötchen, Schnittbrötchen oder frei geschobene Hamburger oder Hot Dog Brötchen. Wir konzipieren die Anlagenkonfiguration so, dass Sie mit Ihren Teigen die beste Produktqualität erreichen, beginnend mit der Teigherstellung über

Gären und Backen bis zum Kühlen und Einfrieren. Wir gehen auf Ihre individuellen Ansprüche ein und bieten Ihnen ein für Sie passendes und schlüsselfertiges Rundum-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.



Beispiel einer gesamten Linie für Brötchenproduktion

- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Vorgärschrankanlage
- 3 Gärschrankbeladung
- 4 Plattengärschrank
- 5 Schneideeinheit
- 6 Produkttransfereinheit
- 7 Backofen PU Integral
- 8 Kühlspirale
- 9 Spiralfroster

IHR KONTAKT FÜR PROJEKTLÖSUNGEN:

Koenig Technology Projektmanagement GmbH

Viale Archimede 31, Loc. Campagnola

IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR), ITALY

Tel.: +39 045 23 23 800

info_it@koenig-rex.com



NACHGÄRSCHRÄNKE VON KÖNIG



Der Gehängegärschrank ist geeignet für lose Produkte und in den Anlagenbreiten mit 600, 800 oder 1.000mm oder abgestimmt auf die Breite des nachfolgenden Aggregates mit Breiten von 1.600, 2.000, 2.500 oder 3.000mm lieferbar. Für Berliner- bzw. Krapfenanlagen ist der Gärschrank auch in den Breiten 1.000 oder 1.300mm lieferbar. Basierend auf der gewünschten Gärzeit, wird die Gehängeanzahl und damit die Größe des Gärschranks bestimmt. Die Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung wird über ein Thermostat und Hygrostat geregelt.

Die König-Nachgärschränke können auf Wunsch auch mit Isolier-Paneelen vollständig umhaust werden. Dann werden sie mit einem elektronisch gesteuerten Klimasatz ausgestattet, mit dem sich alle Parameter für optimale, stets gleichbleibende Gärbedingungen kontrollieren und steuern lassen: Heizen, Kühlen, Be- und Entfeuchten. Dazu kommt eine erleichterte Reinigung, weil durch den Umbau die Seitenverkleidungen am Rahmen entfallen: Mehlstaub, Teigreste usw. werden nach Schichtende bequem vom Boden weggesaugt bzw. -gewischt.



SPIRALGÄRSCHRANK

Der Spiralgärschrank ist in hochwertiger Edelstahlkonstruktion ausgeführt und eignet sich besonders gut für lose Produkte. In den Nennbreiten 300 bis 1250 mm bieten wir ein breites Spektrum und unterschiedliche Layoutkombinationen, in welche Richtungen die Spirale ausgeführt werden kann. Durch die modulare Konstruktion wird der Spiralgärschrank exakt an Ihre Bedürfnisse angepasst. Ein präzises Klimasystem ermöglicht die genaue Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit.



Der modular aufgebaute Stufengärschrank ist geeignet für Produkte auf/in Platten, Blechen, Muldenbleche und in den Standardarbeitsbreiten 800, 1.000, 1.200, 1.600 und 2.400mm erhältlich. Die kompakte Bauweise, hygienische Konstruktion und die Verwendung von hochwertigen Komponenten gewährleisten die beste Effizienz und Flexibilität in der Produktion, und dies alles bei reduziertem Platzbedarf. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten vollständig abgekapselt und somit für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.

STEP-GÄRSCHRANK

NACHGÄRSCHRÄNKE VON KÖNIG

PLATTENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Plattengärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen und bietet aufgrund konstanter Klimabedingungen eine hohe Produktqualität. Der Gärschrank ist geeignet für lose Produkte oder Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen und ist in den Standardarbeitsbreiten 2.400, 3.000, 3.200, und 3.600mm erhältlich. Der Plattengärschrank bietet eine Kapazität von bis zu 500 Platten.



STIKKENGÄRRaum



Der Stikkengärraum besteht aus modularen Platten und eignet sich speziell für das Gären von Brötchen und Feingebäck. Die Produkte werden dem Gärraum mithilfe von Stikkenwägen, auf denen das Gebäck direkt platziert wird, zugeführt. Der Stikkengärraum ist geeignet für einzeln oder doppelt ausgeführte Stikkenwägen und Abmessungen von 800x600, 800x1.200 oder 1.000x600mm. Die Klimasteuerungseinheit ermöglicht eine sehr genaue Regelung aller Gärparameter (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und sorgt für einheitliche und konstante Gärbedingungen in allen Bereichen des Gärschranks.

BÄNDERGÄRSCHRANK

Der Bändergärschrank ermöglicht eine hohe Produktqualität aufgrund konstanter Klimabedingungen durch eine Klimasteuerungseinheit zur Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Der Gärschrank ist geeignet für lose Produkte oder laminierte Teige und in den Standardarbeitsbreiten 800, 1.000, 1.200, und 1.400mm erhältlich. Die Bandlänge des modular aufgebauten Bändergärschranks beträgt bis zu 400m.



HYGIENAUSRÜSTUNG

Stockflecken sind eine Tatsache, die sich kaum vermeiden lässt. König verwendet eine Menge Ressourcen zur Verbesserung der Gärgehänge, der Reinigungs- und Entkeimungsmöglichkeiten der Gärschränke.

WIR EMPFEHLEN FÜR GRÖßERE NACHGÄRSCHRÄNKE
FOLGENDE AUSRÜSTUNG:

1 GEHÄNGE-REINIGUNGSSTATION

Mittels rotierender Bürsten wird jedes einzelne Gehänge nach jedem Umlauf in einer geschlossenen Station mechanisch gereinigt; dabei wird es auf den Kopf gestellt: Die Bürsten fahren von unten hinein, der Schmutz fällt nach unten



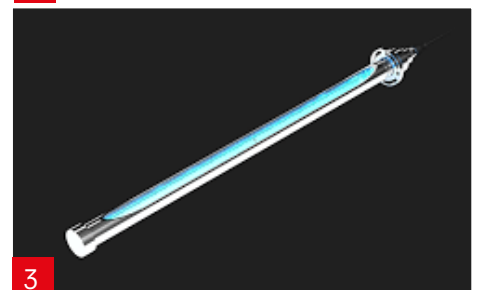
2 ABSAUGEEINRICHTUNG

Der beim Bürsten entstehende Staub wird von einer leistungsfähigen, explosionsgeschützten Industriesauganlage abgesaugt und in einen leicht erreich- und tauschbaren Staubsack transportiert.



3 UVC-ENTKEIMUNG

Oberflächenhygiene ist in der Lebensmittelbranche ein besonders wichtiges Thema. Wir verwenden zur Entkeimung der Gehänge UV-Oberflächenstrahler. Diese Kombination ermöglicht maximale Wirkung durch eine gezielte Ausrichtung der UVC-Strahlungsquelle auf Oberflächen.



BACKWAGENWECHSEL OHNE ANLAGENSTOPP | SERVOMAT

Der Servomat ist das automatische Blechstapelgerät von König, das die belegten Bleche (oder andere Gärgut- oder Backgutträger) aus der Absetzvorrichtung der Anlage selbsttätig entnimmt und in einen Stikken oder eine ähnliche Vorrichtung einbringt. So wird der Backwagen automatisch bestückt und ist zum Abbacken bereit. Gerade bei größeren Mengen eine enorme Arbeitserleichterung, die zudem den Bediener für andere Tätigkeiten freispielt!

- kein Anlagenstopp beim Backwagenwechsel
- passend für alle marktüblichen Stikkenwägen und Backbleche
- bis 180 Backbleche pro Stunde
- wahlweise an Anlagenvorder- oder -rückseite oder zur Leistungsmaximierung in Doppelausführung beidseitig (= 360 Bleche/h) anstellbar
- frei programmierbare Steuerung in Industrieausführung
- automatische Backblecherkennung
- auch mit „Rangierstation“ erhältlich, die das Bereitstellen zweier Wägen erlaubt und daher den Wagenwechsel bzw. das Eingreifen des Bedieners erst nach der Belegung von zwei Wägen erfordert



STANZWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Sonnen



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 Stern



Fußball

LANGGEROLLTE, GESTÜPFTE TEIGSTÜCKE



Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



SERVICE & ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie König verlässt, mit Teig getestet. Unsere Monteure haben eine fundierte Ausbildung und jahrelange Erfahrung in der Bäckereitechnik. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung steht Ihnen zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

QR-Code zur Produktkategorie „Gären, Stanzen, Formen“