

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

PU IV INTEGRAL EINE BACKPLATTFORM UNBEGRENZTE PRODUKTVIELFALT

Unabhängig steuerbare Backzonen
für höchste Flexibilität



PRODUKTVIELFALT



RUND GEWIRKT

z. B. handwerkliche Rundbrote, Landbrote, rustikale Rundbrote, Sauerteigbrote



RUND GEWIRKT UND GESTEMPELT

z. B. Kaisersemmeln, gestempelte Brötchen, dekorierte Brötchen, Sternbrötchen



RUND GEWIRKT UND LANGGEROLLT

z. B. Milchbrötchen, Fingerweckerl, Hot-Dog-Brötchen, weiche Langbrötchen



RUND GEWIRKT, LANGGEROLLT UND GESTEMPELT

z. B. gestempelte Langbrötchen, Steirerweckerl, Marraqueta-Brötchen, geformte Weizenbrötchen



RUND GEWIRKT UND EINGESCHNITTEN

z. B. Schnittbrötchen, eingeschnittene Brötchen, Krustenbrötchen, Laugenbrötchen



RUND GEWIRKT UND GESCHLUNGEN

z. B. Flechtbrötchen, Zöpfe, Knotenbrötchen, gedrehte Brötchen



RUND GEWIRKT, LANGGEROLLT UND EINGESCHNITTEN

z. B. Baguettes, Demi-Baguettes, Langbrötchen mit Mehrfachschnitt



SÜSSE- UND FRUCHTGEBÄCKE

z. B. Rosinenbrötchen, Fruchtbrötchen, süße Brötchen, Feingebäck aus angereicherten Teigen

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

ZUVERLÄSSIGE LEISTUNG – TAG FÜR TAG

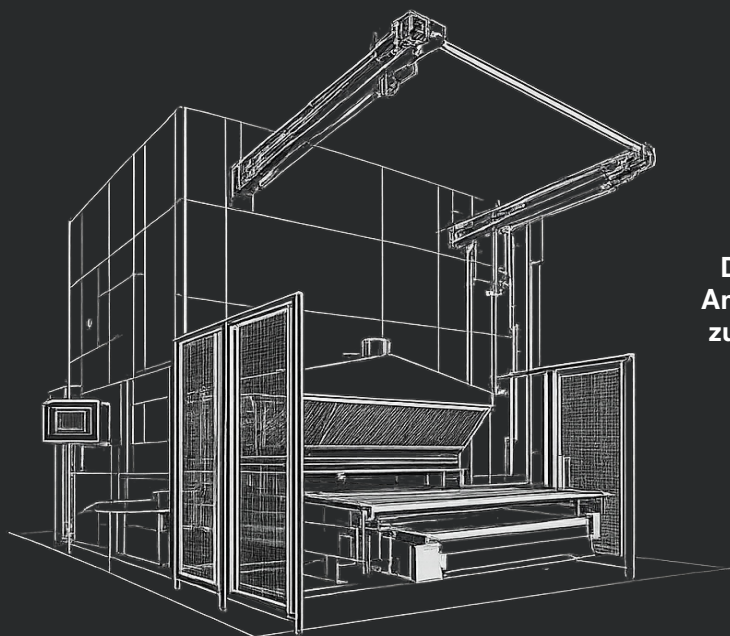
Konstante Backergebnisse, stabile Produktionsprozesse und eine hohe Anlagenverfügbarkeit sorgen für einen verlässlichen Betrieb – jeden Tag.

MAXIMALE EFFIZIENZ

Das kompakte Design, der optimierte Energieverbrauch und der reduzierte Wartungsaufwand tragen zu niedrigeren Betriebskosten und einer höheren Produktivität bei.

ZUKUNFTSSICHERE INVESTITION

Flexibel und auf zukünftige Anforderungen ausgelegt, passt sich die PU IV Integral an veränderte Marktbedingungen an und unterstützt ein nachhaltiges Unternehmenswachstum.



GEBAUT ZUM BACKEN GEMACHT FÜR HÖCHSTE LEISTUNG

Die PU IV Integral wurde entwickelt, um den Anforderungen moderner Bäckereien gerecht zu werden: flexibel, zuverlässig und effizient.



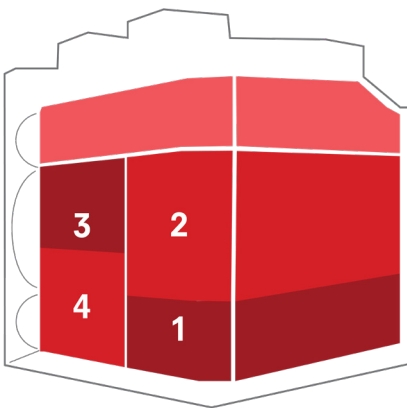
Entdecken Sie die PU IV Integral
QR-CODE SCANNEN
UND DAS VIDEO ANSEHEN

DER UNIVERSELLE BACKOFEN

Die **PU IV Integral** wurde für **vorgebackene und fertig gebackene Produkte** entwickelt. Bis zu vier unabhängige Backzonen ermöglichen eine präzise Steuerung und **Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftführung** über den gesamten Backprozess hinweg. Dank ihres kompakten Designs vereint die Anlage eine große Backfläche mit einer vergleichsweise geringen Stellfläche und verfügt über ein automatisches Be- und Entladesystem. Ein wesentlicher **Vorteil** der PU IV Integral besteht darin, dass die **Backplatten dauerhaft im Ofen aufgeheizt** bleiben. Dadurch werden der **Energieverbrauch und die Wiederaufheizzeiten reduziert**, während gleichzeitig eine sofortige Stabilität des Produktbodens sowie eine dauerhaft hohe Produktqualität gewährleistet werden.

UNABHÄNGIGE BACKZONEN

Vier unabhängig voneinander regelbare Backzonen bieten maximale Flexibilität und ermöglichen die optimale Anpassung der Backparameter an die jeweiligen Produktanforderungen.



TEMPERATURREGELUNG

Präzise und unabhängige Temperatureinstellungen für jede einzelne Backzone.



FEUCHTIGKEITSREGELUNG

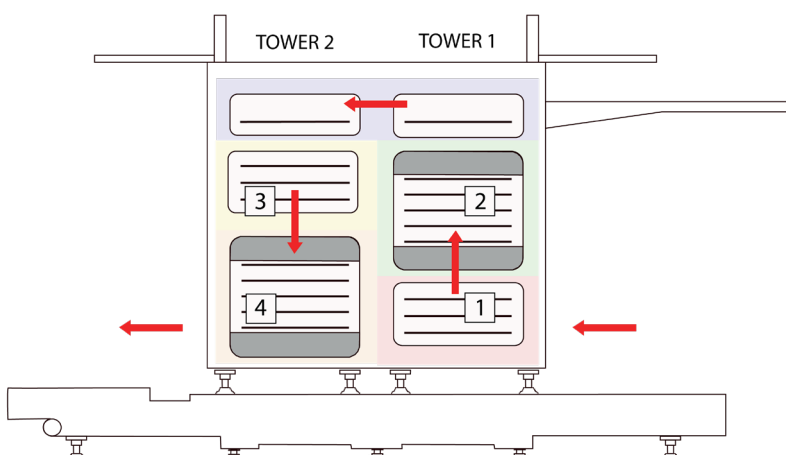
Optimiertes Feuchtigkeitsmanagement für eine herausragende Produktqualität.



LUFTFÜHRUNGSREGELUNG

Gleichmäßige Backbedingungen und konsistente Backergebnisse.

AUTOMATISCHES BESCHICKUNGSSYSTEM: HÖHERE EFFIZIENZ UND GESTEIGERTER DURCHSATZ



Das horizontale Transportsystem ermöglicht die **automatische Be- und Entladung** des Ofens. Zwei unabhängig arbeitende Beschickungswagen **reduzieren Stillstandszeiten** und maximieren die Ofenauslastung. Die integrierte Abschiebeeinrichtung sowie das automatische **Vor- und Nachsprühen** sorgen für einen effizienten Produktionsablauf und eine gleichbleibend **hohe Produktqualität**.

Das Ergebnis: höhere Produktionskapazität, verbesserte Effizienz und ein geringerer Energieverbrauch vorgebackenem Produkt.



PU IV INTEGRAL

Flexibilität ist keine Option mehr.
Sie ist entscheidend.

Moderne Bäckereien stehen zunehmend unter Druck, ihr Produktsortiment zu erweitern, eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen, Produktionskosten zu kontrollieren und gleichzeitig schnell auf veränderte Marktanforderungen zu reagieren.

WACHSENDE PRODUKTVIELFALT

Verbraucher erwarten mehr Auswahl, kürzere Produktlebenszyklen und individuellere Produktangebote.

STEIGENDE PRODUKTIONSKOSTEN

Zunehmende Energie-, Personal- und Rohstoffkosten setzen die Wirtschaftlichkeit unter Druck.

HÖHERE QUALITÄTSANSPRÜCHE

Kunden erwarten jederzeit eine gleichbleibend hohe Qualität – in Aussehen, Geschmack und Beschaffenheit.

SCHNELLERE REAKTIONSZEITEN

Bäckereien müssen sich rasch an neue Trends, saisonale Nachfragespitzen und sich verändernde Marktanforderungen anpassen.

Die PU IV Integral wurde entwickelt, um diesen Herausforderungen zu begegnen.



MODELLÜBERSICHT

Aktive Backfläche	Anzahl der Backplatten	Abmessungen der Backplatten	Minimale Taktzeit	Backzeit
104 m ² 110 m ² 117 m ² 124 m ²	32 34 36 38	2500x300 mm	20 Sekunden	ca. 11.0 min - 32 Backplatten ca. 11.5 min - 34 Backplatten ca. 12.0 min - 36 Backplatten ca. 12.5 min - 38 Backplatten
124 m ² 132 m ² 140 m ² 148 m ²	32 34 36 38	3000x1300 mm	20 Sekunden	ca. 11.0 min - 32 Backplatten ca. 11.5 min - 34 Backplatten ca. 12.0 min - 36 Backplatten ca. 12.5 min - 38 Backplatten

WARUM PU IV INTEGRAL



Hohe Produktvielfalt bei besten Backergebnissen

Unabhängig regelbare Backzonen und permanent heiße Backplatten gewährleisten optimale Backergebnisse und eine gleichbleibend hohe Produktqualität.



Große Backfläche – geringe Stellfläche

Dank ihres kompakten Designs benötigt der PU IV Integral im Vergleich zu herkömmlichen Tunnel- oder Etagenöfen nur eine minimale Stellfläche.



Langlebige Zuverlässigkeit

Keine mechanischen oder beweglichen Teile in der Backkammer minimieren Verschleiß und Wartungsaufwand und sorgen für eine lange Lebensdauer sowie hohe Betriebssicherheit.



Reduzierter Feuchtigkeitsverlust

Durch die hohe Dichtigkeit des Ofens kann der Feuchtigkeitsverlust gemäß Backsimulationen um bis zu 1 % reduziert werden.



Effiziente Energienutzung

Das optimale Verhältnis von Backfläche zu Oberfläche und die individuell regelbare Energiezufuhr reduzieren den Energieverbrauch.



Hygienisches Design und einfache Wartung

Integrierte Reinigungssysteme und ein servicefreundliches Design mit Zugang von Vorder- und Rückseite ermöglichen eine einfache Wartung und hohe Anlagenverfügbarkeit.



Flexible Backplattenausführungen

Die Backplatten sind in unterschiedlichen Stärken und Ausführungen erhältlich, darunter gelochte oder geschlossene Varianten. Für Laugengebäck und spezielle Brötchensorten stehen zum **Beispiel teflonbeschichtete Backplatten in geschlossener oder gelochter Ausführung zur Verfügung.**

Maximale Produkthöhe bei Backplattenhöhe (163 mm / 183 mm)	Stellfläche mit Vor- und Nachsprüheinrichtung (L/B)	Anlagenhöhe (H)	Erforderliche Stellfläche Thermoöl mit Vor- und Nachsprüheinrichtung (L/B)	Anlagenhöhe Thermoöl (H)
90 mm/110 mm	ca. 9000x5000 mm	ca. 4800 - 5500 mm	ca. 9000x5000 mm	ca. 5200 - 5900 mm
90 mm/110 mm	ca. 9500x5500 mm	ca. 4800 - 5500 mm	ca. 9500x5500 mm	ca. 5200 - 5900 mm



AUF UNSEREN SERVICE KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN!

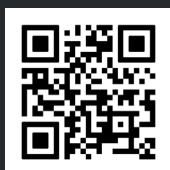
Seit über 60 Jahren stehen die Erfahrung, das Know-how und die hohe Fertigungstiefe von König für zuverlässige Technologie und kompetente Unterstützung.

Unsere kundenorientierte Serviceorganisation gewährleistet kurze Reaktionszeiten und effizienten Support weltweit.

Wir sind für Sie da – telefonisch, online oder direkt vor Ort.
Schnell, zuverlässig und als langfristiger Partner für Ihren Bäckereibetrieb.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**
Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

QR-Code für weitere Informationen zu
PU IV Integral