

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

BRÖTCHENANLAGE KGV EC

DER MASSSTAB FÜR HOCH-
LEISTUNGSANLAGEN JETZT FÜR
NOCH EINFACHERE REINIGUNG
UND WARTUNG



GÄREN, STANZEN & FORMEN

ANLAGENMERKMALE

- Gesamte Anlage in Modulbauweise für größtmögliche Produktvielfalt
- Maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten dank Easy Clean Design
- Frei programmierbare Steuerung mit Touch Panel als Bedientableau, bis 50 Programme speicherbar
- Salzstangerl- bzw. Kipferln-/Hörnchen Produktion durch Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- Leichte Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung
- Auch mit Nachgärschrank lieferbar

LEGENDE



RUNDGEWIRKT

z.B. Krapfen/Berliner, Milch-, Rosinenbrötchen, Wassersemmeln ...



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT

z.B. Kaisersemmeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemmeln usw., Fußball ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT

z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Pain au lait ...



RUNDGEWIRKT GEWICKELT

z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN

z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



BESTREUTE PRODUKTE

STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 Stern



Fußball

LANGGEROLLTE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta

KONFIGURIERBARE MULTIFUNKTIONSLINIE: KGV EC

Mit der **KGV EC** mit Industrie Rex AW-H als Kopfmachine bietet König ein weiteres Modell in der Easy Clean Designserie. Aufgrund des Modulsystems sind die Kombinationsmöglichkeiten und somit die Produktvielfalt fast unbegrenzt. Die Hochleistungsanlage ist auf Ihre individuellen Wünsche anpassbar: rundgewirkte, gestüpfelte, langgerollte, langgerollt eingeschlagene, langgerollt gewickelte, flachgedrückte oder bestreute Produkte. Wir kennen die traditionellen regionalen Produkte weltweit und wissen, wie man sie in höchster Qualität und größtmöglicher Wirtschaftlichkeit herstellt.

Das **Easy Clean Design** ermöglicht noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen.

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

- Neue Maßstäbe hinsichtlich Hygiene & Zugänglichkeit
- Höchste Nutzungsdauer bei minimalen Wartungs- und Reinigungszeiten
- Gesamte Anlage in Modulbauweise
- Zugeschnitten auf Ihre Teige und Ihr Produktsortiment
- Abgestimmt auf Ihren Platzbedarf

LEISTUNGSMERKMALE

- Die Anlage bietet produktabhängig eine Leistung von 50 bis 62 Hüben pro Minute. Das entspricht einer Leistung von 44.640 Stück pro Stunde bei einer Anlage in 1.600 mm Arbeitsbreite und 12-reihiger Arbeitsweise.



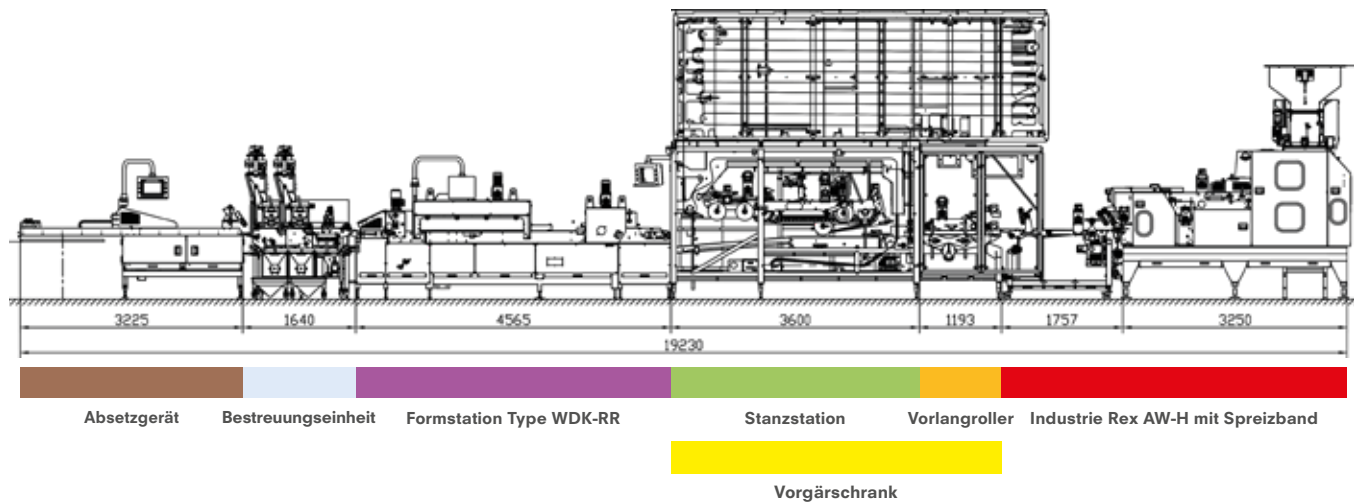
INNOVATIVES EASY CLEAN DESIGN FÜR OPTIMIERTE REINIGUNG UND WARTUNG

- Maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten der Anlage
- Neuartiger Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit mit mindestens 200 mm Bodenfreiheit
- Abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- Zentriereinrichtungen und formgebende Werkzeuge wie z.B. Stanzköpfe zur Reinigung herausnehmbar
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt
- Großflächige Türelemente für einfache Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung
- Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex AW-H in offenem Design, z.B. mit klappbarem Transferband, ausschwenkbarer Stauber- und Gebläseeinheit für leichte Zugänglichkeit zur Wirktrommel
- Offenes Design der Stüpfelstation: Einfach und schnell wechselbare und herausnehmbare Stüpfelwerkzeuge für optimale Zugänglichkeit
- Die offene Bauweise von Formstation, Bestreuungseinheit und Absetzgerät ermöglicht die Zugänglichkeit von beiden Seiten

MODELLÜBERSICHT



BEISPIELANLAGE IN 1200 MM ARBEITSBREITE



ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf den Gärgutträger. Die frei programmierbare Steuerung ermöglicht nicht nur die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite, sondern auch Zwischenschritte für die Paketabsetzung.

BEISPIELOPTIONEN

- Querabziehgerät
- diverse Abziehlängen
- Servoantrieb
- Schneideeinrichtung am Absetzgerät für Schrägschnitt (z.B. Kornspitz)



BESTREUUNGSEINHEIT

Zwei Ausführungen von Bestreuungseinheiten stehen standardmäßig zur Auswahl.

ZWEIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO(WB/ST)

Mit Wasserbad und Besprüheinrichtung für eine einseitige Bestreuung der Produkte.

DREIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO(WB/ST/ST)

Mit Wasserbad und Besprüheinrichtung für ein- und beidseitige Bestreuung der Produkte.

Alle Bestreuungseinheiten bieten Ihnen folgende Vorteile:

- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Sesam, Haferflocken, Kürbiskerne)
- Gitterbändermodul auf fahrbarem Rahmen, komplett abwaschbar
- Austauschbares Kunststoffband auf fahrbarem Rahmen für den Betrieb ohne Bestreuung

BEISPIELOPTIONEN

- Automatische Streugutrückführung



FORMSTATION

Drei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten Produkten (Hot Dog) und flachgedrückten Produkten (Hamburger).

FORMSTATION TYPE SCHR-RR

Zur Ausformung von langgerollten und flachgedrückten Produkten. Zusätzlich können die Teigstücke auch eingeschlagen werden.

FORMSTATION TYPE WDK-RR

Zur Ausformung von zusätzlich gewickelten oder gewickelt langgerollten Produkten mit Schleppnetzbändern oder Wickelschuhen (z.B. Kornspitz), mit einfach absenkbarem Ausrollkopf.

BEISPIELOPTIONEN

- Formgebungsmodul für spitze Enden (z.B. Spitzweck, Bolillos)
- Sideguides für exakte Länge der Teiglinge (z.B. Hot Dog)
- Druckbrett mit Keilen für zylindrische Ausformung (z.B. Hot Dog)
- zusätzliches Bedientableau

STANZSTATION

Ausgeführt mit Wendedrucktassen zum Stüpfeln von runden und ovalen bzw. länglichen Produkten bietet sie einfachste Bedienung bei hoher Betriebssicherheit.

Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stüpfelwerkzeugen.

Einfach und schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel und ermöglichen einfache Reinigung.

BEISPIELOPTIONEN

- Pneumatische Schneideeinrichtung für den einfachen longitudinalen Schnitt oder pneumatische Zentriereinrichtung, beide sind einfach auswechselbar
- optionale Zentriereinrichtung am Ausgabeband der Stanzstation
- separater Aufbewahrungswagen für alle zur Reinigung herausnehmbaren Komponenten

VORLANGROLLER

Der Vorlangroller dient als Standardkomponente zur Herstellung von ovalen Produkten vor der Eingabe in den Gärschrank. Er ermöglicht die Ausgangsform für ovale gestüpfelte Produkte oder den ersten Formgebungsschritt für langgerollte Produkte. Optional konfigurierbar mit einer Reihenumsetzung (z.B. von 10 auf 5 Reihen).

VORGÄRSCHRANK

Gärschrank mit geregelter Klima (Temperatur, Feuchtigkeit), frei wählbaren Gehängeauflagen und einer hochwirksamen UV-Entkeimungsanlage für leere Gehänge mit einfach wechselbaren UVC-Lampen.

BEISPIELOPTIONEN

- Gehängeauflage aus Gaze (Gehängebemehlung erforderlich)
- Queraustragung zur Beschickung von Wickelmaschinen
- Direktdurchgabe
- Aerosol-Befeuchtungsanlage

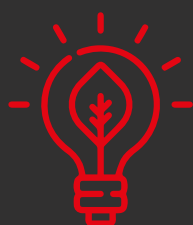
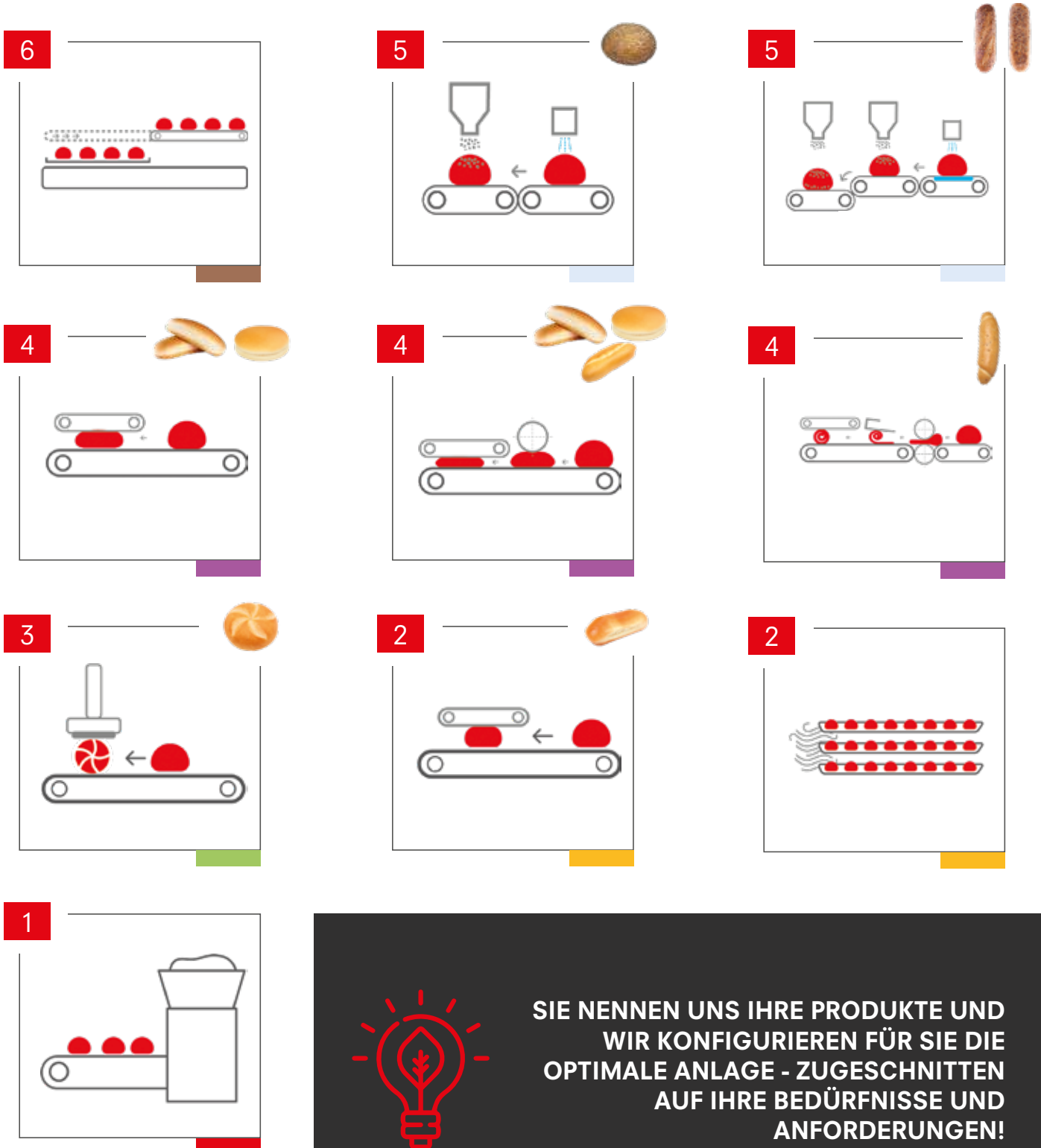
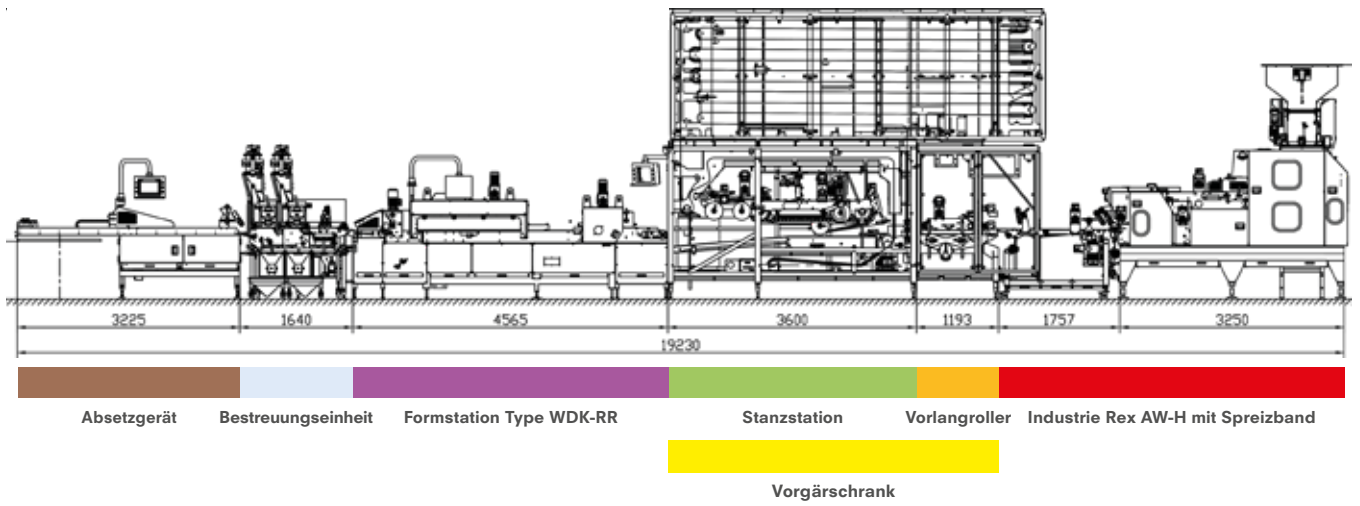
REX TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE

Teilen und Wirken nach dem bewährten "Rex-Prinzip" – so teigschonend und gewichtsgenau wie nur möglich. Mit dem Industrie Rex AW-H in Hygienebauart „H“, welcher einen erheblichen Reinigungsvorteil bietet. Optional auch mit Befettung erhältlich.

Für einen Gewichtsbereich von 22-150g.

Die Hygienebauart „H“ bietet abgekapselte Antriebe, eine herausnehmbare Innenwirktrommel sowie ausschwenkbare Stauber für leichte Zugänglichkeit zur Wirktrommel. Die Maschine ermöglicht optimale Zugänglichkeit zum zweiten Wirkband, das Übergabeband ist hochklappbar. Das Ausgabespreizband ist auf einem fahrbaren Rahmen montiert, das Transferband ist ebenfalls hochklappbar.





**SIE NENNEN UNS IHRE PRODUKTE UND
WIR KONFIGURIEREN FÜR SIE DIE
OPTIMALE ANLAGE - ZUGESCHNITTEN
AUF IHRE BEDÜRFNISSE UND
ANFORDERUNGEN!**



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. Sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



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

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739 1 (mechanisch)**

+43 316 6901 739 2 (elektrisch)



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über die KGV EC.