

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

MULTIPURPOSE ANLAGE

DIE MODULARE ANLAGE FÜR EINE GROSSE
VIELFALT AN BROT UND BRÖTCHEN
MASSGESCHNEIDERT FÜR IHRE PRODUKTION



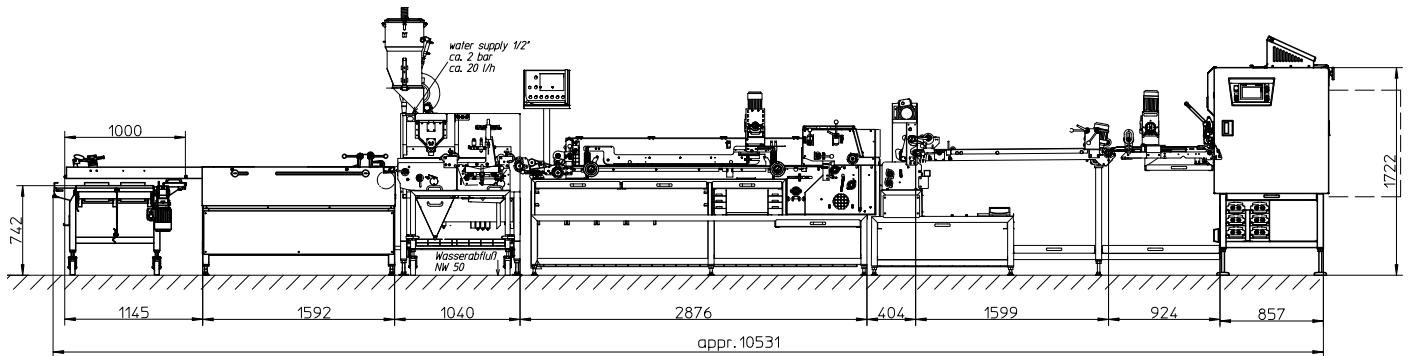
SEMI-INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Mit der Multipurpose Anlage bieten wir eine einzigartig modulare Anlage für eine hohe Vielfalt an Produkten. Nicht nur Hamburger und Hot Dog Brötchen, sondern auch Toastbrot oder Zwieback können auf dieser Anlage produziert werden.

Sehr modular und für jedes Unternehmen - die Multipurpose Anlage ist in semi-industrieller und industrieller Ausführung erhältlich.

Sie definieren Ihre Produkthanforderungen und wir finden die technische Lösung. Aufgrund dieser Orientierung an Kundenanforderungen, laufenden Innovationen und hochqualifizierten Mitarbeitern hat sich Koenig zum Weltmarktführer bei der Herstellung von Brötchenanlagen entwickelt.

BEISPIELKONFIGURATION EINER SEMI-INDUSTRIELLEN MULTIPURPOSE ANLAGE



QUER-
AUSTRAGUNG

ABZIEHGERÄT

MOHNER
(OPTIONAL)

FORMSTATION
WDK-RR

SPREIZ-
BAND

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
REX FUTURA MULTI



- Für automatisierten Transport der Bleche
- Manuelle Eingabe der Bleche auf einer Seite der Anlage und manuelle Abnahme auf der anderen Seite

- Garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke in Formen, auf Bleche oder auf Gärdielen

- Kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung

- Zur Formung von langgerollten oder flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.
- Auch für gewickelte oder gewickelt langgerollte Produkte, wie zum Beispiel Toastbrot
- Verfahrbarer Kalibrierkopf für kleine Teigstücke

Teigstücke werden vom Ausgabeband zum Spreizband transportiert

Die Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi produziert nach dem "Rex Prinzip" – mit hoher Teigschonung und hoher Gewichtsgenauigkeit in einem breiten Gewichtsbereich




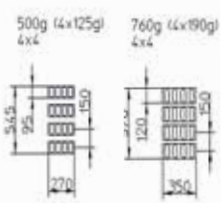

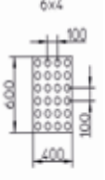
LEISTUNGSMERKMALE




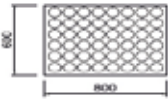
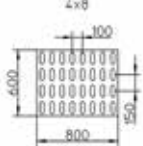
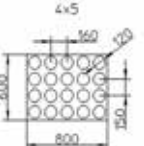
- Stundenleistung von bis zu 12.000 Stück in 6-reihiger Arbeitsweise (25 Hübe/min.)
- Arbeitsbreite: 600 oder 800mm
- Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi mit Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis zu 600g bei ungewirkten Teigstücken)

GEWICHTSBEREICHE REX FUTURA MULTI

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenkapazität Stk/h		
12-16g	8	12000		
15-19g	8	12000		
17-33g	8	12000		
17-33g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
20-47g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
22-55g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
25-65g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
35-80g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
50-105g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
52-110g	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000		
55-125g	3/4/5	4500/6000/7500	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband	gewirkt
60-130g	3/4/5	4500/6000/7500		
65-160g	3/4/5	4500/6000/7500		
95-165g	3/4/5	4500/6000/7500		
100-170g	3/4/5	4500/6000/7500		
95-165g	3/4	3600/4800		
100-210g	3/4	3600/4800		
140-245g	3/4	3600/4800		
200-300g	3	4500		
200-400g	2	3000		
300-600g	1	1500		ungewirkt

PRODUKTVIELFALT

Toastbrot	Zwieback	Pav
500g or 760g	480g	15-55g
		
		

Briochebrötchen mit Schokolade / Früchten	Hot Dog	Hamburger
45g	60g	110g
		
		

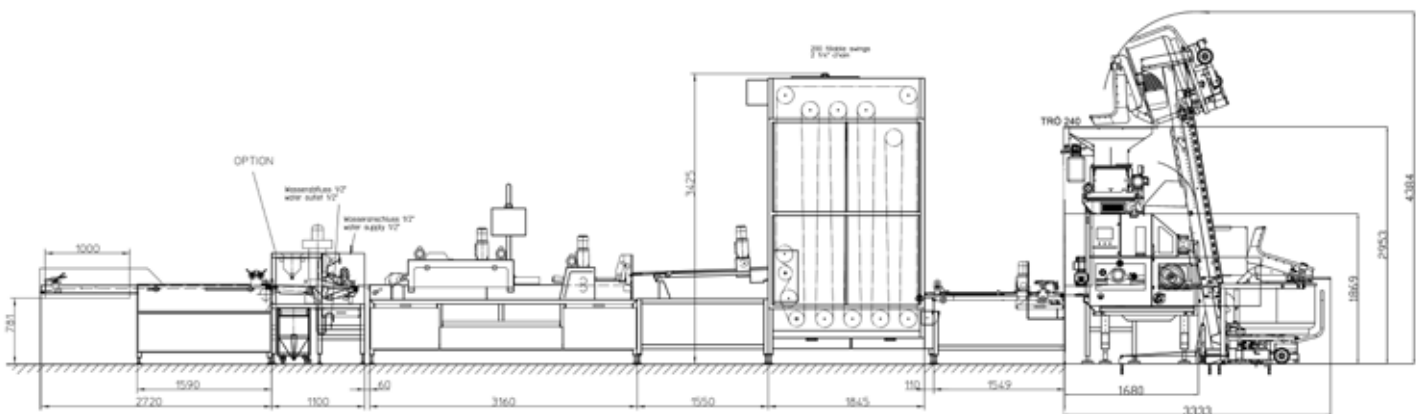
INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Die industrielle Version der König Multipurpose Anlage zeichnet sich durch höhere Leistung bei gleich hoher Produktqualität aus. Von der Teigteil- und Rundwirkmaschine bis zur Absetzung ist die gesamte Anlage in einem sehr robusten Aufbau für mehr Hübe pro Minute konzipiert. Damit ist eine Kapazität von bis zu 36.000 Stück pro Stunde möglich. Zusätzlich bietet König auch nachfolgende Module wie Plattengärschrank und Tunnelofen für Ihre automatisierte, wartungsfreie und zentral gesteuerte Produktion an.

LEISTUNGSMERKMALE

- I-Rex Compact EC Teigteil- und Rundwirkmaschine: Stundenleistung bis zu 14.400 Stück bei 6-reihigem Betrieb erhältlich mit einem Gewichtsbereich von 30-200g
- Industrie Rex AW Teigteil- und Rundwirkmaschine: Stundenleistung bis zu 36.000 Stück bei 10-reihigem Betrieb verfügbar mit einem Gewichtsbereich von 22-200g
- Arbeitsbreiten: 800, 1.000 oder 1.200mm

BEISPIELKONFIGURATION EINER INDUSTRIELLEN MULTIPURPOSE ANLAGE



ABZIEHGERÄT	MOHNER (OPTIONAL)	FORMSTATION WDK-RR MIT DURCHGEHENDEM AUSGABEBAND	VORGÄR- SCHRANK	SPREIZ- BAND	TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE INDUSTRIE REX AW, INDUSTRIE REX ODER I-REX COMPACT EC
-------------	----------------------	---	--------------------	-----------------	--



- Garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke in Formen, auf Bleche oder auf Gärdielen
 - Kein Streugutverlust durch automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
 - Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung
 - Zur Formung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger und Hot Dog Brötchen.
 - Auch für gewickelte oder gewickelt langgerollte Produkte, wie zum Beispiel Toastbrot
 - Verfahrbarer Kalibrierkopf und Taktrolle für kleine Teigstücke
 - Doppelabsetzrolle
- Die Anlage ist ausgestattet mit einem Vorgärschrank mit 200 füllbaren Gehängen - erhältlich mit einstellbarem Klima (Temperatur, Feuchtigkeit)
- Teigstücke werden vom dem Ausgabeband zum Spreizband transportiert
- Je nach gewünschter Leistung, Gewichtsbereich und Platzbedarf definieren wir gemeinsam mit Ihnen die für Sie ideale Teigteil- und Rundwirkmaschine




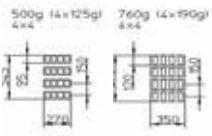

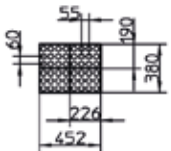
GEWICHTSBEREICHE I-REX COMPACT EC




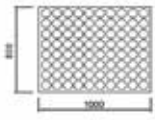
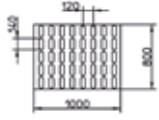
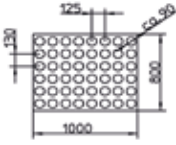
Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Hubzahl
30-100g	(4)/(5)/6	9600/12000/14400	40
45-135g	(3)/(4)/5	7200/9600/12000	40
60-150g	(3)/4	7200/9600	40
90-180g	(3)/4	7200/9600	40
130-200g	(3)/4	7200/9600	40

GEWICHTSBEREICHE INDUSTRIE-REX III AW / AW-H

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Hubzahl
85-150g	(4)\(5)\6	14400/18000/21600	60
130-200g	(4)\(5)\6	14400/18000/21600	60
22-60g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	60
30-70g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	60
55-100g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	60
70-130g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	60
85-150g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	60
22-60g	9	32400	60
70-130g	9	32400	60
22-60g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000	60
55-100g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000	60

PRODUKTVIELFALT

Toastbrot	Zwieback	Pav
500g or 760g	480g	15-55g
		
		

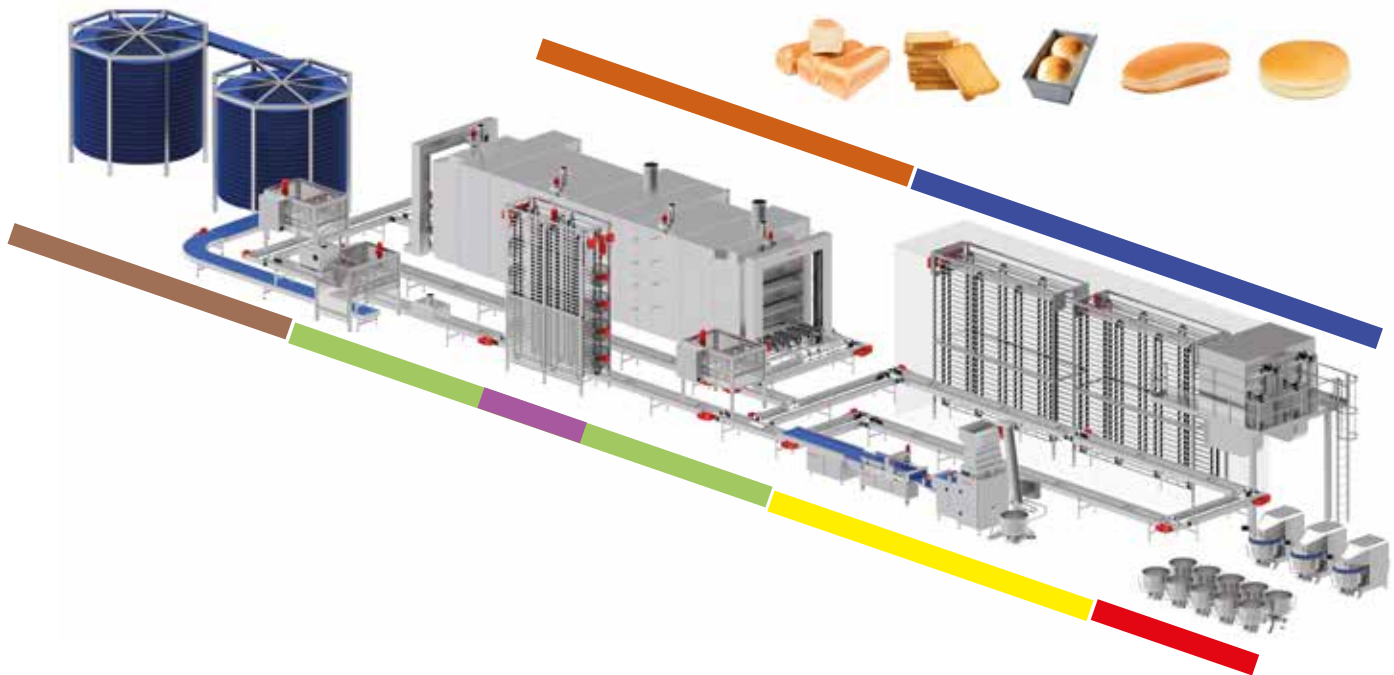
Briochebrötchen mit Schokolade / Früchten	Hot Dog	Hamburger
45g	60g	110g
		
		

TURN-KEY MULTIPURPOSE ANLAGE

Unsere langjährige Erfahrung und unsere hochqualifizierten Mitarbeiter unterstützen Sie mit maßgeschneiderten Lösungen mit anspruchsvoller Technik für Ihre schlüsselfertigen Projekte. Wir kooperieren mit herausragenden Partnern, so dass der Erfolg Ihres Projektes garantiert ist.

Wir gehen auf Ihre individuellen Anforderungen ein und bieten Ihnen ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes All-Inclusive-Paket: von der Anlagenkonzeption über Projektmanagement bis hin zur Installation inklusive Schulung und Nachbetreuung.

BEISPIELKONFIGURATION EINER TURN-KEY MULTIPURPOSE ANLAGE FÜR PRODUKTE IN FORMEN



DOPPELWELLENKNETER DW 240-H

Der Doppelwellenknetter von König ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigherstellung die Grundlage für höchste Produktqualität. Die Hygienebauart „H“ wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es den DW 240-H in vollkommenem mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung und einer Teigkapazität von 240kg.



INDUSTRIELLE MULTIPURPOSE ANLAGE

Durch das modulare System sind die Kombinationsmöglichkeiten bei der Teigaufarbeitung nahezu unbegrenzt:

- Monoline oder Multipurpose-Anlage für die größtmögliche Produktvielfalt
- Modulares System für die Konfiguration der Linie nach Ihren Bedürfnissen



TRANSPORTSYSTEM

Das Transportsystem übernimmt die Formen/Bleche und transportiert diese zyklisch zu allen Einheiten der Linie, beginnend mit der Teigaufarbeitung, bis hin zur Entladung und dem Rücktransport.



STUFENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Stufengärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. 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 mit wärmeisolierenden Platten vollständig umschlossen.



MULTIDECKOFEN MDI STRATOS

Der indirekt beheizte Etagentunnelofen MDI STRATOS ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle.



Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Da die Etagen voneinander völlig unabhängig sind, ist es auch möglich, unterschiedliche Mengen und/oder verschiedene Produkte gleichzeitig zu backen.

STUFENKÜHLUNG

Die Kühlung sorgt durch aktive Konvektion der Umgebungsluft mithilfe von mehreren Ventilatoren für den richtigen Kühlprozess der leeren Backformen.



Innerhalb des Kühlers bewegen sich die Platten mithilfe eines Kettenhubsystems.

SPIRALKÜHLUNG

Die Kühlspirale mit ihrem endlosen Förderbandsystem, ermöglicht eine natürliche und gleichmäßige Kühlung der Produkte vor den nachfolgenden Aggregaten wie zum Beispiel vor dem Schneiden, Frostern oder Verpacken. Dieser Kühler zeichnet sich neben der hohen Kapazität bei geringem Platzbedarf für seine hohe Flexibilität, vor allem durch die einfache Einstellmöglichkeiten aus.



WIR BEGLEITEN SIE IN JEDER PHASE IHRES PROJEKTS



Testen Sie Ihre Rezepte und Zutaten auf unseren Maschinen in unserem Kundenvorführcentrum



Beratungen zu Teigtechnologie und Optimierungsmöglichkeiten für Ihre Produktion



Konzeption der Anlage basierend auf Ihren genauen Anforderungen



Projektmanagement, Kontaktpersonen und Zeitplan mit Meilensteinen



Montage & Inbetriebnahme der Anlage durch gut ausgebildete und erfahrene König Mitarbeiter



Training Ihres Personals für selbständige Bedienung der Anlage



Fernwartung für sofortige Hilfe im Fall von Störungen oder Fragen



24-Stunden Hotline sowie schnelle und langfristige Verfügbarkeit von Ersatzteilen



Laufende Unterstützung und Beratung in Bereichen wie Produktqualität oder erweiterter Produktvielfalt



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

...auf den digitalen Kanälen folgen!