

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

BÄCKEREIMASCHINEN UND -ANLAGEN

FÜR PRODUKTE IN IHRER
GRÖSSTEN VIELFALT



DE

LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

BÄCKEREIMASCHINEN UND -ANLAGEN FÜR PRODUKTE IN IHRER GRÖSSTEN VIELFALT

Für König ist Innovation ein wesentlicher Erfolgsfaktor, deshalb setzen wir auf laufende Forschung und Entwicklung. Etwa 20 Konstrukteure arbeiten in Graz an neuen Verfahren zur Teigverarbeitung, die in weiterer Folge auch patentrechtlich auf internationaler Basis geschützt werden. Das Produktprogramm umfasst heute die gesamte Produktionskette der Bäckereitechnik. König bietet in diesen Kategorien Maschinen für gewerbliche Bäckereibetriebe und hat sich in den letzten Jahren weltweit als der führende Anbieter von Industrieanlagen zur Herstellung von Kleingebäck in Großbetrieben positioniert.

Der Produktvielfalt an Brot, Kleingebäck und Feinbackwaren sind dabei keinerlei Grenzen gesetzt und berücksichtigen die weltweit lokalen Essgewohnheiten.

KÖNIG

WIR BEGLEITEN SIE IN JEDER PHASE IHRES PROJEKTES:



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



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

IHR SPEZIALIST FÜR DIE PLANUNG UND AUSSTATTUNG IHRER GESAMTEN PRODUKTION

- Kneten und Heben
- Teilen, Wirken, Teigbandtechnologie
- Gären, Stanzen, Formen
- Backen
- Kühlen und Frosten
- Fördersysteme



WIR PLANEN & REALISIEREN MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR IHRE GESAMTE BÄCKEREI

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und unsere bestens ausgebildeten Mitarbeiter können Ihnen auch für Ihre Turn-Key Projekte maßgeschneiderte Lösungen mit ausgereifter Technologie und Technik präsentieren. Bei derartigen Projekten greifen wir ebenfalls nur auf bestmögliche Partner zurück, um Ihr Projekt zu einem erfolgreichen werden zu lassen.

Wir gehen auf Ihre individuellen Ansprüche ein und bieten Ihnen ein für Sie passendes Rund-um-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.

PRODUKTBEISPIELE



Brötchen



Baguette



Ciabatta



Croissant



Snacks



Focaccia



Pizza



Brotlaib

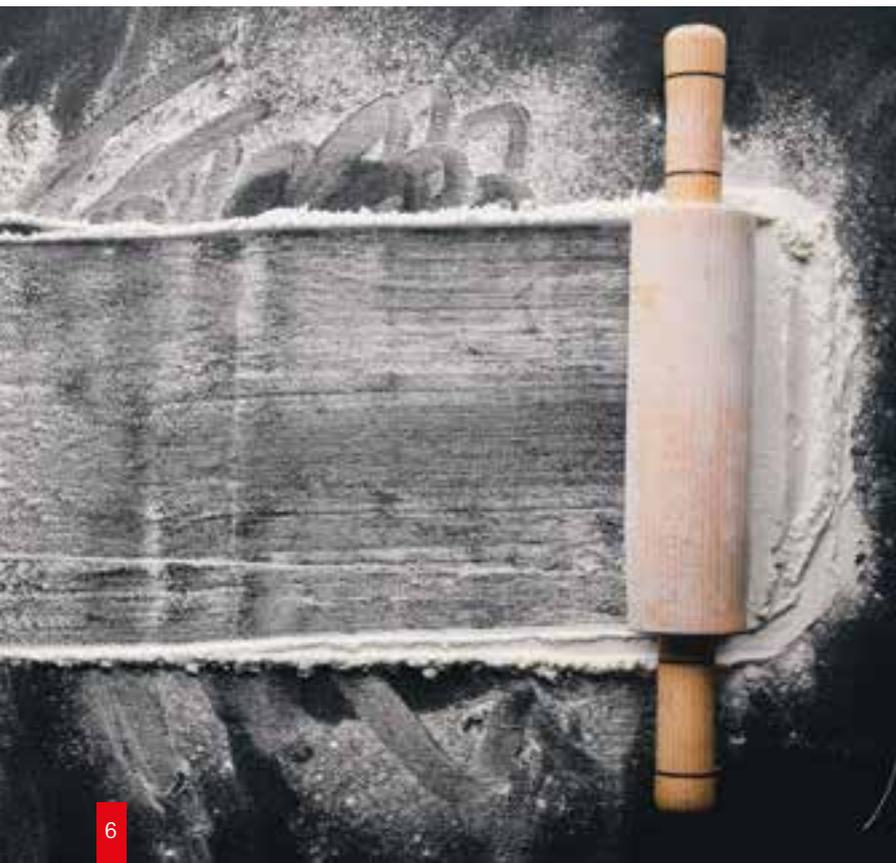
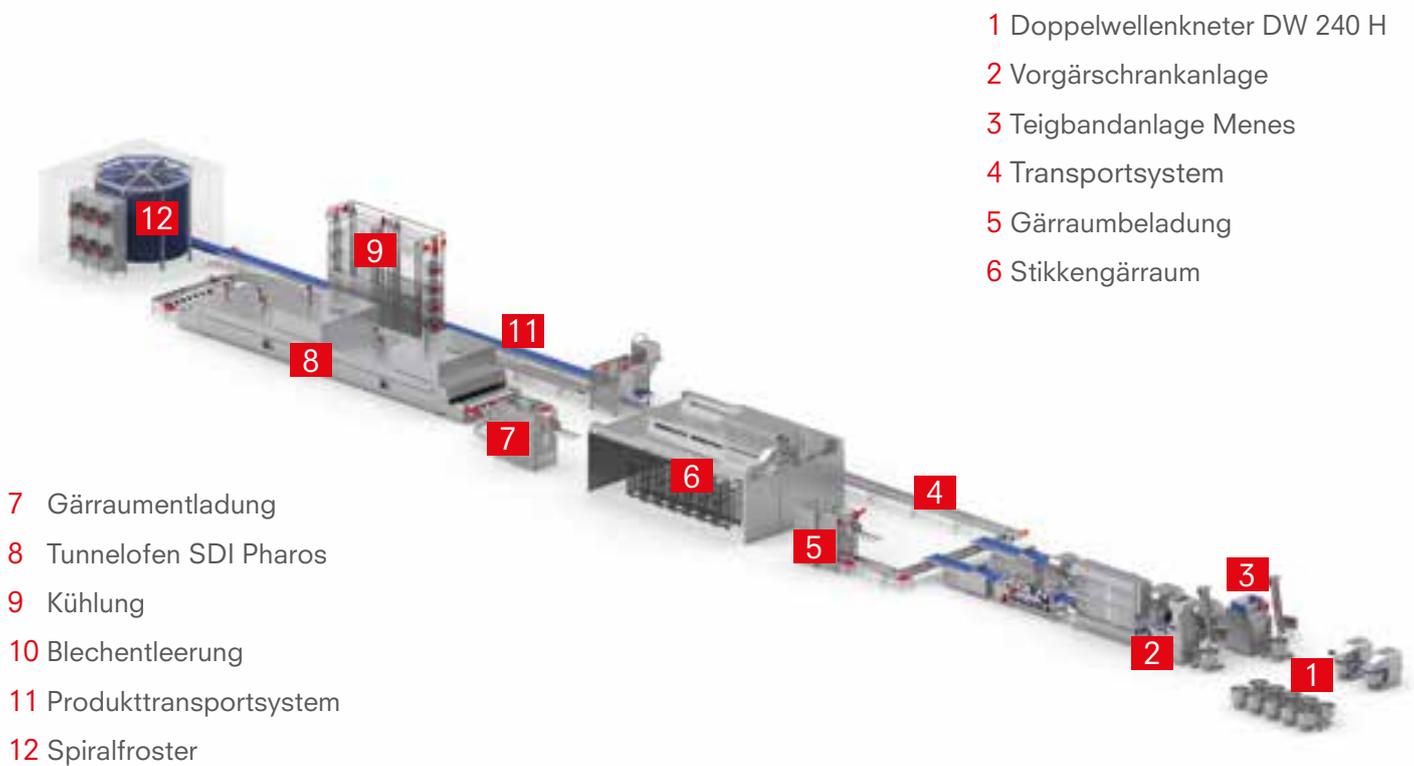


Kuchen

PROFITIEREN SIE VON:

- unserer jahrelangen Kenntnis des gesamten Herstellungsprozesses
- unseren optimierten Lösungen nicht nur in Teilbereichen, sondern für den gesamten Produktionsablauf: Von der Teigherstellung über die Aufbereitung bis hin zu Backen und Kühlen
- unserer Bereitschaft, auch individuelle Anforderungen zu erfüllen
- unserem detaillierten Wissen und der reichen Erfahrung bei der Konzeption ganzer Industrieanlagen
- unserer Kompetenz in Produktentwicklung, Planung, Bau, Montage, Inbetriebnahme, Service und Ersatzteilhaltung

TURN KEY BEISPIELKONFIGURATION - MULTIFUNKTIONSLINIE



IHR KONTAKT FÜR TURN KEY LÖSUNGEN:

KÖNIG PROJEKTMANAGEMENT GMBH
Stattegger Straße 80
A-8045 Graz-Andritz

NIEDERLASSUNG ITALIEN
Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
I-37059 Santa Maria di Zevio (VR) ITALIEN
T: +39 045.2529.538
nicola.perbellini@koenig-rex.com





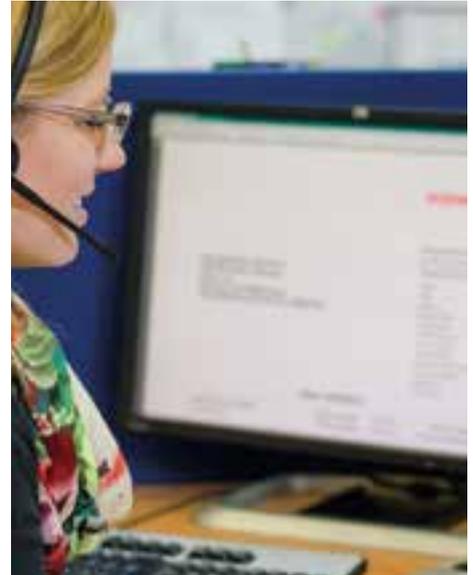
MIT KÖNIG MASCHINEN SIND DER PRODUKTVIELFALT KEINE GRENZEN GESETZT

Sie geben die gewünschten Produkte vor, wir finden die entsprechende technische Lösung. Die Orientierung an weltweiten Kundenbedürfnissen, laufende Innovationen und hochqualifizierte MitarbeiterInnen machen uns zum weltweit führenden Hersteller von Kleingebäckmaschinen.

DAS KÖNIGLICHE SERVICEANGEBOT

BESSERE ERTRÄGE UND WENIGER SORGEN BEI HÖHERER QUALITÄT

Wer in seinen Produktionsprozessen keine Kompromisse kennt und den betrieblichen Output zum Maßstab aller Dinge erklärt, der hat mit König den optimalen Partner. Bei König ist das After Sales Service ebenso wichtig wie die Lieferung neuer Maschinen und Anlagen. Erst die nahtlose Verzahnung hochwertiger Produktionsanlagen mit den entsprechenden werterhaltenden Maßnahmen garantiert die Wirtschaftlichkeit Ihrer Investition über Jahre.



Wir beraten Sie auch gerne bei Anlagenüberholungen, Anlagenerweiterungen, Anlagenumbauten oder Anlagentransfers bzw. -übersiedlungen.



UNSER SERVICE-ANGEBOT FÜR SIE:



24h Service-Hotline

24 Stunden | 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr für Sie erreichbar

Ersatzteile- und Modifikationsservice

Wir als Hersteller verfügen über beinahe lückenlose Aufzeichnungen und Dokumentationen über all unsere Maschinen und Anlagen. Somit bekommen Sie immer so rasch wie möglich das richtige Ersatzteil für Ihre König Maschine oder Anlage.

Reparatur- und Inspektionsservice

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihre Maschine oder Anlage einen Defekt aufweist oder aber Sie vielleicht auch nur eine genaue Analyse des Istzustandes Ihrer Maschine wünschen, sind wir der richtige Partner für Sie.

Vorbeugende Wartung

Um eine hohe Verfügbarkeit unserer Maschinen und die problemlose Produktion hochwertiger Backwaren langfristig sicher zu stellen, führen unsere bestens geschulten Servicetechniker im Voraus geplante, präventive Wartungstätigkeiten durch.

Schulung, prozess- und anwendungstechnische Unterstützung

LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

KNETMASCHINEN UND HEBEKIPPER BESTE ERGEBNISSE VON ANFANG AN

Optimale Ergebnisse zu erzielen setzt voraus, schon von Anfang an besser zu sein, denn bei der Teigbereitung gemachte Fehler lassen sich kaum mehr gut machen. Die universell einsetzbare Spiralknetmaschine mit einer Teigfassung von 160 und 240 kg Teig sorgt von Beginn an für optimale Produktqualität - egal ob bei Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggen- oder Schrotteigen – die Spiralknetter von König kneten rasch und erwärmen den Teig dabei kaum. Die Doppelwellenknetmaschine mit einer Teigfassung von 125 und 240 kg Teig ermöglicht Ihnen bereits bei der Teigbearbeitung die Grundlage für höchste Produktqualität zu schaffen. Die zwei Werkzeuge mit spezieller Windung stehen im optimalen Arbeitswinkel zueinander und erhöhen somit den Eintrag mechanischer Energie und verkürzen die Knetzeit. Zusätzlich wird mit dieser Methode mehr Luft und Sauerstoff eingearbeitet. Aus diesem Grund eignet sich die Doppelwellenknetmaschine besonders für Weizen- und Feingebäckteige.



Die **Hygienebauart „H“** wurde auch für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es nun den neuen **DW 240 H** in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung.



TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240 (H)
Mehlfassung (bis ca.)	100 kg	150 kg	75 kg	150 kg
Teigfassung (bis ca.)	160 kg	250 kg	125 kg	240 kg
Schaleninhalt	225 Liter	360 Liter	190 Liter	370 Liter
Schalendrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	11,7 U/min	10,6 U/min	10,7 U/min	7,5 U/min
2. Geschwindigkeit (Kneten)	23,5 U/min	21,3 U/min	21,6 U/min	15,1 U/min
Werkzeugdrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	91,5 U/min	94,5 U/min	120 U/min	113,4 U/min
2. Geschwindigkeit (Kneten)	183 U/min	189 U/min	240 U/min	229 U/min
Elektrischer Anschlusswert ca.	14 kW	18 kW	17 kW	26 kW (31 kW)
Abmessungen:				
Länge	2217 mm	2404 mm	2176 mm	2569 mm (2113 mm)
Breite	1370 mm	1396 mm	1365 mm	1449 mm (1630 mm)
Höhe	1953 mm	2068 mm	1983 mm	2349 mm (2301 mm)
Gewicht einschl. Schale ca.	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg (3300 kg)



HEBEKIPPER HERKULES

- Hubkraft bis max. 1.000 kg
- Kipphöhe einstellbar in Stufen von ca. 50 mm bis max. 3300 mm
- wahlweise in Rechts- oder Linksausführung
- quer verfahrbar (Sonderausführung)
- auch für geringe Kipphöhen lieferbar

Um das Programm „vom Teig zur Maschine“ abzurunden, bietet König auch den passenden Hebekipper. Mit einer Hubkraft bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von max. 3300 mm ist dieser universell einsetzbar. Während des gesamten Hebe- und Kippvorgangs sind die Knetschalen sicher in der Aufnahmevorrichtung verriegelt. Durch den großen Kippwinkel oder durch eine optional mitfahrende Ausschabevorrichtung für weiche Teige wird die Teigschale vollständig entleert.

LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

SCHONEND UND EXAKT TEILEN UND WIRKEN MIT DEM SYSTEM REX

Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Genau diese Aufgabe stellt sich beim Teilen und Wirken. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um das konstante Halten von strengen Gewichtsvorgaben im gesamten Produktionsprozess. Die technologische Führerschaft von König beruht nicht zuletzt auch darauf, genau diese Art von Problemstellungen zur Zufriedenheit seiner Kunden zu lösen. Konkret ist es uns gelungen, mit der patentierten Vorportionierung eine optimale Balance zwischen Gewichtsgenauigkeit und Schonung zu erreichen, die auf diesem Niveau einzigartig ist. König ermöglicht diese Produkteigenschaften mit allen Maschinen der Rex-Familie. Diese Garantie nennen wir das **System Rex**.



AN JEDEM GUTEN ANFANG STEHT EIN REX.

Als Kopfmaschine vor Anlagen oder als Einzelmaschine für das Absetzen mit der Hand



MINI REX PROGRAMM

Den Einstieg in das System Rex bildet das **Mini Rex Programm** in den Versionen Multi und Futura. Dieses 1- 2-, 3- oder 4-reihige Kopfmaschinenprogramm mit einer maximalen Stundenleistung von bis zu 4.800 Stück ist die ideale Lösung für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe. Der Mini Rex kommt als Solo-Maschine ebenso zum Einsatz wie in Kombination mit Kleingebäckanlagen.



REX PROGRAMM

Im mittleren Leistungssegment bietet König das **Rex Programm** mit Modellen mit einer Stundenleistung bis zu 9.000 Stück. In der Version Futura besitzen die Rex Kopfmaschinen eine vergrößerte Auswiegetrommel. Über den Umfang der Auswiegetrommel sind die Kammerreihen abwechselnd mit Auswiegestempeln unterschiedlicher Größe und Form ausgerüstet. Durch dieses einfache Prinzip lässt sich die Bandbreite der Verarbeitungsgewichte der Teiglinge enorm erweitern. Die Umschaltung zwischen den Kammertypen erfolgt elektromechanisch auf Knopfdruck, ohne Unterbrechung des Produktionsablaufes. Die Version Plus ermöglicht die Verarbeitung von sehr hohen Teiggewichten.



INDUSTRIE REX PROGRAMM

Die technologische Führerschaft von König zeigt sich auch beim größten und stärksten Vertreter der Rex-Familie im **Industrie Rex Programm** auf eindrucksvolle Art und Weise. Über die Harmonisierung von Teigschonung und Einhaltung exakter Gewichtsgrenzen hinaus, gelingt es König dabei ein weiteres Mal, vermeintlich Widersprüchliches auf einen Nenner zu bringen: Und zwar Masse und Qualität – größtmögliche Teigschonung bei Stundenleistungen von bis zu 45.000 Stück.

LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

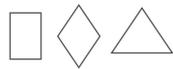
STRESSFREI AM LAUFENDEN BAND

TEILEN UND WIRKEN MIT DEM SYSTEM TEIGBAND

Teigbandanlagen sind vor allem dort gefragt, wo auf die schonende Verarbeitung weicher und über einen langen Zeitraum gegärter Teige viel Wert gelegt wird. Deshalb zeichnet sich unser Stressfree-Programm durch besonders schonende Teigbearbeitung aus. Durch die minimierte mechanische Belastung des Teiges bleiben die Gärblasen im Teig. Die Struktur des gegärten Teiges bleibt erhalten. Durch die verschiedenen Ausbaumöglichkeiten und dank des modularen Aufbaus unserer Teigbandanlagen ist es möglich, die Technik in optimaler Weise den Wünschen und Erfordernissen des einzelnen Betriebes anzupassen.

System Teigband - Maximale Schonung bei der Teigverarbeitung. Modular oder kompakt mit austauschbaren Werkzeugen für maximale Ergebnisse.

ARTISAN SFC



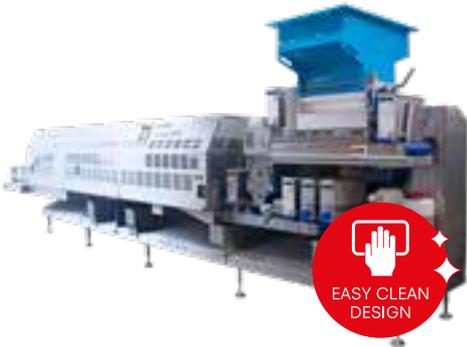
Natürlich behalten wir bei all unseren Produkten auch immer den wirtschaftlichen Aspekt im Auge. Ein besonders gutes Beispiel dafür ist die Artisan SFC. Sie überzeugt durch ihre Kompaktheit und ihr großartiges Preis-/Leistungsverhältnis. Ihre Stärke liegt in der Produktvielfalt durch unterschiedliche, austauschbare Stanz- und Stempelwerkzeuge wie zum Beispiel Herz oder Donutstanzform. Das Ergebnis: kunstvolles, eckiges Gebäck in vielen Variationen.



ARTISAN SFM EC



Mit der Artisan SFM EC haben wir für Sie eine gewerbliche Teigbandanlage entwickelt, die durch das „Easy Clean“ Design volle Zugänglichkeit und minimalen Reinigungsaufwand bietet. Ob Ciabatta, Knackfrisch oder Rosenbrötchen – die Artisan SFM EC kann sowohl weiche als auch feste Teige verarbeiten und das ohne Restteig. Somit bieten wir für Ihren Betrieb eine Lösung, die Multifunktionalität, Kombinationsvielfalt, Reinigungsfreundlichkeit und hohe Brötchenvielfalt vereint. Für gleichmäßige beidseitige Bestreuung direkt am Förderband ist die Integration eines „Inline-Mohners“ möglich.



CERES 2.2



Die Ceres 2.2 ist ein hochmoderner Teigteiler, der den höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Teigausbeute und Teigschonung bei größter Genauigkeit entspricht. Gerade die unterschiedlichen Brotsorten, die mit der Ceres 2.2 hergestellt werden können, machen aus ihr ein Multitalent der Backstube. Heimische Sorten wie Weizenbrot, Roggenbrot oder Mischbrot mit beliebigem Mischungsverhältnis gelingen genauso perfekt und einfach wie mediterrane Brote. Egal ob Baguette, Ciabatta, Weißbrot, Panettone oder auch Fladenbrote – Teige ab einer Teigausbeute TA größer als 160 lassen sich mit der König Ceres 2.2 hervorragend portionieren.



MENES



Bei der Entwicklung der Menes war es unser wichtigstes Ziel, mit einem durchdachten Modulkonzept den unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen so exakt wie möglich zu entsprechen. Daher ist die Anlage kundenspezifisch anpassbar und auch später jederzeit erweiterbar. Auch bewährte König Komponenten wie Mohner, Formstation, Schneidestation, Abziehgerät etc. gehören zu diesem modularen Baukasten. Aus der richtigen Konfiguration der einzelnen Aggregate lassen sich Linien für Baguettes, Fladen, Pita, Weißbrot, Dünnteig (Strudel, Baklava) oder Knäckebrot, ebenso zusammenstellen wie für Ciabatta, Pizza oder Blätter- und Plunderteige. Für besonders hohe Ansprüche gibt es die Menes auch in Hygienebauart „H“.



MENES H MIT GÄRSCHRANKANLAGE KGV



König bietet auch die Möglichkeit, das System einer Teigbandanlage mit bewährten König Brötchenanlagen zu verknüpfen. So kann beispielsweise mithilfe der Menes Anlage (hier in Hygieneausführung „H“) ein Teigband erzeugt werden, das sich nachfolgend auf zwei gespiegelte Anlagen aufteilt. Nach der Aufarbeitung und dem Längs- und Querschneiden werden die Teigstücke mit einem Trommelrundwirkgerät (wie es zum Beispiel in einem Industrie Rex verwendet wird) rundgewirkt, in einen König KGV Gärschrank übergeben, gestanzt (z.B. Kaiserbrötchen) und danach mit oder ohne Bestreuen abgesetzt. So werden Stundenleistungen von ca. 40.000 Stück möglich.



LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

KÖNIG KLEINGEBÄCKANLAGEN

MODERNE BACKTECHNOLOGIE VON DER KOMPAKT- BIS ZUR INDUSTRIEANLAGE

Je nach Art des Gebäcks werden mithilfe unserer Anlagen mit Gehängegärschränken die gewirkten Teiglinge gerollt, gewickelt, gestanzt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung aller Bedürfnisse.

S

- SERIE

Der Anspruch, jedem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anzubieten, zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Firmengeschichte. Das führte im Laufe der Jahre dazu, dass wir heute für alle individuellen Anforderungen die passende Maschinen, Anlagen und Öfen haben.

Die **S-Serie** bilden Anlagen, die auf dem Mini Rex basieren.

M

- SERIE

Wie alles von König steht auch die **M-Serie** für Anlagen auf höchstem Niveau. Diesen Erfolg erreicht man mit Erfahrung, umfangreichem Prozesswissen, dem konsequenten Streben nach Verbesserung und dem Willen, dem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anbieten zu können.

Zur **M-Serie** können die Anlagen gezählt werden, die im mittlerem Leistungssegment von 15-33 Hüben/min arbeiten.

L

- SERIE

Mit der **L-Serie** eröffnet König eine Kategorie in der industriellen Produktion von Backwaren. Diese Spitzenstellung betrifft nicht nur den numerischen Output, sondern auch so entscheidende Bereiche wie Produktqualität, Flexibilität, Effizienz, Ergonomie und Betriebssicherheit. Die L-Serie wird durchwegs mit Industrie Rex-Modellen ausgerüstet.



S

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



Den Einstieg in die S-Serie bildet der Mini Rex in der Version Multi oder Futura mit Formstation zur Herstellung von rundgewirkten, langgerollten, langgerollt-eingeschlagenen und flachgedrückten Produkten. Die Maschine ist mit Zusatzwerkzeugen auch zur Erstellung von Bolillos (Spitzbrötchen) und Teleras (flachgedrückt, gerillte Brötchen) erhältlich. Mit einer Stundenleistung von bis zu 4.800 Stück ist diese Maschine auch vielfach bewährt in In-Store-Bäckereien.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE G 2000



Ob rundgewirkt, gestanzt, oval oder eingeschlagen-langgerollt, die wirtschaftliche Kompaktanlage G 2000 mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine stellt sie perfekt her. Der Kompaktgärschrank mit 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75 g Teigstückeneinzelgewicht und einer Stundenleistung von ca. 2.500 Stück ist die ideale Lösung für Kleinst- und Kleinbetriebe oder In-Store-Bäckereien. Mit optionalem Zusatzmodul ist auch die Herstellung von Hamburger und Schnittbrötchen möglich.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE GS 2000



Die Produktvielfalt der G 2000 wird bei der **GS 2000** durch die universelle Formstation noch erweitert. Sie können Ihren Kunden eine Vielzahl attraktiver Kleingebäckssorten anbieten: Von rundgewirkten, langgerollten, langgerollt-gewickelten bis zu flachgedrückten Produkten mit einer Stundenleistung von bis zu 4.800 Stück ohne Gärschrankbetrieb.



DOWNLOADCENTER

DOCH LIEBER DIGITAL? ALLE BROSCHÜREN GIBT ES AUCH ONLINE

Digitale Kanäle sind blitzschnell und Inhalte im Hauch einer Sekunde schon wieder aktuell. Eine Kombination aus Print- und Online-Medium ist dennoch unumgänglich.

Im Downloadcenter auf unserer Website finden Sie alle Broschüren, Flyer und Customer Success Stories auch digital und zum Download bereitgestellt. Dadurch lässt sich außerdem nochmal mehr für eine grünere Welt tun.



Alle Detail-Broschüren
finden Sie auch in unserem
Downloadcenter online.

M

ECO TWIN



Die Eco Twin ist eine Kleingebäckanlage mit variabler Absetzung, die das Brötchenspektrum abdeckt. Die Eco Twin ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stanzwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation. Bei einer Leistung von bis zu 17 Hüben/min können bei 6-reihiger Ausführung 6.120 und bei 5-reihiger Ausführung 5.100 Stück Gebäck produziert werden. Mit der Eco Twin kann eine Vielfalt an Produkten hergestellt werden: rund, rund-gestanzt oder langgerollt, langgerollt-geschnitten oder langgerollt-gedrückt.



M

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. Die Multipurpose Anlage ist in semi-industrieller und industrieller Ausführung erhältlich. Sie definieren Ihre Produkthanforderungen und wir finden die technische Lösung.





M

COMBILINE



Bei der Entwicklung der Combiline wurde ein modulares Baukastensystem konsequent umgesetzt. Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten, Ihrer Marktbedürfnisse und Ihres Investitionsbudgets die Konfiguration der Anlage. Sollten Sie später andere Produkte benötigen oder einen weiteren Automatisierungsschritt machen wollen, kann die Anlage problemlos erweitert werden. Mit einer Leistung bis zu 25 Hüben/min bei 6-reihiger Arbeitsweise - dies entspricht einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück - können Sie eine Vielzahl an Produkten in höchster Qualität herstellen.



M

COMBILINE EC



Die Combiline EC ist die Erneuerung der Combiline, wodurch die Reinigung und Wartung durch die bessere Zugänglichkeit erleichtert werden. Mit der Combiline EC ermöglichen wir einen modularen Aufbau der Anlage an Ihre Bedürfnisse. Abhängig von räumlichen Gegebenheiten, Marktbedürfnissen oder Investitionsbudget erhalten Sie mit der Combiline EC Ihre optimale Brötchenanlage.





M

COMBILINE COMPACT



Die Combiline Compact ist eine qualitativ hochstehende Brötchenanlage, die eine hohe Produktvielfalt durch eine Schneidestation oder schnell wechselbare Stanzwerkzeuge für verschiedenste Formen ermöglicht. Bei einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können runde, rund-gestanzte, langgerollte, langgerollt-gedrückte oder langgerollt-geschnittene Produkte hergestellt werden. Die Anlage ist in den Arbeitsbreiten 600 und 800 mm erhältlich.



M

COMBILINE PLUS EC



Mit der Combiline plus EC bieten wir ein weiteres Modell im modularen Combiline Programm – mit einer erhöhten Leistung von 33 Hüben/min, das entspricht 11.880 Stück bei 6-reihiger Arbeitsweise. Für noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen – nun im „Easy Clean“ Design. Mit dieser Anlage können rund-gestanzte, langgerollt-gestanzte oder geschnittene Brötchen, wie zum Beispiel Kaiser- oder Schnittbrötchen hergestellt werden. Optionale Module, wie zum Beispiel eine Formstation oder Mohner erweitern Ihre Produktvielfalt sogar noch erheblich.





L

KGV I-VI PROGRAMM



Ob Kaisersemmeln, rheinische Schnittbrötchen, Steirische-Langsemmeln Berliner, Schrippen, Wachauer Laiberl oder Rosenbrötchen etc. Sie entscheiden, was und wie Sie produzieren wollen. Wir liefern Ihnen, was Sie dazu brauchen. Unsere Hochleistungsindustrieanlagen passen sich den individuellen Wünschen unserer Kunden optimal an und so können wir Ihnen garantieren, dass wir die beste Lösung für Ihre Bedürfnisse finden.



L

KGV EC



Die industrielle Brötchenanlage KGV EC erfüllt höchste Anforderungen bezüglich Performance und einfacher Reinigung und Zugänglichkeit. Mit einer Stundenleistung von 43.200 Stück/Stunde.



GÄRSYSTEME



STEP-GÄRSCHRANK

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 2.400 mm 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.



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 3.600 mm 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 Stickenwägen, auf denen das Gebäck direkt platziert wird, zugeführt. Der Stikkengärraum ist geeignet für einzeln oder doppelt ausgeführte Stickenwägen und Abmessungen von 800 x 600, 800 x 1.200 oder 1.000 x 600 mm. Die Klimasteuerung ermöglicht eine sehr genaue Regelung aller Gärparameter (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und sorgt für einheitliche und konstante Gärbedingungen in allen Bereichen des Gärchranks.

GÄRSYSTEME



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 1.400 mm erhältlich. Die Bandlänge des modular aufgebauten Bändergärschranks beträgt bis zu 400 m.



GEHÄNGEGÄRSCHRANK

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 3.000 mm lieferbar. Für Berliner- bzw. Krapfenanlagen ist der Gärschrank auch in den Breiten 1.000 oder 1.300 mm 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.



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.

LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG



**OPTIMALE BACKERGEBNISSE:
MODERNSTE BACKTECHNIK SICHERT
GLEICHMÄSSIGE PRODUKTQUALITÄT**

Die Öfen von König haben seit vielen Jahren ihren unverzichtbaren Platz in Bäckereien weltweit. Mit ihrer bewährten Technik garantieren sie jederzeit optimale Backergebnisse. Je nach Bedarf bieten wir Ihnen im Bereich Backen unterschiedliche Öfen.

ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) - Der Maßstab für Energieeffizienz aus dem Hause König

PU INTEGRAL - Der Universalbackofen mit aktiver Backfläche von 84m² bis 140m²

TUNNELÖFEN - Die modularen Industrieöfen für Ihre Produktvielfalt



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

Der Roto Passat von König ist ein Kompromiss ohne Kompromisse: Auf kleinstem Raum wird maximale Leistung geboten. Die bewährte Technik sorgt für beste, gleichmäßige Backergebnisse. Die durchdachte Konstruktion für ein unvergleichliches Verhältnis Backfläche zu Stellfläche: Keiner ist kleiner. Bei der Entwicklung der neuen „SE - save energy“ Version des Roto Passat wurde das Hauptaugenmerk auf das Thema „Energieeffizienz“ gelegt. Ein neu entwickeltes Heizregister ist die Grundlage dieser Energiereduktion. Das im Gegenstromprinzip betriebene Heizregister bietet nun einen deutlich höheren Wirkungsgrad und besseren Wärmeübergang.



PASSAT OH

Durch das bewährte Schlitzwandsystem, das heiße Luft wechselseitig in 30-Sekunden-Intervallen über das Backgut führt, ist der Passat OH nicht nur der kleinste Stikkenofen, sondern auch ein Garant für die Gleichmäßigkeit Ihrer Backwaren.





PU INTEGRAL

Der automatische Industriebackofen PU Integral zeichnet sich durch seine unabhängigen Backzonen aus, die mit Temperatur-, Luftmengen- und Feuchterege- lung eine optimale Produktqualität für alle Backwaren ermöglichen. Dazu verwendet König beim PU Integral ein innovatives Dichtsystem für die einzelnen Backzonen. Dadurch arbeitet der Ofen ähnlich wie mehrere einzel- ne Öfen, angepasst an die unterschiedlichen Backzeiten. Durch zwei unab- hängig arbeitende Transporteinheiten können kurze Backzeiten zur Herstel- lung von teilgebackenen Produkten realisiert werden. Das Produktsortiment umfasst teil- und fertiggebackene Produkte wie zum Beispiel Weizenkleinge- bäck, Laugengebäck, frei geschobenes Brot, Kastenbrot und Feingebäck.



SDD EOS

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist eine Speziallösung, die das Backen von Fladenbrot und typischer Pizza perfektioniert. Der SDD EOS ist in den Standardarbeitsbreiten 900, 1.100, 1.300, 1.500 und 1.700 mm erhältlich, bietet eine Backfläche von bis zu 60m² und ermöglicht Backtemperaturen von 150 °C bis 500 °C. Gebacken wird mit Hilfe von Strahlungsgasbrennern, die über und unter dem Transportband installiert sind. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Infrarot-Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft.



MDI STRATOS



Der indirekt beheizte Multideck Tunnelofen MDI Stratos ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle. Der MDI Stratos mit einer Standard Förder-/Bandbreite von 2.500 mm und einer Backfläche von bis zu 500 m, bietet Backtemperaturen von 100 °C bis 300 °C. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Da die Etagen völlig unabhängig voneinander sind, ist es auch möglich, unterschiedliche Mengen und/oder verschiedene Produkte gleichzeitig zu backen.



SDI PHAROS

Der SDI Pharos ist ein indirekt beheizter 1-etagiger Tunnelofen mit einer Backfläche von bis zu 200 m². Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. In diesem Ofen kommt das Prallstrahlensystem FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl) verstärkt zum Einsatz, um Strahlungswärme während des Backprozesses mit Konvektionswärme zu kombinieren. Der SDI Pharos ist geeignet zum Backen direkt am Band oder in Backformen und in den verschiedenen Arbeitsbreiten 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 und 4.100 mm erhältlich. Der Tunnelofen erreicht Backtemperaturen von 100 °C bis 300 °C. Die Backkammer ist in bis zu 4 Zonen teilbar, wobei jede Kammer mit eigenen Brennern für eine individuelle Temperaturregelung ausgestattet ist.



LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG



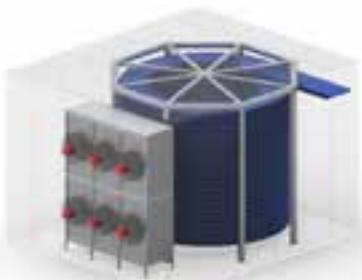
QUALITYVAC VAKUUMTECHNOLOGIE

Seit Produktion und Verkauf zunehmend an verschiedenen Standorten stattfinden, gilt es, einerseits die Produktionsmengen zu optimieren und andererseits dafür zu sorgen, dass an den Stellen, wo Backwaren verkauft werden, immer die richtige Menge in der besten Qualität und zum richtigen Zeitpunkt vorhanden ist. Mit der König QualityVac können Brote, Kleingebäck und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden. Dies ermöglicht eine verbesserte Produktqualität, eine raschere (sofortige) Weiterverarbeitung des Gebäcks sowie die Optimierung von Betriebsabläufen durch beispielsweise kürzere Backzeiten, reduzierte Prozesszeiten, flexibleren Ressourceneinsatz etc.



KÜHLSPIRALE | SPIRALFROSTER

Die Kühlspirale von König sorgt dank klimatisierter Luft für eine optimale und korrekte Abkühlung ihrer Produkte. Die für die Spiralen erforderliche Temperatur wird automatisch aufrechterhalten und durch 2 AHU (Air Handling Unit) erreicht. Diese werden für je eine Zone und eine Kühleinheit mit kaltem Wasser genutzt. Die Temperatureinstellung erfolgt dabei automatisch über eine SPS-Steuerung.



LEISTUNGSÜBERSICHT



KÖNIG

Bäckereimaschinen
& Anlagen
Planen & Realisieren
Service-Angebot



KNETEN & HEBEN



TEILEN & WIRKEN



TEIGBAND- TECHNOLOGIE



GÄREN, STANZEN & FORMEN

SIMIL - Serie
Gärsysteme



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



FÖRDERSYSTEME

KÖNIG

FÖRDERSYSTEME

König bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Förderbändern und Zubehör für die gesamte Prozessintegration und Automatisierung wie zum Beispiel:

- | Transportsysteme
- | Systeme zur Beladung und -entladung von Aggregaten
- | Blechentleerung
- | Produkttransfereinheit
- | Bedeckler
- | Entdeckler
- | Deckel-Rücktransporteinheit
- | Formenentleerung
- | Formenreinigung
- | Puffer etc.

Durch Pneumatikzylinder angetriebene und mit Stoßdämpfern ausgestattete Anschlagssysteme werden Erschütterungen der Platten / Bleche und der Produkte vermieden. Durch den Einsatz von hochwertigen, präzisen und induktiven Sensoren, die zur perfekten Erkennung und Positionierung der Platten / Bleche beitragen, wird eine hohe Prozesssicherheit erreicht. Dabei bestimmen und melden Sensoren über die Art und den Ort der Störung.



**VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE
ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT:**

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

**Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in
unserem Kundenvorführzentrum.**

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten.

Unser Vorführzentrum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.





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!

KÖNIG

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com