

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

QUALITYVAC

STEIGERUNG DER PRODUKT-
QUALITÄT UND EFFIZIENTERE
PROZESSE



KÜHLEN

KÖNIGLICHE PRODUKTQUALITÄT MIT VAKUUMTECHNOLOGIE

Mit der König Vakuumtechnologie können Brote, Kleingebäck und Feingebäck (beispielsweise Plunder) zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden.

Damit können Sie sicherstellen, dass an Ihren Verkaufsstellen immer die richtige Menge in der besten Qualität und zum richtigen Zeitpunkt vorhanden ist. Zusätzlich dazu optimieren Sie mit Vakuumtechnologie auch die Prozesse in der Backstube.



OHNE QualityVac



MIT QualityVac

VAKUUMTECHNOLOGIE – IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK



Verbesserte Produktqualität

hinsichtlich Frischhaltevermögen, Rösche, Volumen und Stabilität auch bei glutenfreien Gebäcken



Raschere (sofortige) Weiterverarbeitung

des Gebäcks und Brotes möglich z.B. beim Schneiden von Toast, Roggenbrot, Snacks etc.



Optimierte Betriebsabläufe:

- verkürzte Backzeiten von 10-35% (produktabhängig)
- reduziertes Equipment im Bereich der Tiefkühlung
- reduzierte Prozesszeiten (Lohn- und Energiekosten)
- Flexibilisierung im Ressourceneinsatz (zB Effizienzsteigerung durch Reduktion von Abkühlzeiten, kurzfristigere Planumsetzungsfähigkeit)



LEISTUNGSMERKMALE

- Prozess Know-How: Umfassende Prozessberatung und Einschulung bei der Einführung von Vakuumpkonditionierung in Ihrer Produktion durch qualifiziertes König Personal
- elektrische Schiebetüre, die je nach Kundenwunsch links- oder rechtsbündig möglich ist
- hohe Betriebssicherheit und lange Wartungsintervalle durch die Verwendung einer Schraubenpumpe mit keramikbeschichteten Verdichterschrauben (zur Vermeidung von Rostbildung mit anschließenden Festsetzen der Verdichtereinheit) – die Pumpe ist für Wartungszwecke einfach aus der Anlage ausfahrbar
- energieoptimierte Regelung
- optimierte stabile Einfahrtsrampe

REINIGUNG & WARTUNG

- Kammerausführung aus rost- und säurebeständigem Edelstahl (Duplexstahl)
- Hygienisches Bodensystem:
 - Bodenwanne zur Sammlung des anfallenden Kondensates und vollautomatisches Abpumpen
 - herausnehmbare Bodenplatte und Kondensatdeckenblech, wodurch die Kammer in Verbindung mit dem Kondensatablauf im Innenbereich waschbar ist
- durch die Verwendung eines Plattenwärmetauschers, welcher über Wartungs- und Reinigungsöffnungen verfügt, ist ein Tausch nach längerem Einsatz nicht erforderlich

SERVICE UND INBETRIEBNAHME

- weltweit vorhandenes Servicenetz für die Schraubenpumpe
- kurze Montagezeiten und einfache Inbetriebnahme durch qualifiziertes Serviceteam
- Verwendung von Standardkomponenten, die weltweit erhältlich sind
- robuste, geprüfte und langlebige Bauweise
- maximale Anlagenverfügbarkeit und minimale Stillstandszeiten: die gesamte Technik kann als Einheit gezielt getauscht werden (im Falle von Reparatur oder Service kann innerhalb kürzester Zeit die gesamte Saugereinheit ersetzt werden)

STEUERUNG UND BEDIENUNG

- einfache Steuerung mit Touchscreen-Bildschirm und 50 speicherbaren Programmschritten
- Fernwartung im Vollzugriff auf die gesamte Steuerung möglich

OPTIONEN

- erweiterbar auf ein Zweikammersystem ohne Technikaufrüstung
- Kaltwassereinheit optional erhältlich
- Ausführung auf Bodenniveau optional erhältlich

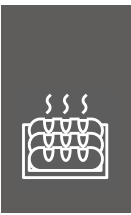


ANWENDUNGSBEREICHE

1

READY2EAT

Fertiggebackene Produkte werden nach dem Vakuumkonditionieren eingefroren und sind nach dem Auftauen sofort verzehrfähig mit röscher Kruste und saftiger Krume. Geeignet für beispielsweise Baguette, Hefeteige mit Hagelzucker, Brötchen, Pizzateiglinge oder mediterranes Gebäck (zB Fladenbrot)



Backen



KÖNIG
QualityVac



Frosten



Lagerung
Versand



Aufbacken



Einsatz der König QualityVac im Bereich Ready2Eat zur sofortigen Verzehrfähigkeit von Produkten in der Filiale

2

RÖSCHEVERLÄNGERUNG

Verlängerung der Optik und Rösche bei fertig gebackenen Brötchen und Kleingebäcken, die beispielsweise an Filialien ausgeliefert werden wie zum Beispiel bei mit Salz bestreut Brezen, mit Zucker bestreuten Hefeteigen oder gefüllten Plunder (zB Quarktaschen)

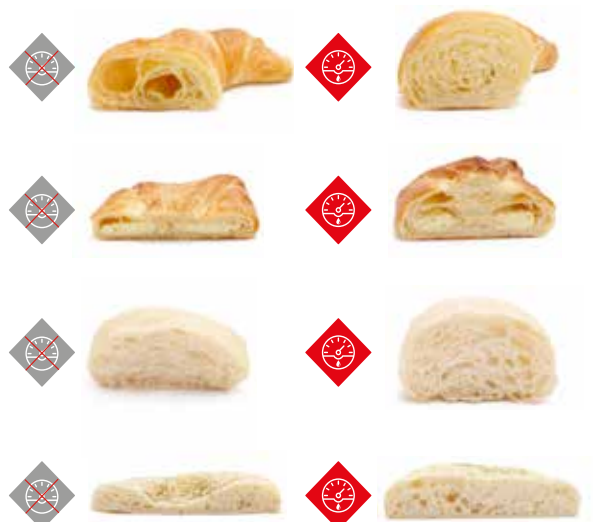


3

STABILISIEREN

Stabilisierung und Frischhaltung von fertig- oder teilgebackenem Brot, Kleingebäck (Brötchen) und Feingebäck (z.B. Plunder oder Croissants)

Backzeitreduktion um **10-35%** ►
Einsatz der König QualityVac zum Stabilisieren von Brot, Klein- und Feingebäck.



4

ABKÜHLEN

Schnelles Abkühlen von besonders empfindlichen Produkten wie zB Panettone, Blechkuchen, Bienenstich, Sandkuchen, Stollen etc. oder von teilgebackenen, fertig belegten Pizzen zur Vorbeugung gegen Durchfeuchten des Pizzabodens sowie die Abkühlung von Produkten, die anschließend geschnitten werden wie beispielsweise Toastbrot, Schnittbrot, glutenfreies Gebäck und Snacks.



5

MASSENKÜHLEN

Zusätzlich zu oben angeführten Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältige andere Anwendungsbereiche möglich, vor allem beim Massenkühlen wie beispielsweise beim Abkühlen von Reis, Pudding, Nudeln, Kartoffeln oder großen Kochstücken in Großküchen.



DAS FUNKTIONSPRINZIP

Der Luftdruck bestimmt die Temperatur, bei der Flüssigkeit siedet. Je niedriger der Luftdruck, desto niedriger der Siedepunkt. Dieses physikalische Prinzip ist die naturwissenschaftliche Basis der König QualityVac. Das Verfahren nutzt diesen Effekt, indem es dem Produkt die für den Prozess nötige Energie in Form von Wärme entzieht. Das Produkt kühlt somit in kürzester Zeit ab und wird gleichzeitig stabilisiert.



Ein ofenheißer Stikkenwagen mit teilgebackenen Produkten wird in die Vakuumkanter eingefahren, dort wird der Druck mittels Vakuumpumpen abgesenkt.

Infolge des sinkenden Druckes verdampft Wasser. Dadurch werden die Produkte binnen weniger Minuten abgekühlt und können nach einer allfälligen – ungekühlten – Zwischenlagerung im Produktionsbetrieb faktisch ohne Qualitätsverlust Tage oder sogar Wochen später an dem Ort, wo man sie verkaufen oder verzehren will, fertiggebacken werden.



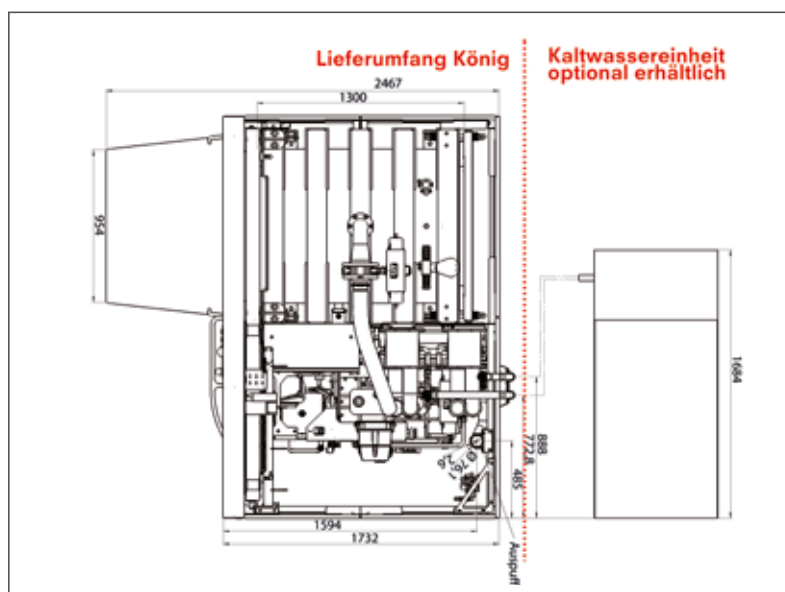
TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

Zur einfachen Konfiguration und Auslegung der Anlagengröße, sowie die Möglichkeit zur nachträglichen Erweiterung der Anlage wurde die König QualityVac in modularer, einheitlicher Bauweise in **3 verschiedenen Grundgrößen** konstruiert. Damit ist gewährleistet, dass alle Europaletten (800x1200mm) bzw. deren abgeleitete Gebindegrößen für die König QualityVac geeignet sind.

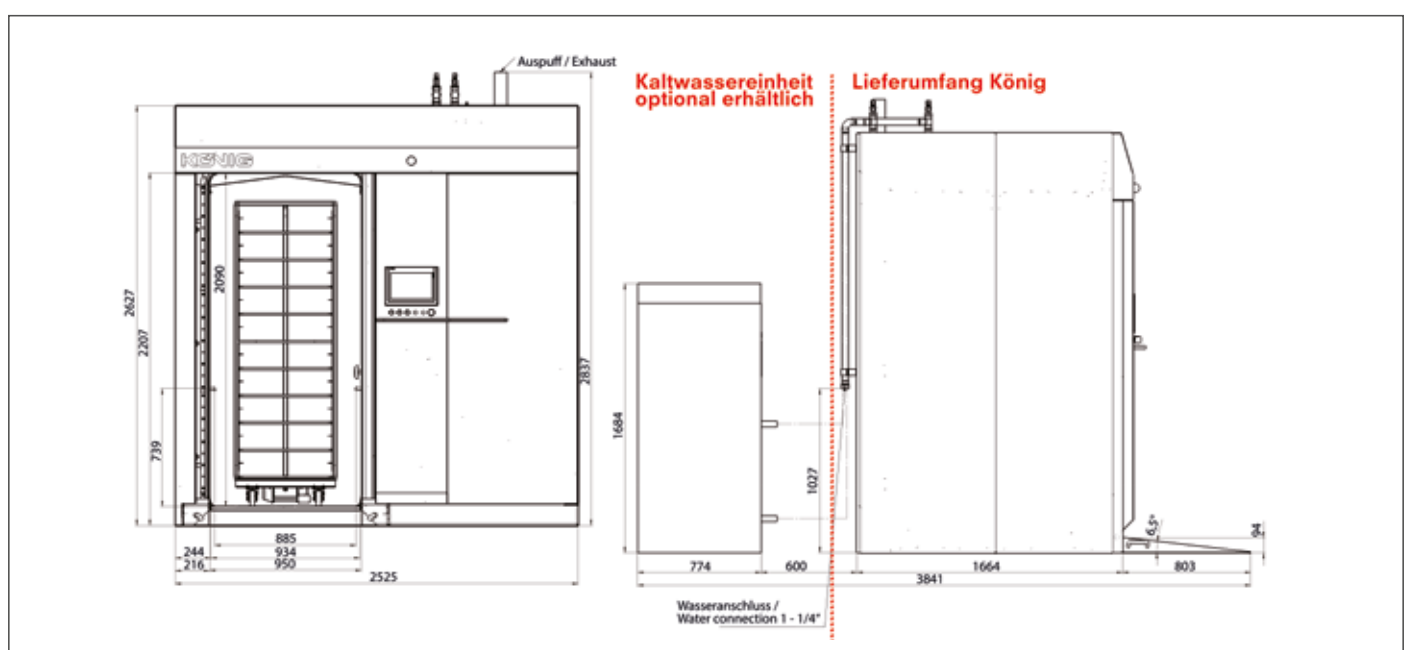
	Einwagenkammer	Zweiwagenkammer	Dreiwagenkammer
Abmessungen B x T x H (nutzbares Innenmaß)	885 x 1.300 x 2.000 mm	885 x 2.600 x 2.000 mm	885 x 3.900 x 2.000mm
Abmessungen mit Einfahrtsrampe (803mm) B x T x H (außen)	2.525 x 2.467 x 2.837 mm	2.525 x 3.770 x 2.837 mm	2.525 x 5.073 x 2.837mm
Türen	1-2	1-2	1-2
Druckluft	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min

ABMESSUNGEN

Beispiel: Einwagenkammer



Mit einer optionalen Kaltwassereinheit benötigen Sie weniger Wasser für die Kühlung, da es ein geschlossenes System ist. Somit sind Sie auch nicht von übergeordneter Kältetechnik in Ihrer Bäckerei abhängig. Wir verwenden hochwertige gebaute Kaltwassereinheiten mit weltweitem Servicenetz für maximal zuverlässigen Betrieb.





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 QualityVac