

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

TUNNELÖFEN

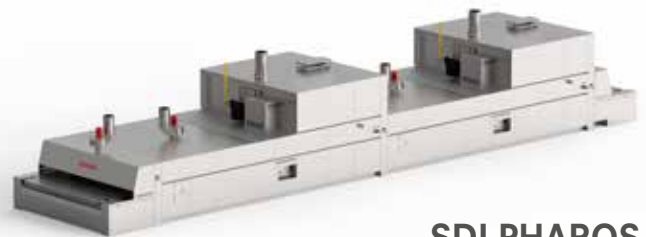
INDUSTRIEÖFEN FÜR
IHRE PRODUKTVIELFALT



SDD EOS



MDI STRATOS



SDI PHAROS

SDD EOS

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist eine Speziallösung, die das Backen von Flachbrot und typischer Pizza perfektioniert. Gebacken wird mit Hilfe von Strahlungsgasbrennern, die über und unter dem Transportband installiert sind. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch IR Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Dieser Ofen kann unvergleichbar hohe Temperaturen erreichen (500°C), jedoch auch auf bis zu 150° C herunterreguliert werden. So können verschiedenste rustikale Gebäcksorten gebacken werden.

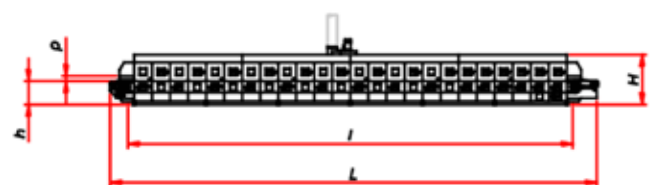
DHM SYSTEM

Der Backprozess wird durch Königs hocheffizientes Temperaturregelsystem, das **DHM (Direct Heating Management - Direktbeheizungsmanagement)** System überwacht.



LEISTUNGSMERKMALE

- zum Backen direkt am Band oder in Backformen
- Standard Bandbreiten : 900-1.700 mm*
- Verfügbare Bandbreiten: bis zu 2.400 mm*
- Backfläche bis zu 67 m²
- Backtemperaturen von 150°C bis 500°C
- Backkammer im Abstand von jeweils 1500mm in Zonen teilbar mit eigenen Brennern für individuelle Temperaturregelung
- Gasbrenner mit großem Regelbereich
- individuelle Regelung der Ober- und Unterhitze
- verstärkter Schwadenabzug für jede Zone mittels einstellbarer Klappe
- hochpräzise Förderband-Vorheizstation
- minimale Wärmeverluste durch effiziente Isolierung
- Einbau von Sichttüren entlang der Backkammer möglich
- Förderband in Steinplatten- (SDD-SP), Metallplatten- (SDD-MP), Netz- (SDD-WM) oder Scharnierplatten- (SDD-MS) Ausführung
- mit Reinigungssystemen für Band und Backkammer möglich
- Einbau eines Befeuchters an der Eingabe möglich
- in die Backkammer können ausgerichtete Luftverwirbelungen integriert werden
- modulare Bauweise
- Hygienesdesign in Edelstahl



Auch in elektrischer Ausführung erhältlich

SDD EOS*											
Backfläche m ²		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)			Installierte Referenzleistung	
min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW/m ²	Mcal/h m ²
1,8	36	900	2.000	39.500	950	200	1.990	l + 1.750 ÷ 2.800	2.020	19 ÷ 80	16 ÷ 70
2,2	43	1.100	2.000	39.500			2.190				
2,6	51	1.300	2.000	39.500			2.390				
3,0	59	1.500	2.000	39.500			2.590				
3,4	67	1.700	2.000	39.500			2.790				

* Unsere technische Abteilung ist offen für die Analyse von Öfen mit Eigenschaften außerhalb der angegebenen Bereiche. Angegebene Werte sind je nach Ofencharakteristik zu prüfen.

OPTIONEN SDD EOS:

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist auch in einer Kompaktversion als SDD MINI erhältlich. (Arbeitsbreite = 800 mm; Länge = 2000 bis 5000 mm)

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.

ENERGIESYSTEM – ADVANCED POWER SYSTEM (PWR)

Das Energiesystem PWR (Power Where/When Required – Energie wo/wann erforderlich), Königs hochentwickelte Energieverteilungs- und Temperaturregelmethode, ermöglicht eine sorgfältige Kontrolle der Kalorienzufuhr in das Produkt sowie der Backumgebung in jeder Ofenzone und gewährleistet damit maximale Energieeffizienz.

VERSTÄRKTES LUFTSTRAHLSYSTEM – FORCED AIR JET SYSTEM (FAJ)

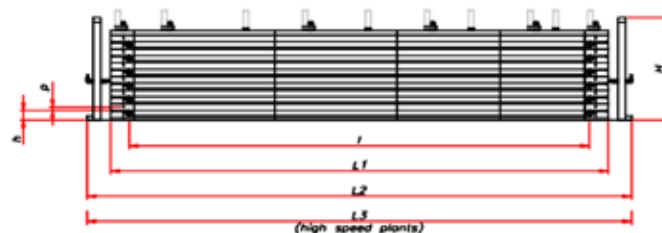
Der MDI STRATOS kann zusätzlich mit einem König Prallstrahl FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl), System ausgestattet werden, falls Produkte gleichzeitig mit Strahlungswärme und Umluft gebacken werden sollen.



MDI STRATOS MIT 1 ETAGE



MDI STRATOS MIT 4 ETAGEN



LEISTUNGSMERKMALE

- Zum Backen direkt am Band oder in Backformen
- Standard Förder-/Bandbreite: 2.500 mm*
- Verfügbare Bandbreiten: bis zu 3.300 mm*
- Backfläche bis zu 500 m²
- Backtemperaturen von 100°C bis 300°C
- bis zu 6 Etagen
- Backkammer jeder Etage teilbar in bis zu 4 Zonen mit eigenen Brennern für individuelle Temperaturregelung
- Gas- oder Ölbrenner mit großem Regelbereich
- individuelle Regelung der Ober- und Unterhitze jeder Zone mittels eigener Klappe und Zonentrennung
- Feineinstellung der seitlichen Hitzeverteilung in jeder Zone mittels Klappe, die den Wärmefluss in der Strahlungszone kontrolliert
- verstärkte Dampfabsaugung mit einstellbarer Klappe für jede Zone
- Einbau einer Förderband-Vorheizstation möglich
- präzise Beschwadung mit unabhängiger Temperatureinstellung bei Eingabe möglich
- voneinander unabhängige Etagen (völlig geschlossen)
- das kompakte Design, die in den Backkammern laufenden Bänder und die effiziente Isolierung gewährleisten minimale Wärmeverluste
- Einbau von Sichttüren entlang der Backkammer möglich
- Förderband in Steinplatten- (MDI-SP), Metallplatten- (MDI-MP), Netz- (MDI-WM) oder Scharnierplatten- (MDI-MS) Ausführung
- mit Reinigungssystem für Band möglich
- mit Reinigungssystem für Backkammer möglich
- kompatibel mit verschiedenen Zuführ-/Entladesystemen
- Hochgeschwindigkeitslifte zum Beschicken und Entladen
- modulare Bauweise und kleine Stellfläche



Auch in elektrischer Ausführung erhältlich

DER MDI STRATOS WÄCHST MIT IHREN ANFORDERUNGEN:

Der Ofen bietet extreme Flexibilität hinsichtlich Skalierbarkeit. Ausgehend von 1 Etage kann er jederzeit einfach in der Höhe und/oder Länge um weitere Etagen und/oder Module erweitert werden, und sich so perfekt an die wachsenden Erfordernisse anpassen. Das ist sowohl für handwerkliche Bäckereien als auch für Industriebetriebe ideal.



Steinplattenausführung



Metallplattenausführung



Netzplattenausführung



Scharnierplattenausführung



MDI STRATOS*																
Etagen	Zonen	Backfläche (m ²)		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)					Installierte Referenzleistung		
		min	max	w	l min	l max	h	p	W	L1	L2 max	L3 max	H	kW	Mcal/h	
1	1	13	21	2.500	5.000	8.500	600	200	4.800	l + 2.000	l + 5.000	l + 7.500	1.300	110÷200	95÷170	
	2	25	43		10.000	17.000								220÷400	190÷340	
	3	38	64		15.000	25.500								330÷600	280÷520	
	4	50	85		20.000	34.000								440÷800	380÷690	
2	1	25	43		5.000	8.500							2.150	220÷400	190÷340	
	2	50	85		10.000	17.000								440÷800	380÷690	
	3	75	128		15.000	25.500								660÷1200	570÷1030	
	4	100	170		20.000	34.000								880÷1600	760÷1380	
3	1	38	64		5.000	8.500							3.000	330÷600	280÷520	
	2	75	128		10.000	17.000								660÷1200	570÷1030	
	3	113	191		15.000	25.500								990÷1800	850÷1550	
	4	150	255		20.000	34.000								1320÷2400	1140÷2060	
4	1	50	85		5.000	8.500							3.850	440÷800	380÷690	
	2	100	170		10.000	17.000								880÷1600	760÷1380	
	3	150	255		15.000	25.500								1320÷2400	1140÷2060	
	4	200	340		20.000	34.000								1760÷3200	1510÷2750	
5	1	63	106		5.000	8.500							4.700	550÷1000	470÷860	
	2	125	213		10.000	17.000								1100÷2000	950÷1720	
	3	188	319		15.000	25.500								1650÷3000	1420÷2580	
	4	250	425		20.000	34.000								2200÷4000	1890÷3440	
6	1	75	128	5.000	8.500	5.550	660÷1200	570÷1030								
	2	150	255	10.000	17.000		1320÷2400	1140÷2060								
	3	225	383	15.000	25.500		1980÷3600	1700÷3100								
	4	300	510	20.000	34.000		2640÷4800	2270÷4130								

* Unsere technische Abteilung ist offen für die Analyse von Öfen mit Eigenschaften außerhalb der angegebenen Bereiche. Angegebene Werte sind je nach Ofencharakteristik zu prüfen.




SDI PHAROS

Der indirekt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDI PHAROS nutzt die für den MDI STRATOS entwickelte Technologie, ist jedoch in verschiedenen Arbeitsbreiten und mit Brennern in Turmbauweise erhältlich.

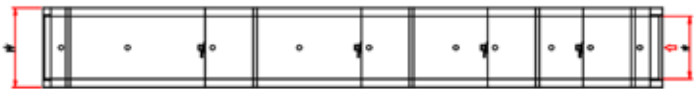
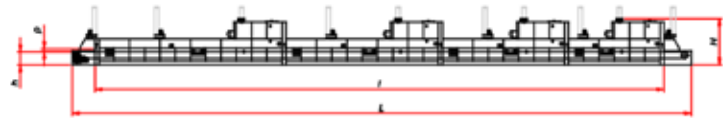


In diesem Ofen kommt das Prallstrahlssystem FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl) verstärkt zum Einsatz, um Strahlungswärme während des Backprozesses mit Konvektionswärme zu kombinieren. Es ist möglich, die Richtung des Luftstrahls von oben nach unten oder von unten nach oben einzustellen.

 Auch in elektrischer Ausführung erhältlich

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGSMERKMALE IM VERGLEICH ZUM MDI STRATOS

- Standard Förder-/Bandbreite: 1.900 bis 4.100 mm*
- Verfügbare Bandbreiten: bis zu 4.900 mm*
- Backfläche bis zu 300 m² bei Temperaturen von 100 bis 300°C
- Der Backvorgang ist direkt auf dem Band oder in der Backform möglich
- Individuelle Steuerung der Beheizung von oben und unten
- Integriertes Reinigungssystem für Förderband und Backkammer



SDI PHAROS*														
Zonen	Backfläche (m ²)		Nennabmessungen (mm)					Gesamtabmessungen (mm)			Installierte Referenzleistung			
	min	max	w	l min	l max	h	p	W	L	H	kW	Mcal/h		
1	10	30	1.900	5000	16000	800	280	3.200	l + 3.300	3.000	350	300		
2	19	61		10000	32000						700	600		
3	29	91		15000	48000						1.050	900		
4	38	122		20000	64000						1.400	1.200		
1	13	30	2.500	5000	12000			3.800			350	300		
2	25	60		10000	24000						700	600		
3	38	90		15000	36000						1.050	900		
4	50	120		20000	48000						1.400	1.200		
1	16	31	3.100	5000	10000			4.400			l + 3.300	3.000	350	300
2	31	62		10000	20000								700	600
3	47	93		15000	30000								1.050	900
4	62	124		20000	40000								1.400	1.200
1	19	48	3.700	5000	13000			5.000			350÷550	300÷470		
2	37	96		10000	26000								700÷1100	600÷950
3	56	144		15000	39000								1050÷1650	900÷1420
4	74	192		20000	52000								1400÷2200	1200÷1890
1	21	49	4.100	5000	12000	5.400	350÷550	300÷470						
2	41	98		10000	24000				700÷1100	600÷950				
3	62	148		15000	36000				1050÷1650	900÷1420				
4	82	197		20000	48000				1400÷2200	1200÷1890				

* Unsere technische Abteilung ist offen für die Analyse von Öfen mit Eigenschaften außerhalb der angegebenen Bereiche. Angegebene Werte sind je nach Ofencharakteristik zu prüfen.

PRODUKTPALETTE

		SDD EOS	MDI STRATOS	SDI PAHROS
max. Backfläche (m²)		67	500	200
max. Temperatur (°C)		500	300	300
max. Zonen		1 Zone alle 1,5m	4	6
Brötchen			X	X
Baguette			X	X
Ciabatta			X	X
Brotlaibe			X	X
Toastbrot/Kastenbrot			X	X
Snacks			X	X
Zwieback			X	X
Croissants			X	X
Blätterteiggebäck			X	X
Kuchen			X	X
rustikales Brot		X	X	X
Focaccia		X	X	X
Pizza		X	X	X
Italienische Pizza		X		
Fladenbrot		X		
Pitabrot		X		



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 unsere Backöfen