

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

TURN KEY
LÖSUNGEN

IHR PARTNER FÜR
MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTLÖSUNGEN



IHR PARTNER FÜR KOMPLETTE BÄCKEREILÖSUNGEN

Die neue Produktionslinie mit all ihren Raffinessen ist äußerst beeindruckend. Die hochwertige Produktion des Brotes und die professionelle Arbeit unserer Bäcker unterstreichen unsere Position als führender Hersteller von Tiefkühlbackwaren.

Wir haben eine große Zahl an König Equipment, Teigaufarbeitung, Mixer und Öfen – wir sind begeistert. Koenig hat einen großartigen Ruf, großartige Ergebnisse, großartigen Service und ist ein großartiges Unternehmen, daher kaufen wir weiterhin die Maschinen.

Die Ausrüstung von König ist hochfunktionell, sehr gut verarbeitet und ein guter Kaufpreis. Zu König haben wir eine sehr gute Beziehung aufgebaut, vor allem im Bereich weicher und fermentierter Teige, die deshalb so viele Jahre anhält. König hat für uns die Art und Weise, wie wir jetzt produzieren, enorm verändert.“

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und unsere bestens ausgebildeten Mitarbeiter unterstützen Sie in Ihren Turn-Key Projekten mit maßgeschneiderten Lösungen mit ausgereifter Technologie und Technik. Bei derartigen Projekten greifen wir 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 und schlüsselfertiges Rund-um-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.

LEISTUNGSÜBERBLICK



KNETEN



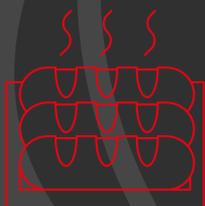
TEIGAUFARBEITUNG



GÄRSYSTEME



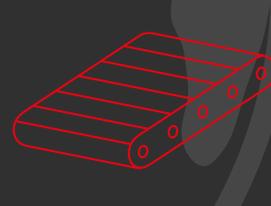
SCHNEIDEN



BACKEN



KÜHLEN & FROSTEN



HANDLINGSYSTEME

IHRE VORTEILE MIT UNSEREN PROJEKTLÖSUNGEN

Je nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen plant König Ihr individuelles Projekt. Ob Hamburgerbrötchen, rustikale Brote oder Donutlinien, wir haben die passende Lösung für Sie. König entwirft Linien für Produkte in Blechen oder Formen sowie Linien für freistehende Produkte.

Die Linienkonfiguration ist darauf ausgelegt, mit Ihren Teigen die beste Produktqualität zu erreichen, angefangen beim Kneten über das Gären und Backen bis hin zur Produkthandhabung, Kühlung und Frosten.



RUSTIKALE PRODUKTE
(Ciabatta, Baguette, Brot, etc.)



BRÖTCHEN
(Hamburger, Hot Dog, Kaiser, etc.)



MEDITERRANE PRODUKTE
(Pizza, Pita, Pinsa, etc.)



FEINGEBÄCK
(Croissant, Plunder, etc.)



KASTENBROT



MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN.

Wir konzipieren Ihre Anlage genau nach Ihren Bedürfnissen. Unsere Lösungen bieten ein hohes Maß an Individualisierung.



EFFIZIENTE PRODUKTION.

Automatisieren Sie mit uns Ihre Produktion, sparen Sie wertvolle Ressourcen wie Arbeitskräfte und Zeit und erzielen Sie eine höhere und konstantere Produktqualität.



SEHR ERFAHRENES TEAM MIT JAHRELANGER KENNTNIS DES GESAMTEN HERSTELLUNGSPROZESSES.

Von Produktentwicklung, Engineering, Projektmanagement, Konstruktion, Montage, Inbetriebnahme, Service und Ersatzteilkhaltung.



ENTWICKELT FÜR EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG.

Die Anlagen sind auf einfache Reinigung und bequemen Zugang für Wartungs- und Servicearbeiten ausgelegt.



WIR PLANEN & REALISIEREN MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR IHRE KOMPLETTE BÄCKEREI



IHR SPEZIALIST FÜR DIE PLANUNG UND AUSRÜSTUNG IHRER GESAMTEN PRODUKTION



Kneten

Das Produktsortiment von König besteht aus unterschiedlichen Doppelwellen- und Spiralknetern für unterschiedliche Teigarten und dem passenden Hebekipper.



Teigaufarbeitung

Wir bieten Teigbandanlagen sowie Brötchenanlagen für eine endlose Produktvielfalt und mit unterschiedlichen Kapazitäten. Für schonendes Teighandling und hohe Gewichtsgenauigkeit.



Gärsysteme

Für das Gären Ihrer Teiglinge bieten wir Stufen-, Spiral-, Gehänge-, Platten- oder Stikken-Gärsysteme. Die Gärsysteme sind in verschiedenen Größen komplett konfigurierbar.



Schneiden

Mit iSCORE verfügen wir über ein leistungsstarkes Schneidesystem für schonendes und präzises Schneiden mit intelligenten Funktionen für eine einfache Bedienung.



Backen

Im Bereich des industriellen Backens bietet König Ein- und Mehretagenöfen sowie den Plattenumlauföfen PU Integral an. Je nach Ofentyp eignen sie sich für Produkte auf/in Blechen oder Formen.



Kühlen & Frosten

Wir verfügen über verschiedene Arten von Kühl- und Gefriergeräte als Stufen- oder Spiralkühler. Sie werden entsprechend Ihrem Platzbedarf und Ihren Kühl- oder Gefrierzeiten entworfen und gebaut.



Handling

Wir unterstützen Sie beim Produkthandling im gesamten Produktionsprozess. Dies reicht von Förderanlagen über Entdeckeler, Blechentleerung bis hin zu Reinigungsanlagen.

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

BEISPIELANLAGEN

BRÖTCHENLINIE

- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Vorgärschrankanlage
- 3 Gärschrankbeladung
- 4 Plattengärschrank
- 5 Schneideeinheit
- 6 Produkttransfereinheit
- 7 Backofen PU Integral
- 8 Kühlspirale
- 9 Spiralfroster

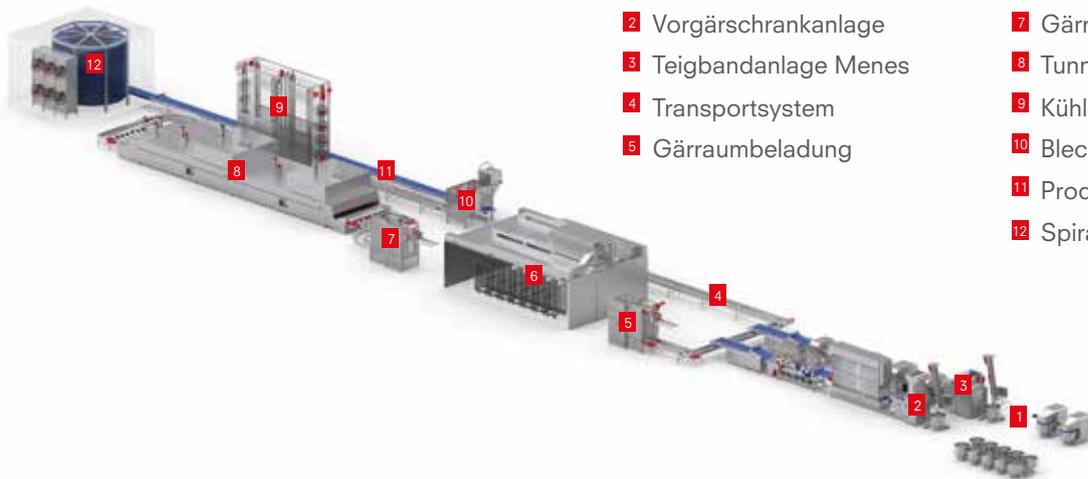


PRODUKTBEISPIELE

Brötchen	Brotlaib	Schokolade- und Fruchtbrötchen
		

MULTIFUNKTIONSLINIE

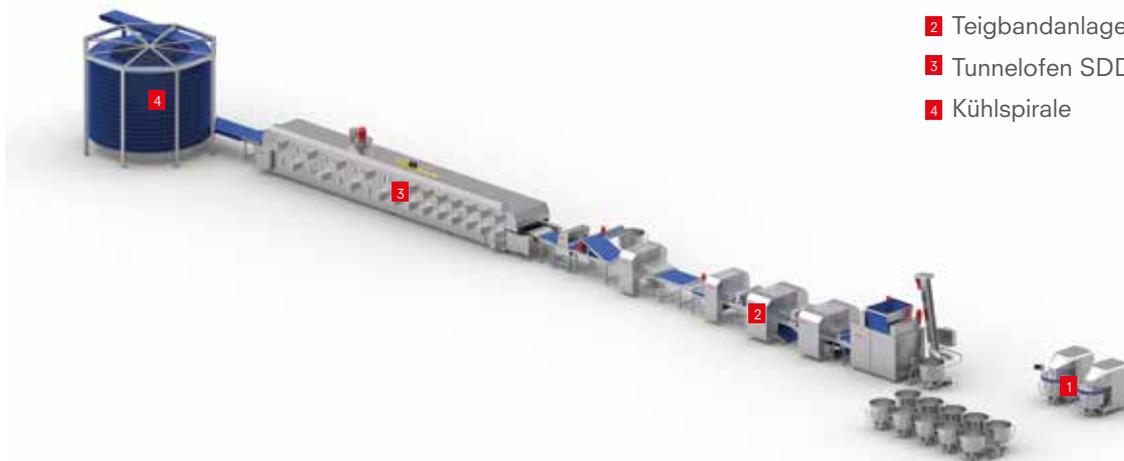
- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Vorgärschrankanlage
- 3 Teigbandanlage Menes
- 4 Transportsystem
- 5 Gärraumbeladung
- 6 Stikkengärraum
- 7 Gärraumentladung
- 8 Tunnelofen SDI Pharos
- 9 Kühlung
- 10 Blechentleerung
- 11 Produkttransportsystem
- 12 Spiralfroster



PRODUKTBEISPIELE

Brötchen	Baguette	Ciabatta	Brotlaib	Snacks	Croissant
					
Kuchen	Focaccia	Pizza	Schokolade- und Fruchtbrötchen	Hamburger	Hot Dog
					

FLADENBROT- UND PIZZA LINIE

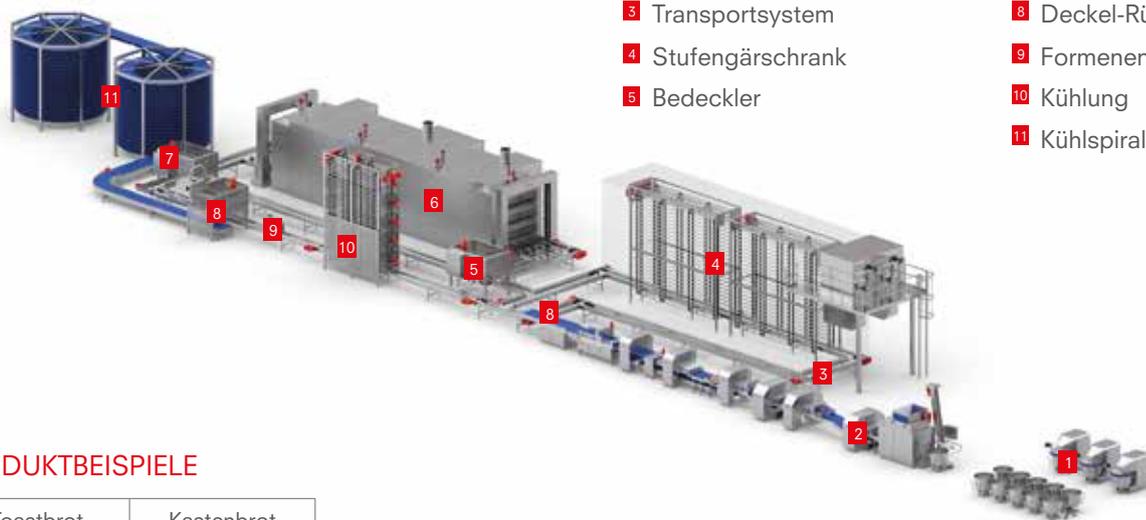


- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Teigbandanlage Menes
- 3 Tunnelofen SDD EOS
- 4 Kühlspirale

PRODUKTBEISPIELE

rustikales Brot	Focaccia	Pizza	italienische Pizza	Fladenbrot	Pitabrot
					

TOASTBROT LINIE



- 1 Doppelwellenknetter DW 240-H
- 2 Teigbandanlage Menes
- 3 Transportsystem
- 4 Stufengärschrank
- 5 Bedeckler
- 6 Tunnelofen MDI STRATOS
- 7 Entdeckler
- 8 Deckel-Rücktransporteinheit
- 9 Formenentleerung / -reinigung
- 10 Kühlung
- 11 Kühlspirale

PRODUKTBEISPIELE

Toastbrot	Kastenbrot
	



KÖNIG

QR code zur Produktkategorie „Projektlösungen“

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

IHR KONTAKT FÜR PROJEKTLÖSUNGEN

Koenig Technology Projektmanagement GmbH

Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR), ITALY
Tel.: +39 045 23 23 800
info_it@koenig-rex.com