

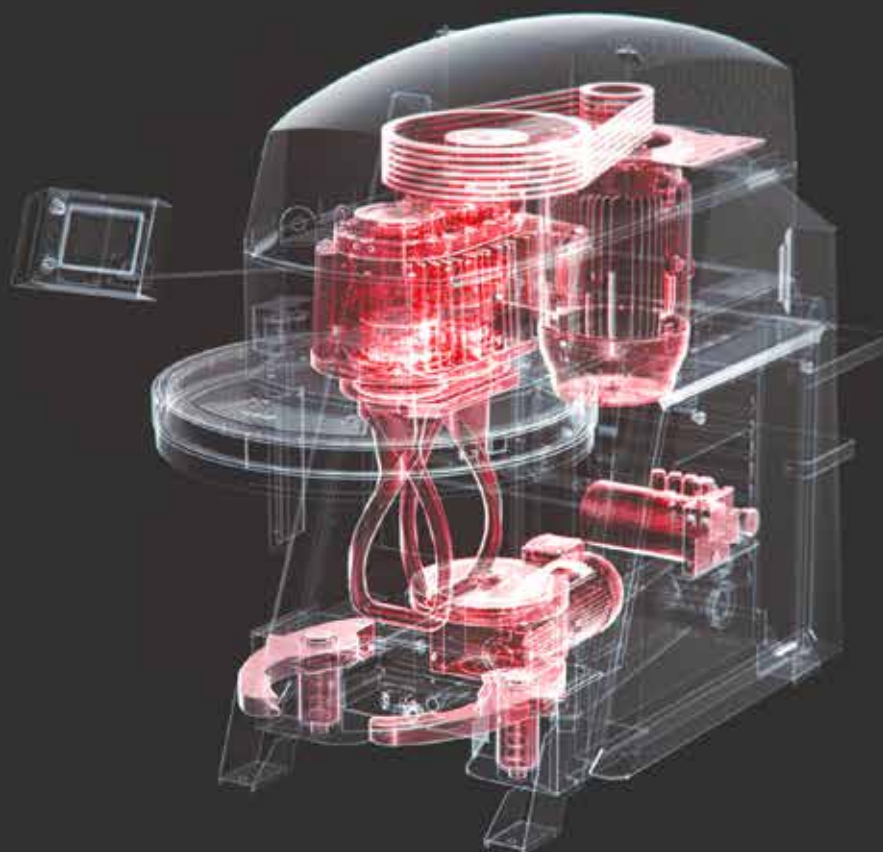
KONIG

THE BAKER'S
CROWN

KNETMASCHINEN & HEBEKIPPER

BESTE ERGEBNISSE VON
ANFANG AN

KNETEN & HEBEN



ÜBERSICHT

1

KNETEN

SPIRALKNETMASCHINE

2

KNETEN

DOPPELWELLEN-
KNETMASCHINE

3

HEBEN

HEBEKIPPER HERKULES



DOPPELWELLENKNETMASCHINE

Die Doppelwellenknetmaschine von König 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. Beste Resultate werden auch für Roggen- und Roggenmische teige ab TA 180 erzielt. Durch ihre stabile Bauweise, Zuverlässigkeit und einfache Bedienung wird sie von Kunden in aller Welt geschätzt.



HIGHLIGHTS



Intensive, schonende Teigaufarbeitung
(z.B. bei Fruchtteigen)



2 Geschwindigkeitsstufen
für Knetwerkzeuge und Teigschale



Kurze Knetzeiten
bei minimaler Teigerwärmung

DETAILS

- Teigfassung 125 kg und 240 kg
- Ausfahrbare Teigschale
- Hydraulische Teigschalenverriegelung
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- optional mit Edelstahl-Grundrahmen erhältlich

HYGIENEBAUART „H“

- Reinigbar mit Schwallwasser
(Wasser mit Niederdruck)
- Verkleidungen & Schaltschrank aus Edelstahl
- Abflussbohrungen in den Grundplatten von
Maschinengestell und Maschinenkopf
- Reibradaufnahme in Edelstahl-Ausführung
- Reibradaufnahme mit Schwallwasserablauf
- Staubdichte Knetschalenabdeckung
- Touchpanel in IP65
- Maschinengestell und Maschinenkopf in
komplett abgedichteter Schweißkonstruktion



SPIRALKNETMASCHINE

Wie alle König Knetmaschinen ist der Spiralknetter serienmäßig mit ausfahrbarer Teigschale ausgestattet und gewährleistet damit einen rationalen Arbeitsablauf verbunden mit hohem Bedienkomfort.

Weil das Zusammenspiel von Knetgeschwindigkeit sowie der Drehzahl bzw. Drehrichtung der Knetschale vom Bediener exakt eingestellt und im Programm der Steuerung hinterlegt werden kann, sind die Modelle der SP-Serie universell einsetzbar und auf nahezu jede Rezeptur anzupassen. Die universell einsetzbare Spiralknetmaschine von König 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.



HIGHLIGHTS



Stabile Bauweise
für anspruchsvolle Teige



2 Geschwindigkeitsstufen
für Knetwerkzeuge und Teigschale



Kurze Knetzeiten
bei minimaler Teigerwärmung

DETAILS

- Industrieknetter der Spitzenklasse
- Teigfassung 160 und 240 kg
- Kopf hydraulisch heb- und senkbar
- Teigschale ausfahrbar
- Hydraulische Teigschalenverriegelung
- Optional auch mit Edelstahlgrundrahmen erhältlich

TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH | SPIRALKNETTER & DOPPELWELLENKNETTER

	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	240 kg	125 kg	240 kg
Schaleninhalt	225 liter	360 liter	190 Liter	370 Liter
Schalendurchmesser innen	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Oberkante Schale (D)	890 mm	1.010 mm	790 mm	990 mm
Schalendrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	11,7 U/min	10,6 U/min	10,7 U/min	7,5 U/min
2. Geschwindigkeiten (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. Geschwindigkeiten (Kneten)	183 U/min	189 U/min	240 U/min	229 U/min
Bemessungsleistung	17,5 kW	24,6 kW	19 kW	28,6 kW (30,6 kW)
Abmessungen:				
Länge	2.217 mm	2.404 mm	2.176 mm	2.569 mm (2.113 mm)
Breite	1.370 mm	1.396 mm	1.365 mm	1.449 mm (1.630 mm)
Höhe	1.953 mm	2.068 mm	1.983 mm	2.349 mm (2.301 mm)
Gewicht einschl. Schale ca.	1.490 kg	1.810 kg	1.825 kg	2.060 kg (3.000 kg)

HEBEKIPPER HERKULES

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.

DETAILS

- Hubkraft bis max. 1.000 kg
- Wahlweise in Rechts- oder Linksausführung
- Auch für geringe Kipphöhen lieferbar
- Basisgestell in Edelstahl ausführung erhältlich



HIGHLIGHTS



Kipphöhe einstellbar

in Stufen von ca. 50 mm bis max. 3.300 mm

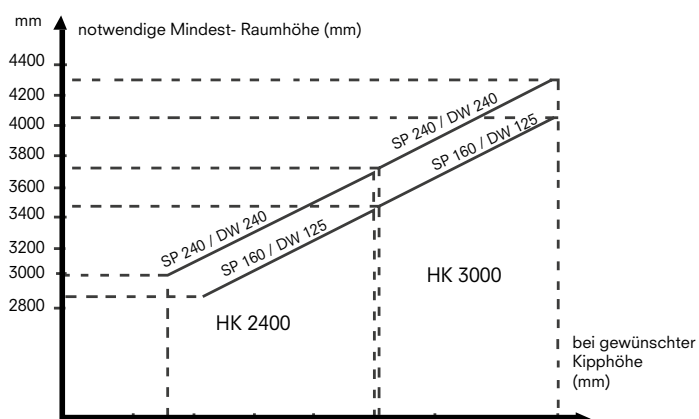


Quer verfahrbar (Sonderausführung)



Aufnahmevorrichtung Fremdfabrikate optional erhältlich

NOTWENDIGE MINDESTRAUMHÖHE BEI GEWÜNSCHTER KIPPHÖHE





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 zur Produktkategorie „Kneten & Heben“