



THE BAKER'S
CROWN



COMBILINE plus EC

DIE MODULARE BRÖTCHENANLAGE
MIT EINER LEISTUNG VON 33 HÜBEN/MIN
IM EASY CLEAN DESIGN

DAS MODULARE COMBILINE SYSTEM



Mit der **Combine plus EC** mit Industrie Rex oder Industrie Rex Compact AW als Kopfmaschine bietet König ein weiteres Modell im modularen Combine-Programm **mit einer erhöhten Leistung von 33 Hüben/min.**

Die Combine plus EC kann durch den modularen Aufbau an die Bedürfnisse Ihrer Bäckerei angepasst werden. 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, kann die Anlage ohne großen Aufwand und lange Betriebsunterbrechungen erweitert werden.

Das **Easy Clean Design** ermöglicht noch einfachere Reinigung, Wartung und Zugänglichkeit zu allen Modulen.

Gemeinsam mit Ihnen konzipieren wir die ideale Anlage für Ihren Betrieb:

- neue Maßstäbe hinsichtlich Hygiene & Zugänglichkeit
- gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar
- zugeschnitten auf Ihre Teige und Ihr Produktsortiment
- abgestimmt auf Ihren Platzbedarf

LEISTUNGSMERKMALE

- Leistung von bis zu 11.880 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- erhältlich in einer Arbeitsbreite von 800mm, nach Gärschrank mit Riemenspreizband auf 1000mm erweiterbar
- mit Vorgärschrank „plus“ mit 33 Hüben/min und 320 belegbaren Gehängen (mit einer Gärzeit von 9,7 min)
- Leistung einstellbar von 18-33 Hüben/min
- Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung, hochwirksame Entkeimungsanlage für leere Gehänge
- eine völlig neue Bedienoberfläche vereinfacht die Bedienung für die tägliche Produktion, aber auch für Änderungen in den Programmen und bei Servicetätigkeiten

INNOVATIVES EASY CLEAN DESIGN FÜR OPTIMIERTE REINIGUNG:

- maximale Anlagenverfügbarkeit durch verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten der Anlage
- neuartiger Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit
- abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- formgebende Werkzeuge wie z.B. Druckbretter, Stanzköpfe, Zentriereinrichtungen zur Reinigung herausnehmbar
- kritische Bereiche für Reinigung und Wartung einfach einsehbar und erreichbar

- Abschottbleche im Gärschrank ohne Werkzeug herausnehmbar
- großflächige Türelemente für einfache Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung
- offenes Design der Stüpfelstation: Einfach und schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge für eine optimale Zugänglichkeit zur Reinigung und Wartung
- alle Transportbänder für einfache Reinigung entspannbar
- die offene Bauweise von Formstation, Bestreuungseinheit und Absetzgerät ermöglicht die Zugänglichkeit von beiden Seiten zur Reinigung und Wartung



OPTIONAL:

- Queraustragung zum Beschicken einer Wickelmaschine
- integrierte Langrollstation für zB Schnittbrötchen
- Direktdurchgabe für Produkte ohne Vorgärzeit
- separater Aufbewahrungswagen für alle zur Reinigung herausnehmbaren Komponenten z.B. Stanzköpfe, Druckbretter, Zentriereinrichtungen

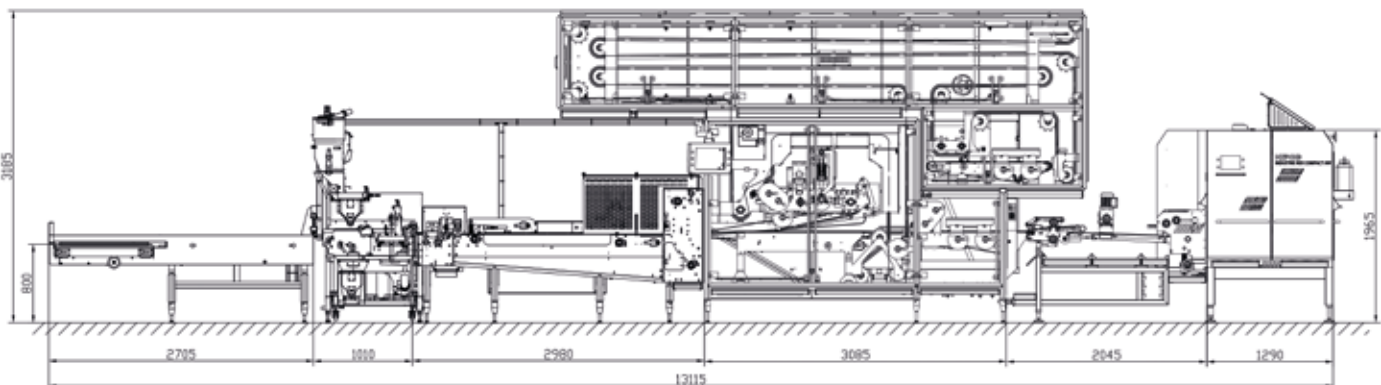
MODELLÜBERSICHT

BEISPIELANLAGE IN 800 MM ARBEITSBREITE

Elektrische Anschlussleistung Antriebe: 9,3 kW

Elektrische Anschlussleistung Klima Gärschrank: 5,8 kW

Wasserverbrauch Befeuchtung Gärschrank: max. 15 l/h bei 2 bar



Absetzgerät

Bestreuungseinheit

Formstation m. Wickler Type WK RR

Gärschrank mit Option Direktdurchgabe

Industrie Rex Compact AW mit Riemenspreizband

Stüpfelstation

Vorlangroller

DIE KLEINGEBÄCKANLAGE, DIE MIT IHREN BEDÜRFNISSEN UND IHREM ERFOLG WÄCHST



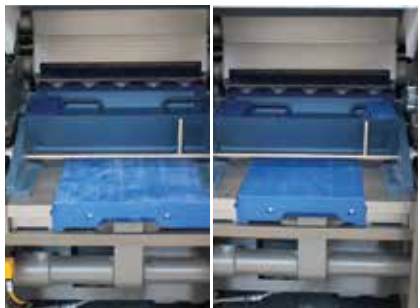
AM ANFANG STEHT EIN REX

Teilen und Wirken nach dem bewährten "Rex-Prinzip" – zum Beispiel mit den Teigteil- und Wirkmaschinen Industrie Rex oder für einen erweiterten Gewichtsbereich mit dem Industrie Rex Compact AW. So teigschonend und gewichtsgenau wie nur möglich.



REIHENUMSTELLUNG

Durch einfache Reihenumstellung passen Sie die Reihigkeit des Rex an die Platzverhältnisse am Backblech an.



Umstellung von z.B. 4-reihigen auf 3-reihigen Betrieb.

OPTION

- Fetteinspritzung für Rosenbrötchen
- Doppelweck-Zusammensetzvorrichtung
- großer Teigtrichter TRÖ mit 160 Liter oder 240 Liter Teigfassung

FÜR ERWEITERTE PRODUKTVIELFALT

- Kombination einer Artisan SFM EC Teigbandanlage mit der Combiline plus EC
- einfach austauschbare Schneidwerkzeuge zur Produktion von drei- und viereckigen Produkten (gerade oder rautenförmig)



VORLANGROLLER

Der Vorlangroller, ausgeführt als höhenverstellbares, herausnehmbares Druckbrett, dient als Standardkomponente zur Herstellung von ovalen Produkten vor der Eingabe in den Gärschrank. Er ermöglicht die Ausgangsform für ovale gestüpfelte Produkte oder den ersten Formgebungsschritt für hochgewichtige langgerollte Produkte. Für eine optimale Positionierung der Teiglinge dient eine Zentriereinrichtung vor dem Vorlangroller. Optional kann eine Umsetzvorrichtung z.B. von 6-reihigen auf 3-reihigen Betrieb integriert werden.

OPTION INTEGRIERTER LANGROLLER

Zur Herstellung von z.B. Schnittbrötchen ist die Integration eines Langrollers, als höhenverstellbares, herausnehmbares Druckbrett möglich. Für eine optimale Positionierung der Teiglinge dient wiederum eine Zentriereinrichtung.



VORGÄRSCHRANK

Gärschrank mit geregelter Klima (Temperatur, Feuchtigkeit), Gehängeauflagen aus Baumwollsegeltüchern und einer hochwirksamen UV-Entkeimungsanlage für leere Gehänge mit einfach wechselbaren UVC-Lampen.

OPTION

- Gehängeauflage aus Gaze (Gehängebemehlung erforderlich)
- Gehängebemehlung bei Eingabe
- Direktdurchgabe von Kopfmachine auf Absetzgerät
- Queraustragung für gewickelte Produkte
- verstellbare Gehängeeingabe



STÜPFELSTATION

Ausgeführt mit Wendedrucktassen zum Stüpfeln von runden und ovalen bzw. länglichen Produkten bietet sie einfachste Bedienung bei hoher Betriebssicherheit.

Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stüpfelwerkzeugen

Einfach und schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel und ermöglichen einfache Reinigung. Ein verstellbares Übergabeband nach der Stüpfelstation ermöglicht die Schlusslageneinstellung.



OPTION

Pneumatische Schneideeinrichtung für den einfachen longitudinalen Schnitt, einfach einschiebbar an Stelle eines Stüpfelwerkzeuges



Übergabeband zur schonenden und exakten Absetzung der Teiglinge.

SIE NENNEN UNS DIE PRODUKTE – WIR KONFIGURIEREN IHRE OPTIMALE ANLAGE



FORMSTATION

Zwei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten (Hot Dog, etc.) und flachgedrückten Produkten wie z.B. Hamburger.



FORMSTATION TYPE WK-RR

Zur Ausformung von zusätzlich gewickelten oder gewickelt langgerollten Produkten mit Schleppnetzbändern oder Wickelschuhen (z.B. Kornspitz)



OPTION

- Formgebungsmodul für spitze Enden (z.B. Spitzweck, Bolillos)
- Sideguides für exakte Länge der Teiglinge (z.B. Hot Dog)
- einschiebbares Druckbrett mit Keilen für zylindrische Ausformung (z.B. Hot Dog)



BESTREUUNGSEINHEIT

Zwei Ausführungen von Bestreuungseinheiten stehen standardmäßig zur Auswahl.

ZWEIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO(WB/ST)

Mit Wasserbad und Besprühleinrichtung für eine einseitige Bestreuung der Produkte

DREIBANDBESTREUUNGSEINHEIT TYPE MO(WB/ST/ST)

Mit Wasserbad und Besprühleinrichtung für ein- und beidseitige Bestreuung der Produkte

Alle Bestreuungseinheiten bieten Ihnen folgende Vorteile:

- Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kürbiskerne)
- Gitterbändermodul auf fahrbarem Rahmen, komplett abwaschbar
- austauschbares Kunststoffband auf fahrbarem Rahmen für den Betrieb ohne Bestreuung

OPTION

Automatische Streugutrückführung



ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf den Gärgutträger.

Die frei programmierbare Steuerung ermöglicht nicht nur die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite, sondern auch Zwischenschritte für die Paketabsetzung. Weiters bietet das zweiseitig bedienbare Absetzgerät eine standardmäßig einstellbare Abziehlänge von 1000mm.



OPTION

- andere Abziehlängen
- Servoantrieb
- absenkbare Rollmesserkernte für geringere Fallhöhe und genaueres Absetzen von Teiglingen
- automatischer Backblechschub
- Schneideeinrichtung am Absetzgerät für Schrägschnitt (z.B. Kornspitz)



LEGENDE



RUNDGEWIRKT

z.B. Krapfen/Berliner, Milch-, Rosinenbrötchen, Wassersemmeln ...



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT

z.B. Kaisersemmeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemmeln usw., Fußball ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT

z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Pain au lait ...



RUNDGEWIRKT GEWICKELT

z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN

z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



BESTREUTE PRODUKTE

GENERELLE ANLAGENMERKMALE:

- gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar
- frei programmierte Steuerung mit Touch Panel als Bedientableau, bis 50 Programme speicherbar
- Salzstangerl- bzw. Kipferln-/Hörnchenproduktion durch Anstellen einer Wickelmaschine möglich
- beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien
- leichte Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung
- optional mit Vorgärschrank mit Direktdurchgabe (By-pass Vorgärschrank zum Absetzen grüner Teiglinge)
- auch mit Nachgärschrank lieferbar



STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Sonnen



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 stern



Fußball

LANGGEROLLTE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE



Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



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. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz oder in Dinkelsbühl. 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. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und 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



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

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

Folgen Sie uns auf unseren
digitalen Kanälen

scan here

