

# KONIG

THE BAKER'S  
CROWN

## QUALITYVAC

AUMENTO EN LA CALIDAD DE LOS  
PRODUCTOS Y PROCESOS MAS  
EFICIENTES



ENFRIAMIENTO POR VACIO

## CALIDAD REAL CON TECNOLOGIA DE VACIO

Con la tecnología de vacío Koenig, puedes enfriar y estabilizar pan, bollos y repostería (por ejemplo, bollería danesa) para su posterior procesamiento en solo unos minutos.

Esto te permite garantizar que la cantidad adecuada esté siempre disponible en tus puntos de venta, con la mejor calidad y en el momento adecuado. Además de esto, también optimizas los procesos en la panadería con la tecnología de vacío.



SIN QualityVac



CON QualityVac

## VENTAJAS Y CARACTERISTICAS



### Mejora la Calidad de los productos

En términos de frescura, crocancia, volumen y estabilidad, incluso con productos sin gluten



### Uso más rápido del pan (inmediato)

Por ejemplo, al cortar tostadas, pan de centeno, bocadillos, etc.



### Procesos optimizados:

- Tiempos de horneado reducidos en 10-35% (dependiendo del producto)
- Menor necesidad de equipos para congelamiento profundo
- Tiempos de procesos reducidos (mano de obra y energía)
- Uso flexible de recursos (por ejemplo, aumento de eficiencia por la reducción en tiempos de enfriamiento, realización en corto plazo de la producción)



The System  
for optimized  
product quality



# KOENIG QUALITYVAC – CARACTERISTICAS DE RENDIMIENTO

Know-how: asesoramiento y capacitación exhaustivos durante la instalación de la tecnología de vacío por parte del equipo de Koenig

Puerta corrediza eléctrica, con apertura hacia la derecha o izquierda, según los requerimientos del cliente

Alta seguridad operativa y largos intervalos de servicio con bomba de tornillo recubiertos de cerámica en el compresor (para evitar la oxidación y bloqueo del compresor). La bomba de tornillo se puede quitar fácilmente para su mantenimiento

Energéticamente optimizado

Rampa de entrada

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cámara fabricada en acero inoxidable, resistente a ácidos (acero dúplex)

Sistema de suelo higiénico:

- Cubeta en el suelo para recoger el condensado acumulado que luego se bombea automáticamente hacia un desagüe. Placa inferior y de condensado removibles que permiten limpiar toda la cámara interior.

Al utilizar un intercambiador de calor con acceso para mantenimiento y limpieza, no es necesario reemplazarlo después de un uso prolongado

## SERVICIO E INSTALACION

Red de servicio mundial para la bomba de tornillo

Tiempos de montaje cortos y fácil instalación por parte del equipo de servicio calificado de Koenig

Componentes estándar disponibles en todo el mundo

Diseño robusto, probado y duradero

Disponibilidad máxima de la línea y minimización de los tiempos de inactividad: toda la tecnología puede ser reemplazada como una unidad (en caso de reparación o servicio, se puede reemplazar toda la unidad de succión)

## CONTROL Y OPERACION

Operación sencilla con pantalla táctil y 50 programas almacenables

Mantenimiento remoto que permite acceso completo a toda la unidad de control

## OPCIONES

Ampliable a una unidad de doble carro sin necesidad del equipo técnico adicional

Unidad de agua fría opcional

Versión a nivel de suelo opcional

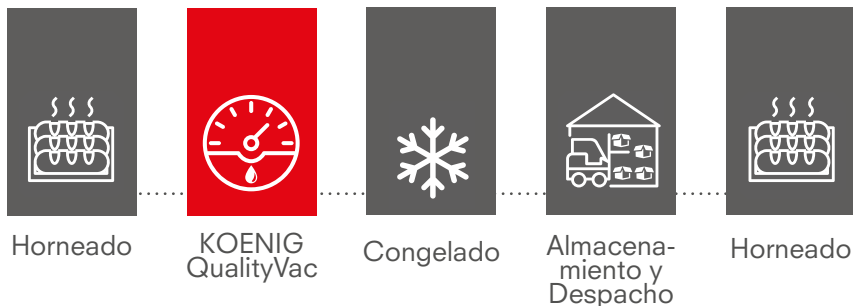


## APLICACIONES

1

### READY2EAT

Los productos horneados se congelan después del acondicionamiento al vacío y pueden consumirse inmediatamente después de descongelarlos, con una corteza crujiente y una miga esponjosa. Adecuados, por ejemplo, para baguettes, productos brioche con azúcar decorativo, bollos, masa de pizza o repostería mediterránea (por ejemplo, pan plano).



Ready2Eat – La calidad del Koenig QualityVac permite un consumo inmediato de productos en la tienda

2

### EXTENSION DE CORTEZA

Extensión del aspecto y la corteza del pan y los bollos horneados, que se entregan, por ejemplo, a tiendas, como los pretzels espolvoreados con sal, con productos brioche espolvoreados con azúcar o repostería rellena (por ejemplo, pasteles rellenos de queso cottage).



3

### ESTABILIZACION

Estabilización y preservación de panes o bollos horneados o parcialmente horneados, y repostería (por ejemplo, bollos daneses o croissants).

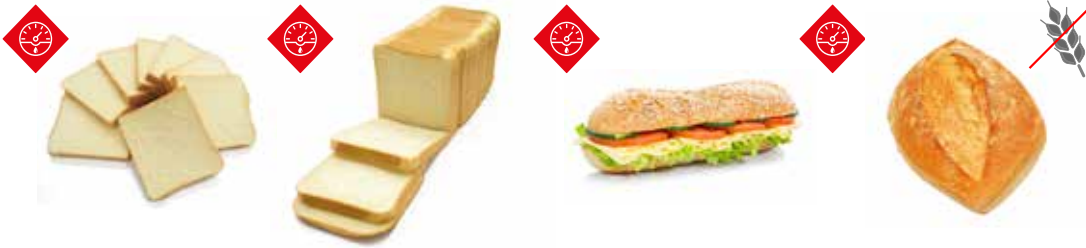
Reducción del tiempo de horneado entre **10-35%** Koenig QualityVac permite la estabilización de panes, Bollos y repostería



# 4

## ENFRIAMIENTO

Enfriamiento rápido de productos especialmente sensibles como el panettone, bizcochos planos, pasteles rellenos de pudín, etc., o de pizzas parcialmente horneadas y cubiertas para evitar bases de pizza empapadas. También ideal para el enfriamiento de productos para rebanar, como tostadas, pan rebanado, panes sin gluten y bocadillos.



# 5

## OTRAS APLICACIONES

Una variedad de otras aplicaciones como el enfriamiento de arroz, budín, pasta, papas o grandes productos cocidos en cocinas comerciales.



## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La presión del aire determina la temperatura a la que hierve un líquido. Cuanto menor sea la presión del aire, menor será el punto de ebullición. La tecnología de enfriamiento al vacío QualityVac utiliza este principio físico. La tecnología aplica este principio para extraer la energía necesaria para este proceso en forma de calor del producto. Como resultado, el producto se enfría y se estabiliza en el menor tiempo posible.



Se introduce un carro de horneado con productos parcialmente cocidos en la cámara de vacío. Luego, la presión en la cámara se reduce mediante bombas de vacío para que el agua se evapore. Como resultado, los productos se enfrían en unos pocos minutos. Luego pueden almacenarse sin congelarse en la planta de producción y eventualmente terminarse para su consumo días o incluso semanas más tarde, con prácticamente ninguna pérdida de calidad en los puntos de venta o en el hogar de los consumidores.



## ESPECIFICACIONES TECNICAS

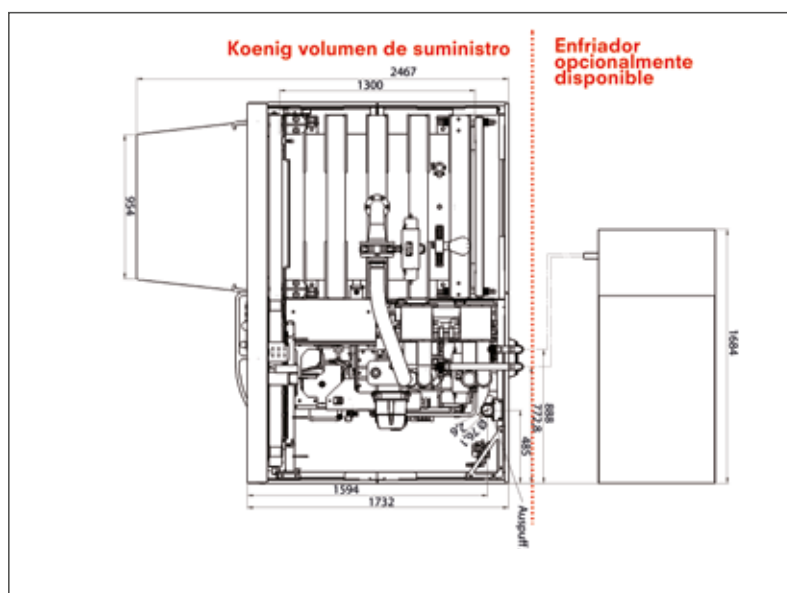
Para facilitar la configuración según el tamaño de la planta de producción y su posibilidad de crecimiento, diseñamos el Koenig QualityVac con una construcción modular y uniforme en **3 tamaños diferentes**. Esto asegura una capacidad para diferentes dimensiones de carros, euro pallet (800x1200 mm) u otros tamaños derivados de pallet.

	1 Carro	2 Carros	3 Carros
Dimensiones W x D x H (dimensiones internas)	885 x 1.300 x 2.000 mm	885 x 2.600 x 2.000 mm	885 x 3.900 x 2.000mm
Dimensiones con rampa de entrada (803mm) W x D x H (dimensiones externas)	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
Nº de puertas	1-2	1-2	1-2
Aire Comprimido	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min	20 - max. 40 l/min

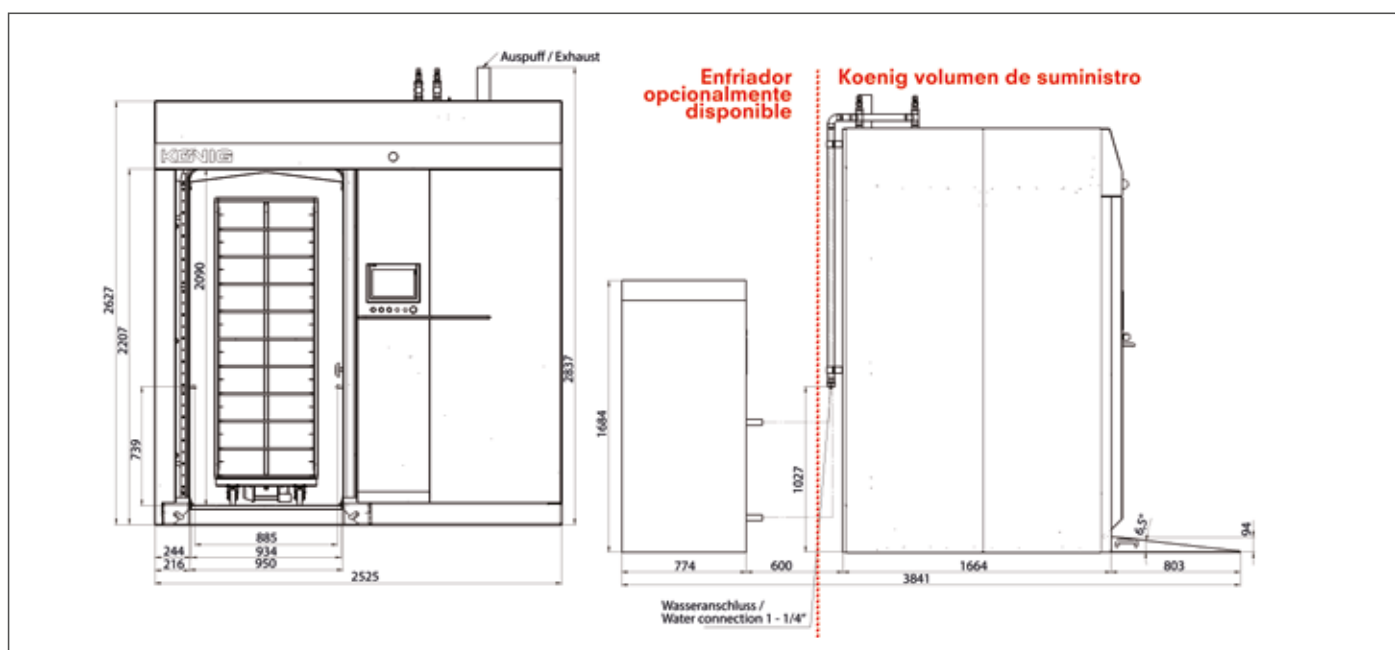


## DIMENSIONES

Ejemplo: 1 Carro



Con una unidad de agua fría opcional, se necesita menos agua para el enfriamiento porque es un sistema cerrado. Esto significa que tampoco depende de una refrigeración de nivel superior en su panadería. Utilizamos unidades de agua fría de alta calidad con una red de servicio mundial para una operación máxima y confiable.





## SERVICIO Y REPUESTOS DIRECTAMENTE DEL FABRICANTE

Cada máquina y sistema se prueba con masa y se pone en funcionamiento antes de salir de las instalaciones de Koenig. Nuestros técnicos tienen una formación completa y años de experiencia en tecnología de panadería.

Si surge algún problema, nuestro servicio está a su disposición.

Día y noche en todo el mundo.



Durante el horario de oficina: +43 316 6901 0

Fuera del horario de oficina: +43 316 6901 739 1 (mecánica)

+43 316 6901 739 2 (eléctrica)



# KONIG

QR para más información  
del QualityVac