

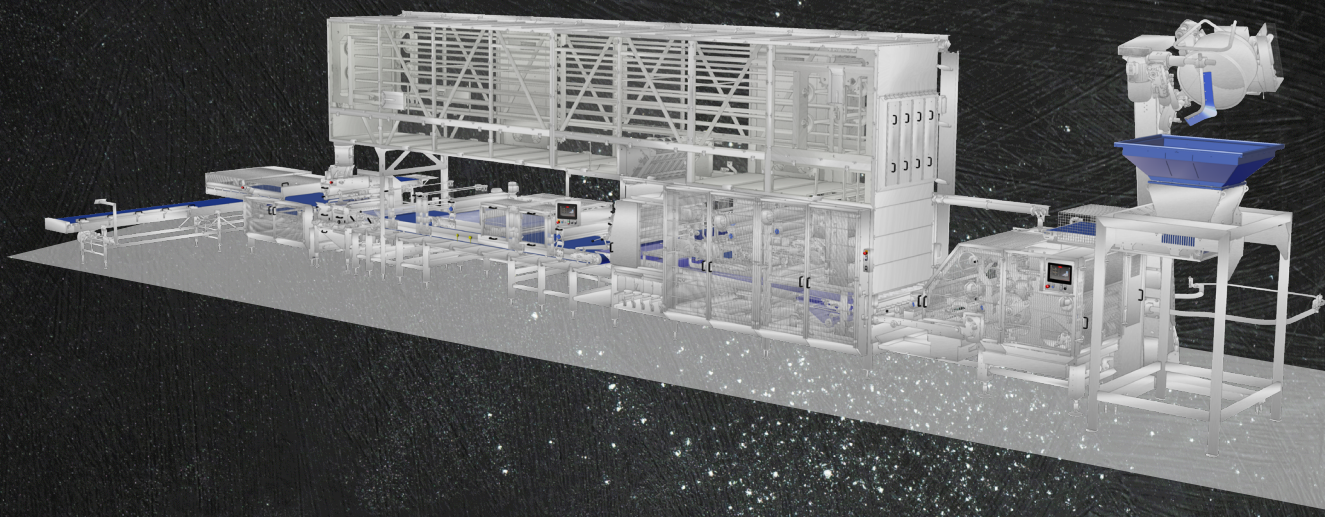
KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

BRÖTCHENANLAGE KGL EC

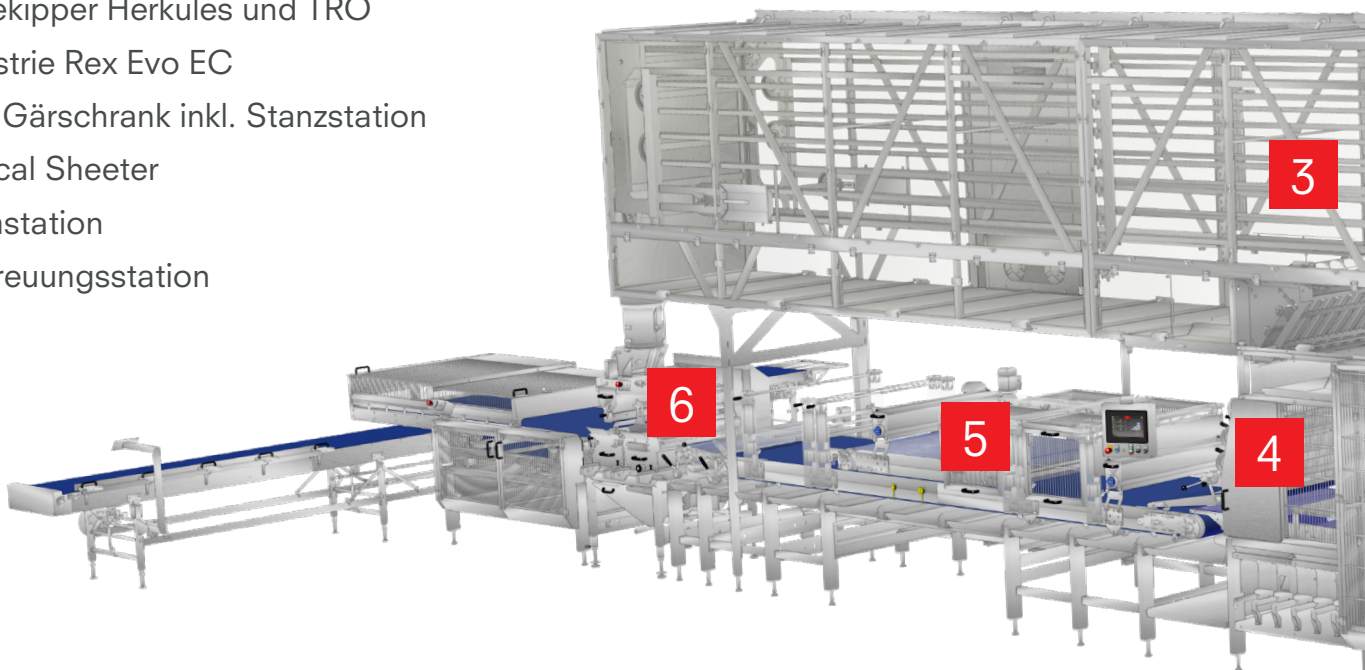
GROSSE PRODUKTVIELFALT
UND BESTE QUALITÄT

GÄREN, STANZEN & FORMEN



DE

- 1 Hebekipper Herkules und TRÖ
- 2 Industrie Rex Evo EC
- 3 KGL Gärschrank inkl. Stanzstation
- 4 Vertical Sheeter
- 5 Formstation
- 6 Bestreuungsstation



1 Hebekipper Herkules und TRÖ

- Hebekipper mit Hubkraft bis zu 1.000 kg
- Großzügiger Vollkunststofftrichter mit ca. 300 Liter Volumen
- Automatische Innenwandbeölung zur prozesssicheren Teigführung
- Sternwalzen für gleichmäßige und präzise Teigportionierung

2 Industrie Rex Evo EC

- Saugteil-Prinzip für präzise Teigportionierung und Rundwirkung
- Produktschonender Schleifprozess durch optimierte Schleiftrommeleinheit und durchgängiges Wirkband
- Touch Panel Steuerung für komfortable Bedienung
- Antriebe getrennt von Teig für höchste Hygienestandards
- Patentierte durch Einlegen auswechselbare Spreizbandarme

3 Gärschrank KGL EC mit Stanze

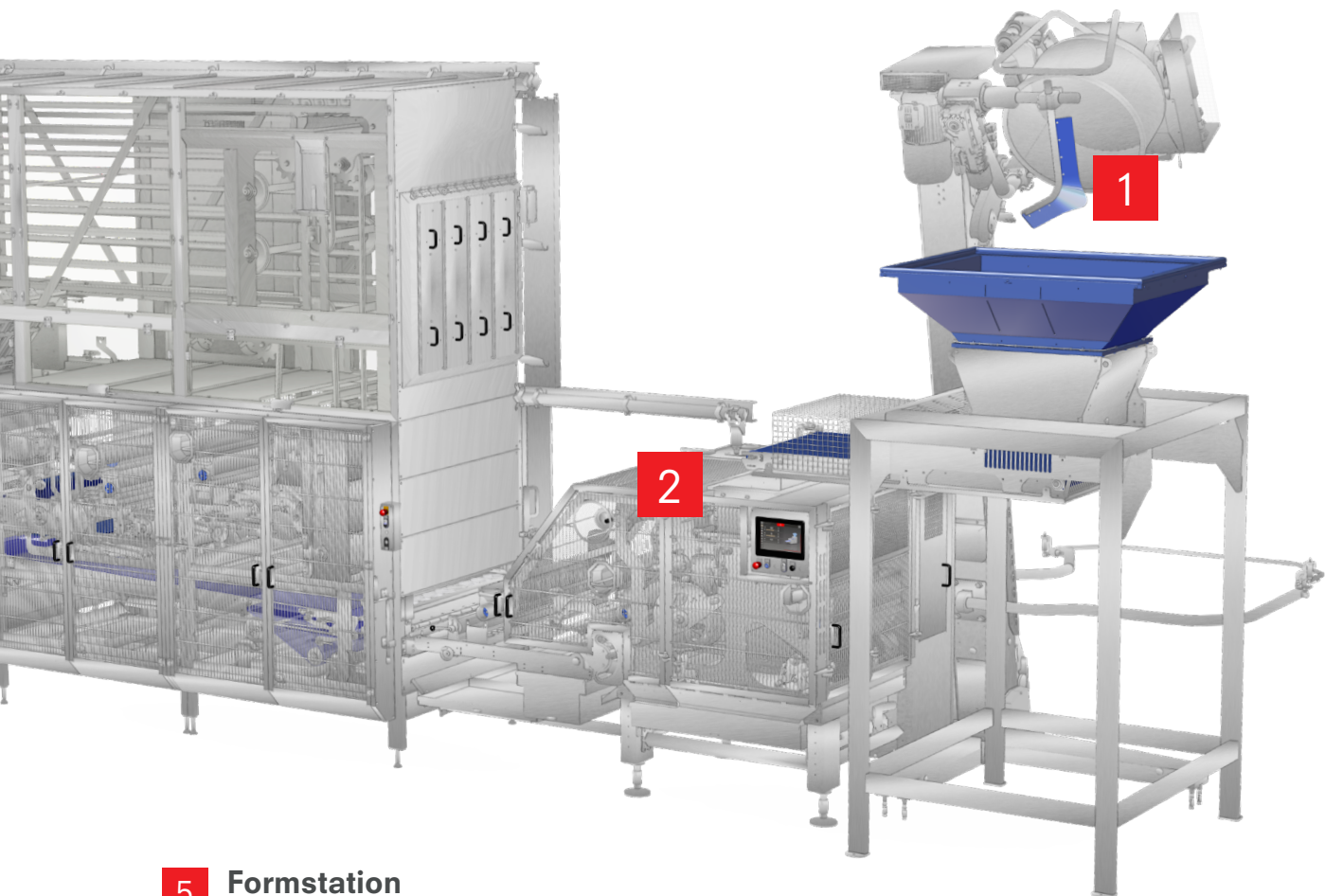
- Stanze: 120g bis zu 50 Hub pro Minute
- Gärschrank mit bis zu 380 belegten Gehängen
- Produktschonende Übergabe und exakte Teilstückausrichtung durch Zentrier-, Wende- und Übergabesysteme
- UV-Entkeimung, Macrolon-Verschaltung und reinigungsfreundliche EC-Ausführung
- Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stanzwerkzeugen

4 Vertikale Ausrollstation

- Bis zu 80 Hub pro Minute bei 1.000 mm Arbeitsbreite
- Gleichmäßige und präzise Teigaufbereitung
- Flexible Verarbeitung durch Verteilsystem für unterschiedliche Reihenbilder (4, 6 und 8 Reihen)
- Produktschonende Übergabe mittels Schleppnetz und höhenverstellbarem Ausgabeband



**SIE NENNEN UNS IHRE PRODUKTE UND
WIR KONFIGURIEREN FÜR SIE DIE
OPTIMALE ANLAGE - ZUGESCHNITTEN
AUF IHRE BEDÜRFNISSE UND
ANFORDERUNGEN!**

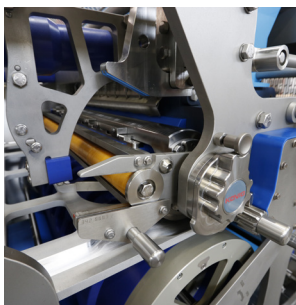


5 Formstation

- Präzise Teigformung durch abgestimmte Druckbrett- und Oberbandsysteme
- Gleichmäßige Produktqualität und produktschonende Bandführung
- Flexible Ausführung für unterschiedliche Produktformen, inklusive Vorrichtung für spitze Enden

6 Bestreuungsstation (optional)

- Bestreuungseinheit für gleichmäßige und prozesssichere Produktbestreuung
- Flexible Verarbeitung durch austauschbare Streuboxen
- Easy Clean Design für schnelle Reinigung



▲ Der horizontal verfahren-
de Schieber drückt den
Teig in die Öffnungen der
schwenkbaren Auswiege-
trommel.



▲ Vertikale Ausrollstation für
gleichmäßige und präzise
Teigstückformung



▲ Ein modernes Interface
ermöglicht einfachste Be-
dienung für Anwender



▲ Großflächige Türen sor-
gen für optimale Prozess-
sicht und erleichtern die
Reinigung

VIELFALT



RUNDGEWIRKT

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



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT GESTANZT

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



BESTREUTE PRODUKTE

optional



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Hoagies, Hot Dog, Pain au lait ...



Einfache, intuitive Bedienung

Schnelle Einarbeitungszeiten und sichere Handhabung der Maschine durch benutzerfreundliche Bedienung

Schnelle Reinigung und maximale Anlagenverfügbarkeit

Offenes Design, bessere Zugänglichkeit, schnell wechselbare Trommelleisten, Wirktrommeln und Spreizbandarme reduzieren Rüst- und Reinigungszeiten

Hohe Prozessstabilität

Die Teigteil- und Wirkmaschine garantiert eine stabile und zuverlässige Produktion bei gleichbleibender Qualität



Großer Gewichtsbereich (28-280g) und Produktvielfalt

Eine hohe Produktvielfalt steigert die Effizienz und nutzt vorhandene Kapazitäten optimal

Optimale Flächennutzung

Die kompakte Bauweise inkl. integriertem Schaltschrank hilft, das Maximum aus Ihrer vorhandenen Fläche herauszuholen

Investition mit Perspektive

Die Maschine ermöglicht eine langfristige Planung und sichert stabile Produktionsprozesse über viele Jahre



Gemeinsam stark in die Zukunft

Unsere Lösung ist für jeden Maschinenaustausch geeignet und unterstützt beim Ausbau der Produktionskapazitäten



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE DAS INNOVATIVE EASY CLEAN DESIGN VON KÖNIG



KONZENTRIEREN SIE SICH AUF DAS WESENTLICHE: IHRE PRODUKTION

Unser revolutionäres Easy Clean Design spart Zeit und Ressourcen mit hocheffizienter Reinigung und Wartung für maximale Anlagenverfügbarkeit.



LEICHTERE
EINSEHBARKEIT



EINFACHERE
REINIGUNG



HÖHERE ANLAGEN-
VERFÜGBARKEIT

DER EASY CLEAN DESIGN STANDARD VON KÖNIG BIETET:

Offenes Design mit zweckmäßigem Rahmenaufbau zur vollständigen Einsicht in alle Prozessschritte

Große, transparente Türelemente ermöglichen leichteres Erkennen von Schmutz und effizientere Reinigung

Durchgehende Bodenfreiheit von mindestens 230mm für eine einfache Zugänglichkeit unter der Anlage

Abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können

Ergonomisch geformte Auffangladen für bequemes Handling

Formgebende Werkzeuge wie etwa Druckbretter, Stanzwerkzeuge oder Zentriereinrichtungen sind rasch wechsel- und herausnehmbar

Die Formstation bietet werkzeuglos entspannbare Bänder für einfache Reinigung beider Bandseiten

Durchgehend oberhalb der Anlage verlegte Einzelleitungen vereinfachen die Reinigung der Anlagenverkabelung



SERVICE, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN!

Seit über 60 Jahren stehen Erfahrung, Know-how und eine hohe Fertigungstiefe bei König für zuverlässige Technik und kompetenten Support.

Unsere kundennahe Serviceorganisation sorgt für kurze Reaktionszeiten.
So werden Probleme in kürzester Zeit gelöst – und das weltweit.

Wir sind für Sie erreichbar – telefonisch, online oder direkt vor Ort.
Schnell, zuverlässig und als langfristiger Partner für Ihren Bäckereibetrieb.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über die KGL EC!