

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

COMBILINE PROGRAMM

DIE MODULARE
BRÖTCHENANLAGE

GÄREN, STANZEN & FORMEN



BAUEN SIE SICH IHRE MASSGESCHNEIDERTE BRÖTCHENANLAGE

Mit dem Combine Programm haben wir ein modulares Baukastensystem entwickelt. Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten und Ihrer Produkte die Konfiguration der Anlage. Und wir bauen Ihre Anlage. Sollten Sie später andere Produkte benötigen oder einen weiteren Automatisierungsschritt machen wollen, kann die Anlage erweitert werden.

Ob Bolillos in Mexiko, Baps in England, Housky in Tschechien, Hamburger Buns in Südafrika, Kaisersemmeln in Österreich oder Hot Dog Buns in Australien – die König Combine produziert Backwaren von höchster Qualität und bringt damit den Geschmack der Welt auf Ihren Tisch.

Mit einer König Combine sind Ihren Backideen keine Grenzen gesetzt. Wir sorgen dafür, dass Ihre Kreationen in höchster Qualität gelingen – egal, wo auf der Welt Sie sich befinden.

IHRE VORTEILE MIT EINER COMBINE BRÖTCHENANLAGE



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 Ersatzteilmanagement.



MODULARE MASCHINEN FÜR FLEXIBLE LÖSUNGEN.

Unsere modularen Maschinen passen sich Ihren Produktionsanforderungen optimal an und ermöglichen eine einfache Erweiterung.



FÜR DIE ANLAGEN IM EASY CLEAN DESIGN: NOCH BESSERE REINIGUNG UND ZUGÄNLICHKEIT

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



COMBILINE VARIANTEN

Das modulare Combilline Programm besteht aus Combilline und Combilline „plus“ für erhöhte Leistung. Zusammengesetzt aus einzelnen, miteinander unterschiedlichst kombinierbaren Modulen sind diese Anlagentypen für noch bessere Reinigung und Zugänglichkeit auch in „Easy Clean“ Ausführung erhältlich. Gemeinsam mit Ihnen finden wir die optimale Lösung für Sie.

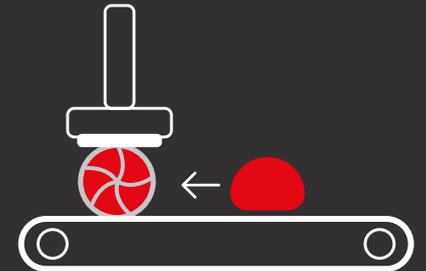
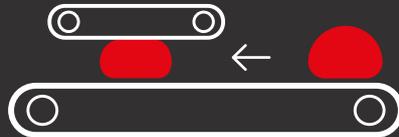
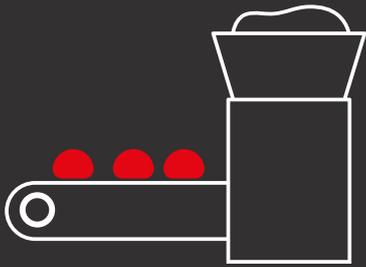
TECHNISCHE DATEN IM VERGLEICH

	Combilline (EC)	Combilline plus (EC) <i>plus</i>
max. Stundenleistung	7.500 Stück / 600 mm Nennbreite 9.000 Stück / 800 mm Nennbreite	9.900 Stück / 600 mm Nennbreite 11.880 Stück / 800 mm Nennbreite
Hübe/min.	15-25	20-33
Nennbreite	600 mm 800 mm	600 mm 800 mm (EC nur 800)
Reihigkeit	2-5 / 600 mm Nennbreite 2-6 / 800 mm Nennbreite	2-5 / 600 mm Nennbreite 2-6 / 800 mm Nennbreite
Anzahl der bel. Gehänge	200	320
Gärzeit in min.	8	9,7
max. Teigstückeinzelgewicht im Gehänge	110 g (runde Teiglinge)	140 g (runde Teiglinge)
Klimatisierung im Gärschrank	Heizung und Befeuchtung	Heizung und Befeuchtung
Entkeimung im Gärschrank	UV-Entkeimungsanlage	UV-Entkeimungsanlage
Speicherbare Programme	50	50
Direktdurchgabe	-	Standard

*Das „plus“
an höherer Leistung
und höherem
Gewichtsbereich*



DIE KLEINGEBÄCKANLAGE, DIE MIT IHREN BEDÜRFNISSEN UND IHREM ERFOLG WÄCHST



AM ANFANG STEHT EIN REX

Teilen und Wirken nach dem bewährten "Rex-Prinzip" – So teig-schonend und gewichtsgenau wie nur möglich.

Bei der Combilline sind die Kopfmaschinen Basic Rex, Classic Rex Futura oder Rex Futura Multi möglich.

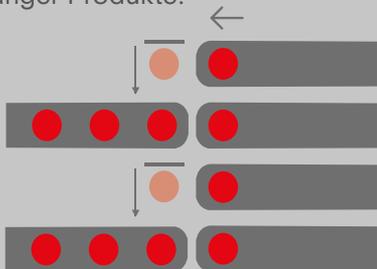
plus Bei der Combilline plus können Sie für erhöhte Leistung aus dem Programm der Industrie Rex-Maschinen wählen.

REIHENUMSTELLUNG

Durch einfache Reihenumstellung passen Sie die Reihigkeit der Rex Maschine an die Absetzmuster am Backblech an.

OPTION UMSETZVORRICHTUNG

Diese Option ermöglicht den 2- oder 3-reihigen Betrieb und damit die Produktion und Absetzung langer Produkte.

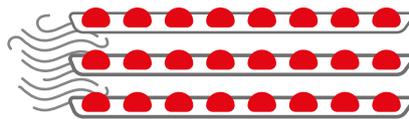


VORLANGROLLER

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 gestanzte Produkte oder den ersten Formgebungsschritt für langgerollte Produkte.

OPTION

- ▮ Zentriervorrichtung zur optimalen Positionierung der Teiglinge
- ▮ digitale Teigstückwaage



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)
- ▮ Queraustragung für gewickelte Produkte
- ▮ verstellbare Gehängeeingabe
- ▮ Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung

STANZSTATION

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

▮ Rascher Produktwechsel, umfangreiches Programm an Stanzwerkzeugen

Einfach und schnell wechselbare Stanzwerkzeuge garantieren einen raschen Produktwechsel und ermöglichen einfache Reinigung.

Ausziehbare und herausnehmbare Mehlerboxen erleichtern die tägliche Reinigung. Mehler können im laufenden Betrieb nachgefüllt werden.

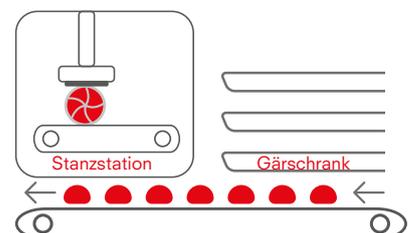
OPTION

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

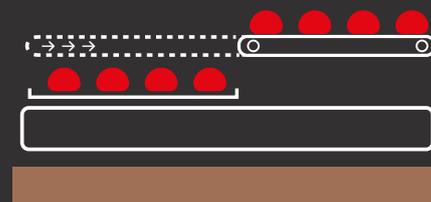
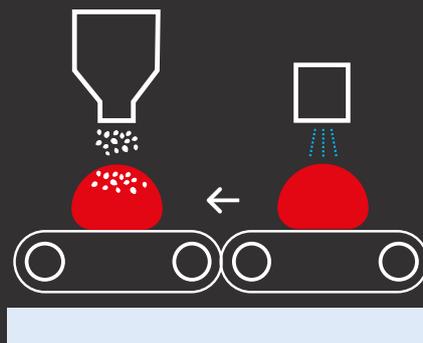
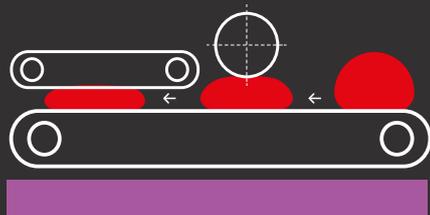
Optionale Zentriereinrichtung am Ausgabeband der Stanzstation.

plus DIREKTDURCHGABE

Mit der Direktdurchgabe werden die Teiglinge direkt von der Teigteil- und Wirkmaschine zur Absetzung transportiert und der Gärschrank und die Stanzstation somit umgangen.



SIE NENNEN UNS DIE PRODUKTE - WIR KONFIGURIEREN IHRE OPTIMALE ANLAGE

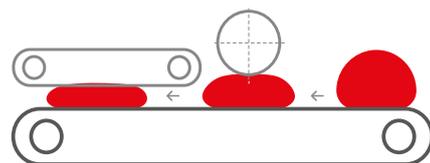


FORMSTATION

Zwei Ausführungen von Formstationen stehen standardmäßig zur Auswahl.

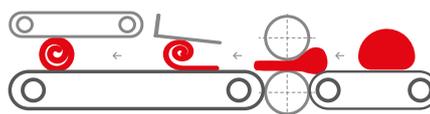
FORMSTATION TYPE RR

Zur Ausformung von langgerollten (Hot Dog, etc.) und flachgedrückten Produkten (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)
- zusätzliches Bedientableau

BESTREUUNGSEINHEIT

■ Befeuchtung mittels regulierbarer Sprühdüsen für anschließend gleichmäßige einseitige Bestreuung

■ Verarbeitung von Streugütern unterschiedlichster Körnung (z.B. Mohn, Kürbiskerne, Leinsamen)

■ Fahrbarer Rahmen für Gitterbänder, dadurch einfache Reinigung durch optimierte Zugänglichkeit

OPTION

- Automatische Rückführung überschüssigen Streuguts
- Zusätzliche Streubox für Bestreuung von Mehl oder diversen Streugütern
- austauschbares Kunststoffband für den Betrieb ohne Bestreuung

ABSETZGERÄT

Das Absetzgerät garantiert die exakte automatische Absetzung der fertig geformten Teigstücke auf die Gärgutträger und ist in verschiedenen Bauformen erhältlich.

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

OPTION

- diverse Abziehlängen
- Servoantrieb
- Schneideeinrichtung am Absetzgerät für Schrägschnitt (z.B. Kornspitz)
- Ausziehbare Lade
- Ausziehbare Lade mit automatischem Backblechausschub

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE DAS INNOVATIVE EASY CLEAN DESIGN VON KÖNIG

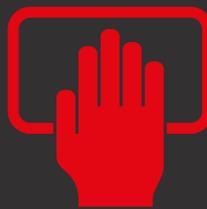


KONZENTRIEREN SIE SICH AUF DAS WESENTLICHE: IHRE PRODUKTION

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
- Ergonomisch geformte Auffangladen für bequemes Handling
- Große, transparente Türelemente ermöglichen leichteres Erkennen von Schmutz und effizientere Reinigung
- Formgebende Werkzeuge wie etwa Druckbretter, Stanzwerkzeuge oder Zentriereinrichtungen sind rasch wechsel- und herausnehmbar
- Durchgehende Bodenfreiheit von mindestens 230mm für eine einfache Zugänglichkeit unter der Anlage
- Die Formstation bietet werkzeuglos entspannbare Bänder für einfache Reinigung beider Bandseiten
- Abgeschrägte Flächen in 45° Winkel, an denen sich weder Mehl noch Teigreste ablagern können
- Durchgehend oberhalb der Anlage verlegte Einzelleitungen vereinfacht die Reinigung der Anlagenverkabelung



LEGENDE

Mit einer König Combilline sind Ihren Backideen keine Grenzen gesetzt. Wir sorgen dafür, dass Ihre Kreationen in höchster Qualität gelingen – egal, wo auf der Welt Sie sich befinden.



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



RUNDGEWIRKT GEWICKELT
z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



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



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT
z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTANZT
z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN
z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT
z.B. Pain au lait ...



BESTREUTE PRODUKTE

STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTANZTE TEIGSTÜCKE



Kaiser



Salz



Kärntner



Stern



GB



Kronen 8



Kronen 10



Feierabend



Sonnen



Ö3



Sonnenblume



Traktor



Shell



Tartaruga



Spirale



Yin-Yang



3 Stern



Fußball

LANGGEROLLTE, GESTANZTE TEIGSTÜCKE



Langsemmel



Mond



Raupe



Welle



Geflecht



Rogato



Tartaruga



Housky



Marraqueta



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. Unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung steht Ihnen zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.



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

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

KÖNIG



Mehr Information
über die Comiline EC



Mehr Information
über die Comiline plus EC