

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

BÄCKEREIMASCHINEN UND -ANLAGEN

UNSER LEISTUNGSPORTFOLIO
FÜR IHREN ERFOLG



DE



ENTDECKEN SIE DIE ZUKUNFT DES BACKENS MIT MODERNER BÄCKEREITECHNOLOGIE!

Ihr Erfolg beginnt mit unseren Bäckereimaschinen:
Wir bieten modernste Technologien, die Ihre Abläufe effizienter, präziser und profitabler machen. Ob für gewerbliche Bäckereien oder große Produktionsstätten – unsere Lösungen sind perfekt auf Ihre Anforderungen abgestimmt.

Unser Produktprogramm umfasst die gesamte Produktionskette der Bäckereitechnik. Maschinen von König stehen für höchste Qualität, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit.

Vertrauen Sie auf unsere Expertise und steigern Sie Ihre Produktion mit modernster Technik, die Ihre Backwaren auf ein neues Level hebt!

WIR BEGLEITEN SIE IN JEDER PHASE IHRES PROJEKTES:



Testen Sie Ihre Rezepte und Zutaten auf unseren Maschinen in unserem Kundenvorführzentrum



Beratungen zu Teigtechnologie und Optimierungsmöglichkeiten für Ihre Produktion



Konzeption der Anlage basierend auf Ihren genauen Anforderungen



Projektmanagement, Kontaktpersonen und Zeitplan mit Meilensteinen



Montage & Inbetriebnahme der Anlage durch gut ausgebildete und erfahrene König Mitarbeiter



Training Ihres Personals für selbständige Bedienung der Anlage



Fernwartung für sofortige Hilfe im Fall von Störungen oder Fragen



24-Stunden Hotline sowie schnelle und langfristige Verfügbarkeit von Ersatzteilen



Laufende Unterstützung und Beratung in Bereichen wie Produktqualität oder erweiterter Produktvielfalt

IHR SPEZIALIST FÜR DIE PLANUNG UND AUSSTATTUNG IHRER GESAMTEN PRODUKTION

KNETMASCHINEN UND HEBEKIPPER

BESTE ERGEBNISSE VON ANFANG AN

Die universell einsetzbare Spiralknetmaschine der Serie SP mit einer Teigfassung von 160 und 240 kg Teig 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.

Die Doppelwellenknetmaschine der Serie DW mit einer Teigfassung von 125 und 240 kg Teig 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. Die Hygienebauart „H“ wurde für den Doppelwellenknetter realisiert. Somit gibt es nun den neuen DW 240-H in vollkommen mit Schwallwasser (Wasser mit niedrigem Druck) reinigbarer Ausführung.



**TECHNISCHE DATEN
IM VERGLEICH**

	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
Schalendrehzahlen bei 50 Hz:				
1. Geschwindigkeit (Mischen)	11,7 U/min	10,6 U/min	10,7 U/min	7,5 U/min
2. Geschwindigkeit (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. Geschwindigkeit (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	2217 mm	2404 mm	2176 mm	2569 mm (2113 mm)
Breite	1370 mm	1396 mm	1365 mm	1449 mm (1630 mm)
Höhe	1953 mm	2068 mm	1983 mm	2349 mm (2301 mm)
Gewicht einschl. Schale ca.	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg (3300 kg)

**HEBEKIPPER HERKULES**

- Hubkraft bis max. 1.000 kg
- Kipphöhe einstellbar in Stufen bis max. 3.500 mm
- wahlweise in Rechts- oder Linksausführung
- quer verfahrbar (Sonderausführung)
- auch für geringe Kipphöhen lieferbar

Die perfekte Symbiose: Wir bieten für alle König Knetmaschinen den passenden Hebekipper. Mit einer Hubkraft bis zu 1.000 kg und einer Hubhöhe von max. 3.500 mm ist dieser universell einsetzbar. Während des gesamten Hebe- und Kippvorgangs sind die Knet-schalen sicher in der Aufnahmevorrichtung verriegelt. Durch den großen Kippwinkel oder durch eine optional mitfahrende Ausschabevorrichtung für weiche Teige wird die Teigschale vollständig entleert.

SCHONEND UND EXAKT TEILEN UND WIRKEN MIT DEM SYSTEM REX

Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Genau diese Aufgabe stellt sich beim Teilen und Wirken. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um das konstante Halten von strengen Gewichtsvorgaben im gesamten Produktionsprozess. Die technologische Führerschaft von König beruht nicht zuletzt auch darauf, genau diese Art von Problemstellungen zur Zufriedenheit seiner Kunden zu lösen. Konkret ist es uns gelungen, mit der patentierten Vorportionierung eine optimale Balance zwischen Gewichtsgenauigkeit und Schonung zu erreichen, die auf diesem Niveau einzigartig ist. König ermöglicht diese Produkteigenschaften mit allen Maschinen der Rex-Familie. Diese Garantie nennen wir das **System Rex**.



AN JEDEM GUTEN ANFANG STEHT EIN REX.

Als Kopfmaschine vor Anlagen oder als
Einzelmaschine für das Absetzen
mit der Hand



MINI REX PROGRAMM

Den Einstieg in das System Rex bildet das **Mini Rex Programm** in den Versionen Multi und Futura. Dieses 1- 2-, 3- oder 4-reihige Kopfmaschinenprogramm mit einer maximalen Stundenleistung von bis zu 4.800 Stück ist die ideale Lösung für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe. Der Mini Rex kommt als Solo-Maschine ebenso zum Einsatz wie in Kombination mit Kleingebäckanlagen.



REX PROGRAMM

Im mittleren Leistungssegment bietet König das **Rex Programm** mit Modellen mit einer Stundenleistung bis zu 9.000 Stück. In der Version Futura besitzen die Rex Kopfmaschinen eine vergrößerte Auswiegetrommel. Über den Umfang der Auswiegetrommel sind die Kammerreihen abwechselnd mit Auswiegestempeln unterschiedlicher Größe und Form ausgerüstet. Durch dieses einfache Prinzip lässt sich die Bandbreite der Verarbeitungsgewichte der Teiglinge enorm erweitern. Die Umschaltung zwischen den Kammertypen erfolgt elektromechanisch auf Knopfdruck, ohne Unterbrechung des Produktionsablaufes.



INDUSTRIE REX PROGRAMM

Die technologische Führerschaft von König zeigt sich auch beim größten und stärksten Vertreter der Rex-Familie im **Industrie Rex Programm** auf eindrucksvolle Art und Weise. Dabei gelingt es König, vermeintlich Widersprüchliches auf einen Nenner zu bringen: Und zwar Teigschonung und Gewichtsgenauigkeit – größtmögliche Teigschonung bei Stundenleistungen von bis zu 50.400 Stück.

MAXIMALE SCHONUNG AM LAUFENDEN BAND

TEILEN UND WIRKEN MIT DEM SYSTEM TEIGBAND

Teigbandanlagen sind vor allem dort gefragt, wo auf die schonende Verarbeitung weicher und über einen langen Zeitraum gegärter Teige viel Wert gelegt wird. Deshalb zeichnen sich unsere Teigbandanlagen durch besonders schonende Teigbearbeitung aus. Durch die verschiedenen Ausbaumöglichkeiten und dank des modularen Aufbaus unserer Teigbandanlagen ist es möglich, die Technik in optimaler Weise den Wünschen und Erfordernissen des einzelnen Betriebes anzupassen.

**System Teigband - Maximale Schonung bei der Teigverarbeitung.
Modular mit austauschbaren Werkzeugen
für maximale Ergebnisse.**

ARTISAN SFC



Die Teigbandanlage Artisan SFC überzeugt durch ihre Kompaktheit und ihr großartiges Preis-/Leistungsverhältnis. Ihre Stärke liegt in der Produktvielfalt durch unterschiedliche, austauschbare Stanz- und Stempelwerkzeuge wie zum Beispiel Herz oder Donutstanzform. Das Ergebnis: kunstvolles, eckiges Gebäck in vielen Variationen. Die Anlage kann in der Stunde bis zu 300 kg Teig verarbeiten.



ARTISAN SFE EC

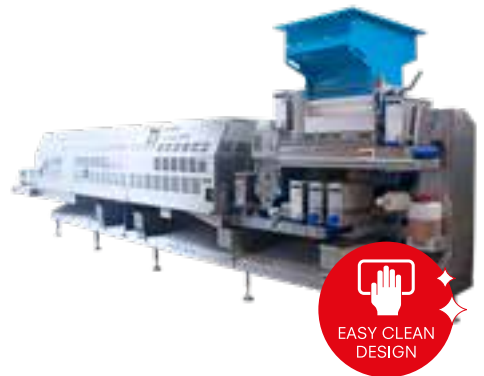


Die neue, kompakte Teigbandanlage Artisan SFE EC bietet eindrucksvolle Vorteile: Das „E“ steht für eine effiziente Produktion Ihrer Brötchen über eine endlose Teigbanderzeugung, die durch ergonomische Bauweise unterstützt wird und mit dem König „Easy Clean“ Design für geringsten Reinigungsaufwand sorgt. Alles in allem erschwingliche Technik, die rasch für Sie einsatzbereit ist und einen Teigdurchsatz von bis zu 600 kg hat. Die Anlage ist perfekt für Körnerbrötchen: in verschiedenen eckigen Formen, mit zusätzlichen Stanzwerkzeugen und integrierter „Inline“ Bestreuung.



ARTISAN SFM EC

Mit der Artisan SFM EC haben wir für Sie eine Teigbandanlage entwickelt, die durch das „Easy Clean“ Design volle Zugänglichkeit und minimalen Reinigungsaufwand bietet. Ob Ciabatta, Knackfrisch, Baguette oder Rosenbrötchen – die Artisan SFM EC kann sowohl weiche als auch feste Teige verarbeiten und das ohne Restteig. Die Anlage kann in der Stunde bis zu 1.200 kg Teig verarbeiten. Somit bieten wir für Ihren Betrieb eine Lösung, die Multifunktionalität, Kombinationsvielfalt, Reinigungsfreundlichkeit und hohe Brötchenvielfalt vereint. Für gleichmäßige beidseitige Bestreuung direkt am Förderband ist die Integration einer „Inline“ Bestreuung möglich.



CERES 2.2

Die Ceres 2.2 ist ein hochmoderner Teigteiler, der den höchsten Ansprüchen hinsichtlich der Teigausbeute und Teigschonung bei größter Genauigkeit entspricht. Die Anlage kann in der Stunde bis zu 1.200 kg Teig verarbeiten. Gerade die unterschiedlichen Brotsorten, die mit der Ceres 2.2 hergestellt werden können, machen aus ihr ein Multitalent der Backstube. Sorten wie Weizenbrot, Roggenbrot oder Mischbrot gelingen genauso perfekt und einfach wie mediterrane Brote. Egal ob Baguette, Ciabatta, Weißbrot oder Panettone – Teige ab einer Teigausbeute von größer als TA 160 lassen sich mit der König Ceres 2.2 hervorragend portionieren.



DOWNLOADCENTER

DOCH LIEBER DIGITAL? ALLE BROSCHÜREN GIBT ES AUCH ONLINE

Im Downloadcenter auf unserer Website finden Sie alle Broschüren und Flyer auch digital und zum Download bereitgestellt. Dadurch lässt sich außerdem nochmal mehr für eine grünere Umwelt tun.



Alle Detail-Broschüren
finden Sie in unserem
Downloadcenter online.

KÖNIG KLEINGEBÄCKANLAGEN

MODERNE BACKTECHNOLOGIE VON DER KOMPAKT- BIS ZUR INDUSTRIEANLAGE

Je nach Art des Gebäcks werden mithilfe unserer Anlagen mit Gehängegärschränken die gewirkten Teiglinge gerollt, gewickelt, gestanzt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung Ihrer Bedürfnisse.

**S****- SERIE**

Der Anspruch, jedem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anzubieten, zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Firmengeschichte. Das führte im Laufe der Jahre dazu, dass wir heute für alle individuellen Anforderungen die passende Maschinen, Anlagen und Öfen haben. Die **S-Serie** bilden Anlagen, die auf dem Mini Rex basieren und eine Stundenleistung bis zu 4.000 Stück bieten.

M**- SERIE**

Wie alles von König steht auch die **M-Serie** für Anlagen auf höchstem Niveau. Diesen Erfolg erreicht man mit Erfahrung, umfangreichem Prozesswissen, dem konsequenten Streben nach Verbesserung und dem Willen, dem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anbieten zu können.

Zur **M-Serie** werden die Anlagen gezählt, die im mittlerem Leistungssegment bis zu 12.000 Stück pro Stunde arbeiten.

L**- SERIE**

Mit der **L-Serie** eröffnet König eine Kategorie in der industriellen Produktion von Backwaren. Diese Spitzenstellung betrifft nicht nur den numerischen Output bis zu 50.000 Stück pro Stunde, sondern auch so entscheidende Bereiche wie Produktqualität, Flexibilität, Reinigung, Effizienz, und Betriebssicherheit. Die L-Serie wird durchwegs mit Industrie Rex-Modellen ausgestattet.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400

Den Einstieg in die S-Serie bildet der Mini Rex in der Version Multi oder Futura mit Formstation zur Herstellung von rundgewirkten, langgerollten, langgerollt-eingeschlagenen und flachgedrückten Produkten. Die Maschine ist mit Zusatzwerkzeugen auch zur Erstellung von Bolillos (Spitzbrötchen) und Teleras (flachgedrückt, gerillte Brötchen) erhältlich.



S

MINI REX MULTI MINI REX FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE G2000 ODER GS2000

Ob rundgewirkt, gestanzt, oval oder eingeschlagen-langgerollt, die wirtschaftlichen Kompaktanlagen G 2000 und GS 2000 mit Mini Rex Futura oder Mini Rex Multi als Kopfmaschine stellen sie perfekt her. Mit einer Anlagenleistung von bis zu 2.500 Stück pro Stunde sind diese Maschinen die optimale Lösung für Kleinbetriebe und In-Store Bäckereien. Mit optionalen Zusatzmodulen ist bei beiden Anlagen auch die Herstellung von Hamburger, Schnittbrötchen, Rosenbrötchen oder gewickelte Produkte möglich.

Die GS 2000 bietet mit einer integrierten Formstation eine erweiterte Brötchenvielfalt auch für langerollte und langgerollt-gestanzte Produkte.



M

ECO TWIN



Die Eco Twin ist eine Kleingebäckanlage mit variabler Absetzung, die das Brötchenspektrum abdeckt. Die Eco Twin ermöglicht eine hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stanzwerkzeuge, Drucktassen und pneumatischer Schneideeinrichtung. Die Anlage hat eine Leistung von bis zu 6.120 Stück pro Stunde bei 6-reihiger Ausführung und bis zu 5.100 Stück pro Stunde bei 5-reihiger Ausführung. Mit der Eco Twin kann eine Vielfalt an Produkten hergestellt werden: rund, rund-gestanzt oder langgerollt, langgerollt-geschnitten oder langgerollt-gedrückt.



IHRE PERSÖNLICHE ERLEBNISWELT FÜR MODERNSTE PRODUKTE UND LÖSUNGEN:

ENTDECKEN SIE UNSER
VORFÜHRZENTRUM IN GRAZ!

Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten.

Unser kompetentes Team steht Ihnen jederzeit zur Seite, um Sie individuell zu beraten und Ihre Wünsche in greifbare Erlebnisse zu verwandeln. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.



M

COMBILINE

Mit dem Combiline 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.

Mit einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können Sie eine Vielzahl an Produkten in höchster Qualität herstellen. Ob Bolillos in Mexiko, Baps in England, Housky in Tschechien, Hamburger Buns in Südafrika, Kaisersemmeln in Österreich oder Hot Dog Buns in Australien – die Combiline produziert mit den unterschiedlichen Modulen einzigartige Backwaren von höchster Qualität.



FÜR NOCH BESSERE REINIGUNG UND ZUGÄNGLICHKEIT: COMBILINE EC

Die Combiline EC ist mit dem innovativen „Easy Clean“ Design einzigartig durch ihre Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung. Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche – Ihre Produktion und sparen Sie Zeit und Ressourcen für maximale Anlagenverfügbarkeit.



M

COMBILINE PLUS

Mit der Combine plus bieten wir ein weiteres Modell im modularen Combine Programm – mit einer erhöhten Leistung von bis zu 11.880 Stück bei 6-reihiger Arbeitsweise. Neben dem „plus“ an Leistung bietet die Anlage mit größeren Gehängen auch ein höheres Teigstückengewicht. Eine zusätzliche Direktdurchgabe der Teiglinge erhöht die Vielseitigkeit dieser Anlage zusätzlich.

Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten und Ihrer Produkte die Konfiguration der Anlage. Und wir bauen Ihre Anlage. Ob Bolillos in Mexiko, Baps in England, Housky in Tschechien, Hamburger Buns in Südafrika, Kaisersemmeln in Österreich oder Hot Dog Buns in Australien – die Combine plus produziert mit den unterschiedlichen Modulen einzigartige Backwaren von höchster Qualität.

**FÜR NOCH BESSERE REINIGUNG UND ZUGÄNGLICHKEIT:
COMBILINE PLUS EC**

Die Comcombine plus EC ist mit dem innovativen „Easy Clean“ Design einzigartig durch ihre Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung. Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche – Ihre Produktion und sparen Sie Zeit und Ressourcen für maximale Anlagenverfügbarkeit.



L

KGV

Die KGV Hochleistungsanlagen sind die Königsklasse der Brötchenherstellung. Die KGV Vorgärschrankanlagen von König stehen seit Jahrzehnten für Leistung und hohe Teigschonung. Die Vielfalt der Brötchen ist mit dem modularen Baukasten grenzenlos, von Hamburger, Kaisersemmel über Schnittbrötchen bis hin zu Hot Dog, Hot Cross Bun oder Marraqueta. Sie bestimmen anhand Ihrer räumlichen Gegebenheiten und Ihrer Produkte die Konfiguration der Anlage. Und wir bauen Ihre Anlage. Mit einer Stundenleistung von bis zu 43.200 Stück in 12 Reihen erfüllt die KGV höchste Anforderungen bezüglich Performance.



FÜR NOCH BESSERE REINIGUNG UND ZUGÄNGLICHKEIT: KGV EC

Mit der KGV EC in „Easy Clean“ Design Ausführung setzen wir der industriellen Brötchenherstellung die Krone auf. Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche – Ihre Produktion und sparen Sie Zeit und Ressourcen für maximale Anlagenverfügbarkeit. Die maximale Stundenleistung der KGV EC beträgt bis zu 50.000 Stück pro Stunde in 14-reihiger Arbeitsweise.



Für Ihre Backwaren bieten wir verschiedene Gärssysteme, um ideale Bedingungen für Ihre Teiglinge zu schaffen.

Die Gärssysteme sind in verschiedenen Größen konfigurierbar und können für eine schonende Teigentwicklung individuell geregelt werden.



STEP-GÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Stufengärschrank ist geeignet für Produkte auf/in Platten, Blechen, Muldenbleche und in den Standardnennbreiten 800, 1.000, 1.200, 1.600 und 2.400 mm erhältlich. Die kompakte Bauweise, hygienische Konstruktion und die Verwendung von hochwertigen Komponenten gewährleisten die beste Effizienz und Flexibilität in der Produktion, und dies alles bei reduziertem Platzbedarf. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen. Trotzdem sind alle mechanischen Komponenten vollständig abgekapselt und somit für Wartungsarbeiten leicht zugänglich.

PLATTENGÄRSCHRANK

Der modular aufgebaute Platten-gärschrank ermöglicht eine teigschonende und gleichmäßige Bearbeitung der Teiglinge. Der Gärschrank ist vollständig mit wärmeisolierenden Platten umschlossen und bietet aufgrund konstanter Klimabedingungen eine hohe Produktqualität. Der Gärschrank ist geeignet für lose Produkte oder Produkte auf/in Formen, Blechen oder Muldenblechen, bietet eine Kapazität von bis zu 500 Platten und ist in den Standardnennbreiten 2.400, 3.000, 3.200 und 3.600 mm erhältlich.

STIKKENGÄRRaum

Der Stikkengärraum besteht aus modularen Platten und eignet sich speziell für das Gären von Brötchen und Feingebäck. Die Produkte werden dem Gärraum mithilfe von Stikkenwägen, auf denen das Gebäck direkt platziert wird, zugeführt. Der Stikkengärraum ist geeignet für einzeln oder doppelt ausgeführte Stikkenwägen und Abmessungen von 800 x 600, 800 x 1.200 oder 1.000 x 600 mm. Die Klimasteuerungseinheit ermöglicht eine sehr genaue Regelung aller Gärparameter (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und sorgt für einheitliche und konstante Gärbedingungen in allen Bereichen des Gärschranks.



BÄNDERGÄRSCHRANK

Der Bändergärschrank ermöglicht eine hohe Produktqualität aufgrund konstanter Klimabedingungen durch eine Klimasteuerungseinheit zur Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Bei einer Bandlänge von bis zu 400 m ist der modular aufgebaute Bändergärschrank geeignet für lose Produkte oder laminierte Teige und in den Standardnennbreiten 800, 1.000, 1.200, und 1.400 mm erhältlich.



GEHÄNGEGÄRSCHRANK

Der Gehängegärschrank ist geeignet für lose Produkte und in den Anlagenbreiten mit 600, 800, 1.000 oder 1.200 mm oder abgestimmt auf die Breite des nachfolgenden Aggregates mit Breiten von 1.600, 2.000, 2.500 oder 3.000 mm lieferbar. Für Berliner- bzw. Krapfenanlagen ist der Gärschrank auch in den Breiten 1.000 oder 1.200 mm lieferbar. Basierend auf der gewünschten Gärzeit, wird die Gehängeanzahl und damit die Größe des Gärschranks bestimmt. Die Klimatisierung mit Heizung und Befuchtung wird über ein Thermostat und Hygrostat geregelt.



SPIRALGÄRSCHRANK

Der Spiralgärschrank ist in hochwertiger Edelstahlkonstruktion ausgeführt und eignet sich besonders gut für lose Produkte. In den Nennbreiten 300 bis 1250 mm bieten wir ein breites Spektrum und unterschiedliche Layoutkombinationen, in welche Richtungen die Spirale ausgeführt werden kann. Durch die modulare Konstruktion wird der Spiralgärschrank exakt an Ihre Bedürfnisse angepasst. Ein präzises Klimasystem ermöglicht die genaue Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit.



PRÄZISE SCHNEIDEN VON TEIGLINGEN

Dekorative Schnitte auf Broten geben Ihren Produkten ein charakteristisches Markenzeichen und sorgen für ein ansprechendes Aussehen der Backwaren. Der Schneidvorgang ist jedoch sehr komplex, benötigt viel Zeit und Personal und unterliegt beim manuellen Schneiden zudem Qualitätsschwankungen.

Um die Schneidetechnik für Bäckereien zu automatisieren, hat König mit einem innovativen System für Scoring eine Lösung zur Automatisierung und schonenden Teigbehandlung entwickelt. Hochentwickelte Technologie macht unser System zu einem der fortschrittlichsten auf dem Markt, das die Fähigkeiten eines Bäckermeisters simuliert und sogar verbessert.

ALL-IN-ONE SCORING LÖSUNG



Maßgeschneidertes Scoring. Das System scannt das Produkt in 3 Dimensionen und passt das benutzerdefinierte Muster an die Länge, Breite, Höhe und Form jedes Produkts an. Bei unseren Schneidesystemen gleicht kein Produkt dem anderen, der Schnitt wird für jedes Produkt individuell angepasst. Unabhängig von seiner Position auf dem Brett.



Schnellstes Schneiden. Dank der Kombination der fortschrittlichsten Technologien erreichen wir die höchstmöglichen Schneidegeschwindigkeiten, ohne dabei die Beständigkeit unseres Systems zu vernachlässigen.



3 Schneidetechnologien in einer Maschine und Werkzeugwechsel in weniger als 1 Minute pro Roboter. Jede Maschine ist in der Lage, Rotationsklingen, Wasserstrahlwerkzeuge und Ultraschallmesser oder -klingen zu verwenden, indem einfach das Werkzeug gewechselt wird. Unsere drei austauschbaren Schneidetechnologien können jederzeit eingebaut werden (nur eine, zwei oder alle drei).



Intuitiver grafischer Editor für die Einstellung einer neuen Schnittreferenz in nur 5 Minuten. Der einzigartige Grafik-Editor gibt dem Benutzer die Freiheit, eine unbegrenzte Anzahl von Schneidemustern auf einfache Weise zu erstellen, ohne die Maschine zu stoppen.



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY) - Der Maßstab für Energieeffizienz aus dem Hause König

PU INTEGRAL - Der Universalbackofen mit aktiver Backfläche von 84m² bis 140m²

TUNNELÖFEN - Die modularen Durchlauföfen für Ihre Produktvielfalt



ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

Der Roto Passat von König ist ein Kompromiss ohne Kompromisse: Auf kleinstem Raum wird maximale Leistung geboten. Die bewährte Technik sorgt für beste, gleichmäßige Backergebnisse in zwei unterschiedlich verfügbaren Höhen. Die durchdachte Konstruktion bietet ein unvergleichliches Verhältnis Backfläche zu Stellfläche. Bei der Entwicklung der neuen „SE - save energy“ Version des Roto Passat wurde das Hauptaugenmerk auf das Thema „Energieeffizienz“ gelegt. Das innovative, im Gegenstromprinzip betriebene Heizregister bietet einen höheren Wirkungsgrad und besseren Wärmeübergang und somit eine deutliche Energiereduktion während des Backvorganges.



PASSAT OH

Durch das bewährte Schlitzwandsystem, das heiße Luft wechselseitig in 30-Sekunden-Intervallen über das Backgut führt, ist der Passat OH nicht nur der kleinste Stikkenofen, sondern auch ein Garant für die Gleichmäßigkeit Ihrer Backwaren. Der Ofen ist besonders gut geeignet für krustenbetonte Produkte, wie etwa Brote.





PU INTEGRAL

Der automatische Industriebackofen PU Integral zeichnet sich durch seine unabhängigen Backzonen aus, die mit Temperatur-, Luftmengen- und Feuchterege- lung eine optimale Produktqualität für alle Backwaren ermöglichen. Dazu verwendet König beim PU Integral ein innovatives Dichtsystem für die einzelnen Backzonen. Dadurch arbeitet der Ofen ähnlich wie mehrere einzel- ne Öfen, angepasst an die unterschiedlichen Backzeiten mit bis zu 140 m² Backfläche. Durch zwei unabhängig arbeitende Transporteinheiten können kurze Backzeiten zur Herstellung von teilgebackenen Produkten realisiert werden. Das Produktsortiment umfasst teil- und fertiggebackene Produkte wie zum Beispiel Weizenkleingebäck, Laugengebäck, frei geschobenes Brot, Kastenbrot und Feingebäck.



SDD EOS

Der direkt beheizte 1-etagige Tunnelofen SDD EOS ist eine Speziallösung, die das Backen von Fladenbrot und typischer Pizza perfektioniert. Der SDD EOS ist in den Standardnennbreiten 900, 1.100, 1.300, 1.500 und 1.700 mm erhältlich, bietet eine Backfläche von bis zu 67 m² und ermög- licht Backtemperaturen von 150 °C bis 500 °C. Gebacken wird mit Hilfe von Strahlungsgasbrennern, die über und unter dem Transportband instal- liert sind und individuell geregelt werden können und somit unterschiedli- che Backzonen während der Durchlaufs erzeugen. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Infrarot-Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft.



MDI STRATOS



Der indirekt beheizte Multideck Tunnelofen MDI Stratos ist eine außergewöhnliche Kombination aus kompaktem Design, Modularität, Leistung und Kontrolle. Der MDI Stratos mit einer Standard Förder-/Bandbreite von 2.500 mm und einer Backfläche von bis zu 500 m², bietet Backtemperaturen von 100 °C bis 300 °C. Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. Da die Etagen völlig unabhängig voneinander sind, ist es auch möglich, unterschiedliche Mengen und/oder verschiedene Produkte gleichzeitig zu backen.



SDI PHAROS

Der SDI Pharos ist ein indirekt beheizter 1-etagiger Tunnelofen mit einer Backfläche von bis zu 300 m². Die Wärmeübertragung auf das Produkt erfolgt hauptsächlich durch Strahlung, aber auch durch Kontakt und natürliche Umluft. In diesem Ofen kommt das Prallstrahlensystem FAJ (Forced Air Jet – geführter Luftstrahl) verstärkt zum Einsatz, um Strahlungswärme während des Backprozesses mit Konvektionswärme zu kombinieren. Der SDI Pharos ist geeignet zum Backen direkt am Band oder in Backformen und in den verschiedenen Nennbreiten 2.500, 3.100, 3.300, 3.700 und 4.100 mm erhältlich. Der Tunnelofen erreicht Backtemperaturen von 100 °C bis 300 °C. Die Backkammer ist in bis zu 4 Zonen teilbar, wobei jede Kammer mit eigenen Brennern für eine individuelle Temperaturregelung ausgestattet ist.





QUALITYVAC VAKUUMTECHNOLOGIE

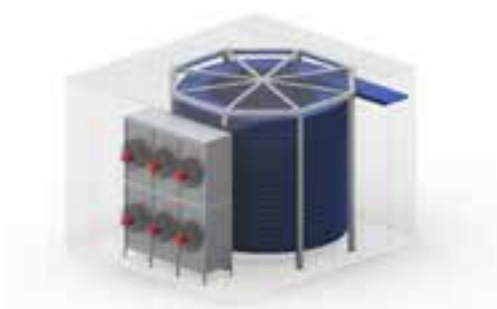
Mit der König QualityVac können Brote, Kleingebäck und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten abgekühlt und stabilisiert werden. Dies ermöglicht eine verbesserte Produktqualität, eine raschere (sofortige) Weiterverarbeitung des Gebäcks sowie die Optimierung von Betriebsabläufen durch beispielsweise kürzere Backzeiten, reduzierte Prozesszeit und flexibleren Ressourceneinsatz.

Die König QualityVac wurde in modularer, einheitlicher Bauweise in 3 verschiedenen Grundgrößen konstruiert als Ein-, Zwei- oder Dreiwagenkammer.



KÜHLSPIRALE | SPIRALFROSTER

Wir bieten verschiedene Arten von Kühl- und Gefriergeräten als Stufen- oder Spiralkühler. Sie werden entsprechend Ihrem Platzbedarf und Ihren Kühl- oder Gefrierzeiten entworfen und gebaut. Die Kühlschlangen von König sorgen dank klimatisierter Luft für eine optimale und korrekte Abkühlung Ihrer Produkte.





HANDLINGSYSTEME

König bietet Ihnen ein umfassendes Sortiment an Förderbändern und Zubehör für die gesamte Prozessintegration und Automatisierung wie zum Beispiel:

- | Transportsysteme
- | Systeme zur Be- und Entladung von Blechen
- | Blechentleerung
- | Produkttransfereinheit
- | Deckelsysteme (Be- und Entdeckeler, Rücktransporteinheit)
- | Formenentleerung
- | Formenreinigung
- | Puffer etc.

Wir unterstützen Sie beim Produkthandling im gesamten Produktionsprozess. Dies reicht von Förderanlagen über Blechentleerung bis hin zu Reinigungsanlagen. Durch den Einsatz von hochwertigen, präzisen und induktiven Sensoren, die zur perfekten Erkennung und Positionierung der Platten / Bleche beitragen, wird eine hohe Prozesssicherheit erreicht.



IHR PARTNER FÜR KOMPLETTE BÄCKEREILÖSUNGEN

Je nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen plant König Ihr individuelles Projekt. Ob Hamburgerbrötchen, rustikale Brote oder Donutlinien, wir haben die passende Lösung für Sie. König entwirft Linien für Produkte in Blechen oder Formen sowie Linien für freistehende Produkte.

Wir gehen auf Ihre individuellen Ansprüche ein und bieten Ihnen ein für Sie passendes und schlüsselfertiges Rund-um-Paket von der Systemplanung über das Projektmanagement bis hin zur Installation inkl. Schulung und späterem Service.



RUSTIKALE PRODUKTE
(Ciabatta, Baguette, Brot, etc.)



BRÖTCHEN
(Hamburger, Hot Dog, Kaiser, etc.)



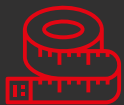
MEDITERRANE PRODUKTE
(Pizza, Pita, Pinsa, etc.)



FEINGEBÄCK
(Croissant, Plunder, etc.)



KASTENBROT



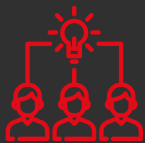
MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN.

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.



ERFAHRENES TEAM MIT JAHRELANGER KENNTNIS DES GESAMTEN HERSTELLUNGSPROZESSES.

Von Produktentwicklung, Engineering, Projektmanagement, Konstruktion, Montage, Inbetriebnahme, Service und Ersatzteilhaltung.

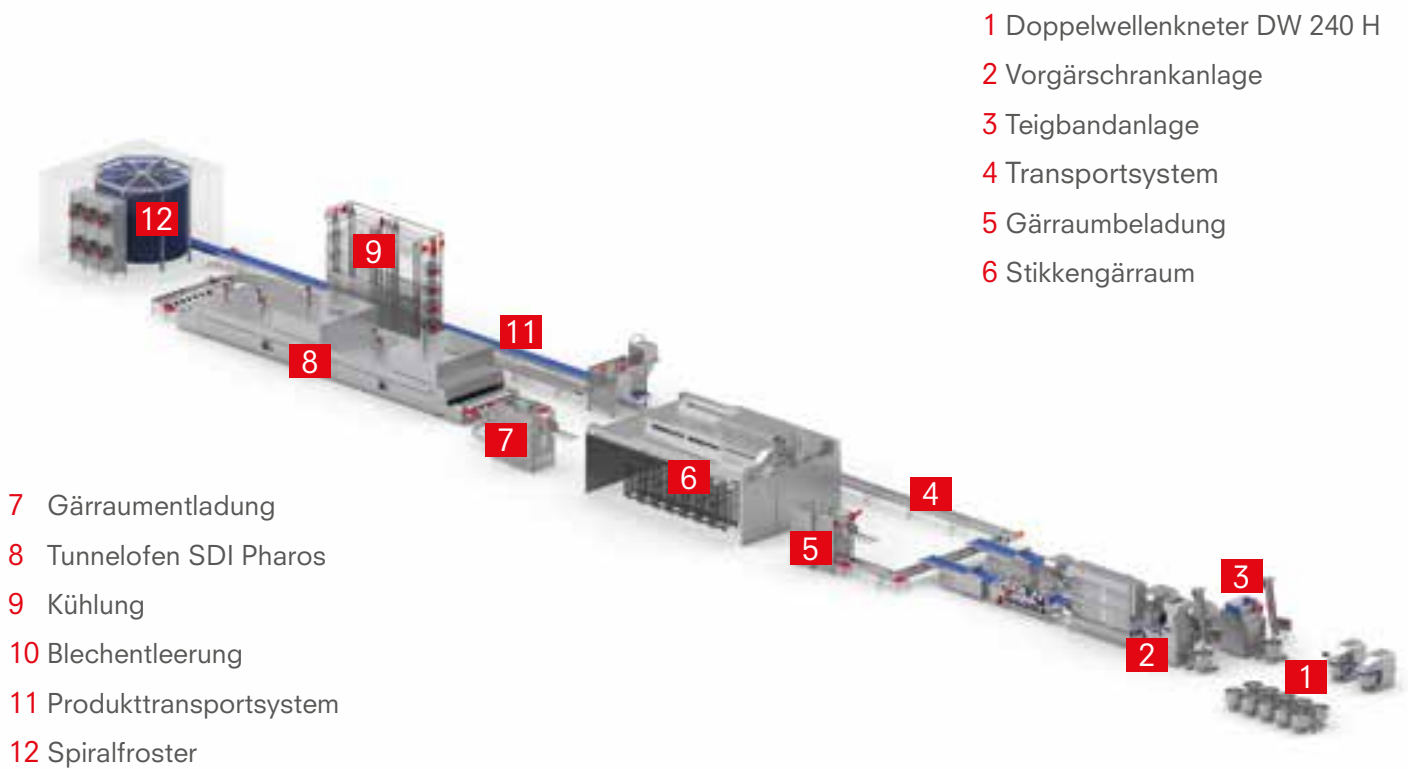


ENTWICKELT FÜR EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG.

Die Anlagen sind auf einfache Reinigung und bequemen Zugang für Wartungs- und Servicearbeiten ausgelegt.



TURN KEY BEISPIELKONFIGURATION - MULTIFUNKTIONSLINIE



**IHR KONTAKT
FÜR TURN KEY LÖSUNGEN:**

**König Technology
Projektmanagement GmbH**

Viale Archimede 31, Loc. Campagnola
IT-37059 Santa Maria di Zevio (VR), ITALIEN
Tel.: +39 045 23 23 800
info_it@koenig-rex.com





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

...auf den digitalen Kanälen folgen!