



THE BAKER'S
CROWN



INDUSTRIELLER EINSATZ VERLANGT HÖCHSTE QUALITÄT

KNETER VON KÖNIG ERFÜLLEN DIESE VORAUSSETZUNGEN IM HÖCHSTEN MASSE

Die Spiral- und Doppelwellenkneter von König decken mit vier Baugrößen die gesamte Bandbreite für semi-industrielle und industrielle Anwendungen ab:

- Mit den Spiralkneter können 160 und 240kg Teig im 3-Schichtbetrieb verarbeitet werden.
- Die Doppelwellenkneter sind für eine Kapazität von 125 und 240kg geeignet.

Sämtliche Baugrößen wurden unter Berücksichtigung der letzten hygienischen, technischen und teigtechnologischen Erkenntnisse überarbeitet und erfüllen alle Anforderungen an eine universell einsetzbare Knetmaschine.

DIE MERKMALE

- Glatte Verkleidungen aus rostfreiem Stahl zur einfachen Reinigung.
- Bodenfreiheit zur optimalen Hygiene gemäß HAC-CP.
- hydraulische Teigschalenverriegelung für einfaches Handling (auf Wunsch auch in Edelstahl-Ausführung)
- hoher Bedienkomfort verbunden mit rationeller Arbeitsweise durch ausfahrbare Teigschalen



glatte Flächen für optimale Hygiene



hydraulische Zangenverriegelung für eine sichere Verbindung

- Robuster Maschinenrahmen mit besonderem Korrosionsschutz
- SPS Steuerung mit Touch-Panel zur komfortablen Bedienung.
- serienmäßige Ausführung mit 2 Knetgeschwindigkeiten, 2 Schalengeschwindigkeiten, Drehrichtung der Schale reversibel bei Geschwindigkeit 1



Touch-Panel zur einfachen Bedienung



wartungsfreies Getriebe



Option Temperaturmodul



Option doppelwandige Schale

■ Teigentwicklungskurvenerkennung (Energiephasenerkennung) auf Wunsch lieferbar. Über das Programm kann die automatische Wirkleistungsüberwachung aktiviert werden. Damit wird während des gesamten Knetvorganges die Leistungsaufnahme überwacht und der Knetprozess beim optimalen Zeitpunkt beendet.

■ Auf Wunsch mit Temperatur - Modul lieferbar. Wird das entsprechende Programm aktiviert, so wird die Temperatur laufend überwacht und am Display angezeigt.

■ Auf Wunsch mit doppelwandiger, temperierbarer (heizen oder kühlen) Teigschale.

TECHNISCHE DATEN	SP 160	SP 240	DW 125	DW 240
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
Schalendurchmesser innen	840 mm	960 mm	740 mm	940 mm
Oberkante Schale (D)	878 mm	900 mm	880 mm	1000 mm
Schalendrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	11,2 U/min 24,4 U/min	10,2 U/min 21 U/min	11,2 U/min 24,4 U/min	8,2 U/min 16,5 U/min
Werkzeugdrehzahlen bei 50 Hz: 1. Geschwindigkeit (Mischen) 2. Geschwindigkeit (Kneten)	735 U/min 1445 U/min	730 U/min 1450 U/min	730 U/min 1450 U/min	730 U/min 1465 U/min
Elektrischer Anschlusswert ca.	14 kW	18 kW	17kW	26kW
Abmessungen: Länge Breite Höhe	2217 mm 1370 mm 1953 mm	2404 mm 1396 mm 2068 mm	2176 mm 1365 mm 1983 mm	2569 mm 1449 mm 2349 mm
Gewicht einschl. Schale ca.	1490 kg	1810 kg	1825 kg	2060 kg

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!

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-Andritz, Austria
Tel.: +43 316.6901.0
Fax: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

