

STEMPELWERKZEUGE

RUNDE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE

Kaiser	Salz	Kärtner
Stern	GB	Kronen 8
Kronen 10	Feierabend	Sonnen
Ö3	Sonnenblume	Traktor
Shell	Tartaruga	Spirale
Yin-Yang	3 Stern	Fußball



LANGGEROLLTE, GESTÜPFELTE TEIGSTÜCKE

Steirische Langsemmel	Mond	Raupe
Welle	Geflecht	Rogato
Tartaruga	Housky	Marraqueta



Kleingebäck Feingebäck

KLEINGEBÄCK-ANLAGEN

DAS GANZE KÖNIG-REICH IN IHRER HAND

KONIG 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

HEADQUARTERS

E 148 90000 08/2007

KÖNIG



THE BAKER'S
CROWN



INHALTE

Das „Who is Who“ der Kleingebäckanlagen	4
Die S-Serie	6
Die M-Serie	9
Die L-Serie	14
Maßgeschneiderte Anlagen	16
Nachgärschränke	20
Hygiene und Servomat	21
Kudentechnikum	22

PERFEKTION MIT INTEGRIERTEM WETTBEWERBSVORTEIL.

KÖNIGS KLEINGEBÄCK-ANLAGEN ENTSPRECHEN
DEM TREND DER ZEIT.

Vergleicht man heute das Nachfrageverhalten des durchschnittlichen Konsumenten mit jenem vor 15 Jahren, lässt sich feststellen: Der Kunde ist anspruchsvoller geworden. Vor allem, was die Vielfalt, Frische und Qualität des Angebotes betrifft. Und schon heute kann eines mit großer Sicherheit vorhergesagt werden: Dieser Trend wird sich weiter verstärken.

„Verstärken“ ist auch die Botschaft dieses Prospekts: Auf den nachfolgenden Seiten begegnet Ihnen unser gesamtes Kleingebäckanlagen-Programm. – Jede einzelne Maschine daraus bedeutet eine entscheidende Verstärkung im harten Konkurrenzkampf. Ganz egal ob Sie direkt an den Endverbraucher verkaufen oder Wiederverkäufer beliefern, mit Maschinen von der Nr. 1 bei Kleingebäckanlagen sind Sie in Sachen Qualität immer einige Brötchenlängen voraus. – Und Produktvielfalt sowie Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit machen Sie unschlagbar in der Wirtschaftlichkeit.

Überzeugen Sie sich selbst!

WILLKOMMEN IM KÖNIG-REICH MODERNSTER BACKTECHNOLOGIE.

DAS GROSSE „WHO IS WHO“ DER KLEINGEBÄCK-ANLAGEN.

König setzt bei Kleingebäck der modernen Backtechnologie die Krone auf. Von der Kompakt- bis zur Industrieanlage wird König den individuellen Ansprüchen seiner Kunden auf vielfältigste Weise gerecht. Nicht umsonst hat sich König den Thron über viele Jahre hart erarbeitet. Vertrauen ruhig auch Sie der weltweiten Nr. 1.

S-Serie: Die Richtigen für Kleingewerbe und Shopbäckereien – oder als spezielle Ergänzung

Der konsequente Anspruch, jedem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anzubieten, zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte König-Firmengeschichte. Das führte im Laufe der Jahre dazu, dass wir heute tatsächlich für alle individuellen Anforderungen die besten Maschinen haben.

Die S-Serie bilden Anlagen, die auf dem Mini Rex basieren mit Stundenleistungen von max. 4.500 Stück.

M-Serie: Perfekt für mittlere und größere Gewerbebetriebe.

Wie alles von König steht auch die M-Serie für Backtechnologie auf höchstem Niveau. Diesen Erfolg erreicht man nicht von heute auf morgen. Man braucht dafür einen reichen Schatz an Erfahrung, umfangreiches Prozesswissen, das konsequente Streben nach Verbesserung und den unbedingten Willen, dem Bäcker stets die bestmögliche aller Lösungen anbieten zu können.

Zur M-Serie können die Anlagen gezählt werden, die einen Classic Rex vorangestellt haben.

L-Serie: First-Class-Anlagen für die großhandwerkliche und industrielle Produktion.

Mit der L-Serie eröffnet König eine neue Kategorie in der industriellen Produktion von Backwaren. Diese Spitzenstellung betrifft nicht nur den numerischen Output, sondern auch so entscheidende Bereiche wie Produktqualität, Flexibilität, Effizienz, Ergonomie und Betriebssicherheit. Praktisch jede Anlage wird nach kundenindividuellen Bedürfnissen ausgelegt, konstruiert und gebaut. Dazu braucht es schon im Vorfeld eine exzellente Kundenberatung sowie die ganze Erfahrung, das gesamte Wissen und Können der König-Mitarbeiter.

Die L-Serie wird durchwegs mit Industrie Rex-Modellen ausgerüstet.



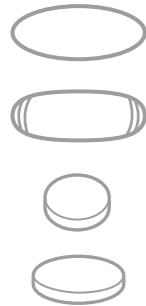
KÖNIGS KLEINE FÜR DEN GROSSEN ERFOLG.

DER EINSTIEG IN DIE S-SERIE MIT BIS ZU 4.000 STÜCK PRO STUNDE.

Mini Rex mit Formstation DR-RR 400

Die wirtschaftliche Kleinanlage mit exzellenten Leistungsdaten.

- Kompakte Bauweise.
- 2-reihige (Kopf-)Maschine für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizenteigen und Roggen-Mischteigen mit max. 40% Roggenanteil.
- Beste Ergebnisse bei der Erzeugung von runden, langgerollten, langgerollt-eingeschlagenen und flachgedrückten Produkten.
- Auch Mini Rex Futura für hohen Gewichtsereich und hohe Leistung.
- 1.800 bis 4.000 Stück pro Stunde.
- Optimal für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe.
- Zwischenband mit zwei Geschwindigkeiten mit den Funktionen: transportieren, langrollen, flachdrücken.
- Höhenverstellbarer Kalibrierkopf.
- Einschlagenetzbander.
- Unter- und Kopfband für ergonomisches Arbeiten ausschwenkbar.
- Teflonisierte Auffangtasse für manuelle Produktentnahme.
- Höchster Bedienkomfort.
- Rasche und einfache Reinigung durch Verwendung von Steckelementen.



Mini Rex mit Formstation DR-RR 400

DER KÖNIG UNTER DEN ZWERGEN.

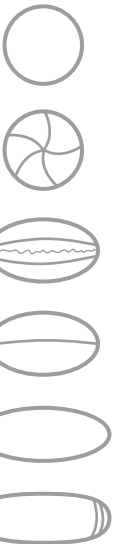
DIE S-SERIE PRÄSENTIERT SICH GANZ GROSS.

Laurin

Zwerglein mit Riesenvorteilen.

Mit der Laurin bietet König ein völlig neues Anlagenkonzept. Ziel: viele Produkte, einfache Bedienung, volle Leistung, wenig Platz und attraktives Preis-Leistungsverhältnis.

- Zur Herstellung von runder Ware (Buns, Krapfen/Berliner, Rosinenbrötchen), Formgebäck (z.B. Kaisersemmeln) und langgerollten Produkten (Steirische Langsemmeln, Schnittbrötchen), Wickelprodukte (Salzstangerln, Kipferl/Hörnchen, Kornspitz) über Queraustragung und angestellte Wickelmaschine.
- Nur knapp 3,2 m lang.
- Bis 3.000 Stück pro Stunde.
- Alle Anlagenteile fahrbar.
- Mini Rex oder Mini Rex Futura als Kopfmaschine.
- Keine Gehänge – volle Vorgärzeit über Gärband.
- Verschiedene, leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge.



Laurin

- Automatische Absetzung auf Gärgutträger/Bleche entweder 800 mm oder 1.000 mm.
- Nachträglicher Anbau eines Nachgärschranks möglich.
- Computer-Steuerung mit Touch-Screen.
- Abnahme von zwei Blechen gleichzeitig: Bediener kann die Anlage „nebenbei“ bedienen.
- Ideal für Kleinst- und Kleinbetriebe, als Zweitanlage und für Shopbäckereien.

1 SPS-Steuerung mit 50 speicherbaren Programmen beim Mini Rex Futura.

2 2-reihige Kopfmaschine für vollautomatisches Teilen und Wirken.

3 Ausrollen (Flachdrücken) und Einschlagen der Teiglinge.



1 Übernahme der Teiglinge vom Mini Rex auf das Gärband.

2 Vorgären am laufenden Band – ohne Gehänge!

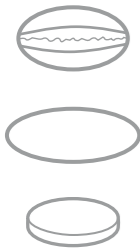
3 Automatisches Absetzen auf Gärgutträger/Bleche.



ECO Schnitt

Schnittbrötchen ökonomisch bis in die letzte Gärblase.

- Optimales Preis/Leistungsverhältnis.
- Geringster Platzbedarf, maximale Länge 3.170 mm.
- Stundenleistungen von max. 3.000 bzw. max. 4.500 Stück.
- 4-reihige Arbeitsweise durch Pendel-Eingabe.
- Integrierte Langrollstation mit herausnehmbarem Druckbrett.
- Pneumatische Schneideeinrichtung mit 4 leicht auswechselbaren Messern.
- Gärzeit bis zum Langrollen 4 Minuten, Gesamtgärzeit 10 Minuten.
- Automatische Absetzung auf Backbleche oder Gärgutträger (580 x 780 oder 600 x 400 mm).
- Gärgutträgerauflage einstellbar.
- Optimale Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Servicezwecke.
- Gesamte Anlage auf Rädern verfahrbar.
- Gärschrankanlage in Kompaktbauform und geteilter Ausführung zur leichteren Einbringung.
- Lange Lebensdauer und Wertbeständigkeit durch robuste König-Edelstahlbauweise.



Gärschrankanlage mit Mini Rex oder Classic Rex

DAS BESTE FÜR JEDEN BÄCKER.

DIE M-SERIE: EINZWECK- ODER MULTIFUNKTIONSANLAGEN FÜR HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT.

ECO 4000

Der Spezialist für Semmeln und Formbrötchen.

- 5.100 Stück Stundenleistung bei kontinuierlicher Arbeitsweise.
- Kompakte Brötchenanlage für runde gestüpfelte Produkte.
- Optimales Preis/Leistungs-Verhältnis.
- Gesamte Anlage optional verfahrbar auf Rädern und mit ausschwenkbarer Kopfmaschine Classic Rex.



ECO 4000 mit Vorgärschrankanlage

ECO 4000 mit Vorgärschrankanlage und Nachgärschrank



- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Nirosta-Materialien.
- 5-reihige Arbeitsweise.
- Spezieller Absetzrahmen zur wahlweisen Absetzung Gesicht oben oder Gesicht unten lieferbar.
- Absetzung auf Euro-Norm-Backblechgrößen abgestimmt.
- Einsatz einer Vielzahl individueller Stüpfelwerkzeuge über Trägerplatteneinschub möglich.
- Auch mit Nachgärschrank für ca. 10 oder 20 Minuten Nachgärzeit lieferbar.
- Nachgärschrank auf Wunsch abschaltbar.
- Optional mit Queraustragung für Wickelware.

1 Über optionale Queraustragung kann auch Wickelware hergestellt werden.

2 Spezieller Absetzrahmen zur wahlweisen Absetzung Gesicht oben oder Gesicht unten lieferbar.

3 Auch bei kompakter Bauweise kommen nur erprobte, stabile Teile und Baugruppen zum Einsatz.

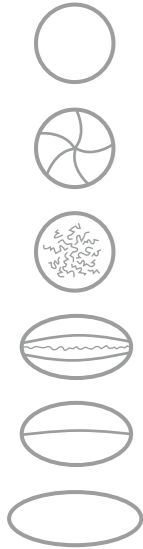


Der perfekte Schnitt.

ECO Twin

Das doppelte Raumwunder mit maximaler Leistung.

- Kompakte, kombinierte Brötchenanlage für Form- und Schnittbrötchen oder Steirische Langsemeln.
- Wickelware über optionale Queraustragung.
- Stundenleistung bis 5.000 Stück.
- 6-/5- oder 5-/4-reihige Arbeitsweise.
- Auch mit Direktdurchgabe zum Absetzen grüner Teiglinge oder eckiger Produkte (bei SFR).
- Platzsparende Schwenkstanze mit rasch auswechselbaren Werkzeugen und Drucktassen.
- Hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidstationen und Wachauerschleifstation.
- Auch mit Befeuchtung/Bestreuung lieferbar.
- Nachgärschrank kann auch nachträglich angebaut werden.
- Gesamte Anlage auf Untergestell mit Rädern.
- Absetzung mit Abziehgerät auf die gebräuchlichsten Gärgutträger oder Backbleche abgestimmt.
- Lieferbar in Arbeitsbreite 600 oder 800 mm.



ECO Twin



1



2

- 1 6-/5- oder 5-/4-reihige Arbeitsweise für eine Stundenleistung bis 5.000 Stück.
- 2 Auch mit Kopfmachine Artisan SFR kombinierbar – Vielfalt ohne Ende: eckig oder rund; gestüpfelt oder langgerollt, geschnitten oder gedrückt ...

Combi Line

Das modulare Gewerbesystem wächst mit Ihrem Erfolg mit.

- Stundenleistung bis 9.000 Stück.
- Flexibles Baukastensystem.
- Basierend auf dem vielfach bewährten Kopfautomat Classic Rex (Futura).
- 6-/5-/4- oder 5-/4-/3-reihige Arbeitsweise; optional 2-reihig.
- Gesamte Anlage in Modulbauweise – nachträglich einfach erweiterbar.
- Auch mit Direktdurchgabe zum Absetzen grüner Teiglinge.
- Automatische Absetzung auf Backbleche oder Gärgutträger.
- Lieferbar in Arbeitsbreite 600 oder 800 mm.
- Salzstangerl- bzw. Kipferl-/Hörnchenproduktion durch Queraustragung und Anstellen einer Wickelmaschine möglich; optional auch mit integriertem Wickler.
- Beste Verarbeitungsqualität durch Einsatz hochwertiger Edelstahlmaterialien.
- Optimale Zugänglichkeit aller wesentlichen Teile für Reinigung und Wartung.
- SPS-Steuerung für 50 speicherbare Programme.



Mohner MOC600 ST nachrüstbar.

Classic Rex oder Classic Rex Futura

Combi Line

- 1 Flexibel kombinierbar, basierend auf Classic Rex oder Classic Rex Futura.
- 2 Optimale Gärbedingungen für Formware oder langgerollte Produkte.
- 3 Stüpfelstation mit eigenen Drucktassen und verschiedenen wechselbaren Stüpfelwerkzeugen; Auf Wunsch nachrüstbar.
- 4 Exakte Belegmuster über programmierbare Absetzvorrichtung.

Bei der Entwicklung der Combi-Line wurde das Baukastensystem konsequent umgesetzt. Wesentliche Komponenten der Anlage wie Befeuchtung/Bestreuung, Wickelstation oder Schneidstation sind auch später problemlos nachrüstbar.



1



2



3



4

DEFINIEREN SIE DIE VIELFALT NEU!

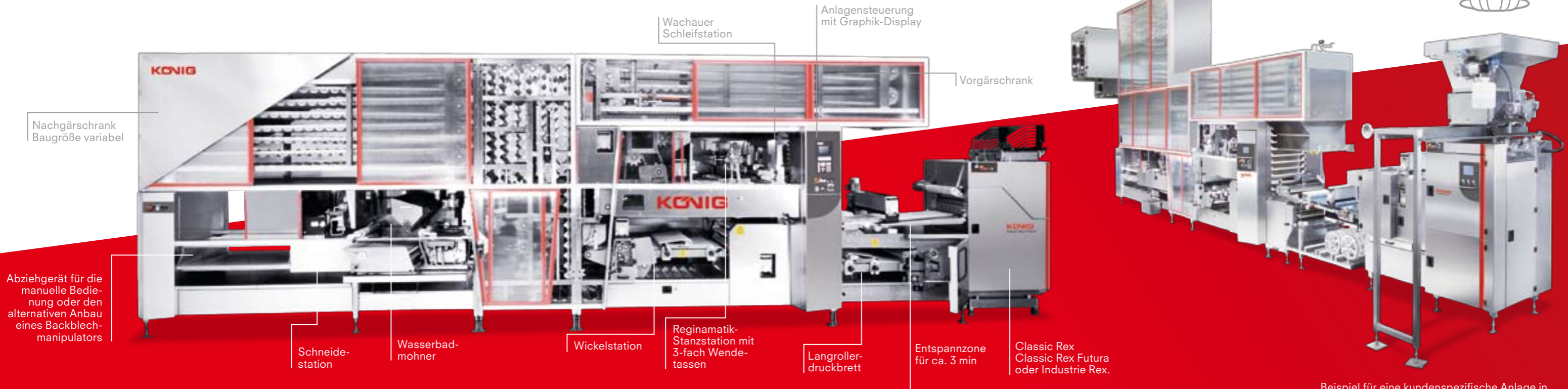
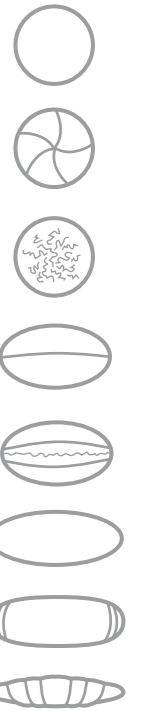
FLEXIBILITÄT IN IHRER BESTEN FORM – BIS 7.500 STÜCK.

KKM

Schritt für Schritt ganz ohne Risiko.

- Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt: formen, drücken, stempeln, langrollen, nachschleifen, wickeln, schneiden, bestreuen – alles ist möglich!
- Stundenleistung bis 7.500 Stück.
- Mit Classic Rex oder mit Industrie Rex lieferbar.
- In kompakter Komponentenbauart.
- Direktdurchgabe zum Absetzen grüner Teiglinge möglich.
- Wesentliche Komponenten der Anlage wie Nachgärschrank, Befeuchtung/Bestreuung, Wickelstation und Schneidestation sind je nach Anlagenkonfiguration auch später problemlos nachrüstbar.

- 3-fach Wendetasse für differenziertes Produktsortiment.
- Stufenlos einstellbares Nachschleifgerät für zweiten Wirkvorgang zur Herstellung von qualitativ hochwertigen, rustikalen Brötchen (z.B. Wachauer).
- Höchste Qualität für Schnittbrötchen bzw. Langsemeln, durch integrierten Vorgärschrank mit Langrollstation.
- 5-/4-/3-reihig.



Beispiel für eine kundenspezifische Anlage in Sonderbauart mit Industrie Rex, erweitertem Nachgärschrank und Reinigungsstation mit Infrarotentkeimung.



- 1 Pfliffige Lösung für zusätzliche Wirktrommeln und Zubehör.
- 2 Die bewährte Reginamatik-Stüpfelstation für perfekt gestüpfelte Brötchen.
- 3 Integrierte Wickelstation, auch nachrüstbar.
- 4 Optional: Reinigungsstation mit Bürsten und Absaugen.



LEISTUNG IST ALLES.

DIE L-SERIE MIT BIS ZU 18.000 STÜCK PRO STUNDE.

KGV Combi 2000

Im Windschatten der ganz Großen.

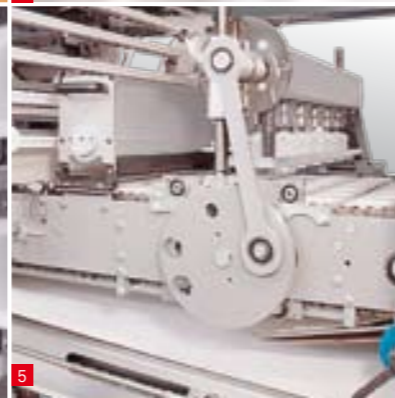
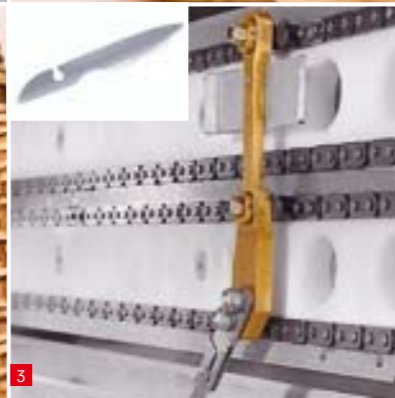
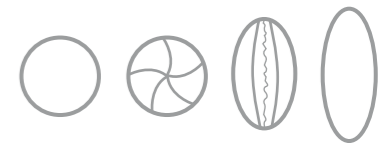
Die Anlage für beste Brötchenqualität. Hohe Wirtschaftlichkeit für viele Jahre.

- Lieferbar mit Classic Rex oder Industrie Rex.
- Maximale Stundenleistung je nach Kopfmaschine zwischen 6.000 und 18.000 Stück.
- In variablen Versionen wahlweise mit Befeuchtung/Bestreuung und Nachgärschrank.
- Gefertigt aus Chromnickelstahl.
- 800 mm Arbeitsbreite für höchste Leistung.
- Auf Wunsch mit Direktdurchgabe zur Absetzung grüner Teiglinge.
- Geringer Personalaufwand – 1-Mann-Bedienung.
- Ergonomisch gestaltete Maschine.
- Bequeme manuelle Bedienung.
- Beste Zugänglichkeit.
- Einfache Reinigung.
- Kabelkanäle mit einem Blick zu kontrollieren.
- Auf Wunsch auch voll zu automatisieren.
- Hohe Betriebssicherheit.



KGV Combi 2000

Die KGV Combi 2000 ist keine Anlage, die man „von der Stange“ kauft: Kunden und Experten von König loten gemeinsam die Bedürfnisse und Möglichkeiten aus. Dann wird die Anlage konfiguriert und ausgelegt. Der Einsatz modularer Baugruppen erlaubt eine schier unglaubliche Vielfalt.



1 Der bewährte KÖNIG-Mohner für einseitige oder beidseitige Bestreuung, rasche und einfache Reinigung.

2 Der Langroller mit RR-Technik: jeder Teigling wird sicher angenommen, exakte Übergabe in die Gehänge.

3 Dieses Messer macht den Unterschied: ein scharfes, preiswertes Messer – leicht zu wechseln, wird nach jedem Schnitt gereinigt.

4 Die Direktdurchgabe für Spezialbrötchen: Aufarbeitung bei stehendem Gärschrank.

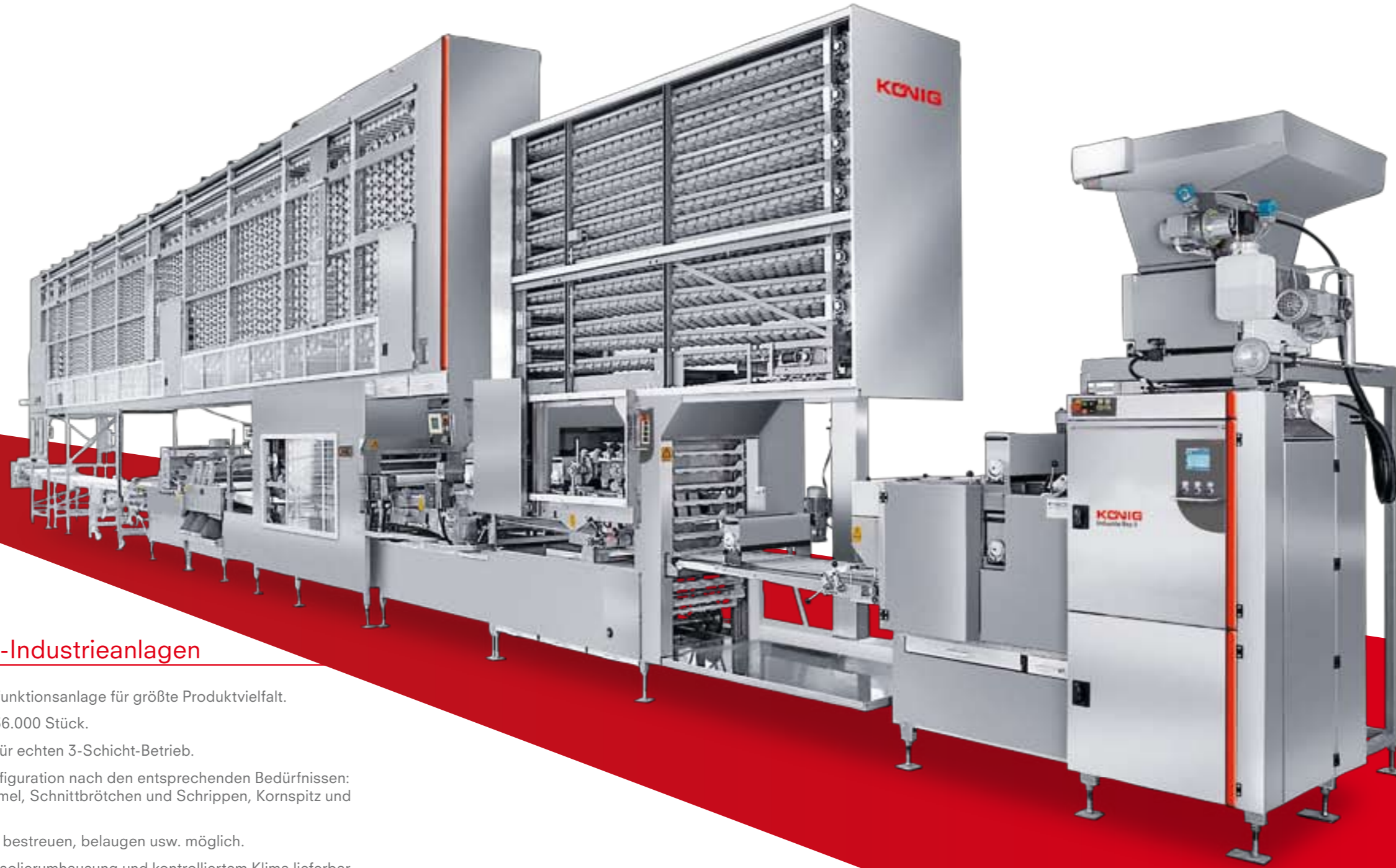
5 Die bewährte Reginamatik-Stüpfelstation: perfekt gestüpfelte Brötchen von 30 g Hotelgebäck bis 85 g Tiefkühlware.

Modellvariationen Combi 2000

Kopfmaschine	Vorgärzeit	Hubzahl	Type	Speicherkasten 120b.RR	Ausgabe	Leistung 4-reihig	Leistung 5-reihig	Leistung 6-reihig
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn4-260	277 bel.	NB600	6.000	7.500	-
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn4-320	334 bel.	NB600	7.920	9.900	-
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn4-400	415 bel.	NB600	9.600	12.000	-
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn4-500	496 bel.	NB600	12.000	15.000	-
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	5rhg/Schn6-260	277 bel.	NB800	-	-	9.000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	5rhg/Schn6-320	334 bel.	NB800	-	-	11.880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	5rhg/Schn6-400	415 bel.	NB800	-	-	14.400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	5rhg/Schn6-500	486 bel.	NB800	-	-	18.000
Classic Rex Classic Rex Futura	4 + 6 min	25	6rhg/Schn5-260	277 bel.	NB800	-	7.500	9.000
Industrie Rex	4 + 6 min	33	6rhg/Schn5-320	334 bel.	NB800	-	9.900	11.880
Industrie Rex	4 + 6 min	40	6rhg/Schn5-400	415 bel.	NB800	-	12.000	14.400
Industrie Rex	4 + 6 min	50	6rhg/Schn5-500	496 bel.	NB800	-	15.000	18.000

DIE SPITZE IST DORT, WO DARÜBER NICHTS MEHR MÖGLICH IST.

DIE L-SERIE MIT BIS ZU 36.000 STÜCK PRO STUNDE.



Hochleistungs-Industrieanlagen

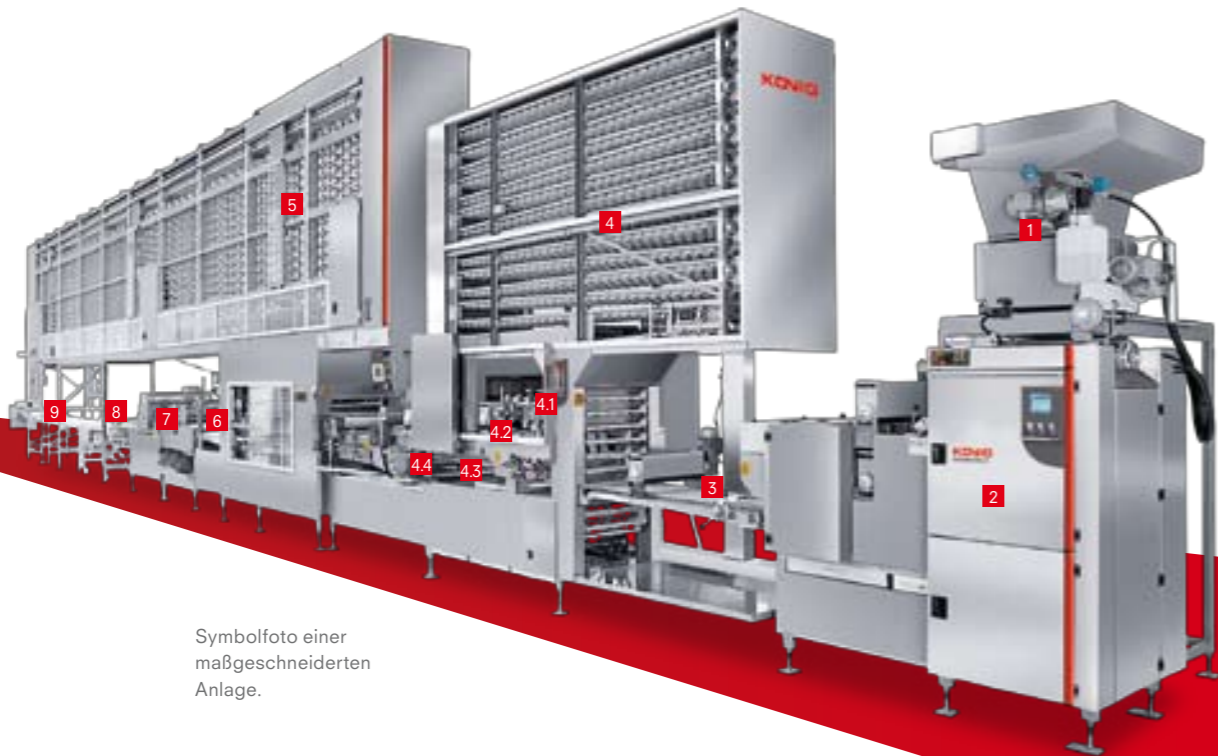
- Monolinie oder Multifunktionsanlage für größte Produktvielfalt.
- Stundenleistung bis 36.000 Stück.
- Industrieausführung für echten 3-Schicht-Betrieb.
- Modulsystem für Konfiguration nach den entsprechenden Bedürfnissen: Kaiser- und Langsemmel, Schnittbrötchen und Schrippen, Kornspitz und Berliner, usw.
- Mehrfach schneiden, bestreuen, belaugen usw. möglich.
- Nachgärschrank mit Isolierumhausung und kontrolliertem Klima lieferbar.
- Ausrüstung mit Gehängereinigungs-, Absaug- und Infrarot-Entkeimungsstation möglich.
- Edelstahlausführung.
- SPS-Steuerung mit Touch-Panel.
- Modemanbindung zur Fernwartung.
- Auf Wunsch Überwachung kritischer Positionen mit Kamera und Monitor.
- Hohe Betriebssicherheit.



Maßgeschneiderte Anlagen



----- nachrüstbare bzw. optionale Station
 ————— fix vorgesehene Station



Symbolfoto einer maßgeschneiderten Anlage.

Die L-Serie überzeugt auch im Detail.

Abgesehen von den beeindruckenden Leistungsdaten offenbart sich die ganze Perfektion der L-Serie auch in den vielen kleinen Details, deren einwandfreies Funktionieren in Summe erst die perfekte Maschine ergibt. Erleben Sie selbst, was es heißt, wenn sogar im Hochleistungsbereich die Betriebssicherheit kein Thema mehr ist!

SICHERHEIT DURCH FLEXIBILITÄT.

KÖNIG MINIMIERT IHR RISIKO: DIE ERFAHRENEN BERATER UND INGENIEURE BAUEN GEMEINSAM MIT IHNEN GENAU DIE ANLAGE, DIE SIE BRAUCHEN!



Symbolfoto einer maßgeschneiderten Anlage.

Kombinieren ohne Grenzen.

Aufgrund des Modulsystems, sind die Kombinationsmöglichkeiten bei König fast unbegrenzt. Denn unsere Anlagen passen sich den individuellen Wünschen unserer Kunden optimal an und so können wir Ihnen garantieren, dass wir die beste Lösung für Ihre Bedürfnisse finden. Wir kennen praktisch weltweit die traditionellen lokalen oder regionalen Produkte und wissen, wie man sie in höchster Qualität und größter Wirtschaftlichkeit herstellt. – Notfalls probieren wir in unserer Entwicklungsbäckerei so lange bis wir's können!



DIE L-SERIE: FIRST CLASS ANLAGEN FÜR DIE INDUSTRIELLE PRODUKTION.



THE BAKER'S CROWN

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE. NACHGÄRSCHRÄNKE AUS DEM KÖNIG-HAUS.

Praktisch alle Kleingebäckanlagen von König sind auch mit Nachgärschrank lieferbar. Nachgärsschränke erleichtern die Arbeit und sichern den Prozess wiederholbar ab: Die Nachgärzeit wird optimal auf das Produkt abgestimmt und ist immer gleich (bei maßgeschneiderten Anlagen sind auch unterschiedliche Nachgärzeiten möglich).

Das mühsame manuelle Wenden und Stürzen der Teiglinge entfällt, da die Produkte mit der richtigen Seite nach oben entweder auf Backbleche oder direkt auf Transferbänder zur Bestückung automatischer Öfen oder Tiefkühlungen abgesetzt werden.

Optional aufgebaute Schneidstationen, etwa für den mehrreihigen, doppelten Schrägschnitt bei „Kornspitz“, komplettieren die Automatisierung.



Nachgärschrank nach Maß

Die Nachgärsschränke von König gibt es genau nach Bedarf. Entweder in der selben Breite wie die Anlage mit 600, 800 oder 1.000 mm. Oder abgestimmt auf die Breite des nachfolgenden Durchlaufofens bzw. der Tiefkühlung (meist Spiralfroster) mit Breiten von 1.600, 2.000, 2.500 oder 3.000 mm. Für Berliner- bzw. Krapfenanlagen auch Nennbreite 1.000 oder 1.300 mm lieferbar.

- Die Gehängezahl und damit die Größe des Nachgärsschranks wird auf die gewünschte Gärzeit abgestimmt.
- Klimatisierung mit Heizung und Befeuchtung, geregelt über Thermostat und Hygostat.
- Standardmäßig effiziente Entkeimung der leeren Gehänge mit UV-Kaltkathodenröhren.
- Trockenzone mit Querstromgebläse und Heizung für leere Gehänge.
- Edelstahlbauweise.
- Auch vollumhaust und mit kontrolliertem Klima, sowie mit Reinigungsstation lieferbar.

OHNE KOMPROMISSE.

FÜR OPTIMALES KLIMA UND HÖCHSTE HYGIENE.

Umhausung und Vollklimatisierung

Die König-Nachgärsschränke können auf Wunsch auch mit Isolier-Paneelen vollständig umhaust werden. Dann werden sie mit einem elektronisch gesteuerten Klimasatz ausgestattet, mit dem sich alle Parameter für optimale, stets gleichbleibende Gärbedingungen kontrollieren und steuern lassen: Heizen, Kühlen, Be- und Entfeuchten.

Dazu kommt eine erleichterte Reinigung, weil durch den Umbau die Seitenverkleidungen am Rahmen wegfallen: Mehlstaub, Teigreste usw. fallen einfach nach unten und werden nach Schichtende bequem weggesaugt bzw. -gewischt.

Hygieneausrüstung

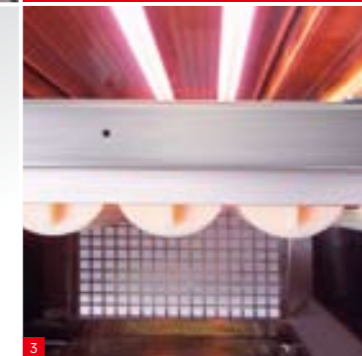
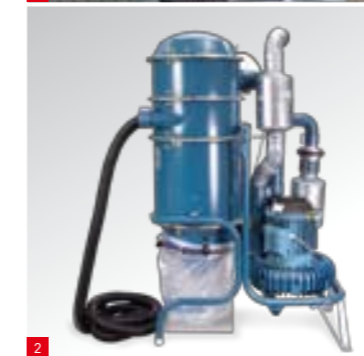
Stockflecken sind eine Tatsache, die sich kaum vermeiden lässt. König verwendet eine Menge Ressourcen zur Verbesserung der Gärgehänge, der Reinigungs- und Entkeimungsmöglichkeiten der Gärsschränke.

Neben der standardmäßigen Trockenzone hat sich für größere Nachgärsschränke nach heutigem Kenntnisstand folgende Kombination als zielführend erwiesen:



1 Gehänge-Reinigungsstation
Mittels rotierender Bürsten wird jedes einzelne Gehänge nach jedem Umlauf in einer geschlossenen Station mechanisch gereinigt; dabei wird es auf den Kopf gestellt: Die Bürsten fahren von unten hinein, der Schmutz fällt nach unten.

2 Absaugeinrichtung
Der beim Bürsten entstehende Staub wird von einer leistungsfähigen, explosionsgeschützten Industriesauganlage abgesaugt und in einen leicht erreich- und tauschbaren Staubsack transportiert.



3 Infrarot-Entkeimung
Die Gehänge werden nach der mechanischen Reinigung und Absaugung für eine vorbestimmte Zeit an leistungsstarken Infrarotlampen vorbeigeführt. Diese gehen im Gegensatz zur herkömmlichen UV- Bestrahlung auch unter die Oberfläche: Erreicht die Gehängeauflage die Temperatur von ca. 125°C, ist davon auszugehen, dass unerwünschte Keime und Sporen abgetötet werden. Die Infrarot-Entkeimung kann entweder so ausgelegt werden, dass bei jedem Umlauf entkeimt wird – dies tun in der Regel Dreischicht-Betriebe – oder, dass nach Produktions- bzw. Schichtende ein eigenes Entkeimungsprogramm gefahren wird.

BACKWAGENWECHSEL OHNE ANLAGENSTOPP.

AUTOMATISIERUNG BIS ZUM SCHLUSS.



Servomat

Der Servomat ist das automatische Blechstapelgerät von König, das die belegten Bleche (oder andere Gärgut- oder Backgutträger) aus der Absetzvorrichtung der Anlage selbsttätig entnimmt und in einen Stikken oder eine ähnliche Vorrichtung einbringt. So wird der Backwagen automatisch bestückt und ist zum Abbacken bereit. Gerade bei größeren Mengen eine enorme Arbeitserleichterung, die zudem den Bediener für andere Tätigkeiten freispielt!

- Kein Anlagenstopp beim Backwagenwechsel.
- Passend für alle marktüblichen Stikkenwagen und Backbleche.
- Bis 200 Backbleche pro Stunde.
- Wahlweise an Anlagenvorder- oder -rückseite oder in Doppelausführung beidseitig (= 400 Bleche/h) anstellbar.
- Frei programmierbare Steuerung in Industrieausführung.
- Automatische Backblecherkennung.
- Auch mit „Rangierstation“ erhältlich, die das Bereitstellen zweier Wagen erlaubt und daher den Wagenwechsel bzw. das Eingreifen des Bedieners erst nach der Belegung von zwei Wägen erfordert.

VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN. UND DURCH SICHERHEIT.

TESTEN SIE UNS IM KUNDENTECHNIKUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen:

Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundentechnikum.

Besuchen Sie uns in unserem Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen kitzeln wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen.



Werbung verspricht. Das König-Kundentechnikum beweist.

Ganz und gar nicht hausbacken.

Testen Sie zukünftige Erfolge bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Wiener Straße 186, 8051 Graz, Austria

TEL. : +43 316.6901.0

FAX: +43 316.6901.115

info@koenig-rex.com

www.koenig-rex.com

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!

Und 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: +43 664.505 69 01

Maschinen und Anlagen: +43 664.505 69 01
Öfen: +43 664.505 69 02



LEGENDE



RUNDGEWIRKT

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



RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT

z.B. Kaisersemmeln, Salz-, Kärntner-, Sternsemmeln usw.; Fußball ... → siehe Rückseite



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT

z.B. Steirische Langsemmeln, Geflechtsgebäck, Marraqueta ... → siehe Rückseite



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESCHNITTEN

z.B. Deutsche Schnittbrötchen ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT

z.B. Pain au lait ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT EINGESCHLAGEN

z.B. Hot Dog ...



RUNDGEWIRKT GEWICKELT

z.B. Salzstangerl, Kornspitz ...



ZWEIMAL RUNDGEWIRKT

z.B. Wachauer, Rosenbrötchen ...



RUNDGEWIRKT FLACHGEDRÜCKT

z.B. Buns, Hamburger ...



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT FLACHGEDRÜCKT

z.B. italienische Kleingebäcke ...

Sonderformen wie z.B. für „Mantovani“ – **rundgewirkt, gewickelt, gedreht, gewickelt** – sind möglich.

Die Ingenieure von König entwickeln auch mit den Kunden zusammen Lösungen für Sonderformen; so ist es mehrmals gelungen, Produkte, die bislang nur aufwendig manuell hergestellt werden konnten, maschinell zu formen und dem weiteren automatischen Prozess (Gären, Bestreuen, Schneiden, Absetzen usw.) zuzuführen.

