

Mehr Wahlfreiheiten

DIE KÖNIG MASCHINEN GMBH AUS DEM ÖSTERREICHISCHEN GRAZ STELLT AUF DER DIESJÄHRIGEN IBA IN ALLEN VIER SORTIMENTESSCHWERPUNKTEN NEUE ANLAGEN VOR.

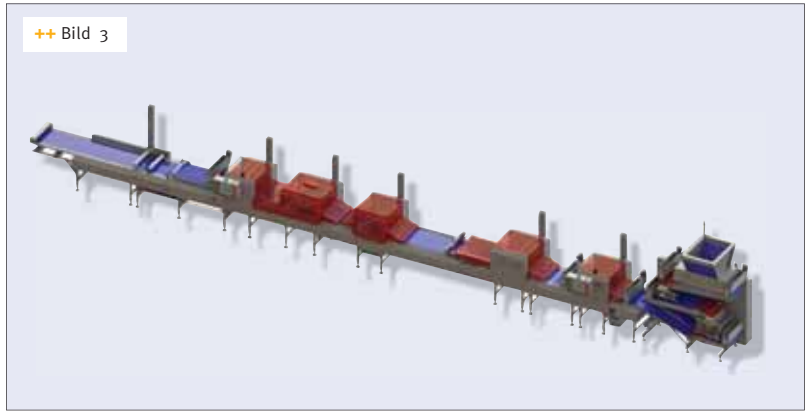


++ Bild 1
Industrieanlage Rex III AW
(„accurate weight“)

+ Vor drei Jahren stellten die Grazer auf der iba mit dem Industrie Rex III Hyper eine Hochleistungs-Teigteil- und Wirkmaschine vor, die komplett nass gereinigt werden kann. In diesem Jahr folgt nun eine weitere Neuentwicklung für industrielle Brötchenlinien, bei der einerseits sehr viel Wert auf hohe Gewichtungsgenauigkeit bei gleichzeitiger Teigschonung gelegt wird, andererseits die mit dem Industrie Rex Hyper erzielte Hygiene- und Wartungsfreundlichkeit weitgehend erhalten bleibt. Der Industrie Rex III AW (wobei AW für „accurate weight“ steht) erreicht achtreihig eine Stundenleistung von bis zu 19.200 Stück und weitere Reihen können problemlos integriert werden. Das präzise Abwiegen wird erreicht, indem einerseits die Auswiegeleisten auf der Trommel auswechselbar sind, wobei jede Leiste für einen bestimmten Gewichtsbereich steht. Der Antrieb der ebenfalls auswechselbaren Stempel, die den Teig in die Vertiefungen drücken, wird an beiden Seiten geführt und erhielt zudem eine neue, aus dem Automobilbau entlehnte Antriebstechnik, die für garantiert gleichen Druck über alle Reihen sorgt. Nach dem Teilen des Teiges folgt das Rundwirken und auch hier haben sich die Grazer

Entwickler etwas Neues einfallen lassen. Die einzelne Schleiftasse ist vom Durchmesser her größer bemessen worden als in früheren Anlagen, sodass der Teigballen einen längeren Schleifweg zurücklegt, bevor er an den Vorgärschrank abgegeben wird. Dadurch kann der Druck auf das Teigstück geringer sein und die Teigstruktur wird geschont. Der Wirkexzenter ist automatisch einstellbar. Das Auslaufspreizband wird bei der Industrie Rex III AW direkt angetrieben, sodass Bandschlupf vermieden wird.

Der Hygienefreundlichkeit dient die konsequente Abkapselung aller Antriebseinheiten von den mit dem Teig in Berührung kommenden Funktionseinheiten. Große aushängbare Bedien- und Wartungstüren in Edelstahl ermöglichen schnellen Zugang zwecks Reinigung und Wartung. Die Trommel mit den Auswiegeleisten ist komplett aus der Maschine zu ziehen, um sie gegebenenfalls in einen Waschraum zu bringen. Das Transferband zwischen Auswiege- und Wirktrommel ist von beiden Stirnseiten her hochklappbar und macht den Weg zur Reinigung schnell und einfach frei. Die Teigbeulungseinheit ist hinter glatten



© König

© König

++ Bild 2-3
Modular aufgebaute Teigbandanlage aus der Menes-Serie mit einer Arbeitsbreite von 600 mm

Abdeckungen untergebracht und die ganze Kopfmaschine steht auf 300 mm hohen Beinen, sodass auch unter der Anlage problemlos gereinigt werden kann.

Teigbandanlage

Neu im Sortiment ist auch eine modular aufgebaute Teigbandanlage aus der Menes-Serie mit einer Arbeitsbreite von 600 mm, mit der vornehmlich mittlere und größere Handwerksbetriebe angesprochen werden. Die Anlage verarbeitet weiche wie feste Teige zu einem Teigband. Neu an

dieser Variante ist das Teigbanderzeugungssystem TEM zur Erzeugung eines gleichmäßigen und strukturell homogenen Teigbandes. Der Teigtrichter, der die Teigcharge vom Hebekipper oder vom Band annimmt, arbeitet ölfrei. Seine Seitenwände bestehen aus Förderbändern, die den Teig sanft und langsam nach unten auf das erste Förderband geleiten. Das dort entstehende noch rudimentäre Teigband wird im weiteren Verlauf über zwei weitere Trichtersysteme mit unterschiedlichen Walzensystemen zu einem gleichermaßen stressfreien wie gewichtshomogenen

ANZEIGE

Effizienz in

... Energie

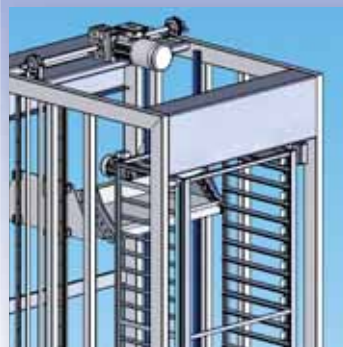
Ökonomischer Stromverbrauch durch integriertes Energiemanagement.



Maybachstraße 11
Gewerbegebiet Schießtal
D-71686 Remseck am Neckar
Telefon 07141 29 22 40
www.opelka.de

... Innovation

Mit neuen Technologien in die Zukunft investieren.



MAGIC BAKER

Besuchen Sie uns auf der iba! Halle B2 Stand B2.151

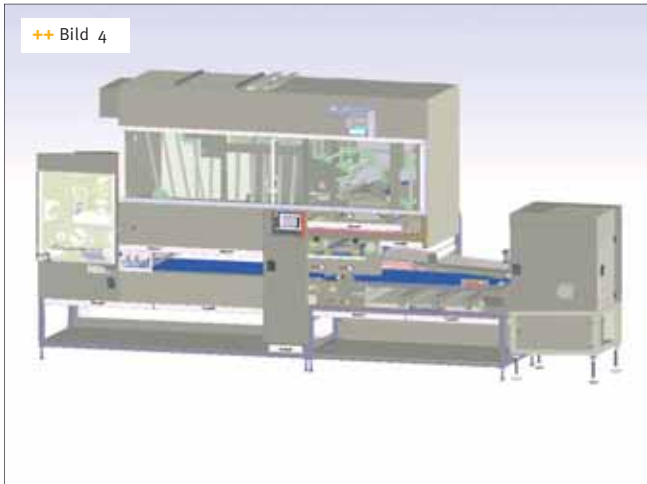


... Service

Rundum Schutzpaket gegen alle Schadensfälle.



OPELKA



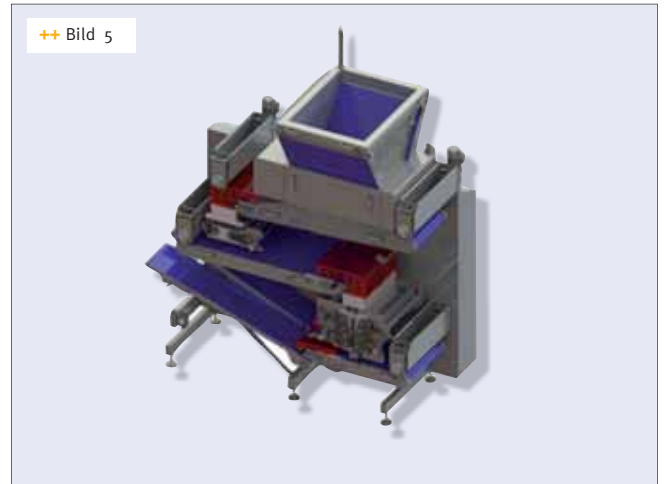
++ Bild 4
Kompaktmaschine für Kleingebäck in vielen Variationen

Teigband geformt, bevor es zum Satellitenwalzwerk weitertransportiert wird.

Im Twin Sat 600 drehen sich die Satelliten mit annähernd gleicher Umfangsgeschwindigkeit entgegengesetzt zum Planeten, sodass der Teig weder gezogen noch gestaucht wird, sondern schnelle, klopfende Bewegungen die Dicke des Teigbandes reduzieren. Der Vorteil dieses Verfahrens liegt darin, dass dem Teig so jede Art von Stress erspart bleibt und er nach dem Ausrollen geschnitten, geformt und auch ohne weitere Teigruhe verarbeitet werden kann.

Dank des modularen Aufbaus lässt sich die Teigbandanlage problemlos mit Form-, Schneide- und Bestreuungsmodulen erweitern. Neu ist dabei eine spezielle Rundwirkeinheit, die aus der klassischen Becherschleifanlage heraus entwickelt

++ Bild 6
Den Stikkenofen Roto-Passat hat König einer Neukonstruktion unterworfen



++ Bild 5
Menes-Teigbanderzeugungssystem TEM

wurde und mit bis zu 33 Hüben pro Minute arbeiten kann. Bei einer fünfreihigen Arbeitsweise entspricht dies einer Stundenleistung von 9.900 runden Brötchenteiglingen.

Neu im Programm von König ist mit der diesjährigen iba auch eine Kompaktmaschine für Kleingebäck in vielen Variationen, „Combiline Compact“ genannt. Die Brötchenanlage mit einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück ist extrem vielseitig und kann sowohl runde, rund-gestüpfelte wie langgerollt-gedrückte und langgerollt-geschnittene Produkte liefern, und das in Arbeitsbreiten von wahlweise 600 oder 800 mm. Als Teigteil- und Wirkmaschine stehen Basic Rex, Classic Rex oder auch eine Classic Rex Futura zur Auswahl. Bis zum Stüpfeln bleibt den Teiglingen eine Vorgärzeit von 8,5 Minuten bzw. 4 Minuten, wenn sie langgerollt werden sollen, was eine integrierte Langrollstation übernimmt. Die langgerollten Teiglinge erhalten nach der Formgebung weitere 4,5 Minuten Ruhe, bis sie bei der Stüpfel- oder Schneidestation ankommen.

Die Stanzstation mit automatischen Wendedrucktassen schaltet auf Knopfdruck von runden Brötchen auf gestüpfelte oder langgerollte um, sodass der Produktwechsel faktisch keine Zeit in Anspruch nimmt. Das Abziehgerät am Ende der Maschine lässt sich mit einer ausziehbaren Lade zur Arbeitserleichterung ergänzen und natürlich gibt es auch einen Bypass, der die Teigballen direkt von der Teigteil- und Wirkmaschine zum Absetzgerät bringt.

Auch den Stikkenofen Roto-Passat hat König einer Neukonstruktion unterworfen, wobei sehr großes Augenmerk auf Hygiene und Wartungsfreundlichkeit gelegt wurde. Der Drehteller im Ofen, normalerweise immer ein echter „Schmutz“-fänger, ist einfach herausnehmbar, sodass man auch darunter reinigen kann. Die Türdichtungen lassen sich ohne Werkzeug leicht wechseln und ein Tür-in-Tür-System gibt raschen und einfachen Zugang zu Verglasung und Beleuchtung.

Neben der Hygiene stand auch das Thema Energieeinsparung auf der To-Do-Liste der Ofen-Entwickler. Sie bescheren dem Roto Passat ein neues Heizregister, das, so König-CEO Richard Häusler, „neue Maßstäbe für die Energieeffizienz von Stikkenöfen setzen wird.“ +++



neues datum 2013

April
24-27
2013

MODERN BAKERY MOSCOW

19. INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI

RUSSLANDS FÜHRENDE FACHMESSE hat künftig noch mehr zu bieten. Neben neuem festen Datum im April und verbesserter Infrastruktur wird die Modern Bakery Moscow zukünftig thematisch interessanter, fachlich breiter und partnerschaftlich stärker.

ALS EINER DER SPANNENDSTEN WACHSTUMSMÄRKTE der Welt bietet die russische Bäckerei- und Konditoreibranche speziell internationalen Herstellern beeindruckende Zukunftsperspektiven. Notieren Sie den 24. April 2013 schon heute in Ihrem Kalender!

RUSSIA.
BAKERY AND CONFECTIONERY.
WE KNOW HOW.

WWW.MODERNBAKERY-MOSCOW.COM



VERANSTALTER

OWP OST-WEST-PARTNER GMBH
ULMENSTRASSE 52F | 90443 NÜRNBERG | GERMANY
FON +49 (0)911 50711-140 | INFO@MODERNBAKERY-MOSCOW.COM





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [**info@foodmultimedia.de**](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.