



## Unser Ausstellungsprogramm / MODERN BAKERY 11.-14.10.2010

### Combi Line mit Classic Rex

Diese Kleingebäckanlage ermöglicht eine Stundenleistung von bis zu 7.500 Stück und basiert auf der vielfach bewährten Teigteil- und Wirkmaschine Classic Rex Futura. Durch den modularen Aufbau der Anlage können Komponenten wie Betreuung, Wickelstation oder Schneidestation jederzeit nachgerüstet werden.



Combi Line



G2000

### G2000 mit Mini Rex Futura

Die wirtschaftliche Kleinanlage mit exzellenten Leistungsdaten. Zur Herstellung von runden, rund gestüpfelten, langgerollt-ingeschlagenen (Schrippen) und längsgeschnittenen Produkten, mit ca. 6 Min. Vorgare. Mit einer Stundenleistung von ca. 2.000 Stück ist diese Maschine ideal für Kleinst- und Kleinbetriebe, Shopbäckereien oder als Zweitanlage.

### Roto Passat

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. Die durchdachte Konstruktion für ein unvergessliches Verhältnis Backfläche zu Stellfläche: keiner ist kleiner!

Der Roto Passat ist für das komplette Produktsortiment ausgelegt. Vom rustikalen Brot über Kleingebäck und Feingebäck bis zur Konditoreiware. Sehr gut geeignet auch für Halbback-Waren.



Roto Passat



Wir freuen uns über  
Ihren Besuch!  
Halle 7, Stand 7.5.G.2

**KONIG**

THE BAKER'S  
CROWN