

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 filtern 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.

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.

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.

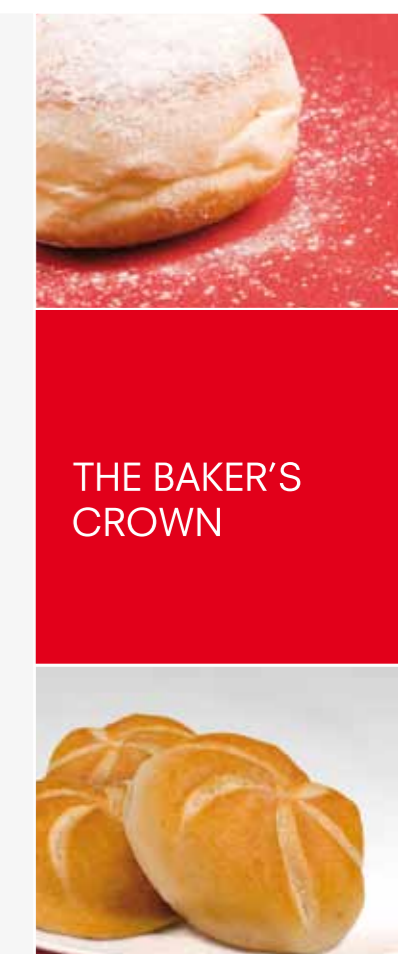
WÄHREND DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.0
AUSSERHALB DER BÜROZEITEN: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 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!



THE BAKER'S
CROWN

MINI REX MULTI

DIE KOMPAKTESTE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
MIT HOHEM GEWICHTSBEREICH VON 11,5 BIS 330G

LEISTUNGSMERKMALE

Diese Kompaktmaschine, die 1-, 2- oder 3-reihig arbeiten kann, zeichnet sich durch den hohen Gewichtsbereich von 11,5 bis 330g, der mittels Wechselmodulen erreicht wird, aus.

Durch die technische bis in das kleinste Detail wohl überdachte Ausführung entsteht erstmals eine echte Alternative zur herkömmlichen automatischen Tellerschleifmaschine.

- Gewichtsbereich von 11,5 bis 330g (bis 140g geschliffen)
- max. Stundenleistung bei 1-, 2- bzw. 3-reihiger Ausführung, 1200, 2400 bzw. 3600 Stück
- wechselbare Trommelleisten / Schleifplatten
- einfache Steuerung
- Rollenwalzenrichter für ca. 15kg Teigfassung
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- Maschinengewicht ca. 300kg
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung
- schneller Wechsel der Reihigkeit und der Gewichtsbereiche möglich
- Edelstahlausführung

EINFACHE STEUERUNG

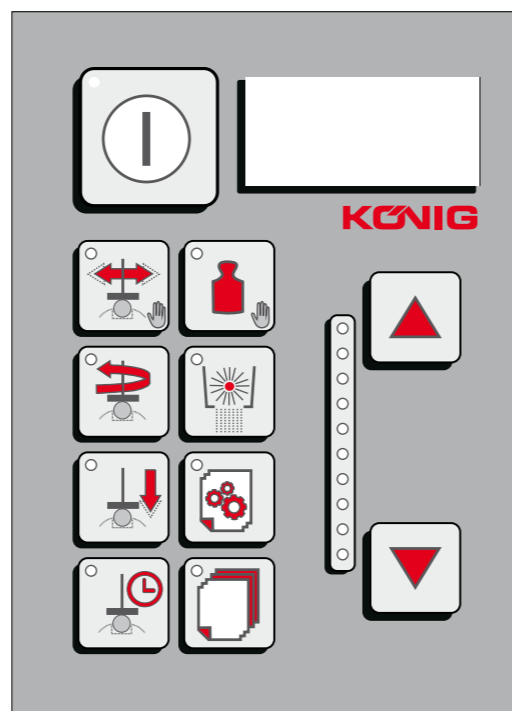
- Steuereinheit mit Microcontroller und Touchpanel
- Direktzugriff auf Einstellungen bzw Parameter
- mechanische Einstellungen hinterlegbar
- Parameter mit AUF/AB Tasten verstellbar
- Wertebereichsgrenzen aus Balkenanzeige ersichtlich
- Aufrufen der gespeicherten Einstellwerte jederzeit möglich

Touchpanel

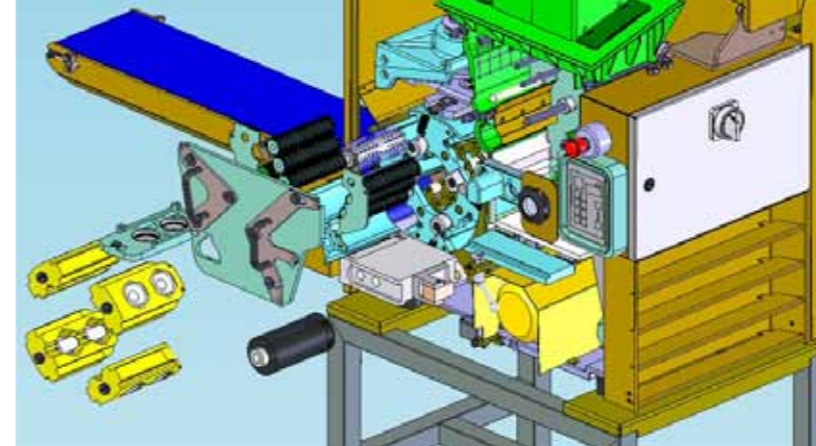
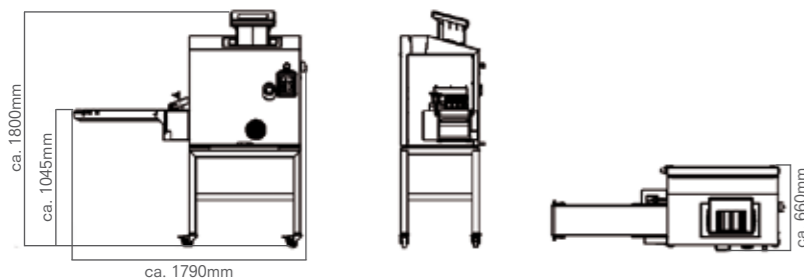
- glatte, leicht zu reinigende, hygienische Oberfläche
- kapazitive Tastenfelder mit LED Anzeige
- gut lesbare, 3-stellige Digitalanzeige
- Balkenanzeige (für Grenzwerte, Status, etc)

Microcontroller

- Speicherung der Einstellungen
- Betriebsstundenanzeige
- Software-Update und Datensicherung via SD Speicherkarte



HAUPTABMESSUNGEN



- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegtrummelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche oder einer Änderung der Reihigkeit
- sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzenrichter

WECHSELSYSTEM FÜR GEWICHTSBEREICHE



1-reihige Arbeitsweise

- Leistung 1200 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 100g bis 330g
- nur teilen, kein rundwirken



3-reihige Arbeitsweise

- Leistung 3600 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 11,5g bis 30g
- rundgewirkte Produkte



2-reihige Arbeitsweise

- Leistung 2400 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 30g bis 100g
- nur teilen, kein rundwirken



2-reihige Arbeitsweise

- Leistung 2400 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 23g bis 140g
- rundgewirkte Produkte

Gewichtsbereich (teigabhängig)	Reihigkeit	Stempelgröße	Stundenleistung Stk./h
11,5-20g	3	SKG 40	3600
15-30g	3	SKG 45	3600
23-60g	2	SKG 51	2400
25-68g	2	SKG 54	2400
30-80g	2	SKG 58	2400
30-80g	2	RK 58	2400
40-95g	2	SKG 63	2400
45-100g	2	RK 64	2400
55-108g	2	AKG 67	2400
75-120g	2	AKG 70	2400
85-140g	2	AKG 75	2400
100-250g	1	SK 144	1200
190-330g	1	SKG 144	1200



TRUST BASED ON EXPERIENCE AND SECURITY OF INVESTMENT

TEST OUR MACHINES AT THE TECHNOLOGY
CENTER FOR CUSTOMERS!

Any investment that you make will improve your opportunities for success in the future. Profitability can only be guaranteed if the investment is made wisely. Whether this is the case can often only be assessed afterwards. König however gives you the opportunity to check out its machines before spending any money.

To make sure that you don't buy the pig in a poke:
Thoroughly test the König machines at our Technology
Center.

Visit our centers in Graz and Dinkelsbühl. Based on your recipes and raw materials, we will work out the best solution for you until you are fully happy with our suggestion. If necessary, we adjust the units again and start the entire customisation process over again. This ensures that you can offer your customers what they expect from you.

SERVICES AND SPARE PARTS FROM THE MANUFACTURER!

Each machine and unit undergoes a number of test runs with and without dough. Most of our technicians are actually trained bakers. They assemble the machine at our premises and then commission them, using their in-depth knowledge of the baking trade. If you should encounter any problems, simply contact our spare parts and service department. We are available day and night from anywhere in the world:

DURING OFFICE HOURS: +43 316.6901.0
OUTSIDE OFFICE HOURS: +43 316.6901.739



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 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!



THE BAKER'S
CROWN



MINI REX MULTI

THE MOST COMPACT DOUGH DIVIDING AND ROUNDING MACHINE
WITH HIGH WEIGHT RANGES FROM 11,5 TO 330G

MAIN FEATURES

This compact machine, which can operate with 1, 2 or 3 rows, is characterized by the enormous weight range from 11,5 to 330g achieved by means of exchange modules.

The technical design, planned down to the smallest detail, makes the machine a genuine alternative to conventional automatic disc grinders.

- weight range from 11,5 to 330g (rounded up to 140g)
- hourly capacity in 1-, 2- or 3-row-operation: 1200, 2400 resp. 3600 pieces
- changeable drum ledges / rounding plates
- user-friendly panel with self-explanatory pictograms
- roller feeding hopper for approx. 15kg dough
- power supply: 0,75kW
- machine weight approx. 300kg
- easy start-up and operation
- number of rows and weight ranges quickly changeable
- stainless steel design

SIMPLE CONTROL SYSTEM

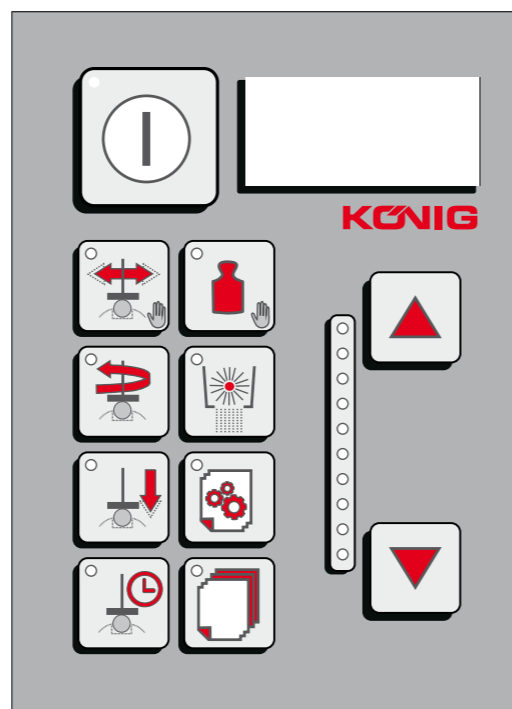
- control unit with micro controller and touch panel
- direct access to the settings
- mechanical settings defineable
- parameters adjustable with UP/DOWN buttons
- bargraph shows value range limit
- access to all stored settings possible at any time

Touch panel

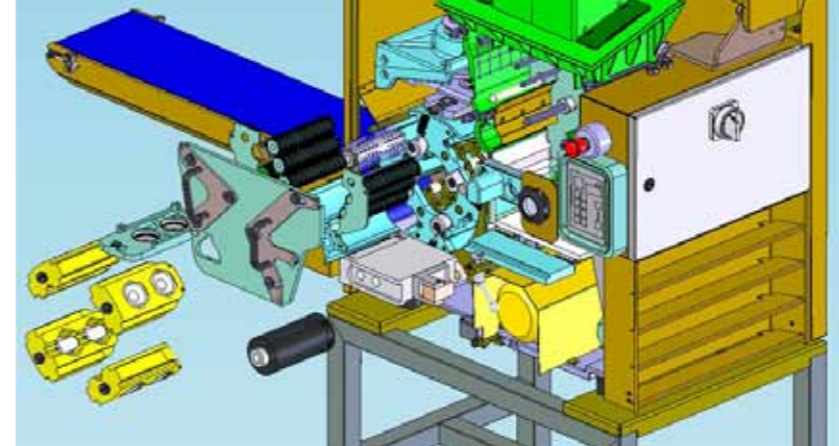
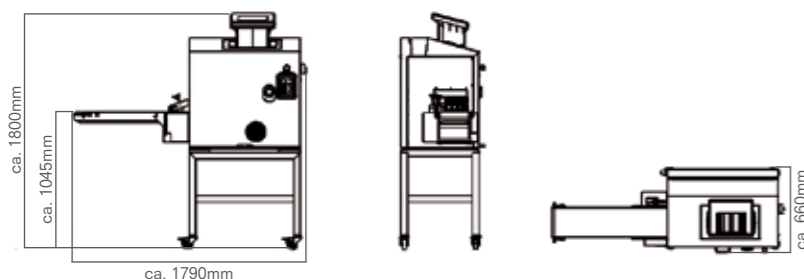
- smooth, easy-clean hygienic surface
- keyboard with LED indicator
- 3-figure digital display
- bargraph (for limits, status, etc.)

Micro controller

- storage of all settings
- operating hours display
- software update and backup via SD memory card



MAIN DIMENSIONS



- simple and reliable change of the dividing drum ledges for different weight ranges or to change the number of rows
- easily accessible and cleanable roller hopper

CHANGEABLE WEIGHT RANGES



1-row operation

- capacity 1200 pieces/hour
- weight ranges from 100g to 330g
- dividing only, no rounding



2-row operation

- capacity 2400 pieces/hour
- weight ranges from 30g to 100g
- dividing only, no rounding



2-row operation

- capacity 2400 pieces/hour
- weight ranges from 23g to 140g
- rounded products



3-row operation

- capacity 3600 pieces/hour
- weight ranges from 11,5g to 30g
- rounded products

weight ranges (depending on dough)	number of rows	piston size	capacity pieces/hour
11,5-20g	3	SKG 40	3600
15-30g	3	SKG 45	3600
23-60g	2	SKG 51	2400
25-68g	2	SKG 54	2400
30-80g	2	SKG 58	2400
30-80g	2	RK 58	2400
40-95g	2	SKG 63	2400
45-100g	2	RK 64	2400
55-108g	2	AKG 67	2400
75-120g	2	AKG 70	2400
85-140g	2	AKG 75	2400
100-250g	1	SK 144	1200
190-330g	1	SKG 144	1200

