



THE BAKER'S
CROWN



INDUSTRIE REX COMPACT AW

DIE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE MIT HOHEM
GEWICHTSBEREICH IN KOMPAKTER BAUWEISE

LEISTUNGSMERKMALE

Der Industrie Rex Compact AW bietet eine optimale Balance zwischen Gewichtsgenauigkeit und Teig schonung. Durch eine variable Teilung der Auswiegestempel und Reihigkeiten bietet diese Teigteil- und Wirkmaschine einen Gewichtsbereich von 25 bis 350g in nur einer Maschine und das alles bei sehr kompakter Bauweise. Dabei wurde das bewährte Prinzip „Multi“ mit einfach austauschbarer Auswiegeleiste angewendet.

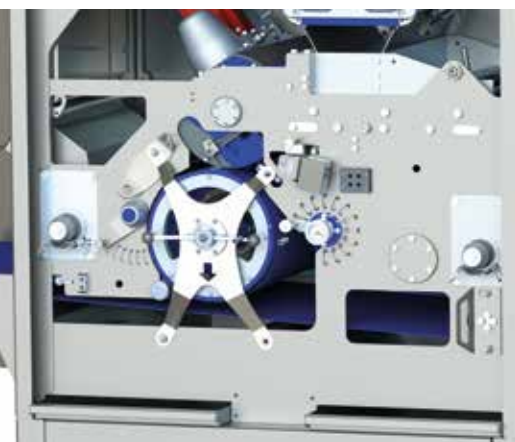
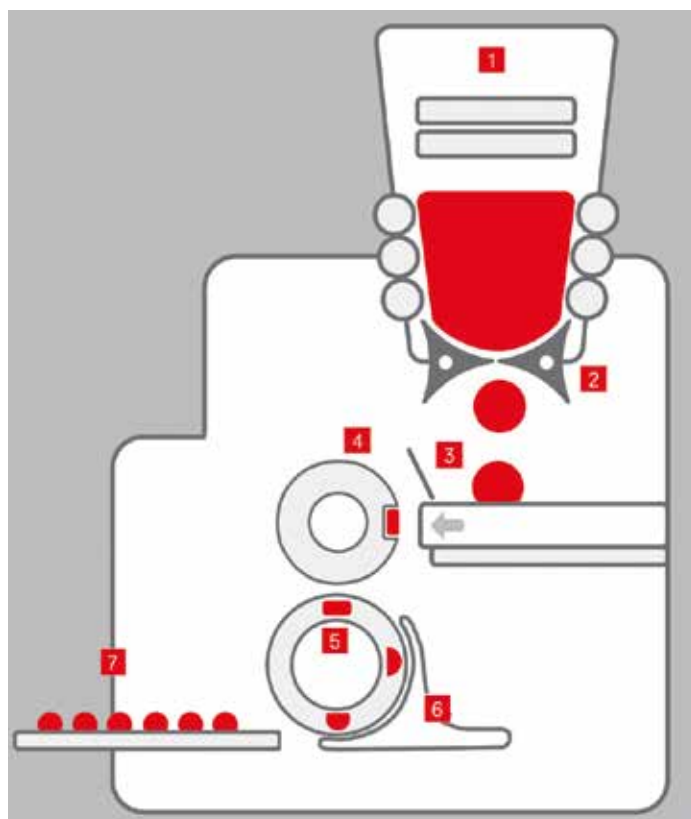
- automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit einer Arbeitsweise von bis zu 10 Reihen
- hoher Gewichtsbereich von 25-350g in nur einer Maschine durch eine variable Teilung der Auswiegestempel und Reihigkeiten
- Stundenleistung von bis zu 30.000 Stück bei 50 Hübem/min
- bewährtes König Vorportionierer-System
- das Auswiegesystem und der stufenlos regelbare, absolut gleichmäßige Schieberdruck garantieren höchste Gewichtsgenauigkeit auch bei verschiedenen Teigqualitäten
- Veränderung des Gewichtsbereiches durch manuell wechselbare Auswiegeleisten mit Auswiegestempel nach dem System Multi
- Innenwirktrommel mit automatisiert einstellbarem Wirkzentrum
- schwenkbare Auswiegetrommel für eine kompaktere Bauweise
- Auslaufspreizband angepasst an Teilungen/Reihigkeiten
- optimale Produktqualität durch einen Trommelrundwirker, der schonenderes Wirken ermöglicht
- einfache Bedienung durch Touch Display

Reinigung und Wartung

- werkzeuglos wechselbare Auswiegeleiste inklusive Auswiegekolben (Stempel)
- einfache Reinigung durch glatte Edelstahloberflächen
- großflächige Bedien- und Wartungstüren aus Edelstahl
- ausziehbare Laden in Maschinengestell integriert
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt untergebracht
- Wirkband und Wirktrommel komplett herausnehmbar

ARBEITSPRINZIP

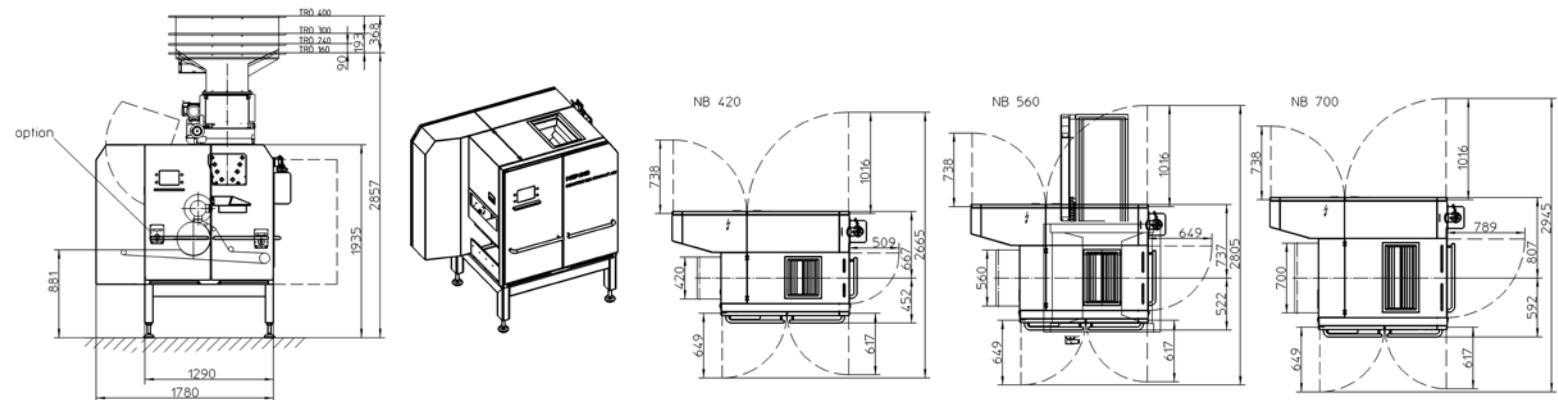
- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der schwenkbaren Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- 4 Nach einer Drehung um 90° im Uhrzeigersinn werden die Teiglinge in die Wirktrommel übergeben.
- 5 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer Wirktrommel mit automatisch einstellbarem Wirkzentrum. Die Größe und Beschaffenheit der Wirktrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht.
- 6 Wirkband mit einstellbarer Bandspannung für einen optimalen Wirkvorgang.
- 7 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben.



- hoher Gewichtsbereich von 25-350g in nur einer Maschine durch eine variable Teilung der Auswiegestempel und Reihigkeiten
- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche oder Änderung der Reihigkeit



HAUPTABMESSUNGEN



GEWICHTSBEREICHE

Nennbreite: 420mm

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	Reihenabschaltung möglich auf	max. Stundenleistung (Stk/h)	max. Leistung (Hübe/min)	
25-55g	6	5/4/3	18000	50	variable Teilung von Reihigkeiten: Gewichtsbereich von 25-350g in einer Maschine
55-105g					
70-135g	5	4/3	13500	45	
150-230g	4	3	9600	40	
230-350g	3	2	6300	35	

Nennbreite: 560mm

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	Reihenabschaltung möglich auf	max. Stundenleistung (Stk/h)	max. Leistung (Hübe/min)	
25-55g	8	7/6/5/4	24000	50	variable Teilung von Reihigkeiten: Gewichtsbereich von 25-350g in einer Maschine
55-105g					
80-160g	6	5/4/3	16200	45	
150-230g	5	4/3	12000	40	
230-350g	4	3/2	8400	35	

Nennbreite: 700mm

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	Reihenabschaltung möglich auf	max. Stundenleistung (Stk/h)	max. Leistung (Hübe/min)	
25-55g	10	9/8/7/6/5/4	30000	50	variable Teilung von Reihigkeiten: Gewichtsbereich von 25-350g in einer Maschine
55-105g					
70-135g	8	7/6/5/4	21600	45	
150-230g	6	5/4/3	14400	40	
230-350g	5	4/3	10500	35	

VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT

TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

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 Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum 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

Folgen Sie uns auf
unseren digitalen Kanälen.

scan here

