



THE BAKER'S
CROWN



MINI REX MULTI

DIE KOMPAKTE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
MIT HOHEM GEWICHTSBEREICH VON 8 BIS 330G

ERWEITERBAR MIT FORMSTATION FÜR HÖHERE PRODUKTVIELFALT

LEISTUNGSMERKMALE

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE MINI REX MULTI AB

- Gewichtsbereich von 8 bis 330g (bis 140g gewirkt)
- max. Stundenleistung bei 1-, 2-, 3- bzw. 4-reihiger Ausführung, 1.200, 2.400, 3.600 bzw. 4.800 Stück
- Maschine für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizenteigen und Roggen-Mischteigen mit max. 40% Roggenanteil
- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche und Änderung der Reihigkeit
- einfache, selbsterklärende Steuerung mittels Piktogrammen
- Rollenwalzenrichter für ca. 15kg Teigfassung
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- Maschinengewicht ca. 300kg
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung
- Edelstahlausführung

Einfache Steuerung mit Microcontroller und Touch Panel

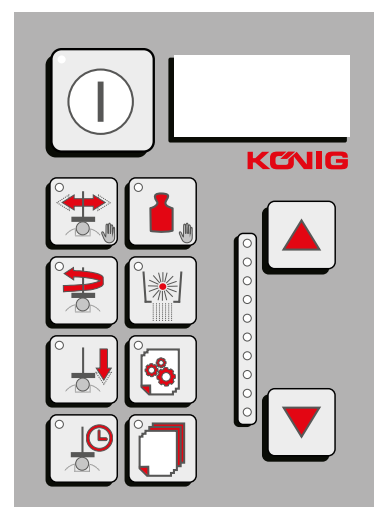
- alle mechanischen Einstellungen sind im Programm hinterlegbar
- eingestellte zusätzliche Parameter mit AUF/AB Tasten feinjustierbar
- Balkenanzeige für Einstellungsbereiche
- Direktzugriff auf hinterlegte Programme

Touchpanel

- robuste Industrierausführung mit LED Anzeige
- gut lesbare, 3-stellige Digitalanzeige

Microcontroller

- Slot für SD Speicherkarte zur Datensicherung und einfachem Software Update



WECHSELSYSTEM FÜR GEWICHTSBEREICHE



1-reihige Arbeitsweise

- Leistung 1.200 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 100g bis 330g
- nur Teilen, kein Rundwirken



2-reihige Arbeitsweise

- Leistung 2.400 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 30g bis 100g
- nur Teilen, kein Rundwirken



2-reihige Arbeitsweise

- Leistung 2.400 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 23g bis 140g
- rundgewirkte Produkte



3-reihige Arbeitsweise

- Leistung 3.600 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 12g bis 30g
- rundgewirkte Produkte

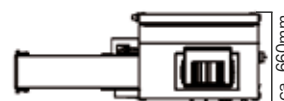
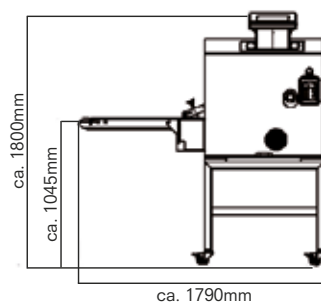


4-reihige Arbeitsweise

- Leistung 4.800 Stk./h
- Gewichtsbereiche von 8g bis 12g
- rundgewirkte Produkte

GEWICHTSBEREICHE & HAUPTABMESSUNGEN

Gewichtsbereich (teigabhängig)	Reihigkeit	Stempelgröße	Stundenleistung Stk./h
8-12g	4	SKG 32	4800
12-20g	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



Mini Rex Multi AB

FÜR HÖHERE PRODUKTVIELFALT: KÖNIG FORMSTATIONEN

EIGENSCHAFTEN DER KÖNIG FORMSTATIONEN:

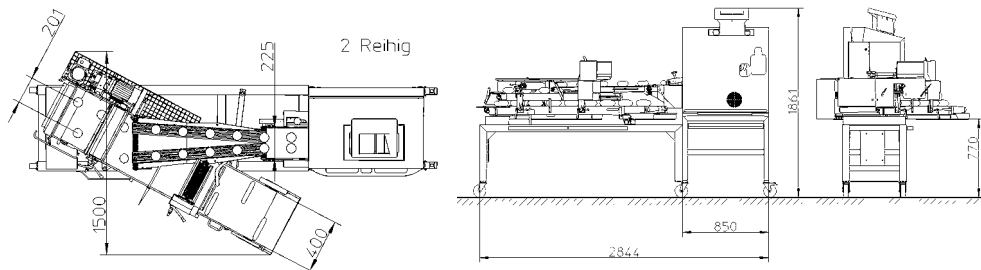
- 1-, 2-, 3- und 4-reihige Arbeitsweise mit austauschbaren Stempelleisten
- optimal für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe
- teflonisierte Auffangtasse für manuelle Produktentnahme
- hoher Bedienkomfort
- kompakte Bauweise
- rasche und einfache Reinigung durch Verwendung von Steckelementen
- Edelstahlausführung
- Möglichkeit zur zusätzlichen Erweiterung der Produktvielfalt mit König Modulen wie z.B. Mohner, Wickler

MINI REX MULTI MIT FORMSTATION DR-RR 400

- Produktvielfalt: runde, langgerollte, langgerollt-ingeschlagene und flachgedrückte Produkte
- höhenverstellbarer Kalibrierkopf, Einschlagenetzbänder, Unter- und Überband für ergonomisches Arbeiten mit den Funktionen: Transportieren, langrollen, flachdrücken



HAUPTABMESSUNGEN



Mini Rex Multi mit Formstation DR-RR 400

MINI REX MULTI MIT FORMSTATION DR-RR 400 – BESONDERS FÜR TELERAS, BOLILLOS UND ZOPFBRÖTCHEN

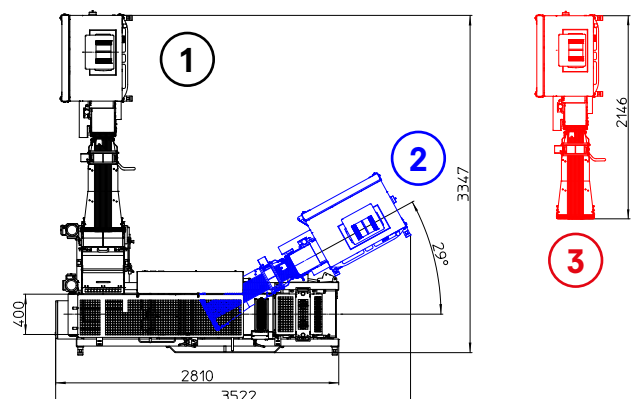
- zusätzliche Produktvielfalt durch Modul zur Herstellung von Teleras (flachgedrückt, gerillt) und Zopfbrötchen: Für die charakteristisch ovale Form steht die Formstation im rechten Winkel zum Mini Rex Multi. Die Teigstücke werden mit Druckbrettern vorlanggerollt und mit einer speziellen Einheit zu Teleras oder Zopfbrötchen geformt.
- gesamte Einheit höhenverstellbar für ergonomischen Betrieb



Mehrere Positionen möglich – ohne zusätzliches Werkzeug:

- ① Pos. 1: Herstellung von Teleras & Zopfbrötchen
- ② Pos. 2: Herstellung von Hot Dog, Hamburger, Toastbrot, Bolillos etc.
- ③ Pos. 3: Mini Rex Multi als Stand-alone Maschine zur Herstellung von gewirkten oder nur geteilten Teigstücken, je nach ausgewählten Stempelleisten

HAUPTABMESSUNGEN



Mini Rex Multi mit Formstation DR-RR 400-M



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

