



THE BAKER'S
CROWN



REX PROGRAMM

AUTOMATISCHE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN



MACHEN WIR ERFOLG ZU UNSERER GEMEINSAMEN SACHE!

IN DER REX-FAMILIE VON KÖNIG IST JEDER GEBORGEN

Als im Jahr 1969 der erste Mensch seinen Fuß auf den Mond setzte, war das „ein großer Schritt für die Menschheit“ (Neil Armstrong). Vielleicht international weniger beachtet, dafür aber branchenintern umso entscheidender, war die erste Landung eines „Rex“-Prototypen am Markt. Denn der erste Rex bedeutete für den Bäcker unter Beibehaltung des traditionellen Prozesses und der Qualität eine massive Arbeitserleichterung. Für König bedeutete es den Beginn einer langen Erfolgsgeschichte:

Durch konsequente Entwicklung und Innovation verschaffte König sich und seinen Kunden einen permanenten Vorsprung, der das Unternehmen schließlich wohl zur Marktführerschaft bei Kleingebäck getragen hat. Kopfmaschinen und Kleingebäckanlagen von König sind heute aus den Bäckereien aller Erdteile nicht mehr wegzudenken. Vom kleinen Ein-Mann-Betrieb mit wenigen hundert Stück pro Tag bis zu großen industriellen Herstellern, die Anlagen mit Stundenleistungen von 42.000 Stück und mehr betreiben, vertrauen die Bäcker der Welt König.

Und König rechtfertigt dieses Vertrauen durch permanente Höchstleistungen bei der Weiterentwicklung hinsichtlich Gewichtsgenauigkeit und -bereich, Teigschonung, Verarbeitbarkeit „problematischer“ Teige, Hygiene, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit, Bedienbarkeit ...

UNSER ERFOLG KENNT KEINE GRENZEN

AUF DIE REX-FAMILIE VERTRAUEN BÄCKER AUF DER GANZEN WELT

Die ausgereifte und verlässliche Technik ist das Eine, die konsequente Ausrichtung auf die Zielgruppen das Andere. So hat König drei Grundmodelle im Programm, die in vielen Varianten die ganze Bandbreite der Bedürfnisse abdecken: Egal wo, egal welche Mengen, egal welche Produkte: Die Rex-Teigteilnehmer von König legen die verlässliche Basis für die effiziente Produktion erstklassiger Backwaren. Bäcker aus allen Erdteilen vertrauen darauf.



SCHONUNG UND EXAKTES GEWICHT MIT HÖCHSTER PRÄZISION

TEILEN UND WIRKEN NACH DEM REX-PRINZIP

Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Genau diese Aufgabe stellt sich beim Teilen und Wirken. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um das konstante Halten von strengen Gewichtsvorgaben im gesamten Produktionsprozess.

Die technologische Führerschaft von König beruht nicht zuletzt auch darauf, genau diese Art von Problemstellungen zur Zufriedenheit seiner Kunden zu lösen. Konkret ist es uns gelungen, mit ausgeklügelter Technologie wie der patentierten Vorportionierung eine optimale Balance zwischen Gewichtsgenauigkeit und Schonung zu erreichen, die auf diesem Niveau einzigartig ist.

König bürgt für diese Produkteigenschaften bei allen Maschinen der Rex-Familie. Diese Garantie nennen wir das Rex-Prinzip.



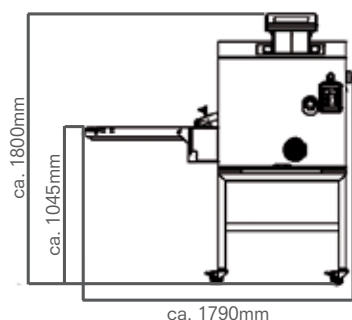
MINI REX MULTI UND MINI REX FUTURA

ZWILLINGE MIT KLEINEN UNTERSCHIEDEN

Mit konsequenter Produktentwicklung und -pflege hat König die Marktführerschaft in der Kleingebäckerzeugung erreicht. Ein wichtiger Baustein für diesen Erfolg war und ist das kompakte System Mini Rex. Dieses Kopfmachinesystem steht für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizen- und Mischteigen mit maximal 40% Roggenanteil. Sowohl die Leistungsdaten mit Mengen von 1.200 bis 4.800 Stück pro Stunde als auch die optimale Preis-/Leistungsbalance machen den Mini Rex zur idealen Lösung für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe: Der Mini Rex kommt als Solo-Maschine ebenso zum Einsatz wie in Kombination mit Kleingebäckanlagen.



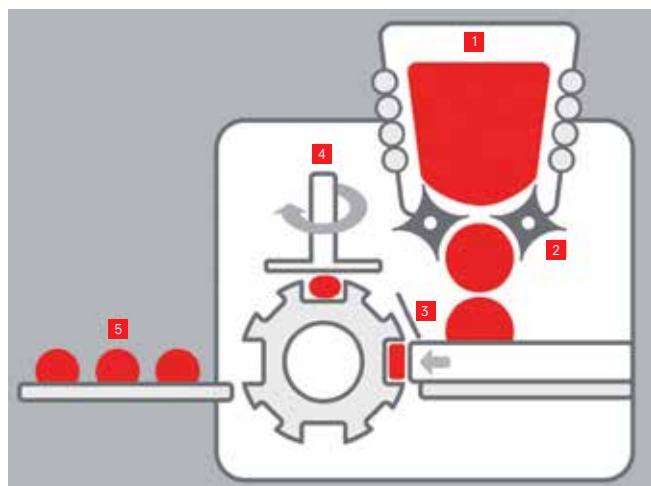
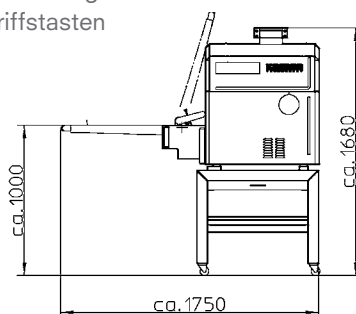
MINI REX MULTI



- Gewichtsbereich von 8 bis 330g (bis 140g rundgewirkt)
- max. Stundenleistung bei 1-, 2- 3- bzw. 4-reihiger Ausführung, 1.200, 2.400, 3.600 bzw. 4.800 Stück
- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche und Änderung der Reihigkeit
- einfache Steuerung über Touchpanel
- Trichter für ca. 15kg Teigfassung
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- Maschinengewicht ca. 300kg
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung
- sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter
- Edelstahlausführung

MINI REX FUTURA

- Maschinengewicht ca. 350kg
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- SPS gesteuert
- Kunststofftrommel
- max. 33 Hübe/min
- Für rundgewirkte Produkte
- 2-reihige Arbeitsweise
- Leistung bis 4.000 Stk./Stunde
- erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von 2 Auswiegestempelgrößen
- Gewichtsbereiche lt. Tabelle auf Seite 10
- beste Wirkergebnisse über stufenlos einstellbaren Schleifexzenter
- auch mit Sonderstempeln lieferbar
- Rollenwalzeneinzugstrichter mit ca. 15kg Teigfassungsvermögen
- ausgeführt nach den aktuellsten Sicherheits- und Hygienestandards
- Edelstahlausführung
- Schnellzugriffstasten



Arbeitsprinzip Mini Rex Futura:

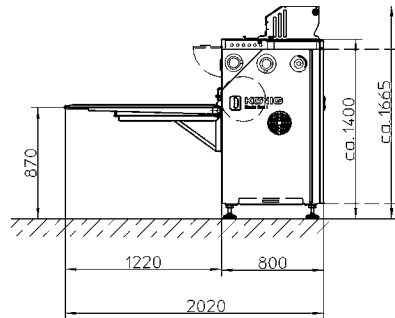
- 1 Der Teig wird manuell in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigzugsterne) werden optimierte Teigportionen (abhängig vom Teigstück-Einzelgewicht) in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- 4 Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge mit einer oszillierenden Wirkplatte. Abhängig von Teigkonsistenz und Teiggewicht kann der Wirkerzenter eingestellt werden.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.

BASIC REX

DER REX IN VIELEN AUSFÜHRUNGEN

Basierend auf dem teigschonenden „Rex“-Prinzip teilt und wirkt der Basic Rex Teiglinge in 6-, 5- und 4-reihiger Ausführung. Dabei erzielt die bewährte Kopfmachine eine Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück.

- vollautomatisches Teilen und Wirken
- teigschonende Arbeitsweise nach dem Rex-Prinzip
- 6-, 5- und 4-reihige Arbeitsweise
- einfache Abschaltung von Reihen
- Leistung der Maschine stufenlos von 12 - max. 25 Hübe pro Minute regelbar
- Schachttrichter mit Sicherheitskorb
- mit Spreizband oder Auslaufband
- zahlreiches Zubehör
- Gewicht netto ca. 800 kg
- elektrische Anschlussleistung: ca. 1,5 kW
- Edelstahlverkleidungen



CLASSIC REX UND CLASSIC REX FUTURA

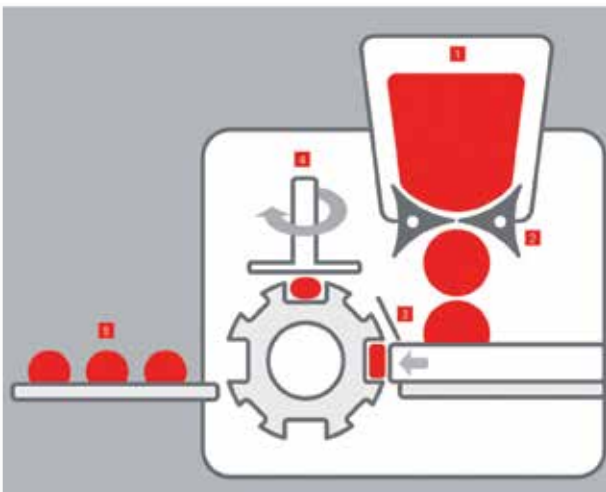
DER REX IM MITTLEREN LEISTUNGSSEGMENT

CLASSIC REX

Mit dem Classic Rex ist König ein Meisterstück an Qualität und Vielseitigkeit im mittleren Leistungssegment gelungen. 6.000 (4-reihig) bis 9.000 (6-reihig) Stück pro Stunde erweisen sich als starke Argumente. Doch es ist vor allem

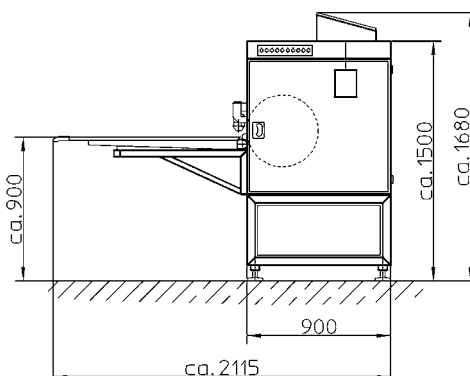
das gesamte Arbeitsprinzip des Classic Rex, das in seiner durchdachten und ausgereiften Konzeption allen Bäckern und deren Bilanzen jede Menge Freude bereitet.

Für hohe Gewichtsbereiche – Classic Rex Plus.



Arbeitsprinzip Classic Rex / Classic Rex Futura:

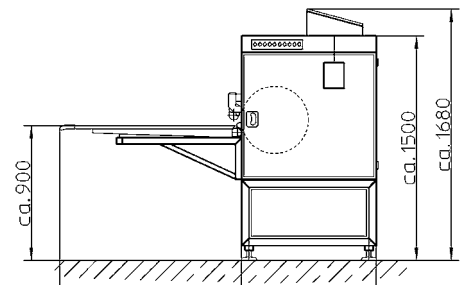
- 1 links: Der Teig wird manuell in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel.
- 4 Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.



- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- SPS/Relais gesteuert
- max. 25 Hübe/min

CLASSIC REX FUTURA

- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- SPS gesteuert
- erweiterter Gewichtsbereich
- max. 25 Hübe/min

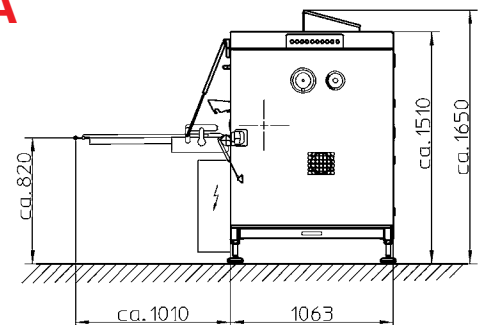


GRANDE REX UND GRANDE REX FUTURA

DER REX FÜR DIE GROSSEN GEWICHTSBEREICHE

Der Grande Rex ist besonders geeignet für große Gewichtsbereiche. Damit sind Teiggewichte von bis zu 320 Gramm nach dem bewährten Rex-Prinzip zu verarbeiten. Ein neues Zeitalter für die mehrreihige Herstellung von Pizza, Baguettes, Zopfsträngen, Strudelblättern und und und hat begonnen!

- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- Relais gesteuert
- Kunststofftrommel
- max. 12 Hübe/min

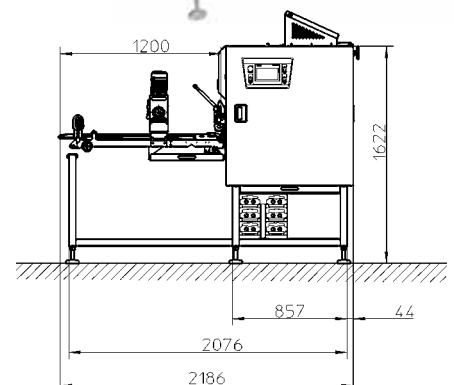


REX FUTURA MULTI

DAS INTELLIGENTE SYSTEM EINER MODULAREN KOPFMASCHINE

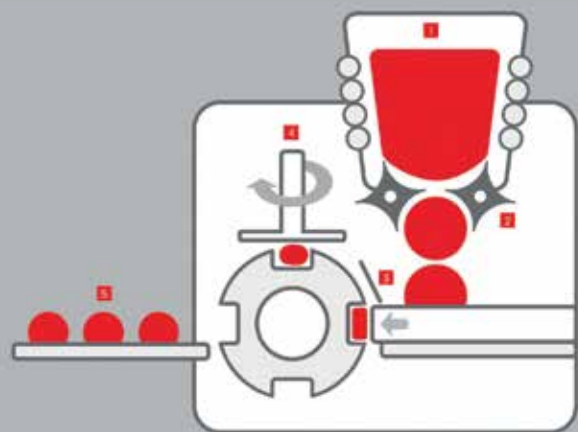
Mit dem Rex Futura Multi setzen wir mit der Erweiterung des Gewichtsbereiches von 17 bis 245g bei gewirkten Teiglingen und bis zu 600g bei ungewirkten Teiglingen einen weiteren Meilenstein. Dabei wurde das bewährte Prinzip der einfach austauschbaren Auswiegeleisten des Mini Rex Multi auf diese Maschine angewendet.

- Gewichtsbereich von 17 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen)
- maximale Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück bei 6-reihiger Arbeitsweise (entspricht 25 Hüben/Min)
- schneller Wechsel der Reihigkeit und Gewichtsbereiche durch austauschbare Auswiegeleisten
- Maschinengewicht ca.: 1.100kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW



Arbeitsprinzip Rex Futura Multi:

- 1 Der Teig wird manuell in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigezugssterne) werden optimierte Teigportionen (abhängig vom Teigstück-Einzelgewicht) in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- 4 Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge mit einer oszillierenden Wirkplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann der Wirkercenter eingestellt werden.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.



INDUSTRIE REX

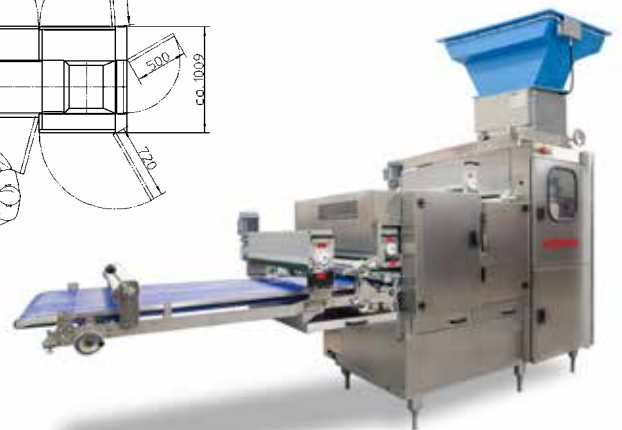
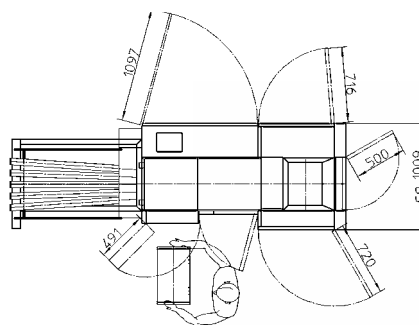
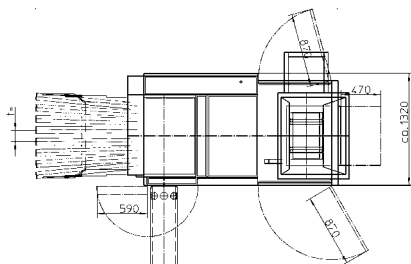
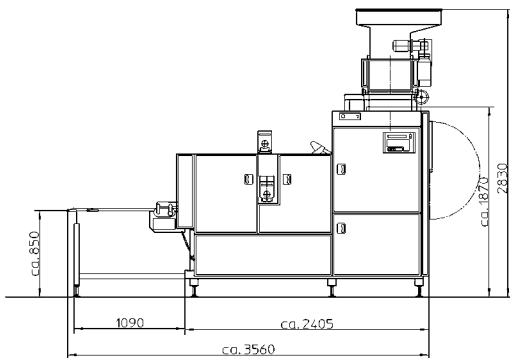
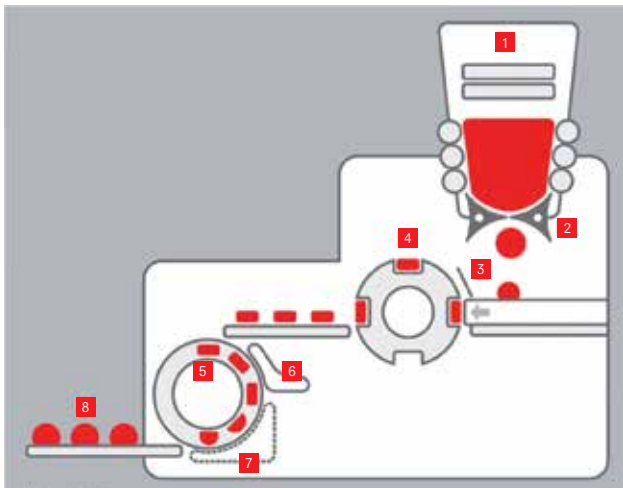
DER REX FÜR HOHE STÜCKZAHLEN

Die technologische Führerschaft von König zeigt sich auch beim größten und stärksten Vertreter der Rex-Familie auf eindrucksvolle Art und Weise. Über die Harmonisierung von Teigschonung und Einhaltung exakter Gewichtsgrenzen hinaus, gelingt es König dabei ein weiteres Mal, vermeintlich Widersprüchliches auf einen Nenner zu bringen: und zwar Masse und Qualität – größtmögliche Teigschonung bei Stundenleistungen von 42.000 Stück und mehr!

Für hohe Gewichtsbereiche – Industrie Rex Plus.

- Maschinengewicht ca.: 1.500kg
- elektrische Anschlussleistung: 6kW
- SPS gesteuert
- Trommelleisten tauschbar
- max. 50 Hübe/min

Arbeitsprinzip Industrie Rex



Der Industrie Rex ist auch in der Version HD (hard dough) mit folgenden zusätzlichen Funktionalitäten erhältlich:

Auswiegetrommel mit Klinkenvorschub für Start-Stop-Betrieb:

Die Teigstücke werden über eine speziell geformte Abdichtleiste in die Trommelöffnung gepresst. Dadurch wird eine vollständige Füllung der Auswiegekammern bei maximaler Teigschonung erreicht.

Elektronisch regelbarer Schieberdruck:

Für konstanten Druck über die gesamte Schieberleiste und damit höchste Gewichtsgenauigkeit. Über einen Luftbalg mit integriertem Ausgleichsgefäß wird dabei ein konstanter Schieberdruck, unabhängig vom eingestellten Gewicht bzw. Teigniveau aufgebaut. Für die optimale Verarbeitung von unterschiedlichen Teigen kann der Schieberdruck individuell eingestellt und im Produktprogramm hinterlegt werden.

- 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 drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- 4 Nach einer Drehung um 180° gegen den Uhrzeigersinn werden die Teiglinge auf ein Zwischenband ausgegeben. – Dies ist besonders wichtig für hohe Taktzahlen (Leistung!)
- 5 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer oszillierenden Wirktrommel. Die Größe und Beschaffenheit der Wirktrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht.
- 6 Anschleifband zur Einleitung des Wirkvorgangs.
- 7 Patentiertes Wirk-Kettenband, einstellbar für optimales Wirkergebnis.
- 8 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben.



INDUSTRIE REX AW / AW-H

DER MASSSTAB FÜR GEWICHTSGENAUIGKEIT



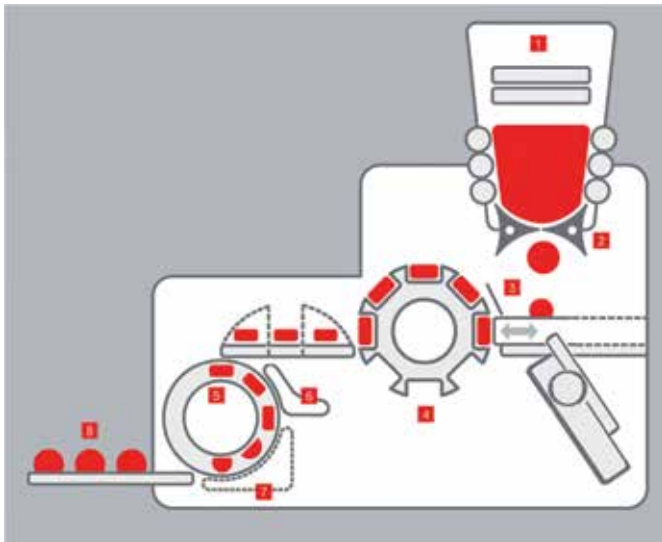
Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um höchste Gewichtsgenauigkeit im gesamten Produktionsprozess. Die Kurzbezeichnung AW (accurate weight) steht dafür.

- automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit einem Gewichtsbereich von 22-150g bei einer Arbeitsweise von bis zu 12 Reihen
- Stundenleistung bis zu 43.200 Stück bei 60 Hüben/min
- das Auswiege- und Wirksystem und der stufenlos regelbare, absolut gleichmäßige Schieberdruck garantieren höchste Gewichtsgenauigkeit auch bei verschiedenen Teigqualitäten
- Veränderung des Gewichtsbereiches durch manuell wechselbare Auswiegeleisten und Auswiegestempel nach dem System Multi
- exakter Auswiegevorgang mit Schrittgetriebe für „Stop and Go“-Betrieb
- Innenschleiftrommel mit automatisiert einstellbarem Wirkexzenter
- optimale Produktqualität durch einen vergrößerten Trommelrundwirker, der ein längeres und dadurch schonenderes Wirken ermöglicht
- Auslaufspreizband (Kunststoffgliederband) mit Direktantrieb zur Vermeidung von Bandschlupf
- durch Maschinenverkleidung verdeckte Teigbeölungseinheit
- bei Stand-Alone Maschine direkt antriebseitig aufgebauter Schaltschrank in Edelstahl-Design
- beidseitig hochklappbares Transferband zwischen Auswiegetrommel und Wirktrommel

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX AW-H IN HYGIENEBAUART „H“

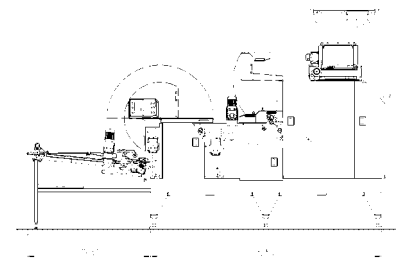
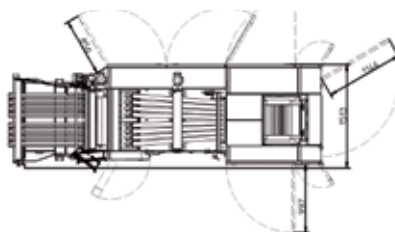
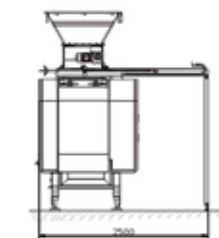
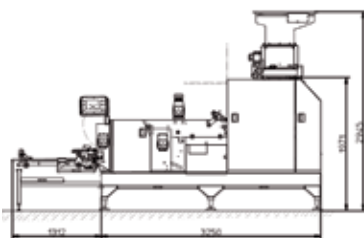
- einfache Reinigung durch glatte Edelstahloberflächen
- großflächige, aushängbare Edelstahl Bedien- und Wartungstüren
- leichte, ausziehbare Laden in Maschinengestell integriert
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt untergebracht
- ausschwenkbare Stauber- und Gebläseeinheit für leichte Zugänglichkeit zum Trommelrundwirker
- herausnehmbares erstes Wirkband
- hohe Bodenfreiheit für gute Zugänglichkeit unter der Maschine
- Ausgabespreizband auf fahrbarem Rahmen von der Maschine
- entkoppelbar für eine optimale Zugänglichkeit zum zweiten wartungsfreien Wirkband
- Innenwirktrommel komplett herausnehmbar

Arbeitsprinzip Industrie Rex AW / AW-H



- 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 stehenden Auswiegetrommel. Der Schieberdruck kann dabei elektronisch geregelt werden. An der untersten Trommelposition kann der Gewichtsbereich mittels wechselbarer Trommelleisten geändert werden.
- 4 Nach einer Drehung um 180° gegen den Uhrzeigersinn werden die Teiglinge auf ein Transferband ausgegeben. – Dies hat zur Folge, dass sich die Teiglinge vor dem Rundwirken nochmals entspannen können. Dieses Transferband ist für die einfache Wartung und Reinigung beidseitig hochklappbar.
- 5 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer oszillierenden Wirktrommel. Die Größe und Beschaffenheit der Wirktrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht. Die Wirkeinheit ist mit einem umschaltbaren Exzenter ausgestattet.

- 6 Anschleifband zur Einleitung des Wirkvorgangs.
- 7 Patentiertes Wirk-Kettenband, einstellbar für optimales Wirkergebnis.
- 8 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben. Durch dieses System lassen sich höchste Stundenleistungen mit größtmöglicher Teigschonung in Einklang bringen. Dieses von König erfundene Teil- und Wirkprinzip erlaubt auch die Verarbeitung ungewöhnlich hoher Teigausbauten; Wirkdruck und -intensität werden auf die Rezeptur abgestimmt: von nahezu drucklos bis extrem stark.



Industrie Rex II / III AW (-H)

Industrie Rex IV AW (-H)

FÜR DIE ERWEITERTE PRODUKTVIELFALT

REX MIT FORMSTATION ODER KOMPAKTANLAGE

MINI REX MULTI | FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400 DER STAR IN JEDER IN-STORE BÄCKEREI

- kann sowohl an Mini Rex Multi als auch an Mini Rex Futura angebaut werden
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- 2-reihige Arbeitsweise
- bis zu 4.000 Stück pro Stunde
- Gewichtsbereich entsprechend der Kopfmaschine
- Zwischenband mit zwei Geschwindigkeiten mit den Funktionen:
transportieren, langrollen, flachdrücken
- höhenverstellbare Kalibrierwalze
- Einschlagnetzبänder
- teflonisierte Auffangtasse für die manuelle Produktentnahme
- Ober- und Unterband als Einheit ausschwenkbar
- höchster Bedienkomfort, da Teigaufgabe und Produktentnahme von ein und derselben Person ohne Positionswechsel vorgenommen werden können
- Edelstahlausführung



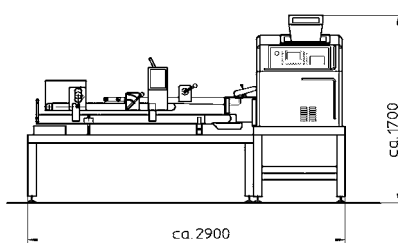
MINI REX MULTI | FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE G 2000 KOMPACTANLAGE FÜR FORMBRÖTCHEN UND SCHRIPPEN IM EASY CLEAN DESIGN

- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura | Multi als Kopfmaschine
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75g Teigstückelgewicht
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Gewichtsbereich: siehe Gewichtstabelle, jedoch max. 75g bei Gärschrankbetrieb
- Gewicht ca. 1.100 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,2 kW
- im Easy Clean Design für einfache Zugänglichkeit zur Reinigung und Wartung

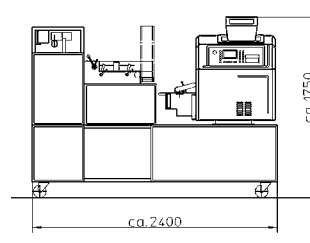


MINI REX MULTI | FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE GS 2000 KOMPACTANLAGE MIT ERWEITERTEM PRODUKTSORTIMENT

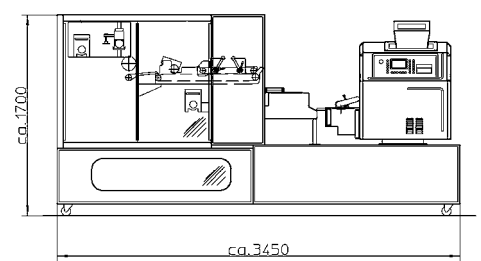
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura | Multi als Kopfmaschine
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 145 belegbaren Gehängen
- Gärzeit ca. 8 min bei 145 Gehängen und einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- integrierte Formstation mit Vordruckrolle
- Kopfmaschine ausschwenkbar für Handabnahme
- Gärschrankbetrieb: 2.000 - 2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- Mini Rex Futura | Multi ausgeschwenkt: 1.800 - 4.000, stufenlos verstellbar



Mini Rex Futura mit Formstation



Mini Rex Futura mit G2000



Mini Rex Futura mit GS2000

MINI REX MULTI

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	
8-12g	4	4800	alle Gewichts- bereiche über wechsel- bare Trommel- leisten kombinier- bar	SKG 32	37	gewirkt
12-20g	3	3600		SKG 40	50	
15-30g	3	3600		SKG 45	50	
23-60g	2	2400		SKG 51	80	
25-68g	2	2400		SKG 54	80	
30-80g	2	2400		SKG 58	80	
40-95g	2	2400		SKG 63	80	
55-108g	2	2400		AKG 67	80	
75-120g	2	2400		AKG 70	80	
85-140g	2	2400		AKG 75	80	
100-250g	1	1200		SK 144	-	
190-330g	1	1200		SKG 144	-	

MINI REX FUTURA

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
13-35g	2	4000	alle Gewichts- bereiche kombinier- bar	SKG 40	80
16-40g	2	4000		SKG 45	80
20-65g	2	4000		SKG 51	80
25-75g	2	4000		SKG 54	80
35-85g	2	4000		SKG 58	80
40-105g	2	4000		SKG 63	80
65-130g	2	4000		AKG 67	80
70-140g	2	4000		AKG 70	80
85-160g	2	4000		AKG 75	80

BASIC REX

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
15-40g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 47	70
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 51	70
35-85g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 58	70
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 54	70
50-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 63	70
52-115g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 65	70
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 67	85
60-135g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 70	85

CLASSIC REX

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
13-16g	6\8	9000/12000		SK 30	45
18-30g	6\8	9000/12000		SK 40	45
15-40g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 47	70
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 51	70
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 54	70
35-85g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 58	70
50-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 63	70
52-115g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 65	70
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 67	85
60-135g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 70	85
65-160g	3\4\5	4500/6000/7500	SK 73	85	

CLASSIC REX FUTURA

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
17-45g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000	alle Gewichts- bereiche kombinier- bar	SK 44	70
20-50g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 47	70
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 51	70
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 54	70
35-85g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 58	70
50-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 63	70
55-115g	3\4\5\6	4500/6000/7500		SK 65	70
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 67	85
60-135g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 70	85
65-160g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 73	85
70-170g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 75	85
70-180g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 78	85

CLASSIC REX PLUS

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
75-180g	3\4	3600/4800		SK 75	90
90-210g	3\4	3600/4800		SK 80	90
100-245g	3\4	3600/4800		SK 85	90
115-280g	3	3600		SK 90	115
125-300g	3	3600		SK 92	115
135-320g	3	3600		SK 95	115

GRANDE REX

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung
75-180g	3\4	2160/2880		SK 75	90
90-210g	3\4	2160/2880		SK 80	90
100-245g	3\4	2160/2880		SK 85	90
115-280g	3	2160		SK 90	115
125-300g	3	2160		SK 92	115
135-320g	3	2160		SK 95	115

GRANDE REX FUTURA

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	
75-180g	4	2880	alle Gewichts- bereiche kombinierbar	SK 75	90	keine Reihen- abschal- tung möglich
90-210g	4	2880		SK 80	90	
100-245g	4	2880		SK 85	90	
115-280g	3	2160		SK 90	115	
125-300g	3	2160		SK 92	115	
135-320g	3	2160		SK 95	115	

REX FUTURA MULTI

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	
17-33g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	SK 44	70	gewirkt
20-47g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 47	70	
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 51	70	
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 54	70	
35-80g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 58	70	
45-105g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		SK 63	70	
50-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000	SK 65	70		
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	SK 67	85	
60-130g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 70	85	
65-160g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 73	85	
70-165g	3\4\5	4500/6000/7500		SK 75	85	
75-170g	3\4\5	4500/6000/7500	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	SK 78	85	
75-180g	3\4	3600/4800		SK 75	105	
90-210g	3\4	3600/4800		SK 80	105	
100-245g	3\4	3600/4800		SK 85	105	
200-300g	3	4500		-	-	ungewirkt
200-400g	2	3000		-	-	
300-600g	1	1500		-	-	

INDUSTRIE REX I

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
20-40g	5\6\7\8	15000/18000/21000/24000	25x42	52	52	*
22-60g	6\7	18000/21000	30x52	60	60	
22-72g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	35x52	70	70	
33-95g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	40x60	70	70	
30-100g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	40x60	70	70	
45-135g	3\4\5	9000/12000/15000	45x70	70	85	
40-130g	3\4\5	9000/12000/15000	42x75	70	85	
60-150g	3\4	9000/12000	42x75	70	100	

INDUSTRIE REX II

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
10-20g	10	30000	22x34	40	56	*
20-30g	10	30000	28x42	40	56	
30-85g	8	24000	36x66	52	70	
30-100g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	40x60	70	92	
40-130g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	42x75	70	92	
60-150g	3\4\5\6	9000/12000/15000/18000	45x75	70	92	

INDUSTRIE REX III

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
10-20g	12\14	36000/42000	22x34	40	56	
20-30g	12\14	36000/42000	28x42	40	56	
30-100g	8\9\10	24000/27000/30000	40x60	56	73	
40-130g	6\7\8	18000/21000/24000	42x75	70	92	

INDUSTRIE REX PLUS

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
85-180g	4	8400	54x80	85	107	
100-210g	4	8400	60x100	85	107	
150-300g	4	8400	65x110	85	107	
180-350g	3	6300	75x115	100	115	
450-620g	2	4200	100x115	140	180	

INDUSTRIE REX FUTURA

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h	Stempelgröße	Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
30-100g	5	1200	40x60	85	107	
95-200g	3	7200	60x80	85	107	
30-100g	6	14400	40x60	85	107	
40-130g	3	7200	42x75	100	115	

INDUSTRIE REX II AW / AW-H

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung	
22-60g	4	14400	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	70	100	*
30-70g	4	14400		70	100	
55-100g	4	14400		70	100	
85-150g	4	14400		70	100	
22-60g	3\4\5\6	10800/14400/18000/21600	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	70	92	
55-100g	3\4\5\6	10800/14400/18000/21600		70	92	
70-130g	3\4\5\6	10800/14400/18000/21600		70	92	
85-150g	3\4\5\6	10800/14400/18000/21600		70	92	

* bei dreireihiger Arbeitsweise minimale TA 156 erforderlich


INDUSTRIE REX III AW / AW-H


Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung
22-60g	6\7\8	21600/25200/28800	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	70	92
30-70g	6\7\8	21600/25200/28800		70	92
50-100g	6\7\8	21600/25200/28800		70	92
70-130g	6\7\8	21600/25200/28800		70	92
85-150g	6\7\8	21600/25200/28800		70	92
22-60g	9	32400	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommell. kombinierbar	62	82
70-130g	9	32400		62	82
22-60g	8\9\10	28800/32400/36000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommell. kombinierbar	56	73
55-100g	8\9\10	28800/32400/36000		56	73

INDUSTRIE REX IV AW / AW-H

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		Auswiegetrommelteilung	Schleiftrommelteilung
22-60g	8\9\10	28800/32400/36000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	70	92
30-70g	8\9\10	28800/32400/36000		70	92
55-100g	8\9\10	28800/32400/36000		70	92
70-130g	8\9\10	28800/32400/36000		70	92
85-150g	8\9\10	28800/32400/36000		70	92
30-70g	10\11\12	36000/39600/43200		58	73
55-100g	10\11\12	36000/39600/43200		58	73

Mini Rex Multi / Futura, Basic Rex, Classic Rex, Grande Rex, Rex Futura Multi, Industrie Rex: rundgewirkt 

Mini Rex + DR-RR 400: rundgewirkt, langgerollt, rund flachgedrückt 

G 2000: rundgewirkt, eingeschlagen - leicht langgerollt (Schrippe), rund gestüpfelt längs geschnitten (Option) 

GS 2000 - K: rundgewirkt, langgerollt, gewickelt langgerollt, rund flachgedrückt, rund gestüpfelt längs geschnitten (Option) 

GS 2000 - SL: rundgewirkt, langgerollt, gewickelt langgerollt, rund flachgedrückt, oval gestüpfelt längs geschnitten (Option) 

* nur mit optionaler Schneideeinrichtung

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



* Maßangaben in mm - unverbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. September 2017