



THE BAKER'S
CROWN



MINI REX MULTI

LA MÁQUINA MÁS COMPACTA, DIVISORA Y BOLEADORA DE MASAS
CON UN RANGO DE PESO MUY AMPLIO DE 8 A 330 GRAMOS

EXPANDIBLE CON ESTACIÓN DE FORMADO PARA UN AMPLIO RANGO DE PRODUCTOS

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

MÁQUINA DIVISORA DE MASA Y BOLEADORA MINI REX MULTI AB

- rango de peso de 8 a 330 g (boleado hasta 140 g)
- rendimiento máx. a la hora con diseño de 1, 2, 3 y 4 hileras, 1200, 2400, 3600 y 4800 unidades
- máquina para una división y un boleado plenamente automatizados de masas de trigo y masas mixtas de centeno con una proporción de centeno máxima del 40%
- cambio fácil y seguro de los listones del tambor divisor para diferentes rangos de peso y para modificar la distribución de hilera
- control fácil e intuitivo mediante pictogramas
- tolva de rodillo para aprox. 15 kg de capacidad de masa
- potencia de conexión eléctrica: 0,75 kW
- peso de la máquina aprox. 300 kg
- sencillez de puesta en funcionamiento y manejo
- diseño en acero inoxidable

Control sencillo con microcontrolador y panel táctil

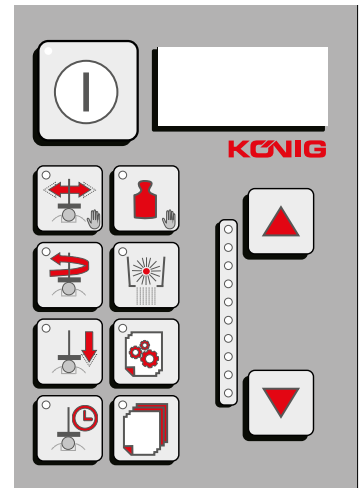
- todos los ajustes mecánicos se pueden guardar en el programa
- los parámetros adicionales configurados se pueden ajustar con precisión mediante las teclas ARRIBA/ABAJO
- indicación de barras para las áreas de ajuste
- acceso directo a los programas guardados

Panel táctil

- robusto diseño industrial con pantalla LED
- bien legible, pantalla digital de 3 posiciones

Microcontrolador

- ranura para tarjeta de memoria SD para guardar los datos y actualizar el software de forma sencilla



SISTEMA ALTERNANTE PARA RANGOS DE PESO



Modo de trabajo de 1 hilera

- rendimiento 1200 uds./h
- rangos de peso de 100 g a 330 g
- solo división, sin boleado



Modo de trabajo de 2 hileras

- rendimiento 2400 uds./h
- rangos de peso de 30 g a 100 g
- solo división, sin boleado



Modo de trabajo de 2 hileras

- rendimiento 2400 uds./h
- rangos de peso de 23 g a 140 g
- productos boleados



Modo de trabajo de 3 hileras

- rendimiento 3600 uds./h
- rangos de peso de 12 g a 30 g
- productos boleados

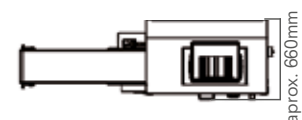
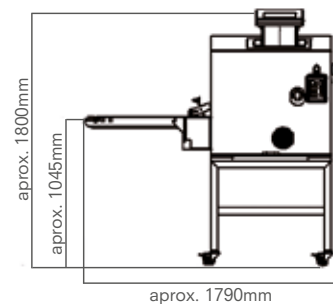


Modo de trabajo de 4 hileras

- rendimiento 4800 uds./h
- rangos de peso de 8 g a 12 g
- productos boleados

RANGOS DE PESO Y DIMENSIONES PRINCIPALES

Rango PESO (dependiendo de la masa)	Hileras	Tamaño del pistón	Capacidad hora (piezas / hora)
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

PARA AMPLIOS RASGOS DE PRODUCTOS: ESTACION DE FORMADO

RENDIMIENTO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESTACIONES DE FORMADO DE KOENIG

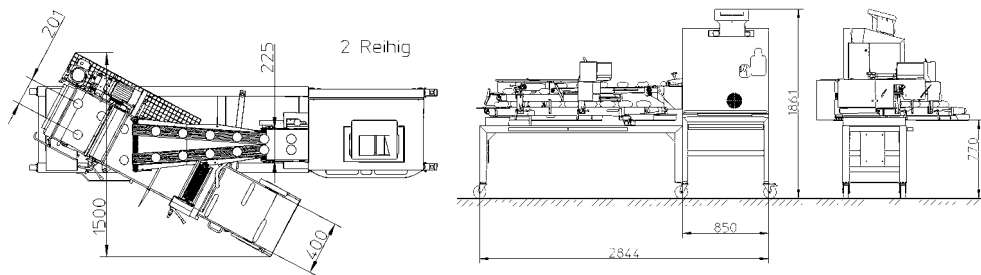
- modo de trabajo de 1, 2, 3 y 4 hileras con salientes de pistones intercambiables
- óptima para tiendas de repostería y explotaciones profesionales
- cazoleta colectora teflonizada para la extracción manual de los productos
- gran comodidad de manejo
- estructura compacta
- limpieza rápida y sencilla gracias al uso de elementos insertables
- diseño en acero inoxidable
- Es posible expandir la variedad de productos agregando módulos para: unidad para fabricar panes enrollados, unidad de semillado, etc...

MINI REX MULTI CON ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400

- los mejores resultados en la producción de productos redondeados, alargados, alargados-plegados y aplanados
- cabezal calibrador de altura regulable, cintas de malla para el plegado, cinta inferior y superior para un trabajo ergonómico con las funciones: transferencia, alargado, aplanado



DIMENSIONES PRINCIPALES



Mini Rex Multi con estación formadora DR-RR 400

MINI REX MULTI CON ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400-M – ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA PRODUCIR TELERAS, BOLILLOS Y TRENZAS

- Con un simple módulo es posible producir Teleras (aplanadas y estampadas) y Trenzas:
Para los panes característicos con formas ovales, la estación de formado es posicionada en ángulo recto con respecto a la Mini Rex Multi. Las piezas son per-alargadas con una tabla de presión y fácilmente se forman Teleras o Trenzas con un módulo especial
- La unidad tiene altura regulable para conseguir una operación ergonómica.

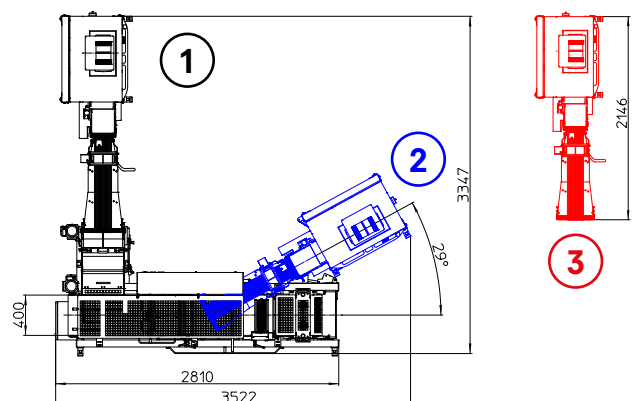


Muchas posiciones son posibles – sin la necesidad de herramientas adicionales.

- ① Pos 1: Producción de Teleras y Trenzas
- ② Pos 2: Producción de Hot Dogs, Hamburguesas, Bolillos, Pan de Molde o caja, etc.
- ③ Pos 3: la Mini rex Multi trabaja como una unidad separada de la estación de formado, para la producción de piezas de masa, dependiente de la unidad de estampado que sea elegida.



DIMENSIONES PRINCIPALES



Mini Rex Multi con estación formadora DR-RR 400-M



CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

EVALÚAMOS EN EL "CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN"

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:
Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739



KONIG THE BAKER'S CROWN

Koenig 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

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Agosto 2018