



THE BAKER'S
CROWN



МИНИ РЕКС МУЛЬТИ

КОМПАКТНАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ
МАШИНА С ШИРОКИМ ДИАПАЗОНОМ РАЗВЕСА ОТ 8 ДО 330Г.

ДЛЯ БОЛЕЕ ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА МОЖЕТ БЫТЬ
УКОМПЛЕКТОВАНА СТАНЦИЕЙ ФОРМОВКИ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА МИНИ РЕКС МУЛЬТИ АВ

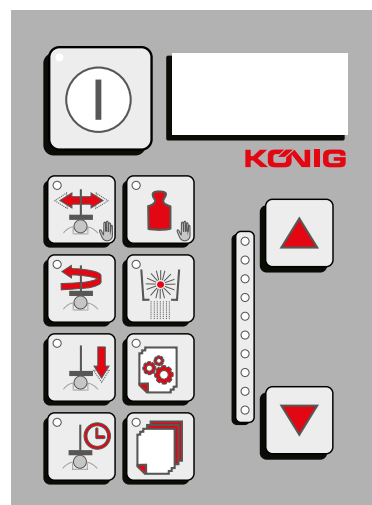
- диапазон развеса от 8 до 330 г. (вес округлённого изделия до 140 г.)
- максимальная производительность при 1-но, 2-х, 3-х и 4-х рядном выходе изделий: 1200, 2400, 3600, 4800 штук в час
- автоматическое деление и округление пшеничных и ржано-пшеничных тестов с максимальным содержанием ржи до 40%
- простая установка и замена сменных развесочных модулей и шлифовальных плат для различного диапазона развеса и работы с различной рядностью
- простое и понятное управление с помощью символов
- загрузочный бункер с роликовыми валками на 15 кг по тесту
- электрическая мощность: 0,75 кВт
- вес машины 300 кг
- простота в эксплуатации и обслуживании
- изготовлена из нержавеющей стали

Простое управление с помощью микропроцессора и сенсорной панели

- все механические настройки можно сохранить в программе
- смена режимов работы клавишами Вкл. / Выкл
- клавиши с символическим отображением программ
- прямой доступ к сохранённым программам

Сенсорная панель управления

- промышленный дисплей со светодиодной защитой от проникновения рук в бункер
- удобная для чтения трёхстрочная панель управления



Микропроцессор

- слот для карты памяти SD для сохранения настроек и простого обновления программного обеспечения

СМЕННАЯ СИСТЕМА ИЗМЕНЕНИЯ ДИАПАЗОНА РАЗВЕСА



1-но рядный выход изделий

- производительность: 1200 шт./час
- диапазон развеса от: 100 гр до 330 г
- режим деления без округления



2-но рядный выход изделий

- производительность: 2400 шт./час
- диапазон развеса от: 30 гр до 100 г
- режим деления без округления



2-но рядный выход изделий

- производительность: 2400 шт./час
- диапазон развеса от: 23 г до 140 г
- режим деления и округления



3-но рядный выход изделий

- производительность: 3600 шт./час
- диапазон развеса от: 12 г до 30 г
- режим деления и округления

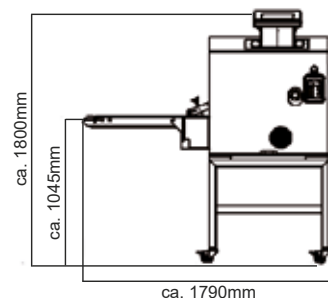


4-но рядный выход изделий

- производительность 4.800 шт./час
- диапазон развеса от 8 до 12 г
- режим деления и округления

ДИАПАЗОН РАЗВЕСА & ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Диапазон развеса (зависит от консистенции теста)	Количество рядов	Типоразмер плунжера	Производительность шт./час
8-12г	4	SKR 32	4800
12-20г	3	SKR 40	3600
15-30г	3	SKR 45	3600
23-60г	2	SKR 51	2400
25-68г	2	SKR 54	2400
30-80г	2	SKR 58	2400
30-80г	2	RK 58	2400
40-95г	2	SKR 63	2400
45-100г	2	RK 64	2400
55-108г	2	AKR 67	2400
75-120г	2	AKR 70	2400
85-140г	2	AKR 75	2400
100-250г	1	SK 144	1200
190-330г	1	SKR 144	1200



Мини Рекс Мульти АВ

ДЛЯ БОЛЕЕ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА: СТАНЦИЯ ФОРМОВКИ КЁНИГ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТАНЦИИ ФОРМОВКИ:

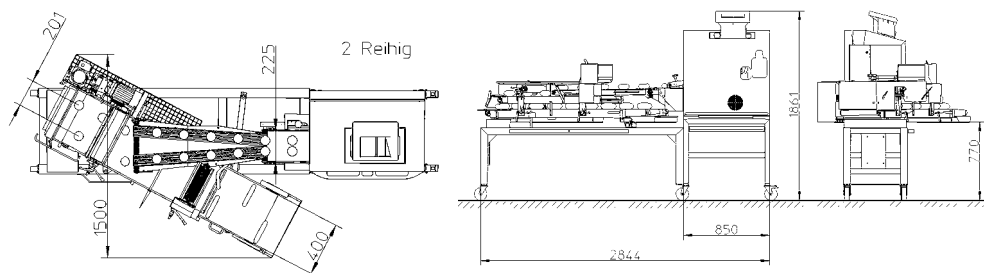
- 1-но, 2-х, 3-х и 4-х рядный выход со сменным штамповочным инструментом
- оптимальна как для пекарных производств в торговых сетях, так и для небольших частных пекарен
- приёмная ёмкость с тефлоновым покрытием для ручного снятия изделий
- высокий комфорт обслуживания
- компактная конструкция
- быстрая и простая очистка благодаря использованию сменных модулей
- изготовлена из нержавеющей стали
- возможность расширения ассортимента за счёт приобретения дополнительных модулей – станции посыпки, станции закатки

МИНИ РЕКС МУЛЬТИ С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ DR-RR 400

- Ассортимент производимой продукции: круглые, длиннораскатанные, длиннораскатанные - закатанные и приплюснутые изделия.
- регулируемая высота установки калибровочной головки, прижимной сетки, нижней и верхней ленты для оптимизации производственного процесса с возможностью транспортировки тестовых заготовок, длиннораскатки и приплющивания.



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



Мини Рекс Мульти с формовочной станцией DR-RR 400

МИНИ РЕКС МУЛЬТИ С ФОРМОВОЧНОЙ СТАНЦИЕЙ DR-RR 400 – ТАКЖЕ ДЛЯ ФОРМОВКИ БУЛОЧЕК ТЕЛЕРАС, БОЛЛИЛОС И ХАУСКИ (ПЛЕТЁНКИ)

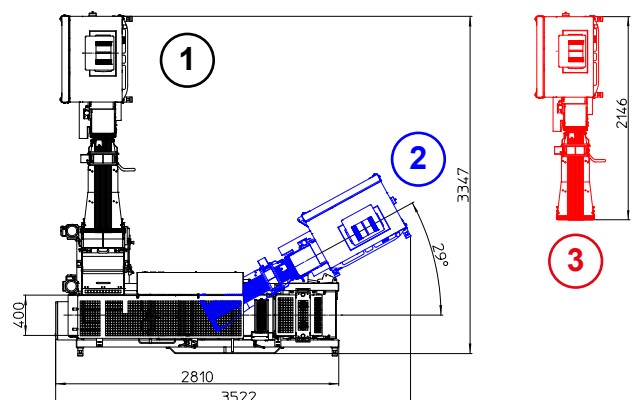
- Расширенный ассортимент изделий обеспечивается за счёт дополнительного модуля для производства булочек телерас (приплюснутые изделия с рельефом) и плетёнок. Для производства характерно овальных булочек предназначена станция формовки, устанавливаемая под прямым углом к Мини Рекс Мульти. Тестовые заготовки раскатываются посредством шлифовальных эксцентриков для булочек телерас и плетёнка формируется посредством специального устройства.
- Установка, регулируется по высоте для обеспечения
- оптимальных условий эксплуатации



Производство различных изделий возможно без дополнительного инструмента:

- 1 Поз. 1: Производство булочек телерас & плетёнки (хауски)
- 2 Поз. 2: Производство булочек для хот-дог гамбургеров, тостового хлеба, болилос
- 3 Поз. 3: Мини Рекс Мульти как моноустановка для деления и округления или только деления тестовых заготовок, в зависимости от выбранных развесочных плунжеров.

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ



Мини Рекс Мульти с формовочной станцией DR-RR 400-M



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЁЖНОСТИ

ИСПЫТАЙТЕ НАС В НАШЕМ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ!

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, улучшает ваши шансы на ещё больший успех завтра. Предпосылкой для этого является осознание того, что вы правильно разместили свои капиталы. Зачастую, это проявляется лишь впоследствии. Кёниг предоставляет вам возможность уже заранее поставить на выигрышный номер.

Для того, чтобы вы не купили kota в мешке, испытайте машины Кёниг в нашем технико-технологическом центре!

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры и сырьё мы найдём оптимальное решение для вас. Мы будем искать их так долго, пока вы не будете довольны. В противном случае, мы доработаем наши машины и начнём сначала. Для того, чтобы вы могли в точности предложить именно то, чего желают ваши покупатели.

Проверьте свои решения прежде, чем вы осуществите инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьём. Наш технико-технологический центр делает это возможным. Согласуйте время своего визита уже сегодня!

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая машина и установка, прежде чем они покинут заводские цеха фирмы «Кёниг», испытываются по тесту. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они собирают установки Кёниг на заводе и затем запускают их у вас на производстве. Они знают, что получится! И если вдруг возникнет проблема, то в вашем распоряжении всегда находится наша сервисная служба. Днём и ночью!

По всему миру.

В РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ: +7.926.208.6488

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ: +7.495.280.1523



KONIG THE BAKER'S CROWN

Головной офис:
Кёниг Машинен Гезельшафт м.б.Х.
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андриц, Австрия
Тел.: +43 316.6901.0
Факс: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

Представительство компании Кёниг
Машинен Гезельшафт м.б.Х.
в Российской Федерации и странах СНГ
1-й Щипковский пер., дом 20 / оф.701
115093 Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495.280.15.23
Факс: +7 499.235.14.27
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru

Наши цифровые каналы

scan here

