

A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the texture of the grain and the awns. The background is a soft, out-of-focus light blue.

THE BAKER'S
CROWN



INDUSTRIE REX AW / INDUSTRIE REX AW-H

**DIE HOCHLEISTUNGSTEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
FÜR MAXIMALE GEWICHTSGENAUIGKEIT
AUCH IN HYGIENEBAURT „H“**

LEISTUNGSMERKMALE INDUSTRIE REX AW / AW-H

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. **Zusätzlich gibt es das nun auch in der Hygienebauart „H“ als Industrie Rex AW-H.**

- 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 Teigbeulungseinheit
- bei Stand-Alone Maschine direkt antriebsseitig aufgebauter Schaltschrank in Edelstahl-Design
- beidseitig hochklappbares Transferband zwischen Auswiegetrommel und Wirktrommel

Optional:

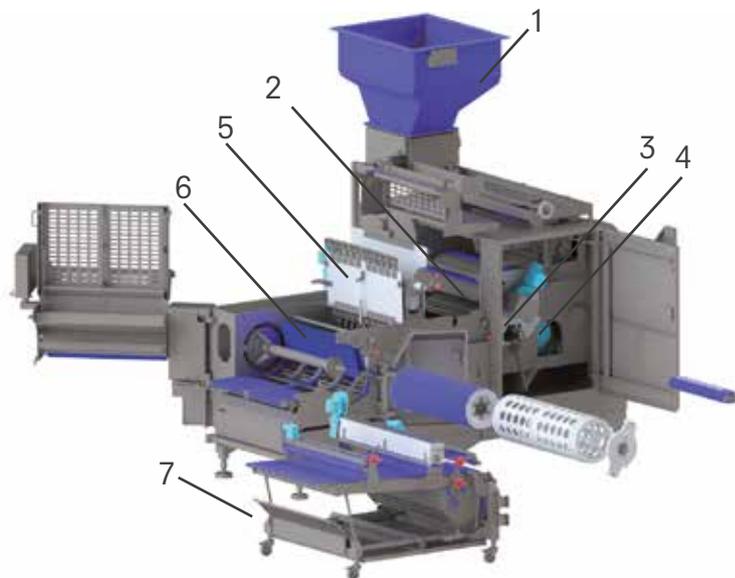
- großer Trichter TRÖ aus Vollkunststoff für 160 bis 400 kg Teig



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX AW-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

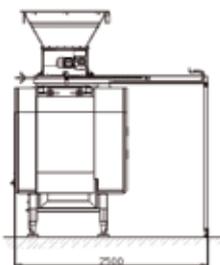
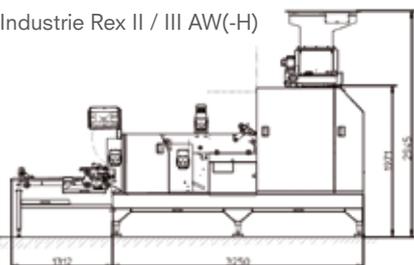
ÜBERBLICK – INDUSTRIE REX AW-H



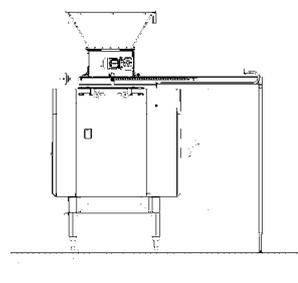
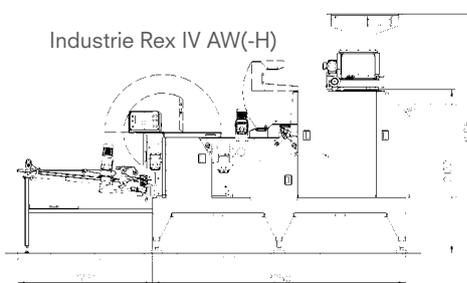
- 1 Kunststoffteigtrichter TRÖ
- 2 Auswiegetrommel
- 3 Trommelleisten Wechselposition
- 4 Schieberantrieb mit Druckverstellung
- 5 Hochklappbares Übergabeband
- 6 Wirkeinheit
- 7 Spreizband auf fahrbarem Rahmen

HAUPTABMESSUNGEN INDUSTRIE REX AW / AW-H

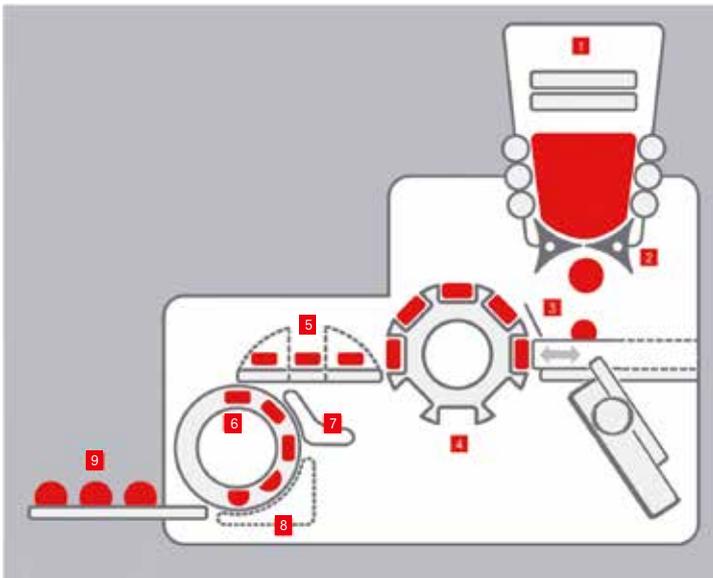
Industrie Rex II / III AW(-H)



Industrie Rex IV AW(-H)



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 Auswiegeleisten 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.
- 5 Dieses Transferband ist für die einfache Wartung und Reinigung beidseitig hochklappbar.
- 6 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer oszillierenden Schleiftrommel.

Die Größe und Beschaffenheit der Schleiftrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht. Die Wirkeinheit ist mit einem umschaltbaren Exzenter ausgestattet. Die Innen- und Außenschleiftrommel sind zur einfachen Reinigung wechselbar und ermöglichen einen raschen Produktwechsel.

- 7 Anschleifband zur Einleitung des Wirkvorgangs.
- 8 Patentiertes Wirk-Kettenband, einstellbar für optimales Wirkergebnis.
- 9 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben. Spreizband auf fahrbarem Rahmen von der Maschine entkoppelbar, dadurch ist eine bessere Reinigung des Kettenwirkbandes von vorne möglich.

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 Teigausbeuten; Wirkdruck und -intensität werden auf die Rezeptur abgestimmt: von nahezu drucklos bis extrem stark.

GEWICHTSBEREICHE INDUSTRIE REX AW / AW-H

INDUSTRIE REX II AW / INDUSTRIE REX II 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 |

INDUSTRIE REX III AW / INDUSTRIE REX III 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 Trommelleisten kombinierbar | 62 | 82 |
| 70-130g | 9 | 32400 | | 62 | 82 |
| 22-60g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar | 56 | 73 |
| 55-100g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 56 | 73 |

INDUSTRIE REX IV AW / INDUSTRIE REX IV 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 | |

* bei dreireihiger Arbeitsweise minimale TA 156 erforderlich

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 Kundentechnikum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenenfalls 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