



THE BAKER'S
CROWN



REX FUTURA MULTI
DIE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
MIT ERWEITERTEM GEWICHTSBEREICH

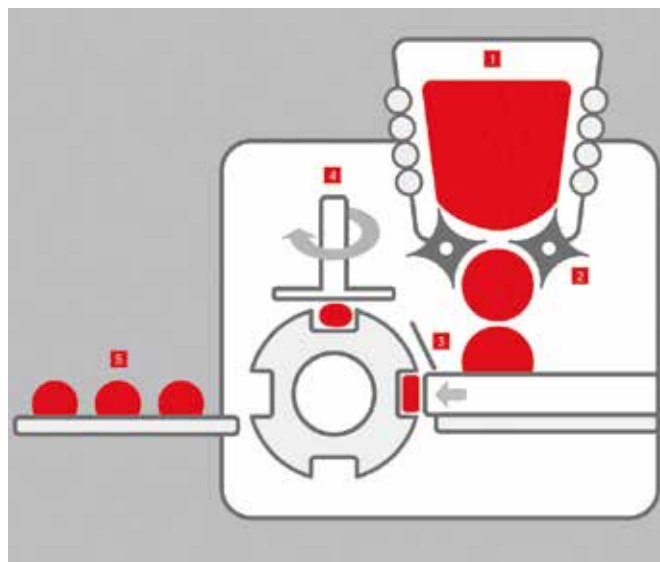
LEISTUNGSMERKMALE

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE REX FUTURA MULTI

- Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen) über Touch Panel einstellbar
- maximale Stundenleistung von bis zu 12.000 Stück bei 8-reihiger Arbeitsweise (entspricht 25 Hüben/Min)
- schneller Wechsel der Reihigkeit und der Gewichtsbereiche durch austauschbare Auswiegeleisten
- optimales Wirkergebnis durch austauschbare Wirkplatten und elektrisch einstellbaren Wirkexzenter
- einfache Reinigung durch zelegbaren Rollenwalzenrichter, herausnehmbare Trichterstaubereinheit und herausnehmbare Schleifplatten und Auswiegeleisten
- großflächige Bedientüren ermöglichen eine bequeme Reinigung und Wartung
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung durch SPS Steuerung und Touchpanel
- Möglichkeit zum Einbau von Sonderstempelformen oder sogenannten Rustika-Stempeln zur Herstellung von eckigen, rustikalen Brötchen
- massive Guss-Seitenschilder für optimale Schwingungsdämpfung im Betrieb
- serienmäßig mit Rollenwalzeneinzugstrichter mit Sicherheitslichtgitter und maximal 28 Liter Fassungsvermögen
- großzügige und ergonomisch angepasste Ablageflächen für Auswiegeleisten und Schieberblöcke
- Maschinengewicht: ca. 1.100 kg
- elektrische Anschlussleistung: 2 kW

ARBEITSPRINZIP

- 1 Der Teig wird manuell in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) 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 Schleifplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann der Wirkexzenter eingestellt werden.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.



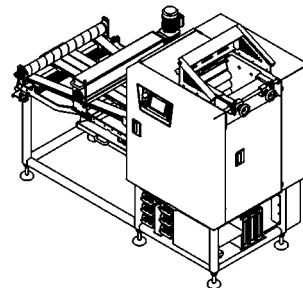
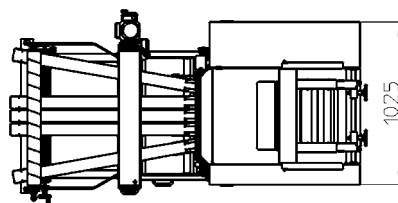
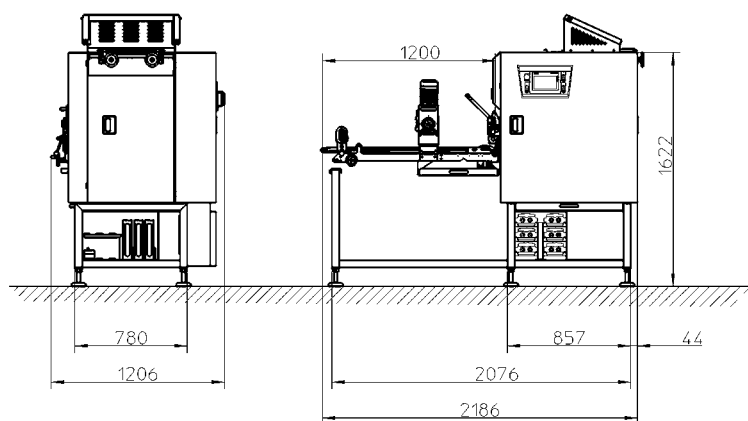
REX FUTURA MULTI KLEINGEBÄCKANLAGE

- maximale Stundenleistung bis zu 12.000 Stück bei 8-reihiger Arbeitsweise im Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen)
- große Produktvielfalt durch die Kombination der Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi mit bewährten König Nachfolgeaggregaten (z.B. Vorlangroller, Gärschrank, Stüpfelstation, Formstation, Mohner, Absetzgerät etc.)
- Herstellung von zum Beispiel rundgewirkten, rundgewirkt gestüpfelten und langgerollten Produkte (Baguette), Spitzbrötchen (Bolillos), langgerollt gewickelten Produkten (Kornspitz), flachgedrückten Produkten (Hamburger), Toastbrot etc.





HAUPTABMESSUNGEN



GEWICHTSBEREICHE

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung Stk/h		
12-16g	8	12000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband	gewirkt
15-19g	8	12000		
17-33g	8	12000		
17-33g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
20-47g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
22-55g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
25-65g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
35-80g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
50-105g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
52-110g	3\4\5\6	4500/6000/7500/9000		
55-125g	3\4\5	4500/6000/7500		
60-130g	3\4\5	4500/6000/7500		
65-160g	3\4\5	4500/6000/7500		
95-165g	3\4\5	4500/6000/7500		
100-170g	3\4\5	4500/6000/7500		
95-180g	3\4	3600/4800		
100-210g	3\4	3600/4800		
140-245g	3\4	3600/4800		
200-300g	3	4500		ungewirkt
200-400g	2	3000		
300-600g	1	1500		



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

