

LEISTUNGSMERKMALE

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE REX FUTURA MULTI

- Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungwirkten 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 Rollenwalzentrichter, 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 Fassungsvolumen
- großzügige und ergonomisch angepasste Ablageflächen für Auswiegeleisten und Schieberblöcke
- Maschinengewicht: ca. 1.100 kg
- elektrische Anschlussleistung: 2 kW







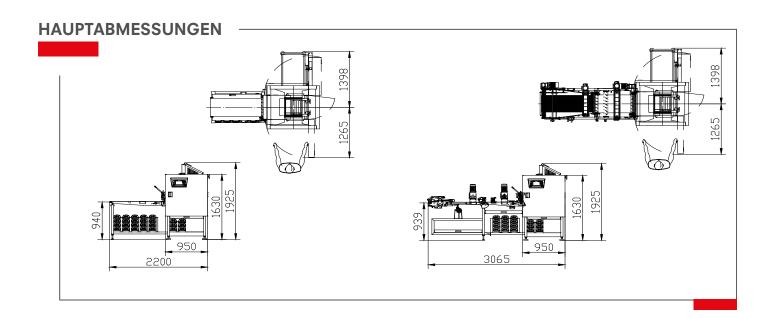
REX FUTURA MULTI KLEINGEBÄCKANLAGE

- maximale Stundenleistung bis zu 12.000 Stück bei 8reihiger 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 (zb Vorlangroller, Gärschrank, Stüpfelstation, Formstation, Mohner, Absetzgerät etc.)
- Herstellung von zum Beispiel rundegewirkten, rundgewirkt gestüpfelten und langgerollten Produkte (Baguette) Spitzbrötchen (Bolillos), langgerollt gewickelten Produkten (Kornspitz), flachgedrückten Produkte (Hamburger), Toastbrot etc.

ARBEITSPRINZIP

- **1** Der Teig wird manuell in den Teigeinzugstrichter (Schacht- und Rollenwalzentrichter) eingefüllt.
- **2** Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- **3** Der horizontal verfahrende 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 der Teiglinge mit einerm oszillierenden Wirkplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann die Geschwindigkeit der Wirkplatte sowie der Ausschlag des Wirkexzenters eingestellt werden.





Gewichtsbereich teigabhängig							
15-19g 8 12000 25	łubzahl / Minute				Reihigkeit		
17-33g 8 12000 25 17-33g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 20-47g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 22-55g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 25-65g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 35-80g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 50-105g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 alle Gewichts-bereiche über wechselbere 25 52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500 Trommelleisten 25 60-130g (3)\4\5 4500/6000/7500 Rombinierbar in Verbindung mit 25 65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25	24 25 26 27 27 28 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29 29	alle Gewichts- bereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband ungewirkt	12000	8	12-16g	
17-33g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 20-47g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 22-55g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 25-65g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 35-80g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 50-105g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 bereiche über wechselbare 755-125g (3)\4\5 4500/6000/7500 Wechselbare 756-125g (3)\4\5 4500/6000/7500 Kombinierbar in Verbindung mit 25 65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25			12000	8	15-19g	
17-33g							
20-47g	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	17-33g	
25-65g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 35-80g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 50-105g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 alle Gewichts- 52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 bereiche über wechselbare 55-125g (3)\4\5 4500/6000/7500 Trommelleisten 60-130g (3)\4\5 4500/6000/7500 kombinierbar in Verbindung mit 65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25						
35-80g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 25 50-105g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 alle Gewichts- 52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 bereiche über	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	22-55g	
50-105g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 alle Gewichtsgewirkt 25 52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 bereiche über wechselbare 25 55-125g (3)\4\5 4500/6000/7500 Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit 25 60-130g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	25-65g	
S2-110g	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	35-80g	
52-110g (3)\4\5\6 4500/6000/7500/9000 bereiche über wechselbare 25 55-125g (3)\4\5 4500/6000/7500 Trommelleisten 25 60-130g (3)\4\5 4500/6000/7500 kombinierbar in Verbindung mit 25 65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	50-105g	
60-130g (3)\4\5 4500/6000/7500 kombinierber in Verbindung mit 25 65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25			4500/6000/7500/9000	(3)\4\5\6	52-110g	
65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25	25			4500/6000/7500	(3)\4\5	55-125g	
65-160g (3)\4\5 4500/6000/7500 Riemenspreizband 25				4500/6000/7500			
	25			4500/6000/7500	(3)\4\5	65-160g	
95-165g (3)\4\5 4500/6000/7500 25	25			4500/6000/7500	(3)\4\5	95-165g	
100-170g (3)\4\5 4500/6000/7500 25	25			4500/6000/7500	(3)\4\5	100-170g	
95-180g (3)\4 3600/4800 25	25			3600/4800	(3)\4	95-180g	
100-210g (3)\4 3600/4800 25	25			3600/4800	(3)\4	100-210g	
140-245g (3)\4 3600/4800 25	25					~	
200-300g 3 4500 25				4500	3	200-300g	
	25			2160	2	200-400g	
300-600g 1 1500 25					1	300-600g	



SERVICE & ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie König verlässt, mit Teig getestet.
Unsere Monteure haben eine fundierte Ausbildung und jahrelange Erfahrung in der Bäckereitechnik. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. 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 1 (mechanisch +43 316 6901 739 2 (elektrisch)





QR Code für mehr Information über den Rex Futura Multi