KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

MINI REX MULTI

DIE KOMPAKTE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE MIT HOHEM GEWICHTSBEREICH VON 8 BIS 330G

ERWEITERBAR MIT FORMSTATION FÜR HÖHERE PRODUKTVIELFALT

TEILEN & WIRKEN

LEISTUNGSMERKMALE

- Gewichtsbereich von 8 bis 330g (bis 140g gewirkt)
- max. Stundenleistung bei 1-, 2-, 3- bzw. 4-reihiger Ausführung, 1.200, 2.400, 3.600 bzw. 4.800 Stück
- Maschine für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizenteigen und Roggen-Mischteigen mit max. 40% Roggenanteil
- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche und Änderung der Reihigkeit
- einfache, selbsterklärende Steuerung mittels Piktogrammen
- Rollenwalzentrichter für ca. 15kg Teigfassung
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- Maschinengewicht ca. 300kg
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung
- Edelstahlausführung

EINFACHE STEUERUNG MIT MICROCONTROLLER UND TOUCH PANEL

- alle mechanischen Einstellungen sind im Programm hinterlegbar
- eingestellte zusätzliche Parameter mit AUF/AB Tasten feinjustierbar
- Balkenanzeige für Einstellungsbereiche
- Direktzugriff auf hinterlegte Programme

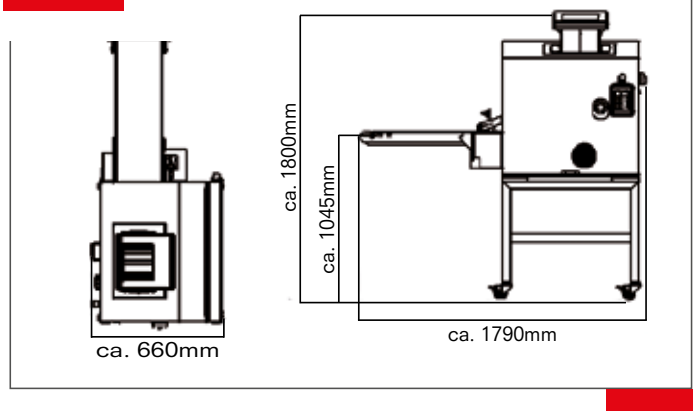
TOUCHPANEL

- robuste Industrieausführung mit LED Anzeige
- gut lesbare, 3-stellige Digitalanzeige

MICROCONTROLLER

- Slot für SD Speicherkarte zur Datensicherung und einfachem Software Update

HAUPTABMESSUNGEN



WECHSELSYSTEM FÜR GEWICHTSBEREICHE

1-REIHIGE ARBEITSWEISE - Leistung 1.200 Stk./h
Gewichtsbereiche von 100g-330g
nur Teilen, kein Rundwirken

2-REIHIGE ARBEITSWEISE - Leistung 2.400 Stk./h
Gewichtsbereiche von 30g-100g
nur Teilen, kein Rundwirken

2-REIHIGE ARBEITSWEISE - Leistung 2.400 Stk./h
Gewichtsbereiche von 23g-140g
rundgewirkte Produkte

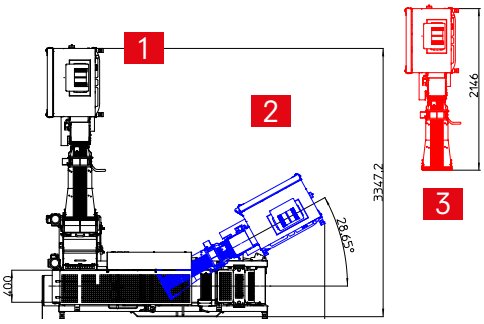
3-REIHIGE ARBEITSWEISE - Leistung 3.600 Stk./h
Gewichtsbereiche von 12g-30g
rundgewirkte Produkte

4-REIHIGE ARBEITSWEISE - Leistung 4.800 Stk./h
Gewichtsbereiche von 8g bis 12g
rundgewirkte Produkte

FÜR HÖHERE PRODUKTVIELFALT: KÖNIG FORMSTATIONEN

EIGENSCHAFTEN DER KÖNIG FORMSTATIONEN:

- 1-, 2-, 3- und 4-reihige Arbeitsweise mit austauschbaren Stempelleisten
- optimal für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe
- teflonisierte Auffangtasse für manuelle Produktentnahme
- hoher Bedienkomfort
- kompakte Bauweise
- rasche und einfache Reinigung durch Verwendung von Steckelementen
- Edelstahlausführung
- Möglichkeit zur zusätzlichen Erweiterung der Produkvielfalt mit König Modulen wie z.B. Mohner, Wickler



Mini Rex Multi mit Formstation DR-RR 400-M

Mehrere Positionen möglich – ohne zusätzliches Werkzeug:

Pos. 1: Herstellung von Teleras & Zopfbrötchen

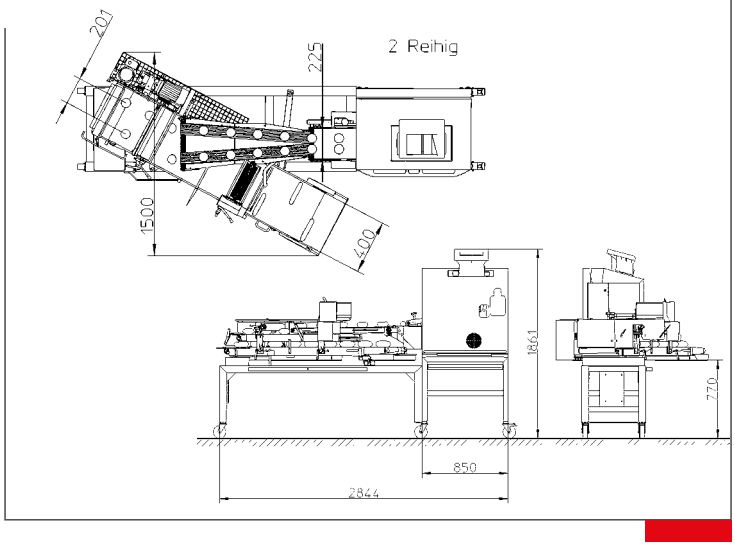
Pos. 2: Herstellung von Hot Dog, Hamburger, Toastbrot, Bolillos etc.

Pos 3: Mini Rex Multi als Standalone Maschine zur Herstellung von gewirkten oder nur geteilten Teigstücken, je nach ausgewählten Stempelleisten

MINI REX MULTI MIT FORMSTATION DR-RR 400

- Produktvielfalt: runde, langgerollte, langgerollt -eingeschlagene und flachgedrückte Produkte
- höhenverstellbarer Kalibrierkopf, Einschlag-enetzbänder, Unter- und Überband für ergonomisches Arbeiten mit den Funktionen: Transportieren, langrollen, flachdrücken

FORMSTATION DR-RR 400



MINI REX MULTI MIT FORMSTATION DR-RR 400 BESONDERS FÜR TELERAS, BOLILLOS & ZOPFBRÖTCHEN

- zusätzliche Produktvielfalt durch Modul zur Herstellung von Teleras (flachgedrückt, gerillt) und Zopfbrötchen: Für die charakteristisch ovale Form steht die Formstation im rechten Winkel zum Mini Rex Multi. Die Teigstücke werden mit Druckbrettern vorlanggerollt und mit einer speziellen Einheit zu Teleras oder Zopfbrötchen geformt.
- gesamte Einheit höhenverstellbar für ergonomischen Betrieb

GEWICHTSBEREICHE

Wechselbare Trommelleiste | Microcontroller gesteuert

Gewichtsbereich (teigabhängig)	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
8-12g	4	4800	alle Gewichts-bereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	gewirkt	20
12-20g	3	3600			20
15-30g	3	3600			20
23-60g	2	2400			20
25-68g	2	2400			20
30-80g	2	2400			20
40-95g	2	2400			20
55-108g	2	2400			20
75-120g	2	2400			20
85-140g	2	2400			20
90-150g	2	2400			20
100-250g	1	1200		ungewirkt	20
190-330g	1	1200			20

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. Unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung steht Ihnen zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

24

Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**

KÖNIG

QR Code für mehr Information über den Mini Rex Multi

* Maßangaben in mm - unverbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. September 2023