

# KONIG

THE BAKER'S  
CROWN

## MINI REX MULTI

LA MÁQUINA MÁS COMPACTA,  
DIVISORA Y BOLEADORA DE  
MASAS CON UN RANGO DE PESO  
MUY AMPLIO DE 8 A 330 GRAMOS

EXPANDIBLE CON ESTACIÓN DE  
FORMADO PARA UN AMPLIO  
RANGO DE PRODUCTOS



DIVIDIR & REDONDEAR



## CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

### MÁQUINA DIVISORA DE MASA Y BOLEADORA MINI REX MULTI AB

- Trango de peso de 8 a 330 g (boleado hasta 140 g)
- rendimiento máx. a la hora con diseño de 1, 2, 3 y 4 hileras, 1200, 2400, 3600 y 4800 unidades
- máquina para una división y un boleado plenamente automatizados de masas de trigo y masas mixtas de centeno con una proporción de centeno máxima del 40%
- cambio fácil y seguro de los listones del tambor divisor para diferentes rangos de peso y para modificar la distribución de hilera
- control fácil e intuitivo mediante pictogramas
- tolva de rodillo para aprox. 15 kg de capacidad de masa
- potencia de conexión eléctrica: 0,75 kW
- peso de la máquina aprox. 300 kg
- sencillez de puesta en funcionamiento y manejo
- diseño en acero inoxidable

### CONTROL SENCILLO CON MICROCONTROLADOR Y PANEL TÁCTIL

- todos los ajustes mecánicos se pueden guardar en el programa

- los parámetros adicionales configurados se pueden ajustar con precisión mediante las teclas ARRIBA/ABAJO

- indicación de barras para las áreas de ajuste
- acceso directo a los programas guardados

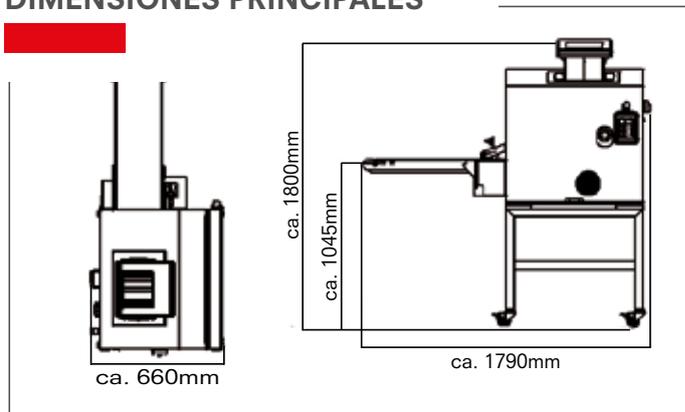
### PANEL TÁCTIL

- robusto diseño industrial con pantalla LED
- bien legible, pantalla digital de 3 posiciones

### MICROCONTROLADOR

- ranura para tarjeta de memoria SD para guardar los datos y actualizar el software de forma sencilla

## DIMENSIONES PRINCIPALES



## SISTEMA ALTERNANTE PARA RANGOS DE PESO



**MODO DE TRABAJO DE 1 HILERA** - rendimiento 1200 uds./h  
rangos de peso de 100 g a 330 g  
solo división, sin boleado



**MODO DE TRABAJO DE 2 HILERA** - rendimiento 2400 uds./h  
rangos de peso de 30 g a 100 g  
solo división, sin boleado



**MODO DE TRABAJO DE 2 HILERA** - rendimiento 2400 uds./h  
rangos de peso de 23 g a 140 g  
productos boleados



**MODO DE TRABAJO DE 3 HILERA** - rendimiento 3600 uds./h  
rangos de peso de 12 g a 30 g  
productos boleados

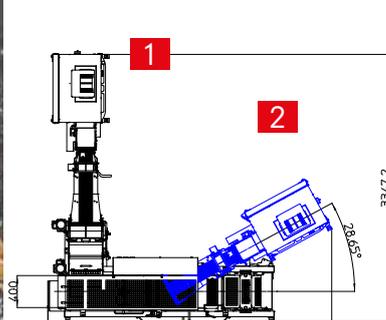


**MODO DE TRABAJO DE 4 HILERA** - rendimiento 4800 uds./h  
rangos de peso de 8 g a 12 g  
productos boleados

## PARA AMPLIOS RASGOS DE PRODUCTOS: ESTACION DE FORMADO RENDIMIENTO Y CARACTERÍSTICAS

- modo de trabajo de 1, 2, 3 y 4 hileras con salientes de pistones intercambiables
- óptima para tiendas de repostería y explotaciones profesionales
- cazoleta colectora teflonizada para la extracción manual de los productos
- gran comodidad de manejo
- estructura compacta
- limpieza rápida y sencilla gracias al uso de elementos insertables
- diseño en acero inoxidable
- Es posible expandir la variedad de productos agregando módulos para: unidad para fabricar panes enrollados, unidad de semillado, etc.

**Muchas posiciones son posibles – sin la necesidad de herramientas adicionales.**



Mini Rex Multi con estación formadora DR-RR 400-M



**Pos. 1:** Producción de Teleras y Trenzas

**Pos. 2:** Producción de Hot Dogs, Hamburguesas, Bolillos, Pan de Molde o caja, etc.

**Pos 3:** la Mini rex Multi trabaja como una unidad separada de la estación de formado, para la producción de piezas de masa, dependiente de la unidad de estampado que sea elegida.

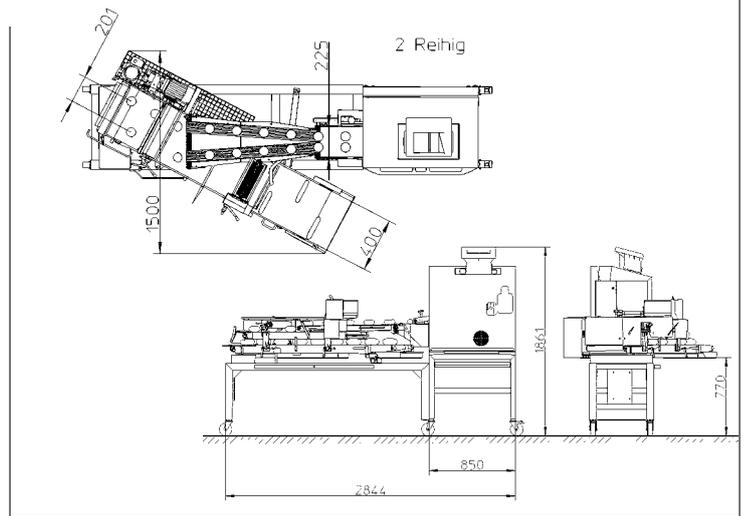


### MINI REX MULTI CON ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400

los mejores resultados en la producción de productos redondeados, alargados, alargados-plegados y aplanados

cabezal calibrador de altura regulable, cintas de malla para el plegado, cinta inferior y superior para un trabajo ergonómico con las funciones: transferencia, alargado, aplanado

### ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400



### MINI REX MULTI CON ESTACIÓN FORMADORA DR-RR 400-M – ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA PRODUCIR TELERAS, BOLILLOS Y TRENZAS

Con un simple módulo es posible producir Teleras (aplanadas y estampadas) y Trenzas: Para los panes característicos con formas ovales, la estación de formado es posicionada en ángulo recto con respecto a la Mini Rex Multi. Las piezas son per-alargadas con una tabla de presión y fácilmente se forman Teleras o Trenzas con un módulo especial

La unidad tiene altura regulable para conseguir una operación ergonómica.



### RANGOS DE PESO

Barra de tambor intercambiable | Controlado por microcontrolador

Rango PESO (dependiendo de la masa)	Hileras	Capacidad hora (piezas / hora)	combinable & intercambiable	bolear / sin bolear	Frecuencia cardíaca / minuto
8-12g	4	4800			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	todas las gamas de peso pueden combinarse mediante barras de tambor intercambiables	bolear	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			20
190-330g	1	1200		sin bolear	20



## ¡SERVICIO Y REPUESTOS DEL FABRICANTE!

Cada máquina y línea se prueba con masa antes de salir de Koenig. Nuestros técnicos cuentan con una formación exhaustiva y años de experiencia en tecnología de panadería. Ellos ensamblan el equipo en Koenig y luego lo ponen en funcionamiento en su ubicación. Nuestro departamento de Repuestos y Servicio está a su disposición, día y noche, en cualquier parte del mundo.



Durante horario de oficina: **+43 316 6901 0**

Fuera de horario de oficina: **+43 316 6901 739**



# KONIG

QR para más información  
de Mini Rex Multi