

L'EXPERIENCE ET LA SECURITE ENTRAINENT LA CONFIANCE.

**VENEZ TESTER NOS MACHINES DANS
NOTRE CENTRE TECHNIQUE !**

L'investissement que vous faites aujourd'hui va améliorer dès demain vos opportunités vers le succès. Toutefois, la condition préalable est d'avoir la certitude d'employer le capital à bon escient. Dans la plupart des cas, cette constatation est faite après-coup. La société König vous offre la possibilité de vous assurer, en amont, que votre investissement est judicieux.

**Pour ne pas acheter les yeux fermés:
Testez les machines König dans notre Centre Technique.**

Venez nous rendre visite au sein de notre Centre technique, à Graz ou à Dinkelsbühl. Ensemble, avec vos recettes et vos matières premières, nous chercherons à atteindre la solution optimale, jusqu'à votre entière satisfaction.

Le cas échéant, nous réajusterons nos unités et nous recommencerons le processus, afin que vous puissiez, au final, offrir à vos clients exactement ce qu'ils souhaitent.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE DU FABRICANT!

Avant de quitter la société König, chaque machine ou installation est testée avec et sans pâte. La plupart de nos monteurs ont d'abord été boulangers. Ils montent les installations au sein de la société König et les mettent ensuite en service chez vous. Ils savent de quoi il retourne! Et si un problème devait survenir, notre division Service Après-Vente et pièces de rechange se tient à votre disposition. De jour comme de nuit, dans le monde entier.

PENDANT LES HEURES DE BUREAU: +43 316.6901.0
EN DEHORS DES HEURES DE BUREAU: +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

AGENT FRANCE:
AGENIAA
Tel.: +33 231 70 39 39, Fax: +33 2 317 039 38
ageniaa@ageniaa.com, www.ageniaa.com

* Dimensions indiquées en mm – sous réserve de modifications techniques. Septembre 2011



THE BAKER'S
CROWN

MINI REX MULTI

LA DIVISEUSE-BOULEUSE LA PLUS COMPACTE ET
LA PLUS INNOVANTE AVEC UNE GAMME DE POIDS DE 11,5 À 330G

CARACTÉRISTIQUES

Cette machine innovante, qui peut travailler en 1, 2 ou 3 rangées se caractérise par une gamme de poids étendue, de 11,5 à 330g obtenue par le changement des rampes de division et des plaques de boulage.

La conception technique de cette machine, pensée jusqu'au plus petit détail, en fait une réelle alternative aux bouleuses classiques.

- Gamme de poids de 11,5 à 330g (produits ronds jusqu'à 140g)
- Capacité horaire maximale en 1-, 2- ou 3 rangées : respectivement 1200, 2400, 3600 pièces
- Rampes de tambour et plaques de boulage faciles à changer
- Tableau de commande convivial avec pictogrammes explicites
- Trémie à rouleaux d'une capacité d'env. 15kg de pâte
- Puissance électrique: 0,75kW
- Poids de la machine env. 300kg
- Démarrage et utilisation aisés
- Nombre de rangées et gammes de poids faciles à changer
- Construction en acier inox
- 100% NEP (nettoyage en poste)
- 100% USB (utilisation simple en boulangerie)
- 100% MRMP (maximum de rentabilité, minimum de place)

SYSTÈME DE CONTRÔLE SIMPLE D'UTILISATION

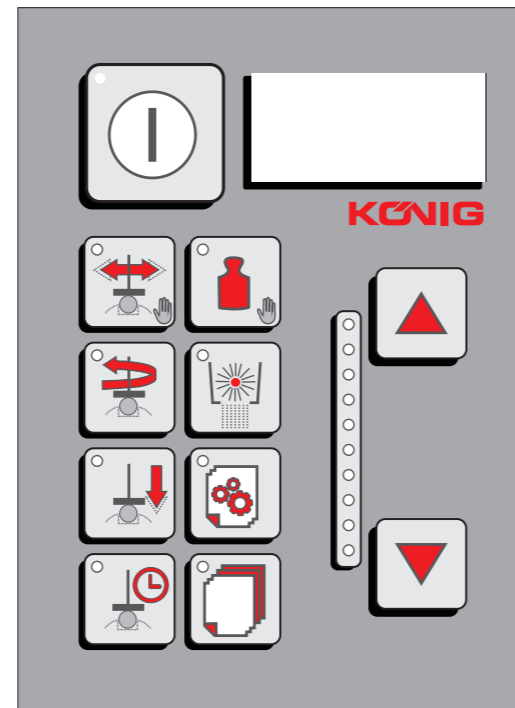
- Unité de contrôle avec micro contrôle et clavier tactile
- Accès direct aux programmations et paramètres des réglages mécaniques
- Paramètres réglables par des flèches VERS LE HAUT/VERS LE BAS
- Bargraphe pour indiquer les valeurs limites
- Données programmées accessibles à tout moment

Ecran tactile

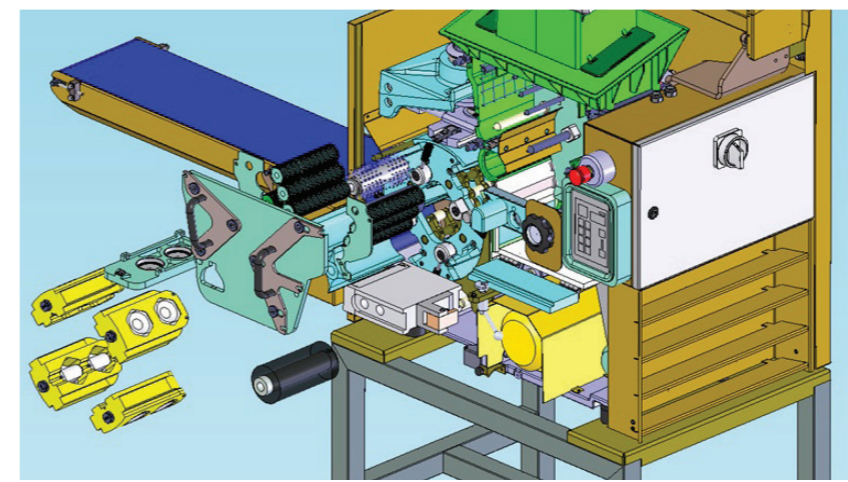
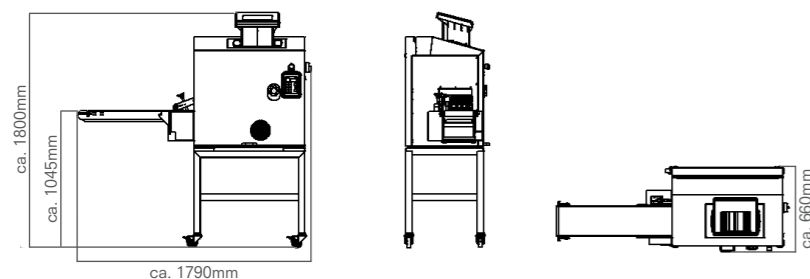
- Surface lisse facile à nettoyer
- Touches avec indicateur LED
- Visualisation des données
- Bargraphe (visualisation mini-maxi réglages)

Micro Contrôle

- Mémorisation de toutes les données
- Visualisation des heures de fonctionnement
- Mémorisation des arrêts
- Actualisation du software et mémorisation des données via carte mémoire SD

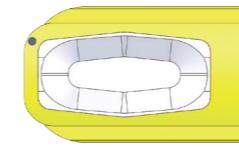


DIMENSIONS



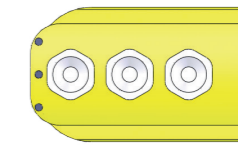
- Changement simple des rampes du tambour de division pour travailler différents poids ou pour modifier le nombre de rangées
- Trémie à rouleaux gaveurs d'accès facile pour un nettoyage aisé

CHANGEMENT DES GAMMES DE POIDS



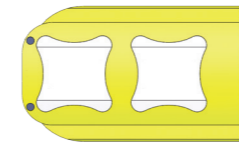
Travail en 1 rangée

- Capacité 1200 pièces/heure
- Gammes de poids de 100g à 330g
- Seulement en division, pas de boulage



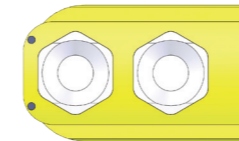
Travail en 3 rangées

- Capacité 3600 pièces/heure
- Gammes de poids de 11,5g à 30g
- Produits boulés



Travail en 2 rangées

- Capacité 2400 pièces/heure
- Gammes de poids de 30g à 100g
- Seulement en division, pas de boulage



Travail en 2 rangées

- Capacité 2400 pièces/heure
- Gammes de poids de 23g à 140g
- Produits boulés

Gammes de poids (selon caractéristiques de la pâte)	Nombre de rangées	Taille des pistons	Capacité Pièces/heure
11,5-20g	3	SKG 40	3600
15-30g	3	SKG 45	3600
23-60g	2	SKG 51	2400
25-68g	2	SKG 54	2400
30-80g	2	SKG 58	2400
30-80g	2	RK 58	2400
35-75g	2	RD 58	2400
40-95g	2	SKG 63	2400
45-100g	2	RK 64	2400
55-105g	2	RD 64	2400
55-108g	2	AKG 67	2400
65-115g	2	RD 70	2400
75-120g	2	AKG 70	2400
85-140g	2	AKG 75	2400
100-250g	1	SK 144	1200
190-330g	1	SKG 144	1200

