



THE BAKER'S
CROWN



REX FUTURA MULTI

LA MÁQUINA DIVISORA Y BOLEADORA DE MASA
CON RANGO DE PESO AMPLIADO

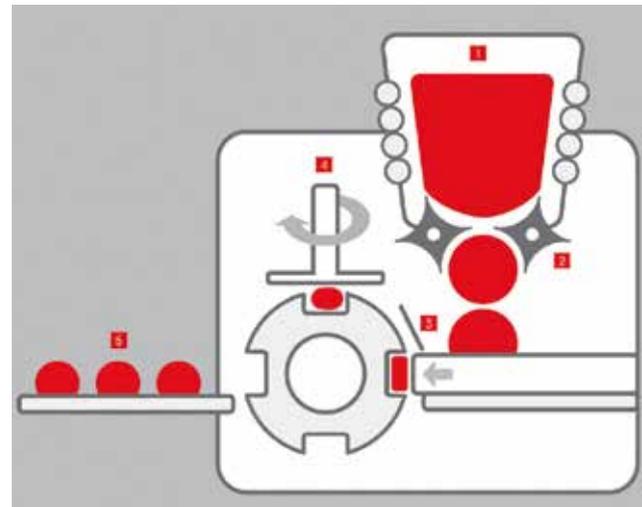
CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

MÁQUINA DIVISORA DE MASA Y BOLEADORA REX FUTURA MULTI

- rango de peso de 12 a 245g (hasta 600g en piezas de masa sin bolear) ajustable mediante la pantalla táctil
- rendimiento máximo por hora de hasta 12.000 unidades en modo de trabajo de 8 hileras (corresponde a 25 golpes/min)
- cambio rápido de la distribución de hileras y de los rangos de peso gracias a los listones del tambor divisor intercambiables
- resultado de boleo óptimo gracias a las placas de boleo intercambiables y al excéntrico del boleo con posibilidad de ajuste eléctrico
- limpieza sencilla gracias a la tolva de rodillo desmontable, a la unidad de espolvoreador de la tolva extraíble y a las placas de boleo y listones del tambor divisor extraíbles
- limpieza y mantenimiento sencillos gracias a las puertas de servicio de gran superficie
- protecciones laterales de fundición macizas para una amortiguación óptima de las vibraciones durante el funcionamiento
- puesta en funcionamiento y manejo sencillos gracias al sistema CLP y al pantalla táctil
- gracias a los listones del tambor divisor intercambiables existe la posibilidad de montar moldes especiales o los denominados moldes «rústicos» para elaborar panecillos rústicos rectangulares
- de serie con rodillo de la tolva de alimentación, con rejilla luminosa de seguridad y un máximo de 28 litros de capacidad
- superficies de apoyo amplias y adaptadas ergonómicamente a los listones del tambor divisor y las placas de boleo
- peso de la máquina: aprox. 1.100 kg
- potencia de conexión eléctrica: 2 kW

PRINCIPIO DE TRABAJO

- 1 La masa es alimentada manualmente a la tolva de rodillo.
- 2 Mediante rodillos giratorios (estrellas de alimentación de masa) se envían a la zona de división porciones de masa optimizadas (dependiendo del peso individual de la pieza de masa).
- 3 El deslizador de desplazamiento horizontal presiona la masa hacia las aperturas del tambor divisor giratorio. Un raspador envía la cantidad de masa sobrante de vuelta a la zona de división.
- 4 Tras un giro de 90° en el sentido contrario al de las agujas del reloj tiene lugar el boleo de las piezas de masa con una placa de boleo oscilante. Para un boleo óptimo con diferentes pesos y consistencias de masa, existe la posibilidad de ajustar el excéntrico del boleo.
- 5 Tras otro giro de 90°, las piezas de masa se envían a la banda de descarga.



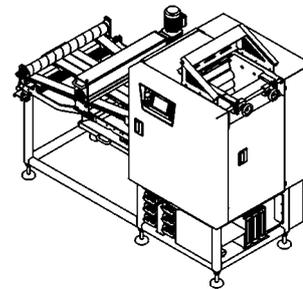
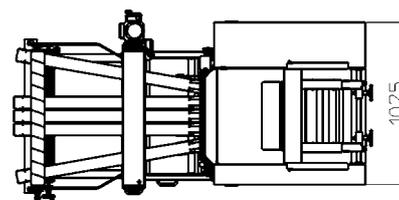
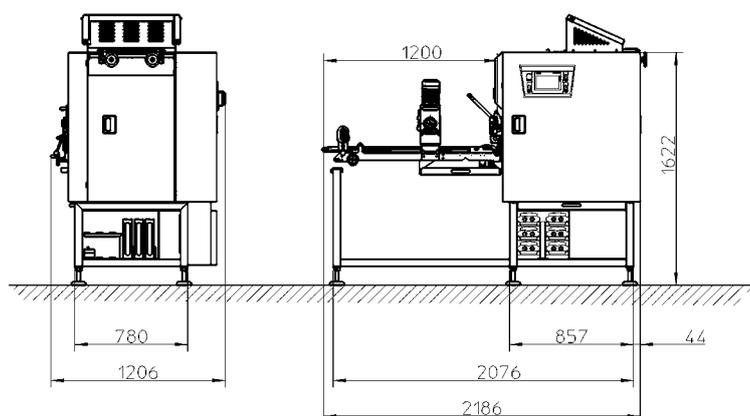
LINEA DE PRODUCCION MULTIPROPÓSITO REX FUTURA MULTI

- capacidad de producción horaria hasta 12000 piezas en 8 líneas de operación con un rango de peso de piezas boleadas de 12 a 245g 4 y hasta 600 gramos en piezas solo divididas
- rango de peso incrementado mediante una combinación de elementos de división de masas con la divisora de masas rex futura multi, con el sistema koenig de división de alta capacidad (ejemplo, unidad de pre-alargado, cámara de reposo continua, unidad estampadora, estación de formado, unidad semilladora, unidad de depósito automático en bandejas, etc.
- es posible producir productos, redondos, boleados, redondos estampados y productos alargados (baguettes), bolillos, productos alargados y enrollados (cuernos de masa), productos redondos aplanados (hamburguesas), y también panes de molde de hasta 600 gramos, etc





DIMENSIONES PRINCIPALES



RANGOS DE PESO

Rango de peso (dependiendo de la masa)	Hileras	Capacidad (piezas/hora)		
12-16g	8	12000	cada gama de peso combinable con los listón del tambor intercambiable	bolear
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	sin bolear	
200-400g	2	3000		
300-600g	1	1500		



CONFIANZA SE LOGRA CON EXPERIENCIAS POSITIVAS Y CON SEGURIDAD

EVALÚAMOS EN EL "CENTRO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y DEMOSTRACIÓN"

Cada inversión efectuada hoy, incrementa para mañana sus perspectivas para un mayor éxito. Un requerimiento indudable es obtener la certeza en haber invertido su capital correctamente. Frecuentemente se logra obtener la seguridad hasta después de haber adquirido una máquina. Koenig les ofrece la oportunidad de asegurarse aún antes de la compra de la máquina.

Para que no compre una sorpresa:

Verifique la maquinaria Koenig hasta los últimos detalles en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“

Visítenos en nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ en Graz (Austria) o en Dinkelsbühl (Alemania). Con su propia materia prima y sus recetas especiales determinamos la mejor solución posible hasta haber logrado su entera satisfacción. En caso necesario ajustamos las máquinas nuevamente e iniciamos desde el principio, así podrá ofrecer con precisión, lo que sus clientes demandan.

Verifique su futuro éxito bajo condiciones reales y con sus ingredientes antes que invierta su dinero. Nuestro „Centro de Investigación, Desarrollo y Demostración“ lo hace posible y le invitamos a precisar la fecha de sus pruebas hoy mismo.

SERVICIO Y REFACCIONES DEL FABRICANTE

Cada máquina y equipo se verifica y ajusta con masa antes de salir de la fábrica. La mayoría de nuestros técnicos han aprendido el oficio del PANADERO. Ellos montan las máquinas en Koenig y las ponen en marcha en su fábrica. Ellos conocen la importancia de los detalles para el éxito. En caso de que surgiera un problema técnico nuestro Departamento de Refacciones y Servicios está presente. Día y Noche. En todo el mundo.

DENTRO DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 0
FUERA DEL HORARIO DE OFICINA :+43 316 6901 739



KONIG THE BAKER'S CROWN

Koenig 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

* Medidas en mm – informativo únicamente. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones y mejoras técnicas sin previo aviso. Septiembre 2018

scan here

