



THE BAKER'S
CROWN

REX PROGRAMM

AUTOMATISCHE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN



MACHEN WIR ERFOLG ZU UNSERER GEMEINSAMEN SACHE!

IN DER REX-FAMILIE VON KÖNIG IST JEDER GEBORGEN

Als im Jahr 1969 der erste Mensch seinen Fuß auf den Mond setzte, war das „ein großer Schritt für die Menschheit“ (Neil Armstrong). Vielleicht international weniger beachtet, dafür aber branchenintern umso entscheidender, war die erste Landung eines „Rex“-Prototypen am Markt. Denn der erste Rex bedeutete für den Bäcker unter Beibehaltung des traditionellen Prozesses und der Qualität eine massive Arbeitserleichterung. Für König bedeutete es den Beginn einer langen Erfolgsgeschichte:

Durch konsequente Entwicklung und Innovation verschaffte König sich und seinen Kunden einen permanenten Vorsprung, der das Unternehmen schließlich wohl zur Marktführerschaft bei Kleingebäck getragen hat. Kopfmaschinen und Kleingebäckanlagen von König sind heute aus den Bäckereien aller Erdteile nicht mehr wegzudenken. Vom kleinen Ein-Mann-Betrieb mit wenigen hundert Stück pro Tag bis zu großen industriellen Herstellern, die Anlagen mit Stundenleistungen von 42.000 Stück und mehr betreiben, vertrauen die Bäcker der Welt König.

Und König rechtfertigt dieses Vertrauen durch permanente Höchstleistungen bei der Weiterentwicklung hinsichtlich Gewichtsgenauigkeit und -bereich, Teigschonung, Verarbeitbarkeit „problematischer“ Teige, Hygiene, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit, Bedienbarkeit ...

UNSER ERFOLG KENNT KEINE GRENZEN

AUF DIE REX-FAMILIE VERTRAUEN BÄCKER AUF DER GANZEN WELT

Die ausgereifte und verlässliche Technik ist das Eine, die konsequente Ausrichtung auf die Zielgruppen das Andere. So hat König drei Grundmodelle im Programm, die in vielen Varianten die ganze Bandbreite der Bedürfnisse abdecken: Egal wo, egal welche Mengen, egal welche Produkte: Die Rex-Teigteilnehmer von König legen die verlässliche Basis für die effiziente Produktion erstklassiger Backwaren. Bäcker aus allen Erdteilen vertrauen darauf.



SCHONUNG UND EXAKTES GEWICHT MIT HÖCHSTER PRÄZISION

TEILEN UND WIRKEN NACH DEM REX-PRINZIP

Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Genau diese Aufgabe stellt sich beim Teilen und Wirken. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um das konstante Halten von strengen Gewichtsvorgaben im gesamten Produktionsprozess.

Die technologische Führerschaft von König beruht nicht zuletzt auch darauf, genau diese Art von Problemstellungen zur Zufriedenheit seiner Kunden zu lösen. Konkret ist es uns gelungen, mit ausgeklügelter Technologie wie der patentierten Vorportionierung eine optimale Balance zwischen Gewichtsgenauigkeit und Schonung zu erreichen, die auf diesem Niveau einzigartig ist.

König bürgt für diese Produkteigenschaften bei allen Maschinen der Rex-Familie. Diese Garantie nennen wir das Rex-Prinzip.



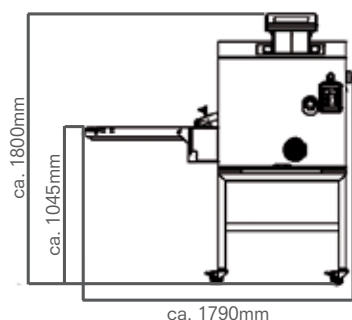
MINI REX MULTI UND MINI REX FUTURA

ZWILLINGE MIT KLEINEN UNTERSCHIEDEN

Mit konsequenter Produktentwicklung und -pflege hat König die Marktführerschaft in der Kleingebäckerzeugung erreicht. Ein wichtiger Baustein für diesen Erfolg war und ist das kompakte System Mini Rex. Dieses Kopfmachinesystem steht für vollautomatisches Teilen und Wirken von Weizen- und Mischteigen mit maximal 40% Roggenanteil. Sowohl die Leistungsdaten mit Mengen von 1.200 bis 4.800 Stück pro Stunde als auch die optimale Preis-/Leistungsbalance machen den Mini Rex zur idealen Lösung für Shopbäckereien und Gewerbebetriebe: Der Mini Rex kommt als Solo-Maschine ebenso zum Einsatz wie in Kombination mit Kleingebäckanlagen.



MINI REX MULTI

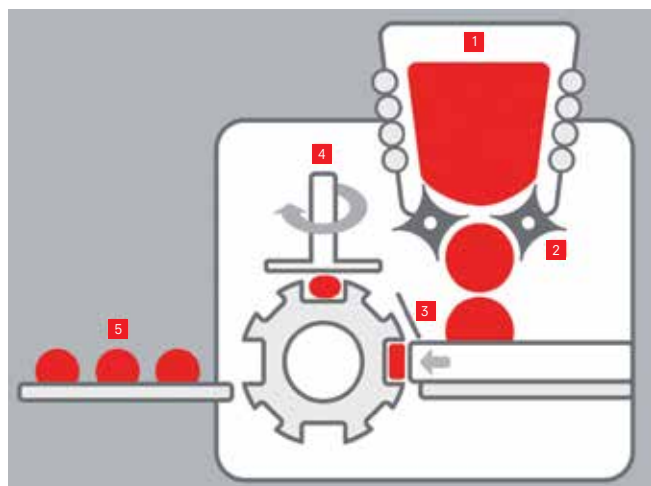
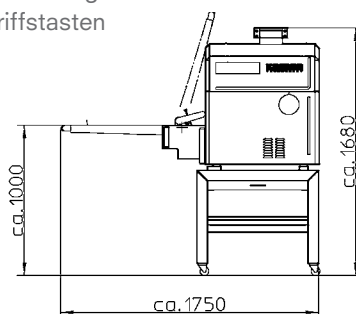


- Gewichtsbereich von 8 bis 330g (bis 140g rundgewirkt)
- max. Stundenleistung bei 1-, 2- 3- bzw. 4-reihiger Ausführung, 1.200, 2.400, 3.600 bzw. 4.800 Stück
- einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche und Änderung der Reihigkeit
- einfache Steuerung über Touchpanel
- Trichter für ca. 15kg Teigfassung
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- Maschinengewicht ca. 300kg
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung
- sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzenrichter
- Edelstahlausführung

MINI REX FUTURA

- Maschinengewicht ca. 350kg
- elektrische Anschlussleistung: 0,75kW
- SPS gesteuert
- Kunststofftrommel
- max. 33 Hübe/min
- Für rundgewirkte Produkte
- 2-reihige Arbeitsweise
- Leistung bis 4.000 Stk./Stunde
- erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von 2 Auswiegestempelgrößen
- Gewichtsbereiche lt. Tabelle auf Seite 10
- beste Wirkergebnisse über stufenlos einstellbaren Schleifexzenter

- auch mit Sonderstempeln lieferbar
- Rollenwalzeneinzugstrichter mit ca. 15kg Teigfassungsvermögen
- ausgeführt nach den aktuellsten Sicherheits- und Hygienestandards
- Edelstahlausführung
- Schnellzugriffstasten



Arbeitsprinzip Mini Rex Futura:

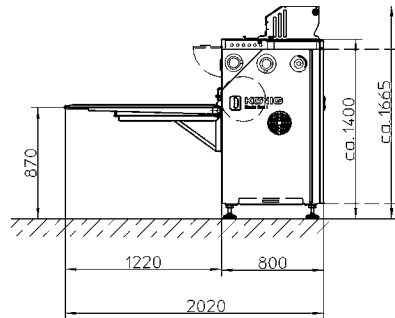
- 1 Der Teig wird manuell in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) werden optimierte Teigportionen (abhängig vom Teigstück-Einzelgewicht) in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen 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 (Schleifen) der Teiglinge mit einer oszillierenden Wirkplatte. Abhängig von Teigkonsistenz und Teiggewicht kann der Wirkerzenter eingestellt werden.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.

BASIC REX

DER REX IN VIELEN AUSFÜHRUNGEN

Basierend auf dem teigschonenden „Rex“-Prinzip teilt und wirkt der Basic Rex Teiglinge in 6-, 5- und 4-reihiger Ausführung. Dabei erzielt die bewährte Kopfmachine eine Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück.

- vollautomatisches Teilen und Wirken
- teigschonende Arbeitsweise nach dem Rex-Prinzip
- 6-, 5- und 4-reihige Arbeitsweise
- einfache Abschaltung von Reihen
- Leistung der Maschine stufenlos von 12 - max. 25 Hübe pro Minute regelbar
- Schachttrichter mit Sicherheitskorb
- mit Spreizband oder Auslaufband
- zahlreiches Zubehör
- Gewicht netto ca. 800 kg
- elektrische Anschlussleistung: ca. 1,5 kW
- Edelstahlverkleidungen



CLASSIC REX UND CLASSIC REX FUTURA

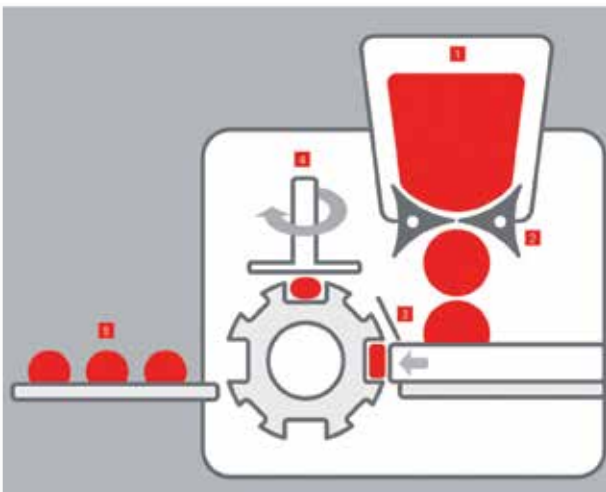
DER REX IM MITTLEREN LEISTUNGSSEGMENT

CLASSIC REX

Mit dem Classic Rex ist König ein Meisterstück an Qualität und Vielseitigkeit im mittleren Leistungssegment gelungen. 6.000 (4-reihig) bis 9.000 (6-reihig) Stück pro Stunde erweisen sich als starke Argumente. Doch es ist vor allem

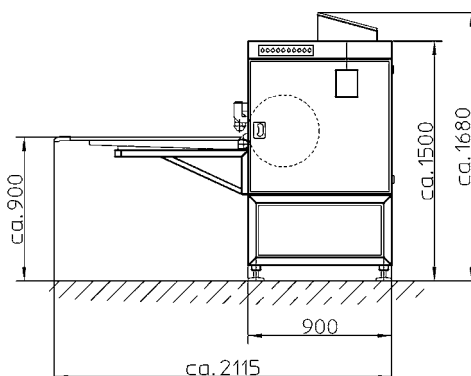
das gesamte Arbeitsprinzip des Classic Rex, das in seiner durchdachten und ausgereiften Konzeption allen Bäckern und deren Bilanzen jede Menge Freude bereitet.

Für hohe Gewichtsbereiche – Classic Rex Plus.



Arbeitsprinzip Classic Rex / Classic Rex Futura:

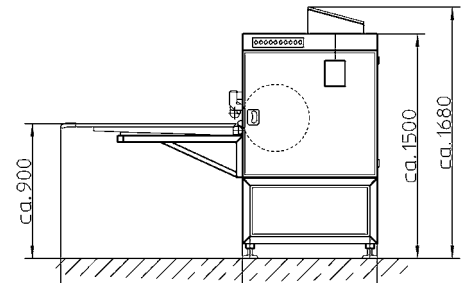
- 1 links: Der Teig wird manuell in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel.
- 4 Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.



- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- SPS/Relais gesteuert
- max. 25 Hübe/min

CLASSIC REX FUTURA

- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- SPS gesteuert
- erweiterter Gewichtsbereich
- max. 25 Hübe/min

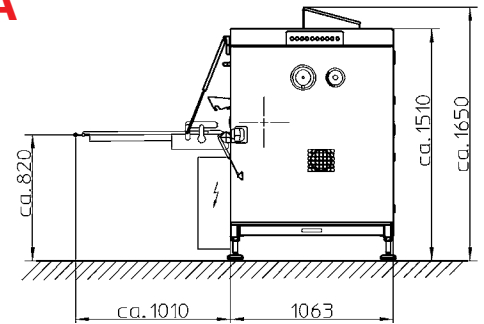


GRANDE REX UND GRANDE REX FUTURA

DER REX FÜR DIE GROSSEN GEWICHTSBEREICHE

Der Grande Rex ist besonders geeignet für große Gewichtsbereiche. Damit sind Teiggewichte von bis zu 320 Gramm nach dem bewährten Rex-Prinzip zu verarbeiten. Ein neues Zeitalter für die mehrreihige Herstellung von Pizza, Baguettes, Zopfsträngen, Strudelblättern und und und hat begonnen!

- Maschinengewicht ca.: 950kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW
- Relais gesteuert
- Kunststofftrommel
- max. 12 Hübe/min

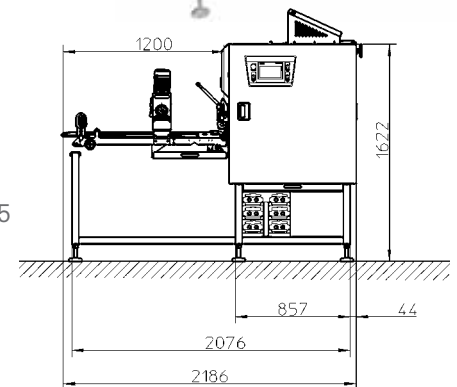


REX FUTURA MULTI

DAS INTELLIGENTE SYSTEM EINER MODULAREN KOPFMASCHINE

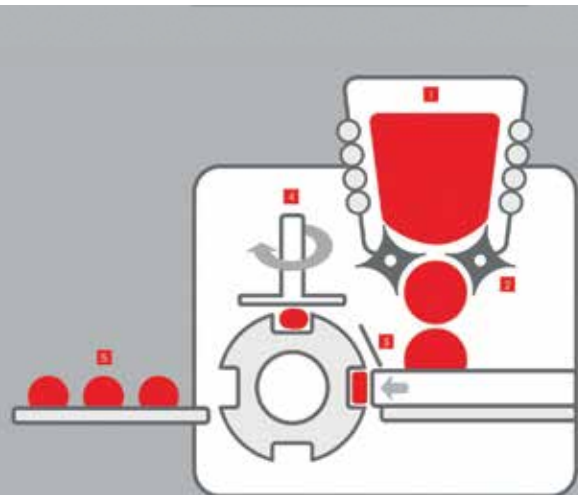
Mit dem Rex Futura Multi setzen wir mit der Erweiterung des Gewichtsbereiches von 12 bis 245g bei gewirkten Teiglingen und bis zu 600g bei ungewirkten Teiglingen einen weiteren Meilenstein. Dabei wurde das bewährte Prinzip der einfach austauschbaren Auswiegeleisten des Mini Rex Multi auf diese Maschine angewendet.

- Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen)
- maximale Stundenleistung von bis zu 12.000 Stück bei 6-reihiger Arbeitsweise (entspricht 25 Hüben/Min)
- schneller Wechsel der Reihigkeit und Gewichtsbereiche durch austauschbare Auswiegeleisten
- Maschinengewicht ca.: 1.100kg
- elektrische Anschlussleistung: 2kW



Arbeitsprinzip Rex Futura Multi:

- 1 Der Teig wird manuell in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) werden optimierte Teigportionen (abhängig vom Teigstück-Einzelgewicht) in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifeiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- 4 Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge mit einer oszillierenden Wirkplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann der Wirkercenter eingestellt werden.
- 5 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.



INDUSTRIE REX

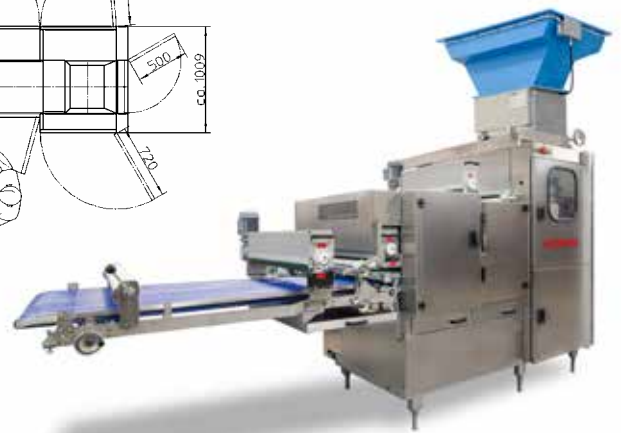
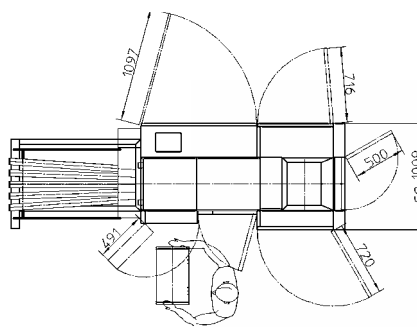
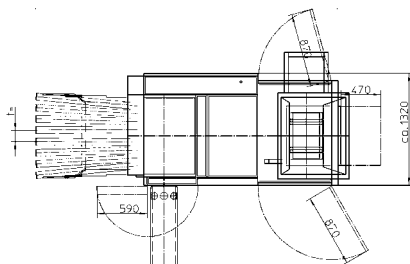
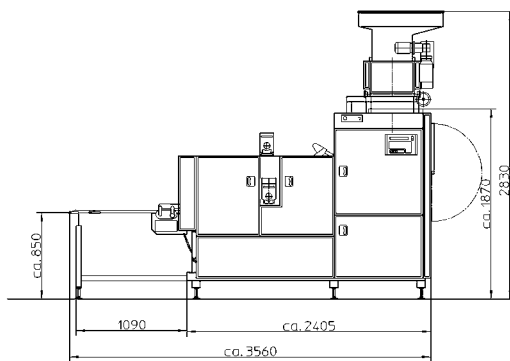
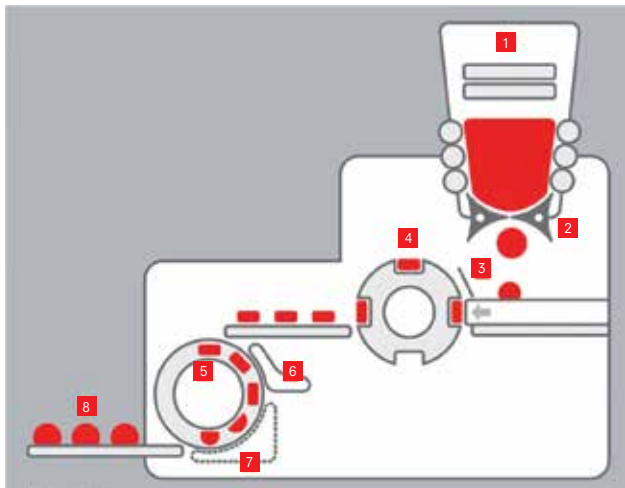
DER REX FÜR HOHE STÜCKZAHLEN

Die technologische Führerschaft von König zeigt sich auch beim größten und stärksten Vertreter der Rex-Familie auf eindrucksvolle Art und Weise. Über die Harmonisierung von Teigschonung und Einhaltung exakter Gewichtsgrenzen hinaus, gelingt es König dabei ein weiteres Mal, vermeintlich Widersprüchliches auf einen Nenner zu bringen: und zwar Masse und Qualität – größtmögliche Teigschonung bei Stundenleistungen von 42.000 Stück und mehr!

Für hohe Gewichtsbereiche – Industrie Rex Plus.

- Maschinengewicht ca.: 1.500kg
- elektrische Anschlussleistung: 6kW
- SPS gesteuert
- Trommelleisten tauschbar
- max. 50 Hübe/min

Arbeitsprinzip Industrie Rex



Der Industrie Rex ist auch in der Version HD (hard dough) mit folgenden zusätzlichen Funktionalitäten erhältlich:

Auswiegetrommel mit Klinkenvorschub für Start-Stopp-Betrieb:

Die Teigstücke werden über eine speziell geformte Abdichtleiste in die Trommelöffnung gepresst. Dadurch wird eine vollständige Füllung der Auswiegekammern bei maximaler Teigschonung erreicht.

Elektronisch regelbarer Schieberdruck:

Für konstanten Druck über die gesamte Schieberleiste und damit höchste Gewichtsgenauigkeit. Über einen Luftbalg mit integriertem Ausgleichsgefäß wird dabei ein konstanter Schieberdruck, unabhängig vom eingestellten Gewicht bzw. Teigniveau aufgebaut. Für die optimale Verarbeitung von unterschiedlichen Teigen kann der Schieberdruck individuell eingestellt und im Produktprogramm hinterlegt werden.

- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende 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 180° gegen den Uhrzeigersinn werden die Teiglinge auf ein Zwischenband ausgegeben. – Dies ist besonders wichtig für hohe Taktzahlen (Leistung!)
- 5 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer oszillierenden Wirktrommel. Die Größe und Beschaffenheit der Wirktrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht.
- 6 Anschleifband zur Einleitung des Wirkvorgangs.
- 7 Patentiertes Wirk-Kettenband, einstellbar für optimales Wirkergebnis.
- 8 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben.



INDUSTRIE REX AW / AW-H

DER MASSSTAB FÜR GEWICHTSGENAUIGKEIT



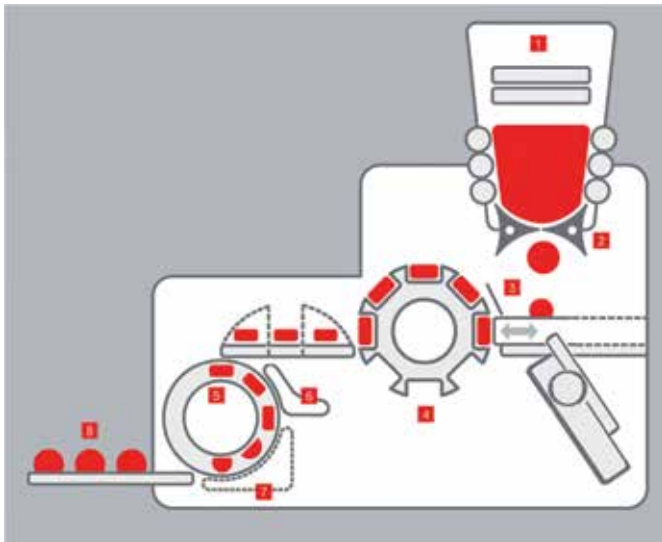
Die größten Herausforderungen sind immer die, die gegensätzliche Interessen zur größtmöglichen Übereinstimmung bringen müssen. Denn einerseits geht es um die schonende Teigbehandlung, andererseits um höchste Gewichtsgenauigkeit im gesamten Produktionsprozess. Die Kurzbezeichnung AW (accurate weight) steht dafür.

- automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit einem Gewichtsbereich von 22-150g bei einer Arbeitsweise von bis zu 12 Reihen
- Stundenleistung bis zu 43.200 Stück bei 60 Hüben/min
- das Auswiege- und Wirksystem und der stufenlos regelbare, absolut gleichmäßige Schieberdruck garantieren höchste Gewichtsgenauigkeit auch bei verschiedenen Teigqualitäten
- Veränderung des Gewichtsbereiches durch manuell wechselbare Auswiegeleisten und Auswiegestempel nach dem System Multi
- exakter Auswiegevorgang mit Schrittgetriebe für „Stop and Go“-Betrieb
- Innenschleiftrommel mit automatisiert einstellbarem Wirkexzenter
- optimale Produktqualität durch einen vergrößerten Trommelrundwirker, der ein längeres und dadurch schonenderes Wirken ermöglicht
- Auslaufspreizband (Kunststoffgliederband) mit Direktantrieb zur Vermeidung von Bandschlupf
- durch Maschinenverkleidung verdeckte Teigbeölungseinheit
- bei Stand-Alone Maschine direkt antriebseitig aufgebauter Schaltschrank in Edelstahl-Design
- beidseitig hochklappbares Transferband zwischen Auswiegetrommel und Wirktrommel

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX AW-H IN HYGIENEBAUART „H“

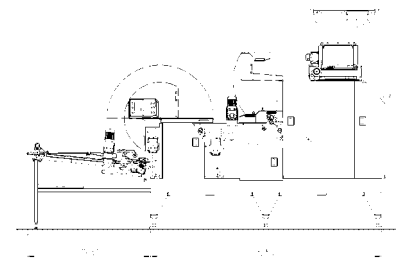
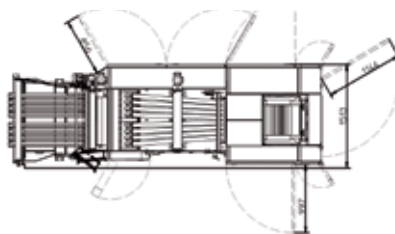
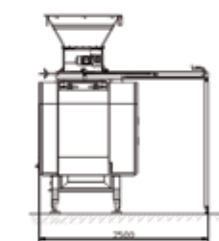
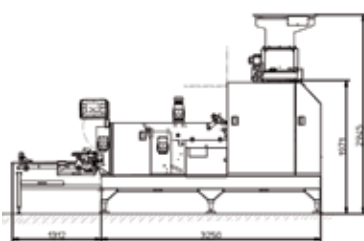
- einfache Reinigung durch glatte Edelstahloberflächen
- großflächige, aushängbare Edelstahl Bedien- und Wartungstüren
- leichte, ausziehbare Laden in Maschinengestell integriert
- Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt untergebracht
- ausschwenkbare Stauber- und Gebläseeinheit für leichte Zugänglichkeit zum Trommelrundwirker
- herausnehmbares erstes Wirkband
- hohe Bodenfreiheit für gute Zugänglichkeit unter der Maschine
- Ausgabespreizband auf fahrbarem Rahmen von der Maschine
- entkoppelbar für eine optimale Zugänglichkeit zum zweiten wartungsfreien Wirkband
- Innenwirktrommel komplett herausnehmbar

Arbeitsprinzip Industrie Rex AW / AW-H



- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzenrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- 3 Der horizontal verfahrenende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der stehenden Auswiegetrommel. Der Schieberdruck kann dabei elektronisch geregelt werden. An der untersten Trommelposition kann der Gewichtsbereich mittels wechselbarer Trommelleisten geändert werden.
- 4 Nach einer Drehung um 180° gegen den Uhrzeigersinn werden die Teiglinge auf ein Transferband ausgegeben. – Dies hat zur Folge, dass sich die Teiglinge vor dem Rundwirken nochmals entspannen können. Dieses Transferband ist für die einfache Wartung und Reinigung beidseitig hochklappbar.
- 5 Das anschließende Rundwirken (Schleifen) der Teiglinge erfolgt mit einer oszillierenden Wirktrommel. Die Größe und Beschaffenheit der Wirktrommel richtet sich nach Teigkonsistenz und -gewicht. Die Wirkeinheit ist mit einem umschaltbaren Exzenter ausgestattet.

- 6 Anschleifband zur Einleitung des Wirkvorgangs.
- 7 Patentiertes Wirk-Kettenband, einstellbar für optimales Wirkergebnis.
- 8 In der untersten Position werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben. Durch dieses System lassen sich höchste Stundenleistungen mit größtmöglicher Teigschonung in Einklang bringen. Dieses von König erfundene Teil- und Wirkprinzip erlaubt auch die Verarbeitung ungewöhnlich hoher Teigausbauten; Wirkdruck und -intensität werden auf die Rezeptur abgestimmt: von nahezu drucklos bis extrem stark.



Industrie Rex II / III AW (-H)

Industrie Rex IV AW (-H)

FÜR DIE ERWEITERTE PRODUKTVIELFALT

REX MIT FORMSTATION ODER KOMPAKTANLAGE

MINI REX MULTI | FUTURA MIT FORMSTATION DR-RR 400 DER STAR IN JEDER IN-STORE BÄCKEREI

- kann sowohl an Mini Rex Multi als auch an Mini Rex Futura angebaut werden
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- 2-reihige Arbeitsweise
- bis zu 4.000 Stück pro Stunde
- Gewichtsbereich entsprechend der Kopfmaschine
- Zwischenband mit zwei Geschwindigkeiten mit den Funktionen:
transportieren, langrollen, flachdrücken
- höhenverstellbare Kalibrierwalze
- Einschlagnetzبänder
- teflonisierte Auffangtasse für die manuelle Produktentnahme
- Ober- und Unterband als Einheit ausschwenkbar
- höchster Bedienkomfort, da Teigaufgabe und Produktentnahme von ein und derselben Person ohne Positionswechsel vorgenommen werden können
- EdelstahlAusführung



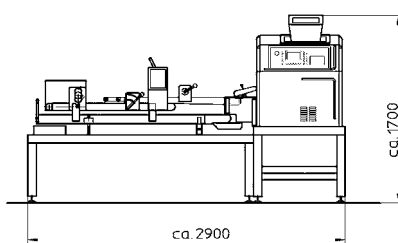
MINI REX MULTI | FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE G 2000 KOMPACTANLAGE FÜR FORMBRÖTCHEN UND SCHRIPPEN IM EASY CLEAN DESIGN

- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura | Multi als Kopfmaschine
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 100 belegbaren Muldengehängen für max. 75g Teigstückeinzelgewicht
- max. Stundenleistung bei Gärschrankbetrieb: 2.000-2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- Gewichtsbereich: siehe Gewichtstabelle, jedoch max. 75g bei Gärschrankbetrieb
- Gewicht ca. 1.100 kg, elektrische Anschlussleistung: 1,2 kW
- im Easy Clean Design für einfache Zugänglichkeit zur Reinigung und Wartung

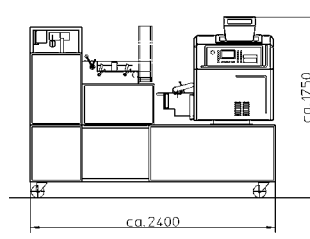


MINI REX MULTI | FUTURA MIT KOMPAKTANLAGE GS 2000 KOMPACTANLAGE MIT ERWEITERTEM PRODUKTSORTIMENT

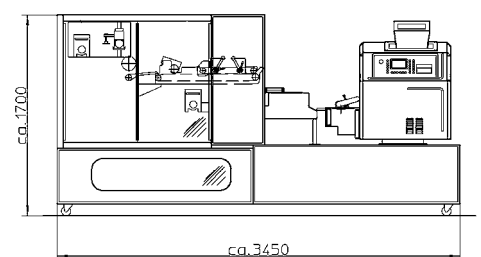
- kompakte Vorgärschrankanlage mit Mini Rex Futura | Multi als Kopfmaschine
- Produktvarianten siehe letzte Seite
- einreihiges Auslaufband für die bequeme Handabnahme
- Gärschrank mit ca. 145 belegbaren Gehängen
- Gärzeit ca. 8 min bei 145 Gehängen und einer Leistung von 2.000 Stück/Stunde
- leicht wechselbare Stüpfelwerkzeuge
- integrierte Formstation mit Vordruckrolle
- Kopfmaschine ausschwenkbar für Handabnahme
- Gärschrankbetrieb: 2.000 - 2.500 Stück, stufenlos verstellbar
- Mini Rex Futura | Multi ausgeschwenkt: 1.800 - 4.000, stufenlos verstellbar



Mini Rex Futura mit Formstation



Mini Rex Futura mit G2000



Mini Rex Futura mit GS2000

MINI REX MULTI

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | |
|------------------------------|------------|----------------------------|---|--------------|------------------------|---------|
| 8-12g | 4 | 4800 | alle Gewichts- bereiche über wechsel- bare Trommel- leisten kombinier- bar | SKG 32 | 37 | gewirkt |
| 12-20g | 3 | 3600 | | SKG 40 | 50 | |
| 15-30g | 3 | 3600 | | SKG 45 | 50 | |
| 23-60g | 2 | 2400 | | SKG 51 | 80 | |
| 25-68g | 2 | 2400 | | SKG 54 | 80 | |
| 30-80g | 2 | 2400 | | SKG 58 | 80 | |
| 40-95g | 2 | 2400 | | SKG 63 | 80 | |
| 55-108g | 2 | 2400 | | AKG 67 | 80 | |
| 75-120g | 2 | 2400 | | AKG 70 | 80 | |
| 85-140g | 2 | 2400 | | AKG 75 | 80 | |
| 100-250g | 1 | 1200 | | SK 144 | - | |
| 190-330g | 1 | 1200 | | SKG 144 | - | |

MINI REX FUTURA

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|---|--------------|------------------------|
| 13-35g | 2 | 4000 | alle Gewichts- bereiche kombinier- bar | SKG 40 | 80 |
| 16-40g | 2 | 4000 | | SKG 45 | 80 |
| 20-65g | 2 | 4000 | | SKG 51 | 80 |
| 25-75g | 2 | 4000 | | SKG 54 | 80 |
| 35-85g | 2 | 4000 | | SKG 58 | 80 |
| 40-105g | 2 | 4000 | | SKG 63 | 80 |
| 65-130g | 2 | 4000 | | AKG 67 | 80 |
| 70-140g | 2 | 4000 | | AKG 70 | 80 |
| 85-160g | 2 | 4000 | | AKG 75 | 80 |

BASIC REX

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|--------------|------------------------|
| 15-40g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 47 | 70 |
| 22-55g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 51 | 70 |
| 35-85g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 58 | 70 |
| 25-65g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 54 | 70 |
| 50-110g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 63 | 70 |
| 52-115g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 65 | 70 |
| 55-125g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 67 | 85 |
| 60-135g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 70 | 85 |

CLASSIC REX

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|--------------|------------------------|
| 13-16g | 6\8 | 9000/12000 | | SK 30 | 45 |
| 18-30g | 6\8 | 9000/12000 | | SK 40 | 45 |
| 15-40g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 47 | 70 |
| 22-55g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 51 | 70 |
| 25-65g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 54 | 70 |
| 35-85g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 58 | 70 |
| 50-110g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 63 | 70 |
| 52-115g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 65 | 70 |
| 55-125g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 67 | 85 |
| 60-135g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 70 | 85 |
| 65-160g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 73 | 85 |

CLASSIC REX FUTURA

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|---|--------------|------------------------|
| 17-45g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | alle Gewichts- bereiche kombinier- bar | SK 44 | 70 |
| 20-50g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 47 | 70 |
| 22-55g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 51 | 70 |
| 25-65g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 54 | 70 |
| 35-85g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 58 | 70 |
| 50-110g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 63 | 70 |
| 52-115g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 65 | 70 |
| 55-125g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 67 | 85 |
| 60-135g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 70 | 85 |
| 65-160g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 73 | 85 |
| 70-170g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 75 | 85 |
| 80-180g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 78 | 85 |

CLASSIC REX PLUS

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|--------------|------------------------|
| 75-180g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 75 | 90 |
| 90-210g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 80 | 90 |
| 100-245g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 85 | 90 |
| 115-280g | 3 | 3600 | | SK 90 | 115 |
| 125-300g | 3 | 3600 | | SK 92 | 115 |
| 135-320g | 3 | 3600 | | SK 95 | 115 |

GRANDE REX

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|--------------|------------------------|
| 75-180g | 3\4 | 2160/2880 | | SK 75 | 90 |
| 90-210g | 3\4 | 2160/2880 | | SK 80 | 90 |
| 100-245g | 3\4 | 2160/2880 | | SK 85 | 90 |
| 115-280g | 3 | 2160 | | SK 90 | 115 |
| 125-300g | 3 | 2160 | | SK 92 | 115 |
| 135-320g | 3 | 2160 | | SK 95 | 115 |

GRANDE REX FUTURA

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | |
|------------------------------|------------|----------------------------|------------------------------------|--------------|------------------------|---------------------------------|
| 75-180g | 4 | 2880 | alle Gewichtsbereiche kombinierbar | SK 75 | 90 | keine Reihenabschaltung möglich |
| 90-210g | 4 | 2880 | | SK 80 | 90 | |
| 100-245g | 4 | 2880 | | SK 85 | 90 | |
| 115-280g | 3 | 2160 | | SK 90 | 115 | |
| 125-300g | 3 | 2160 | | SK 92 | 115 | |
| 135-320g | 3 | 2160 | | SK 95 | 115 | |

REX FUTURA MULTI

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | |
|------------------------------|------------|----------------------------|---|--------------|------------------------|-----------|
| 12-16g | 8 | 12000 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband | SK 34 | 52 | gewirkt |
| 15-19g | 8 | 12000 | | SK 36 | 52 | |
| 17-33g | 8 | 12000 | | SK 44 | 52 | |
| 17-33g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 44 | 70 | |
| 20-47g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 47 | 70 | |
| 22-55g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 51 | 70 | |
| 25-65g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 54 | 70 | |
| 35-80g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 58 | 70 | |
| 50-105g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 63 | 70 | |
| 52-110g | 3\4\5\6 | 4500/6000/7500/9000 | | SK 65 | 70 | |
| 55-125g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 67 | 85 | |
| 60-130g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 70 | 85 | |
| 65-160g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 73 | 85 | |
| 95-165g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 75 | 85 | |
| 100-170g | 3\4\5 | 4500/6000/7500 | | SK 78 | 85 | |
| 95-180g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 75 | 105 | |
| 100-210g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 80 | 105 | |
| 140-245g | 3\4 | 3600/4800 | | SK 85 | 105 | |
| 200-300g | 3 | 4500 | | - | - | ungewirkt |
| 200-400g | 2 | 3000 | | - | - | |
| 300-600g | 1 | 1500 | - | - | | |

INDUSTRIE REX I

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung | |
|------------------------------|------------|----------------------------|--------------|------------------------|-----------------------|---|
| 20-40g | 5\6\7\8 | 15000/18000/21000/24000 | 25x42 | 52 | 52 | * |
| 22-60g | 6\7 | 18000/21000 | 30x52 | 60 | 60 | |
| 22-72g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 35x52 | 70 | 70 | |
| 33-95g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 40x60 | 70 | 70 | |
| 30-100g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 40x60 | 70 | 70 | |
| 45-135g | 3\4\5 | 9000/12000/15000 | 45x70 | 70 | 85 | |
| 40-130g | 3\4\5 | 9000/12000/15000 | 42x75 | 70 | 85 | |
| 60-150g | 3\4 | 9000/12000 | 42x75 | 70 | 100 | |

INDUSTRIE REX II

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung | |
|------------------------------|------------|----------------------------|--------------|------------------------|-----------------------|---|
| 10-20g | 10 | 30000 | 22x34 | 40 | 56 | * |
| 20-30g | 10 | 30000 | 28x42 | 40 | 56 | |
| 30-85g | 8 | 24000 | 36x66 | 52 | 70 | |
| 30-100g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 40x60 | 70 | 92 | |
| 40-130g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 42x75 | 70 | 92 | |
| 60-150g | 3\4\5\6 | 9000/12000/15000/18000 | 45x75 | 70 | 92 | |

INDUSTRIE REX III

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--------------|------------------------|-----------------------|
| 10-20g | 12\14 | 36000/42000 | 22x34 | 40 | 56 |
| 20-30g | 12\14 | 36000/42000 | 28x42 | 40 | 56 |
| 30-100g | 8\9\10 | 24000/27000/30000 | 40x60 | 56 | 73 |
| 40-130g | 6\7\8 | 18000/21000/24000 | 42x75 | 70 | 92 |

INDUSTRIE REX PLUS

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--------------|------------------------|-----------------------|
| 85-180g | 4 | 8400 | 54x80 | 85 | 107 |
| 100-210g | 4 | 8400 | 60x100 | 85 | 107 |
| 150-300g | 4 | 8400 | 65x110 | 85 | 107 |
| 180-350g | 3 | 6300 | 75x115 | 100 | 115 |
| 450-620g | 2 | 4200 | 100x115 | 140 | 180 |

INDUSTRIE REX FUTURA

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | Stempelgröße | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--------------|------------------------|-----------------------|
| 30-100g | 5 | 1200 | 40x60 | 85 | 107 |
| 95-200g | 3 | 7200 | 60x80 | 85 | 107 |
| 30-100g | 6 | 14400 | 40x60 | 85 | 107 |
| 40-130g | 3 | 7200 | 42x75 | 100 | 115 |

* bei dreireihiger Arbeitsweise minimale TA 156 erforderlich

INDUSTRIE REX COMPACT AW

Nennbreite: 420mm

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | Reihenabschaltung möglich auf | max. Stundenleistung (Stk/h) | max. Leistung (Hübe/min) | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|---|------------------------|-----------------------|
| 25-55g | 6 | 5/4/3 | 18000 | 50 | Alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband | 70 | 50 |
| 55-105g | | | | | | 85 | 45 |
| 70-135g | 5 | 4/3 | 13500 | 45 | | 105 | 40 |
| 150-230g | 4 | 3 | 9600 | 40 | | 140 | 35 |
| 230-350g | 3 | 2 | 6300 | 35 | | | |

Nennbreite: 560mm

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | Reihenabschaltung möglich auf | max. Stundenleistung (Stk/h) | max. Leistung (Hübe/min) | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|---|------------------------|-----------------------|
| 25-55g | 8 | 7/6/5/4 | 24000 | 50 | Alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband | 70 | 50 |
| 55-105g | | | | | | 85 | 45 |
| 80-160g | 6 | 5/4/3 | 16200 | 45 | | 105 | 40 |
| 150-230g | 5 | 4/3 | 12000 | 40 | | 140 | 35 |
| 230-350g | 4 | 3/2 | 8400 | 35 | | | |

Nennbreite: 700mm

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | Reihenabschaltung möglich auf | max. Stundenleistung (Stk/h) | max. Leistung (Hübe/min) | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|---|------------------------|-----------------------|
| 25-55g | 10 | 9/8/7/6/5/4 | 30000 | 50 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband | 70 | 50 |
| 55-105g | | | | | | 85 | 45 |
| 70-135g | 8 | 7/6/5/4 | 21600 | 45 | | 105 | 40 |
| 150-230g | 6 | 5/4/3 | 14400 | 40 | | 140 | 35 |
| 230-350g | 5 | 4/3 | 10500 | 35 | | | |

INDUSTRIE REX II AW / AW-H

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|------------------------|-----------------------|
| 22-60g | 4 | 14400 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar | 70 | 100 |
| 30-70g | 4 | 14400 | | 70 | 100 |
| 55-100g | 4 | 14400 | | 70 | 100 |
| 85-150g | 4 | 14400 | | 70 | 100 |
| 22-60g | 3\4\5\6 | 10800/14400/18000/21600 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar | 70 | 92 |
| 55-100g | 3\4\5\6 | 10800/14400/18000/21600 | | 70 | 92 |
| 70-130g | 3\4\5\6 | 10800/14400/18000/21600 | | 70 | 92 |
| 85-150g | 3\4\5\6 | 10800/14400/18000/21600 | | 70 | 92 |

INDUSTRIE REX III AW / AW-H

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|------------------------|-----------------------|
| 22-60g | 6\7\8 | 21600/25200/28800 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar | 70 | 92 |
| 30-70g | 6\7\8 | 21600/25200/28800 | | 70 | 92 |
| 50-100g | 6\7\8 | 21600/25200/28800 | | 70 | 92 |
| 70-130g | 6\7\8 | 21600/25200/28800 | | 70 | 92 |
| 85-150g | 6\7\8 | 21600/25200/28800 | | 70 | 92 |
| 22-60g | 9 | 32400 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommell. kombinierbar | 62 | 82 |
| 70-130g | 9 | 32400 | | 62 | 82 |
| 22-60g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommell. kombinierbar | 56 | 73 |
| 55-100g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 56 | 73 |

INDUSTRIE REX IV AW / AW-H

| Gewichtsbereich teigabhängig | Reihigkeit | max. Stundenleistung Stk/h | | Auswiegetrommelteilung | Schleiftrommelteilung |
|------------------------------|------------|----------------------------|--|------------------------|-----------------------|
| 22-60g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar | 70 | 92 |
| 30-70g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 70 | 92 |
| 55-100g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 70 | 92 |
| 70-130g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 70 | 92 |
| 85-150g | 8\9\10 | 28800/32400/36000 | | 70 | 92 |
| 30-70g | 10\11\12 | 36000/39600/43200 | | 58 | 73 |
| 55-100g | 10\11\12 | 36000/39600/43200 | | 58 | 73 |

* bei dreireihiger Arbeitsweise minimale TA 156 erforderlich

Mini Rex Multi / Futura, Basic Rex, Classic Rex, Grande Rex, Rex Futura Multi, Industrie Rex

rundgewirkt



Mini Rex + DR-RR 400

rundgewirkt, langgerollt, rund flachgedrückt



G 2000

rundgewirkt, eingeschlagen - leicht langgerollt (Schrippe), rund gestüpfelt, längs geschnitten (Option)



GS 2000 - K

rundgewirkt, langgerollt, gewickelt langgerollt, rund flachgedrückt, rund gestüpfelt, längs geschnitten (Option)



GS 2000 - SL: rundgewirkt, langgerollt, gewickelt langgerollt, rund flachgedrückt, oval gestüpfelt
längs geschnitten (Option)



* nur mit optionaler Schneideeinrichtung

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt. Und 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



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

Folgen Sie uns auf unseren
digitalen Kanälen

scan here



* Maßangaben in mm - unverbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. Juli 2018