

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

INDUSTRIE REX V AW EC

DIE NEUE DIMENSION DER
TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINEN

NEU

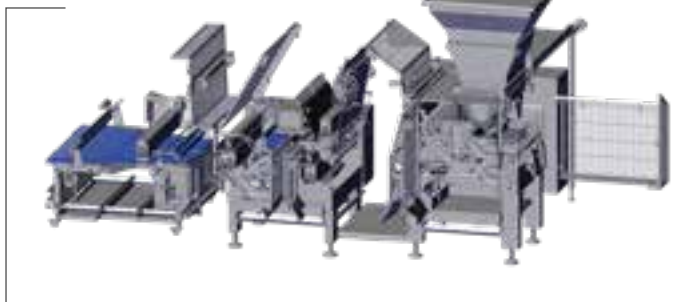


TEILEN & WIRKEN

DE

DETAILS | FUNKTION & HYGIENE

Unsere revolutionäre Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex V AW EC ist nicht nur leistungsstark, sondern auch mit innovativen Funktions- und Hygienemerkmale ausgestattet, die höchsten Standards entsprechen. Dank dieser Neuerungen können wir sicherstellen, dass Ihre Anforderungen hinsichtlich Leistung und Hygiene vollständig erfüllt werden.



▲ Geteilte Maschine: Durchgang durch die Maschine ist vollständig möglich



▲ Voll einsehbare Prozessschritte



▲ Werkzeuglos zerlegbarer Rollenwalzeneinzugsrichter



▲ Schräge Flächen verhindern Ablagerungen und großzügige Bodenfreiheit



▲ Werkzeuglos herausnehmbare Trommelleiste und Dichtbrille



▲ Wechselbare innere und äußere Wirktrommel

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX V AW EC IN "EASY CLEAN DESIGN"

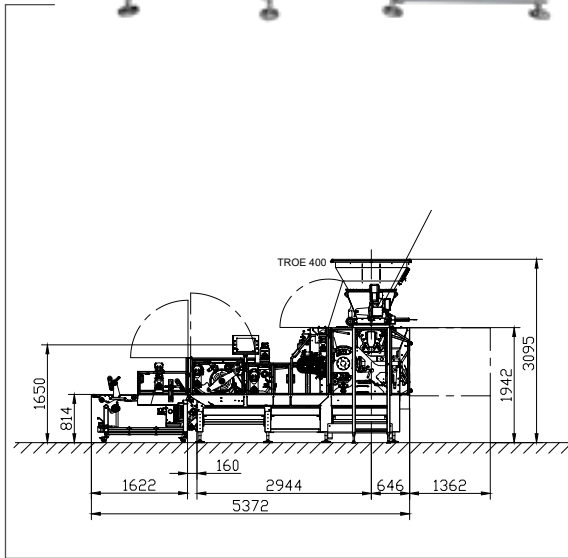
Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche - Ihre Produktion: Unser revolutionäres Easy Clean Design spart Zeit und Ressourcen mit hocheffizienter Reinigung und Wartung für maximale Anlagenverfügbarkeit.

- Offenes Design mit vollständiger Einsicht in alle Prozessschritte und Zugang zu allen Modulen
- Reinigungs- und Wartungstür mit Durchgangsplattform: Zum ersten Mal können Sie durch die Anlage gehen, um einen besseren Zugang zu erhalten
- Vollständige Trennung der Antriebe vom Teigbereich
- Hygiene und Zugänglichkeit mit mindestens 250 mm Bodenfreiheit
- Große Türelemente für leichte Zugänglichkeit
- Abgeschrägte Flächen im 45°-Winkel, auf denen sich weniger Mehl und Teigreste ablagern können
- Hochwertiges Design mit Komponenten aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff
- Einfache und werkzeuglose Entriegelung der Bänder
- Ausziehbares Spreizband auf fahrbarem Gestell



L

INDUSTRIE REX V AW EC



Die vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex V AW EC ist die neue Dimension bei Qualitäts- und Leistungsansprüchen. Mit einem maximalen Teigdurchsatz von 6,5 Tonnen pro Stunde und dem König Easy Clean Design werden Leistungsfähigkeit und Hygienestandards optimal vereint. Nach dem bewährten AW-Prinzip werden Teigstücke teigschonend verarbeitet und mit höchster Gewichtsgenauigkeit produziert.

- █ Gewichtsbereich von 22 bis 180 g in einer Maschine
 - █ Max. Stundenleistung bis zu 50.400 Stück
 - █ Funktionsprinzip: Wechselleistenprinzip
 - █ Teigfassungsvermögen TRÖ 450 (450 kg)
 - █ Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (65 kg)
 - █ Einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche
 - █ Beste Zugänglichkeit zur einfachen Reinigung und Wartung für Komponenten und großflächige Bedientüren
 - █ Edelstahlausführung
 - █ SPS-Steuerung mittels Touch Panel
 - █ Elektrische Anschlussleistung 14 kW
 - █ Maschinengewicht ca. 5.200 kg (inkl. TRÖ)
 - █ +/- 1% Gewichtsgenauigkeit (teigabhängig) basierend auf dem bewährten AW-Prinzip
 - █ Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 5375 x 3095 x 3080
- * andere Spreizbandlängen auf Anfrage

GEWICHTSBEREICHE

Wechselbare Trommelleiste | SPS gesteuert

Gewichtsbereich (teigabhängig)	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
85-150g	(8)/(9)/10	36000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	gewirkt	60
130-180g	(8)/(9)/10	36000			60
22-60g	(10)/(11)/12	43200	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	gewirkt	60
30-70g	(10)/(11)/12	43200			60
55-100g	(10)/(11)/12	43200			60
70-130g	(10)/(11)/12	43200			60
85-150g	(10)/(11)/12	43200	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	gewirkt	60
22-60g	(12)/(13)/14	50400			60
30-70g	(12)/(13)/14	50400			60
55-100g	(12)/(13)/14	50400			60



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. 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 1 (mechanisch)**

+43 316 6901 739 2 (elektrisch)



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über den Industrie Rex V AW EC