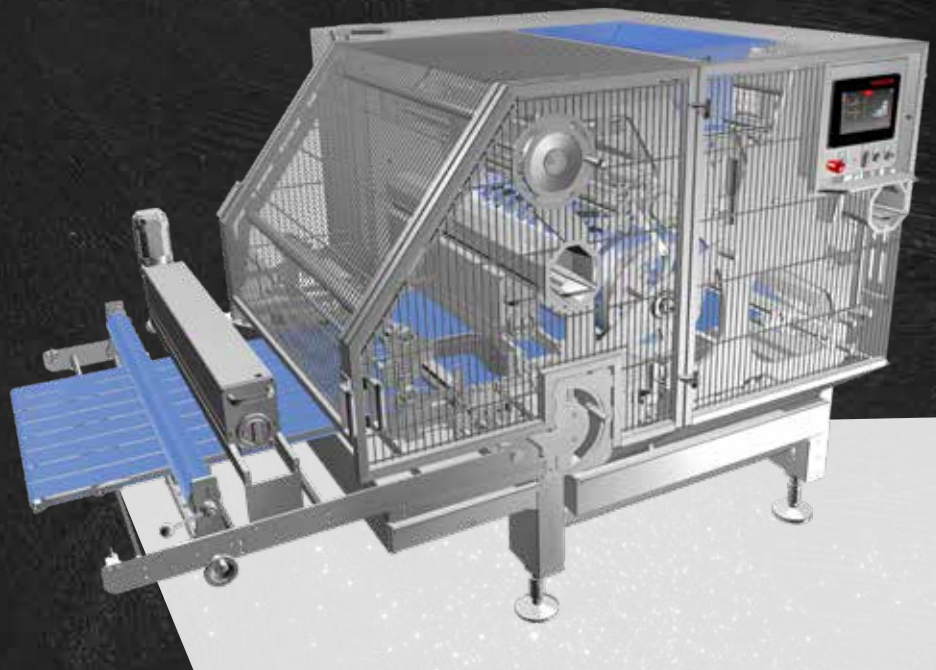


KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

INDUSTRIE REX EVO EC

DIE NÄCHSTE GENERATION
DER TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINEN



TEILEN & WIRKEN



DE

LEISTUNGSMERKMALE | FUNKTION & HYGIENE

Einfachheit neu definiert. Die Teigteil- und Wirkmaschine Industrie Rex Evo EC ist nicht nur eine Maschine – sie ist die Konsequenz aus über 60 Jahren Leidenschaft für perfekte Teigverarbeitung.

Entwickelt für Kunden, die höchste Leistung bei außergewöhnlicher Bedienbarkeit erwarten, bietet die Teigteil- und Wirkmaschine eine kompromisslose Kombination aus Power, Hygiene und Simplizität. Ihr kompaktes Design schafft Raum, wo andere Maschinen Raum brauchen. Die intuitive Bedienung reduziert Schulungsbedarf und minimiert Bedienfehler.

Das innovative Easy Clean Design erlaubt vollständige Einsicht in die Prozessschritte und sorgt für schnellste Reinigung – ein echter Vorteil im harten Produktionsalltag. Mit einem großen Gewichtsbereich, schnell wechselbarem Leistensystem und robusten Komponenten aus hochwertig-

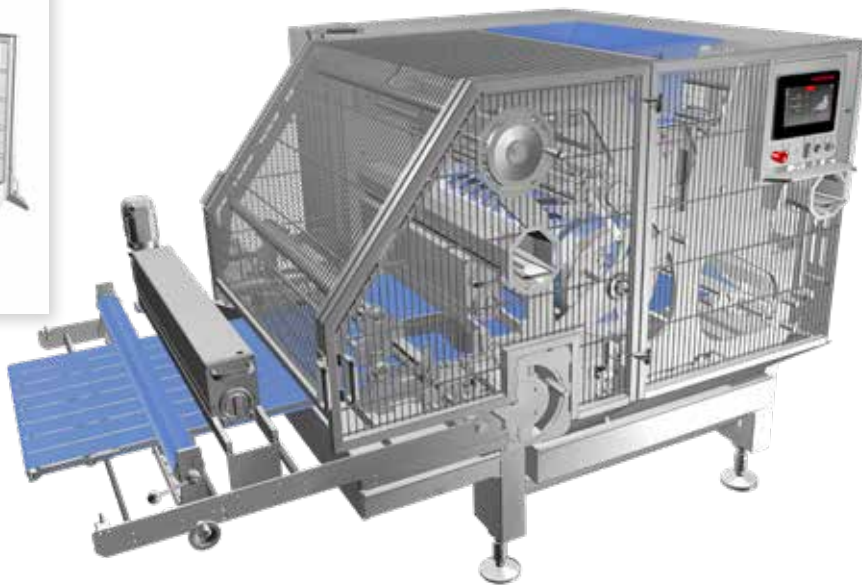
gen Materialien erfüllt die Maschine höchste Anforderungen, ohne sich in Details zu verlieren.

Weniger Komplexität, mehr Freiheit für Ihre Produktion – das ist die Evo-Philosophie.

- Gewichtsbereich von 28 bis zu 280 g in einer Maschine
- Max. Stundenleistung bis zu 24.000 Stück in 8-reihiger Arbeitsweise
- Einfaches und sicheres Wechseln der Gewichtsbereiche mittels patentiertem Easy Change Wechselleistenprinzip
- +/- 1% Gewichtsgenauigkeit (teigabhängig)
- Elektropneumatisch verstellbarer Wirkdruck
- Patentiertes Wechselsystem für Spreizbandarme
- Elektrohydraulisch verstellbarer Schieberdruck
- Einfach wechselbares Wirkband
- 10 Zoll Touch-Panel



▲ Sehr gute Zugänglichkeit dank großer Türelemente



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX EVO 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
- 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
- Einfach und werkzeuglos entspannbare Bänder



INDUSTRIE REX EVO EC

wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

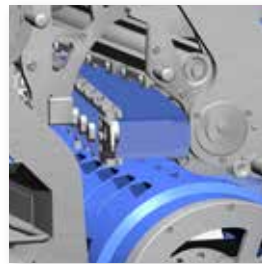
Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
28 - 50g	8	24.000			50
45 - 60g	8	24.000			50
60 - 80g	8	24.000			50
80 - 100g	8 / 6	24.000 / 18.000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten und Spreizbandarme frei kombinierbar	gewirkt	50
100 - 120g	8 / 6	24.000 / 18.000			50
120 - 140g	8 / 6	24.000 / 18.000			50
140 - 160g	8 / 6 / 4	24.000 / 18.000 / 12.000			50
160 - 200g	8 / 6 / 4	24.000 / 18.000 / 12.000			50
200 - 250g	6 / 4	18.000 / 12.000			50
250 - 280g	4	12.000			50



▲ Hohe Bodenfreiheit ermöglicht mühelose Reinigung



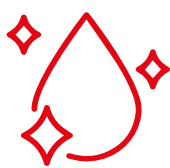
▲ Eine neue Oberfläche sorgt für noch einfachere Bedienung



▲ Auswiegeleisten sind leicht zu wechseln



▲ Wechselbare Spreizbänder sorgen für maximale Flexibilität und große Produktvielfalt



Einfache, intuitive Bedienung

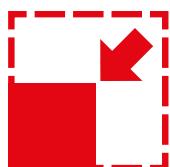
Schnelle Einarbeitungszeiten und sichere Handhabung der Maschine durch benutzerfreundliche Bedienung

Schnelle Reinigung und maximale Anlagenverfügbarkeit

Offenes Design, bessere Zugänglichkeit, schnell wechselbare Trommelleisten, Wirktrommeln und Spreizbandarme reduzieren Rüst- und Reinigungszeiten

Hohe Prozessstabilität

Die Teigteil- und Wirkmaschine garantiert eine stabile und zuverlässige Produktion bei gleichbleibender Qualität



Großer Gewichtsbereich (28-280g) und Produktvielfalt

Eine hohe Produktvielfalt steigert die Effizienz und nutzt vorhandene Kapazitäten optimal

Optimale Flächennutzung

Die kompakte Bauweise und ein integrierter Schaltschrank helfen, das Maximum aus Ihrer vorhandenen Fläche herauszuholen

Investition mit Perspektive

Die Maschine ermöglicht eine langfristige Planung und sichert stabile Produktionsprozesse über viele Jahre



Gemeinsam stark in die Zukunft

Unsere Lösung ist für jeden Maschinenaustausch geeignet und unterstützt beim Ausbau der Produktionskapazitäten



SERVICE, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN!

Seit über 60 Jahren stehen Erfahrung, Know-how und eine hohe Fertigungstiefe bei König für zuverlässige Technik und kompetenten Support.

Unsere kundennahe Serviceorganisation sorgt für kurze Reaktionszeiten. So werden Probleme oft innerhalb weniger Stunden gelöst – und das weltweit.

Wir sind für Sie erreichbar – telefonisch, online oder direkt vor Ort. Schnell, zuverlässig und als langfristiger Partner für Ihren Bäckereibetrieb.



Während der Bürozeiten: **+43 316 6901 0**

Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739**



KÖNIG

QR Code für mehr Information
über den Industrie Rex Evo EC