

KONIG

THE BAKER'S
CROWN

REX FUTURA MULTI

DIE TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINE MIT
ERWEITERTEM GEWICHTSBEREICH



TEILEN & WIRKEN



LEISTUNGSMERKMALE

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE REX FUTURA MULTI

- Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen) über Touch Panel einstellbar
- maximale Stundenleistung von bis zu 12.000 Stück bei 8-reihiger Arbeitsweise (entspricht 25 Hüben/Min)
- schneller Wechsel der Reihigkeit und der Gewichtsbereiche durch austauschbare Auswiegeleisten
- optimales Wirkergebnis durch austauschbare Wirkplatten und elektrisch einstellbaren Wirkexzenter
- einfache Reinigung durch zelegbaren Rollenwalzen-trichter, herausnehmbare Trichterstaubereinheit und herausnehmbare Schleifplatten und Auswiegeleisten
- großflächige Bedientüren ermöglichen eine bequeme Reinigung und Wartung
- einfache Inbetriebnahme und Bedienung durch SPS Steuerung und Touchpanel
- Möglichkeit zum Einbau von Sonderstempelformen oder sogenannten Rustika-Stempeln zur Herstellung von eckigen, rustikalen Brötchen
- massive Guss-Seitenschilder für optimale Schwingungsdämpfung im Betrieb
- serienmäßig mit Rollenwalzeneinzugstrichter mit Sicherheitslichtgitter und maximal 28 Liter Fassungs-volumen
- großzügige und ergonomisch angepasste Ablageflächen für Auswiegeleisten und Schieberblöcke
- Maschinengewicht: ca. 1.100 kg
- elektrische Anschlussleistung: 2 kW



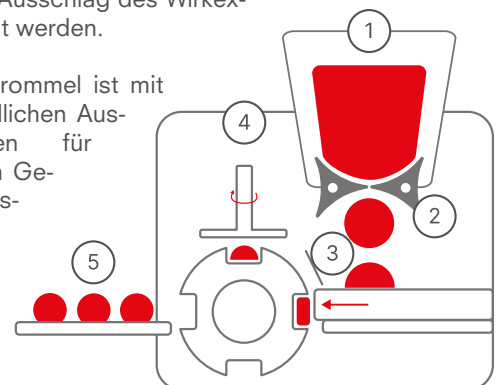
REX FUTURA MULTI KLEINGEBÄCKANLAGE

- maximale Stundenleistung bis zu 12.000 Stück bei 8-reihiger Arbeitsweise im Gewichtsbereich von 12 bis 245g (bis 600g bei ungewirkten Teiglingen)
- große Produktvielfalt durch die Kombination der Teigteil- und Wirkmaschine Rex Futura Multi mit bewährten König Nachfolgeaggregaten (zb Vorlangroller, Gärschrank, Stüpfelstation, Formstation, Mohner, Absetzgerät etc.)
- Herstellung von zum Beispiel rundegewirkten, rundgewirkt gestüpfelten und langgerollten Produkte (Baguette) Spitzbrötchen (Bolillos), langgerollt gewickelten Produkten (Kornspitz), flachgedrückten Produkte (Hamburger), Toastbrot etc.

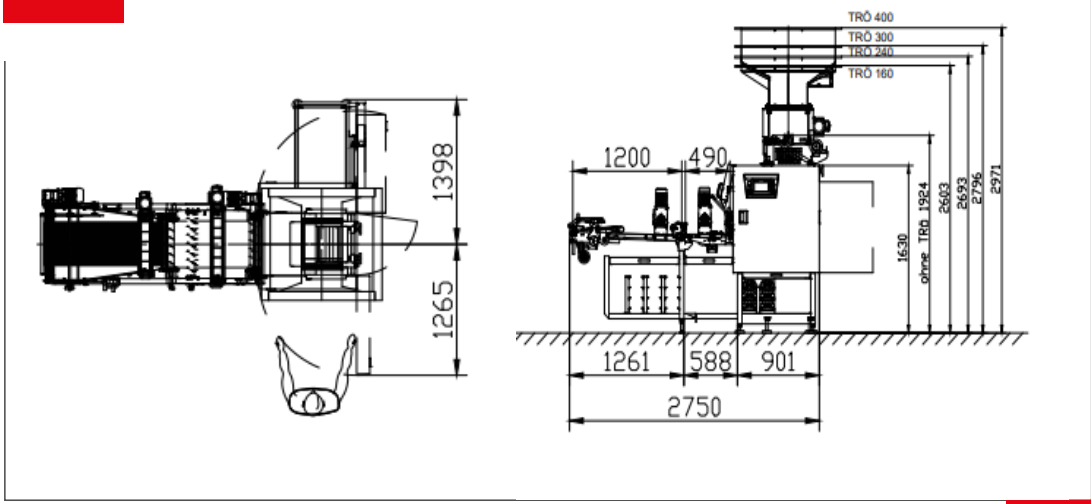
ARBEITSPRINZIP

- 1 Der Teig wird manuell in den Teigeinzugstrichter (Schacht- und Rollenwalzen-trichter) eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) 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 90° gegen den Uhrzeiger-sinn erfolgt das Rundwirken der Teiglinge mit einem oszillierenden Wirkplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann die Geschwindigkeit der Wirkplatte sowie der Ausschlag des Wirkexzenter eingestellt werden.

- 5 Die Auswiegetrommel ist mit **zwei** unterschiedlichen Auswiegeleistsätzen für einen erweiterten Gewichtsbereich ausgestattet.



HAUPTABMESSUNGEN



GEWICHTSBEREICHE

Gewichtsbereich teigabhängig	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
12-16g	8	12000			25
15-19g	8	12000			25
17-33g	8	12000			25
17-33g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
20-47g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
22-55g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
25-65g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
35-80g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
50-105g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
52-110g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
55-125g	(3)\4\5	4500/6000/7500	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband	gewirkt	25
60-130g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
65-160g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
95-165g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
100-170g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
95-180g	(3)\4	3600/4800			25
100-210g	(3)\4	3600/4800			25
140-245g	(3)\4	3600/4800			25
200-300g	3	4500			25
200-400g	2	2160			ungewirkt
300-600g	1	1500		25	



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 Rex Futura Multi