



# MACHEN WIR ERFOLG ZU UNSERER GEMEINSAMEN SACHE!

# DAS REX PROGRAMM BIETET FÜR ALLE EINE LÖSUNG

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 bis heute andauernden Erfolgsgeschichte: Durch konsequente Entwicklung und Innovation verschaffte König sich und seinen Kunden einen permanenten Vorsprung, der das Unternehmen schließlich zur Marktführerschaft bei Kleingebäck getragen hat. Kopfmaschinen und Brötchenanlagen dieser Welt von König sind heute aus den Bäckereien dieser Welt 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, Verarbeitung von sensiblen Teigen, Hygiene, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit, Bedienbarkeit und vielen mehr.



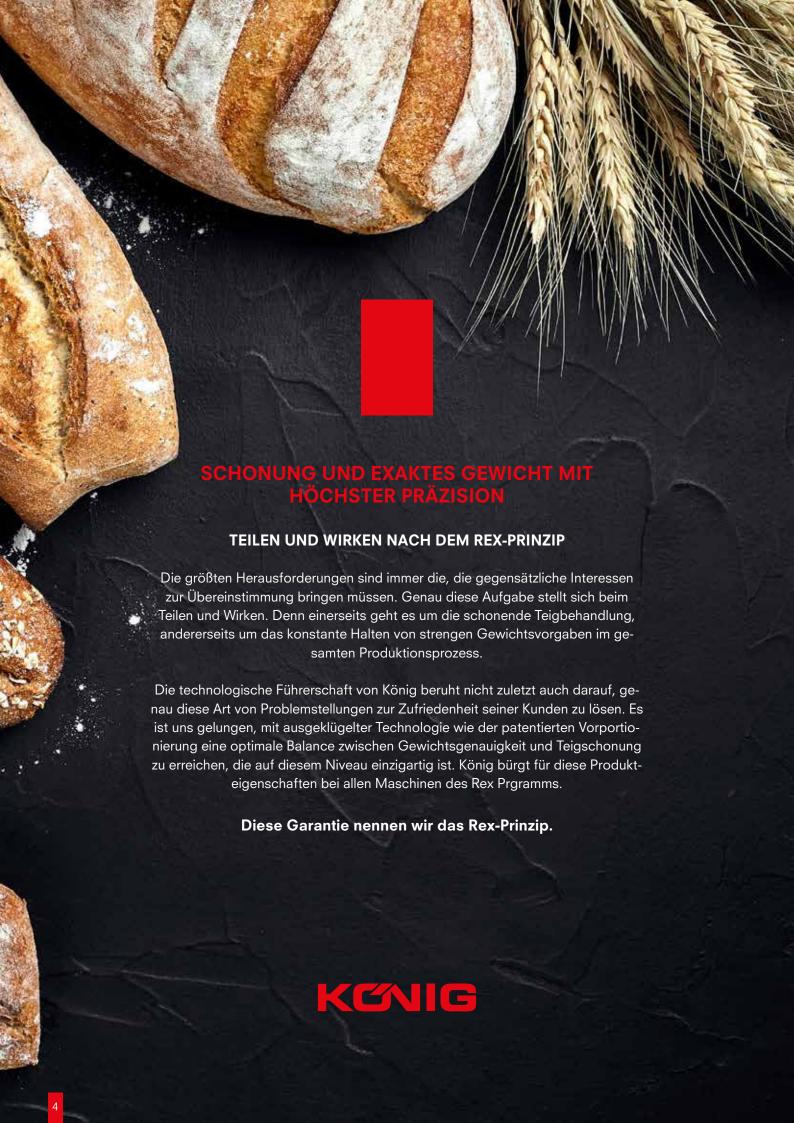






# AUF DAS REX PROGRAMM VERTRAUEN BÄCKER AUF DER GANZEN WELT

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



# REX ÜBERSICHT



# S-SERIE

**MINI REX** 

Mini Rex Futura Mini Rex Multi



### M-SERIE

**REX** 

Basic Rex
Classic Rex Futura
Classic Rex Plus
Rex Futura Multi
Grande Rex
Grande Rex Futura



### I-SERIE

# **INDUSTRIE REX**

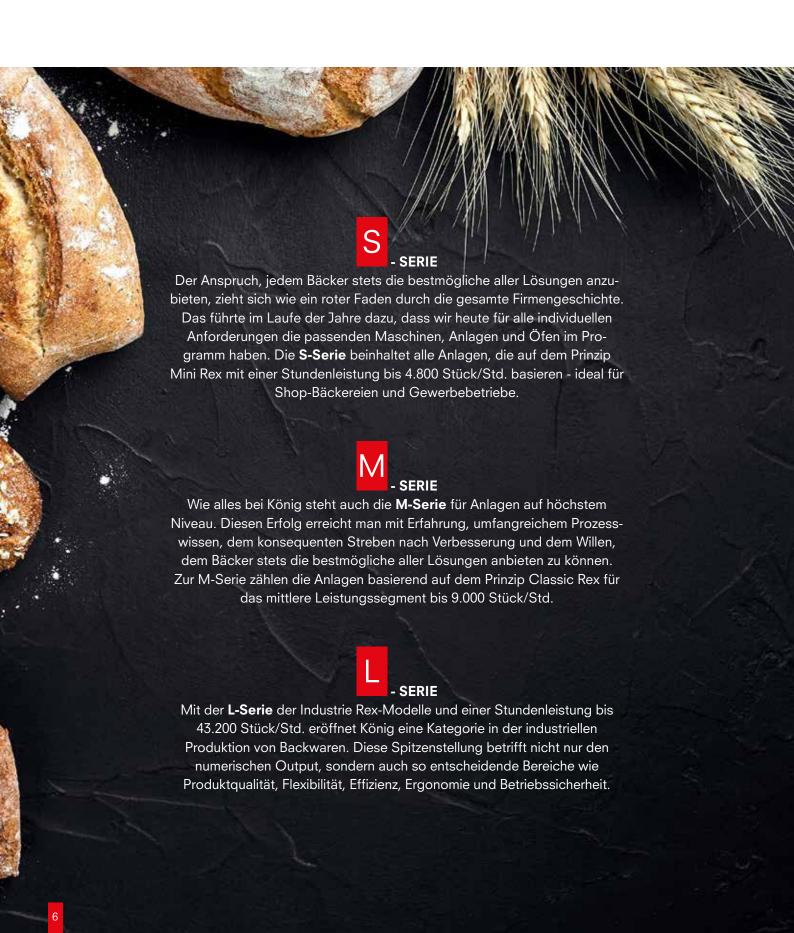
I-Rex Compact EC
I-Rex Compact Futura EC
Industrie Rex I
Industrie Rex II
Industrie Rex Futura
Industrie Rex III
Industrie Rex Plus
Industrie Rex AW / AW-H



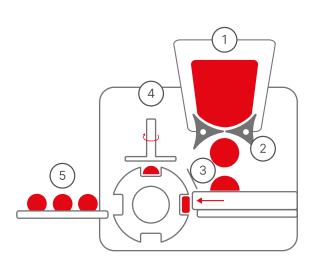
# **REX SERIEN**

## MODERNE BACKTECHNOLOGIE VON DER KOMPAKT- BIS ZUR INDUSTRIEANLAGE

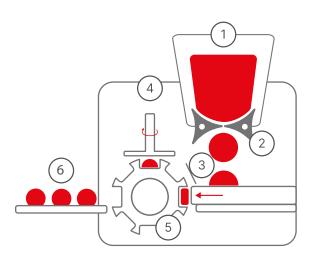
Je nach Art des Gebäcks werden mithilfe unserer Anlagen mit Gehängegärschränken die gewirkten Teiglinge gerollt, gewickelt, gestüpfelt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung aller Bedürfnisse.



# ARBEITSPRINZIP CLASSIC: MINI REX MULTI | BASIC REX CLASSIC REX | CLASSIC REX PLUS REX FUTURA MULTI | GRANDE REX

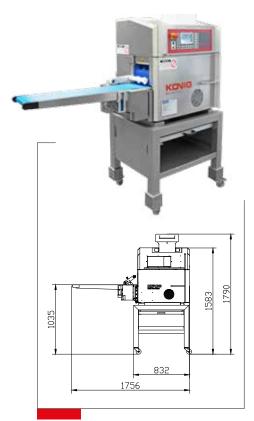


ARBEITSPRINZIP FUTURA: MINI REX FUTURA | CLASSIC REX FUTURA | GRANDE REX FUTURA





- Der Teig wird manuell in den Teigeinzugstrichter (Schacht- und Rollenwalzentrichter) eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen (Teigeinzugssterne) werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- Der horizontal verfahrende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- Nach einer Drehung um 90° gegen den Uhrzeigersinn erfolgt das Rundwirken der Teiglinge mit einer oszillierenden Wirkplatte. Für ein optimales Wirkergebnis bei unterschiedlichen Teigkonsistenzen und Gewichten kann die Geschwindigkeit der Wirkplatte sowie der Ausschlag des Wirkexzenters eingestellt werden.
- Classic Prinzip: Die Auswiegetrommel ist mit vier Auswiegeleisten für einen Gewichtsbereich ausgestattet.
- **Futura Prinzip:** Die Auswiegetrommel ist mit **zwei** unterschiedlichen Auswiegeleistensätzen für einen erweiterten Gewichtsbereich ausgestattet.
- 6 Nach einer weiteren Drehung um 90° werden die Teiglinge auf das Auslaufband ausgegeben.





Die Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Futura überzeugt mit einer hohen Stundenleistung von bis zu 4.000 Stück aus und verfügt außerdem über eine große Auswahl an Stempelleisten, wodurch ein enorm großer Gewichtsbereich ermöglicht wird.

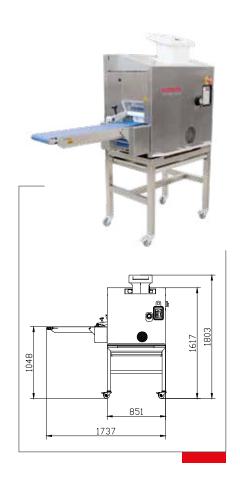
- Gewichtsbereich von 13 bis 160 g
- max. Stundenleistung bis zu 4.000 Stück
- Funktionsprinzip: Futura (zwei Gewichtsbereiche)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (15 kg)
- Erweiterter Gewichtsbereich durch kombinierte Stempelgrößen
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung
- Elektrische Anschlussleistung 0,75 kW
- Maschinengewicht ca. 350 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 1755 x 630 x 1790



# MINI REX MULTI

Die kompakte Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi zeichnet sich durch den hohen Gewichtsbereich (8 bis 330 g) aus und bietet die optimale Alternative zur herkömmlichen automatischen Tellerschleifmaschine.

- Gewichtsbereich von 8 bis 330 g
- max. Stundenleistung bis zu 4.800 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (15 kg)
- Einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche
- Sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter
- Edelstahlausführung
- Einfache Steuerung mittels Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 0,75 kW
- Maschinengewicht ca. 300 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 1740 x 650 x 1805





# DER REX IN VIELEN AUSFÜHRUNGEN

Die Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück und die mehrreihige Ausführung zeichnen den Basic Rex als bewährtes Einsteigermodell aus. Dabei halten sie durch die teigschonende Rex-Technik die Produktqualität auf höchstem Niveau.

Gewichtsbereich von 15 bis 135 g

max. Stundenleistung bis zu 9.000 Stück

Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)

Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzen-/ Schachttrichter (max. 28 /18 kg)

Edelstahlausführung

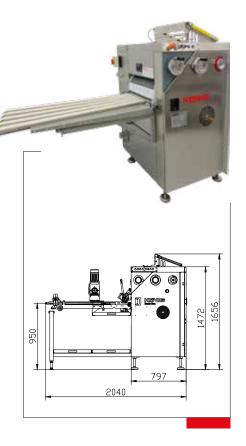
Relais-Steuerung

Elektrische Anschlussleistung 1,5 kW

Maschinengewicht ca. 800 kg

Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2040 x 985 x 1655

\* andere Spreizbandlängen verfügbar









9151

Bis zu 12.000 Stück pro Stunde und ein echtes Meisterstück in Sachen Qualität und Vielseitigkeit: Das beschreibt den Classic Rex am besten.

Gerade im mittleren Leistungssegment ist der Classic Rex ein optimaler Partner und überzeugt dabei noch mit höchsten Hygieneansprüchen.

Gewichtsbereich von 13 bis 160 g

max. Stundenleistung bis zu 12.000 Stück

Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)

Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzen-/Schachttrichter (max. 28 /18 kg)

Sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter

Edelstahlausführung

SPS-/Relais-Steuerung

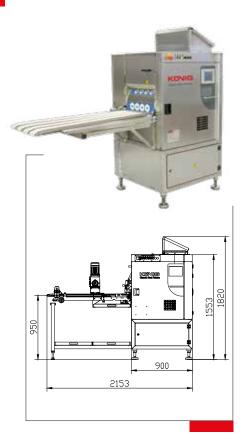
Elektrische Anschlussleistung 2 kW

Maschinengewicht ca. 950 kg

Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2055 x 925 x 1780

\* andere Spreizbandlängen verfügbar





Eine vergrößerte Auswiegetrommel, verschiedene große Trommelleisten und unterschiedliche Stempelgrößen sind die Hauptmerkmale, die der Classic Rex Futura zu bieten hat. Dies ermöglicht eine Verarbeitung für eine besonders hohe Gewichtsbandbreite.

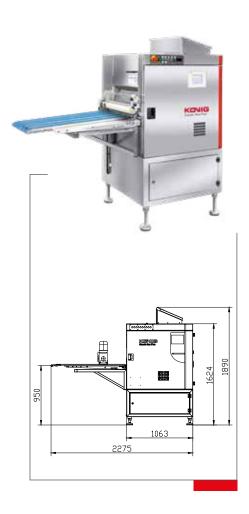
- Gewichtsbereich von 15 bis 180 g
- max. Stundenleistung bis zu 9.000 Stück
- Funktionsprinzip: Futura (zwei Gewichtsbereiche)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzen-/Schachtrichter (max. 28 /18 kg)
- Erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von 2 Auswiegestempelgrößen
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 2 kW
- Maschinengewicht ca. 950 kg
- Abmessungen der Maschine (LxBxHinmm): 2155 x 925 x 1820
  - \* andere Spreizbandlängen verfügbar



# **CLASSIC REX PLUS**

Der Classic Rex Plus teilt und wirkt Teiglinge mit einem Gewicht von bis zu 320 g und das bei einer Leistung von bis zu 4.800 Stück pro Stunde. Sie können Pizzen, Baguettes und weitere Produkte nach dem bewährten Rex-Prinzip in hoher Stückzahl produzieren.

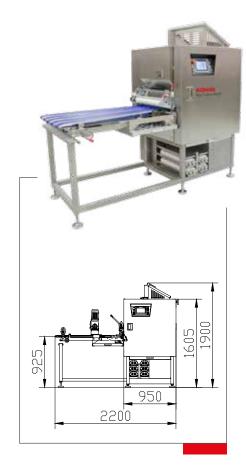
- Gewichtsbereich von 75 bis 320 g
- max. Stundenleistung bis zu 4.800 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (30 kg)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 2,5 kW
- Maschinengewicht ca. 950 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2275 x 860 x 1890
  - \* andere Spreizbandlängen verfügbar



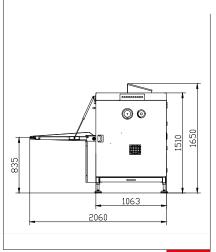


Wir haben mit dem Rex Futura Multi einen weiteren Meilenstein im Gewichtsbereich gesetzt. Das bewährte Rex-Prinzip sowie die einfach austauschbaren Auswiegeleisten ermöglichen die Verarbeitung eines erweiterten Gewichtsbereiches von 12 bis 245 g (gewirkt) bzw. 600 g (ungewirkt).

- Gewichtsbereich von 12 bis 600 g
- max. Stundenleistung bis zu 12.000 Stück
- Funktionsprinzip: Wechselleistenprinzip
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (28 kg)
- Einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche
- Beste Zugänglichkeit zur einfachen Reinigung und Wartung durch zerlegbare Komponenten und großflächige Bedientüren
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 2 kW
- Maschinengewicht ca. 1.100 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2200 x 1030 x 1900
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar









Der Grande Rex ist ein erweitertes Modell des Basic Rex und ermöglicht eine Verarbeitung hoher Teiggewichte von bis zu 320 g. Pizzen, Baguettes und weitere Produkte können nach dem bewährten Rex-Prinzip hergestellt werden.

- Gewichtsbereich von 75 bis 320 g
- max. Stundenleistung bis zu 2.880 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (30 kg)
- Edelstahlausführung
- Relais-Steuerung
- Elektrische Anschlussleistung 2 kW
- Maschinengewicht ca. 950 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2060 x 940 x 1650
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar

835



# **GRANDE REX FUTURA**

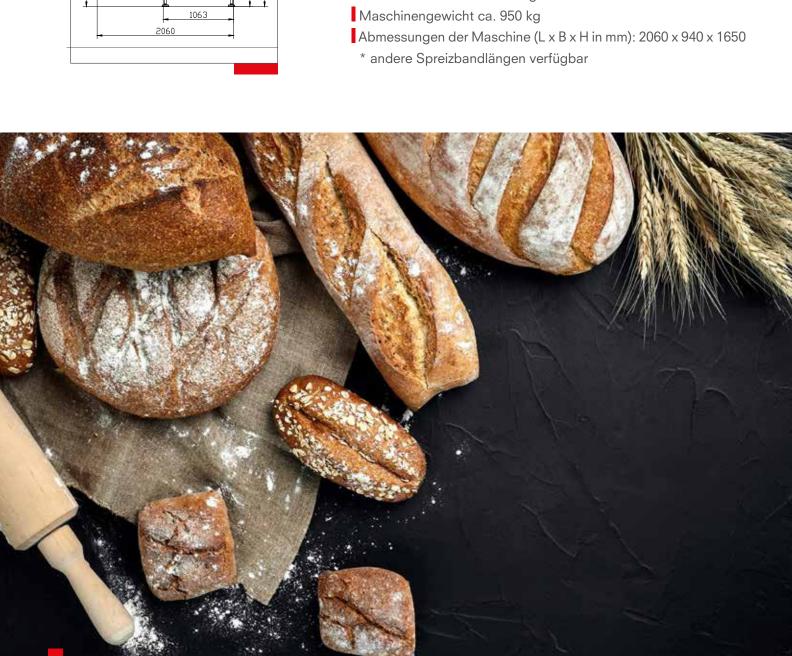


Wie der Grande Rex ist auch der Grande Rex Futura die Lösung für eine Verarbeitung hoher Teiggewichte (bis zu 320 g). Dank unterschiedlicher Stempelgrößen ist es außerdem möglich, die Bandbreite der Teigstückgewichte enorm zu erweitern.

- Gewichtsbereich von 75 bis 320 g
- max. Stundenleistung bis zu 2.880 Stück
- Funktionsprinzip: Futura (zwei Gewichtsbereiche)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (30 kg)
- Erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von 2 Auswiegestempelgrößen
- Edelstahlausführung
- Relais-Steuerung

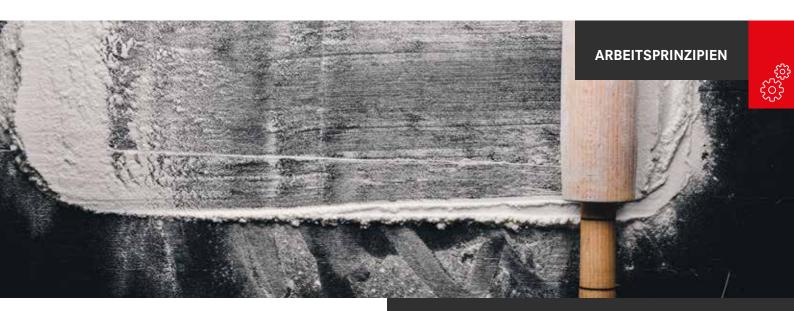
1510 1650

Elektrische Anschlussleistung 2 kW

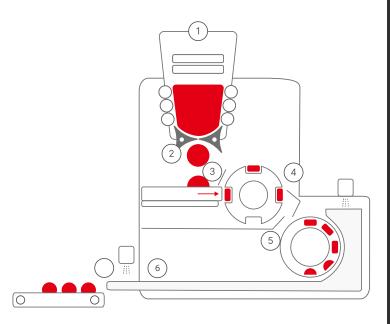


# INDUSTRIE REX: DER REX FÜR HOHE STÜCKZAHLEN

Die technologische Führerschaft von König zeigt sich auch beim größten und stärksten Vertreter der Rex-Familie auf eindrucksvolle Art und Weise. Über die Harmonisierung der Kriterien der 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 bis zu 43.200 Stück und mehr!



# ARBEITSPRINZIP: I-REX COMPACT EC



- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich befördert.
- 3 Der horizontal verfahrende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurückgeführt.
- 4 Nach einer Drehung um 180° im Uhrzeigersinn werden die Teiglinge durch eine Teigübergabeklappe in die Wirktrommel übergeben.
- Das anschließende Rundwirken der Teiglinge erfolgt mit einer kontinuierlich laufenden Wirktrommel. Die oszillierende Innenwirktrommel besitzt einen stufenlos einstellbaren Wirkexzenter. Größe und Beschaffenheit der Wirkeinheit richten sich nach Teigkonsistenz und -gewicht.
- 6 Über ein durchgehendes Wirkband werden die Teiglinge auf das Spreizband ausgegeben. Die elektropneumatische Einstellung der Wirkbandspannung sorgt für ein optimales Wirkergebnis.





Die I-Rex Compact EC ist eine vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit einem separaten Teil- und Wirksystem, die Teiglinge bis zu 200 g produzieren kann.

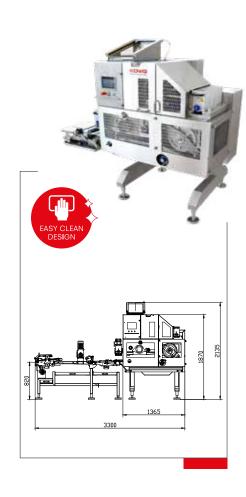
- Gewichtsbereich von 30 bis 200 g
- max. Stundenleistung bis zu 14.400 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (max. 28 kg)
- Sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter (EC Design)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 4 kW
- Luftverbrauch: 0,03 m³/Minute
- Maschinengewicht ca. 1.000 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 2750 x 970 x 2135
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar



# I-REX COMPACT FUTURA EC

Die I-Rex Compact Futura EC ist eine vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit einem separaten Teil- und Wirksystem. Die Futura-Ausführung bietet dabei noch mehr Vielseitigkeit durch die Kombination von zwei (unterschiedlichen) Gewichtsbereichen oder Reihen.

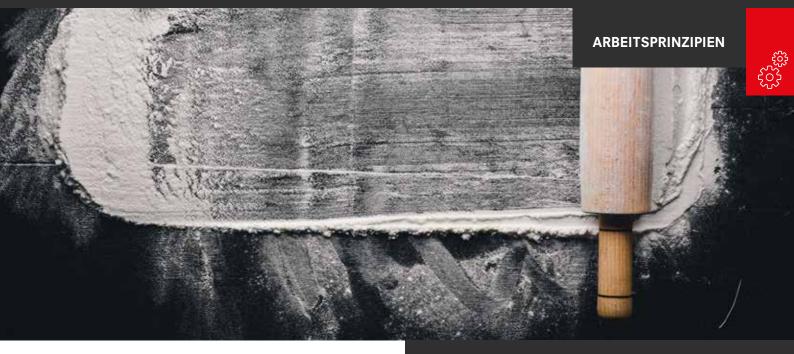
- Gewichtsbereich von 30 bis 200 g
- max. Stundenleistung bis zu 14.400 Stück
- Funktionsprinzip: Futura (zwei Gewichtsbereiche)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (max. 28 kg)
- Erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von zwei Auswiegestempelgrößen
- Sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter (EC Design)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 4 kW
- Luftverbrauch: 0,03 m<sup>3</sup>/Minute
- Maschinengewicht ca. 1.000 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 3300 x 970 x 2135
  - \* andere Spreizbandlängen verfügbar



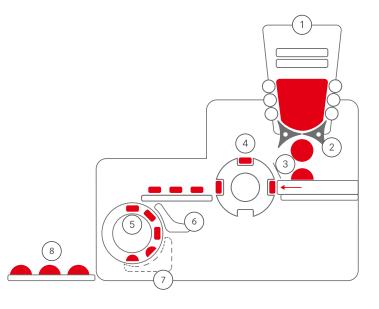
## **EASY CLEAN DESIGN - DER NEUE STANDARD**



- Sparen Sie wertvolle Zeit durch einfache Reinigung und Wartung
- Durchgängig rahmenfreie Bedienungsseite mit einfach nach oben klappbaren Sicherheitsklappen für vollen Zugang zu allen Bändern und Modulen
- Bänder einfach entspannbar und herausnehmbar
- Mechanische Antriebskomponenten vom Teigbereich völlig abgekapselt
- Großzügige Bodenfreiheit von mindestens 300 mm und keine direkt nebeneinanderliegenden Stellfüße
- Mit abgeschrägten Flächen in 45° Winkel können sich weder Mehl noch Teigreste ablagern



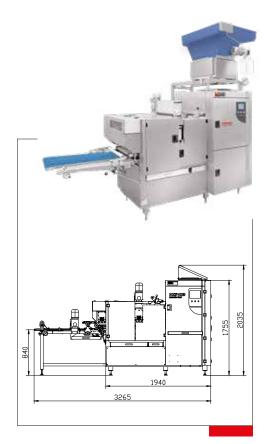
ARBEITSPRINZIP:
INDUSTRIE REX I
INDUSTRIE REX II
INDUSTRIE REX FUTURA



- Der Teig wird in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen inden Auswiegebereich gefördert.
- Der horizontal verfahrende Schieber drückt den Teig in die Öffnungen der sich drehenden Auswiegetrommel. Die überschüssige Teigmenge wird durch eine Abstreifleiste in den Auswiegebereich zurück gefördert.
- Nach einer Drehung um 180° gegen den Uhrzeigesinn werden die Teiglinge auf ein Zwischenband ausgegeben. – Dies ist besonders wichtig für hohe Taktzahlen (Leistungskapazität)
- Das anschließende Rundwirken 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 I**



Der Industrie Rex I ist das klassische Einsteigermodell für hohe Stückzahlen, da damit bis zu 24.000 Stück pro Stunde produziert werden können. Durch die schonende Teigbearbeitung unter Einhaltung exakter Gewichtsgenauigkeit ist neben der Quantität auch die Qualität entsprechend hoch.

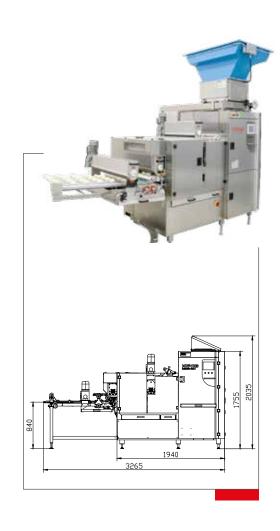
- Gewichtsbereich von 22 bis 150 g
- max. Stundenleistung bis zu 24.000 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (28 kg)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 4,5 kW
- Maschinengewicht ca. 2.000 kg
- Abmessungen der Maschine (LxBxHinmm): 3265 x 1075 x 2035
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar



## **INDUSTRIE REX II**

Das Geheimnis einer hohen Stundenleistung liegt in der Trennung der Prozessschritte. Daher haben wir beim Industrie Rex II den Abschnitt des Teilens und Wirkens getrennt haben, bietet der Industrie Rex II eine Stundenleistung von bis zu 30.000 Stück bei bestem Rundwirkergebnis.

- Gewichtsbereich von 10 bis 150 g
- max. Stundenleistung bis zu 30.000 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (28 kg)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 5,5 kW
- Maschinengewicht ca. 2.200 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 3265 x 1130 x 2035
  - \* andere Spreizbandlängen verfügbar

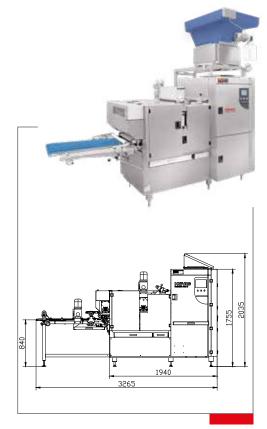




# **INDUSTRIE REX FUTURA**

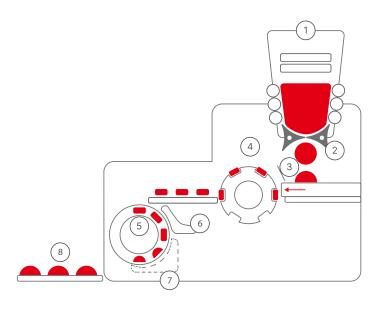
Zwei unterschiedliche Trommelleisten und unterschiedliche Kammergrößen ermöglichen eine Erweiterung der Bandbreite der Verarbeitungsgewichte. Damit ist eine Kombination aus verschiedenen Gewichtsbereichen möglich.

- Gewichtsbereich von 30 bis 130 g
- max. Stundenleistung bis zu 12.000 Stück
- Funktionsprinzip: Futura (zwei Gewichtsbereiche)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (28 kg)
- Erweiterter Gewichtsbereich durch Kombination von zwei Auswiegestempelgrößen
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 6 kW
- Maschinengewicht ca. 2.200 kg
- Abmessungen der Maschine (LxBxHinmm): 3265 x 1075 x 2035
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar





# ARBEITSPRINZIP: INDUSTRIE REX III





- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich gefördert.
- Der horizontal verfahrende 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 Uhrzeigesinn 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 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.
- 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 Teigausbeuten; Wirkdruck und -intensität werden auf die Rezeptur abgestimmt: von nahezu drucklos bis extrem stark.

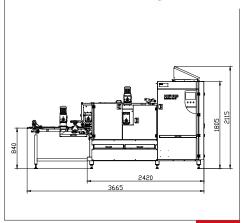


# **INDUSTRIE REX III**

Mit dem Industrie Rex III ist eine Produktion von bis zu 14 Reihen möglich. Diese Erweiterung lässt eine maximale Leistung von 42.000 Stück pro Stunde zu und erlaubt dabei die produktgenaue Anpassung an die nachgeschalteten Komponenten.

- Gewichtsbereich von 10 bis 130 g
- max. Stundenleistung bis zu 42.000 Stück
- Funktionsprinzip: Standard (ein fixer Gewichtsbereich)
- Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (38 kg)
- Edelstahlausführung
- SPS-Steuerung durch Touch Panel
- Elektrische Anschlussleistung 9 kW
- Maschinengewicht ca. 2.800 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 3665 x 1375 x 2115
  - \* andere Spreizbandlängen verfügbar

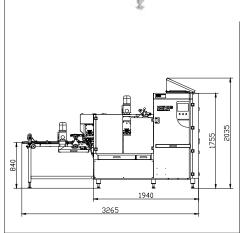






# **INDUSTRIE REX PLUS**

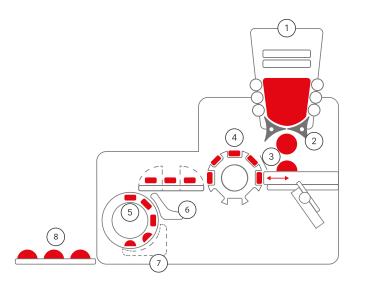




Für hohe Teiggewichte (bis zu 620 g), wie es bei Pizzaböden, Baguettes, etc. der Fall ist, bietet der Industrie Rex Plus die idealen Eigenchaften. Die große Gewichtsbreite und die Stundenleistung (bis zu 8.400 Stück/Stunde) sind schlaggkräftige Parameter.

- Hoher Gewichtsbereich (85 bis 620 g)
- Max. Stundenleistung bis 8.400 Stück
- Einfache Teigzuführung durch Rollenwalzeneinzugstrichter (23 kg)
- Edelstahlausführung
- SPS-Bedienung
- Elektrische Anschlussleistung 4,5 kW
- Maschinengewicht ca. 2.000 kg
- Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 3265 x 1875 x 2035
- \* andere Spreizbandlängen verfügbar

# ARBEITSPRINZIP: INDUSTRIE REX AW / AW-H





- 1 Der Teig wird in den Rollenwalzentrichter eingefüllt.
- 2 Mittels rotierender Sternwalzen werden optimierte Teigportionen in den Auswiegebereich befördert.
- Der horizontal verfahrende 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 Uhrzeigesinn 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 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 Teigausbeuten; Wirkdruck und -intensität werden auf die Rezeptur abgestimmt: von nahezu drucklos bis extrem stark.

# INDUSTRIE REX AW / AW H

# AW - ACCURATE WEIGHT: DER MASSSTAB FÜR GEWICHTSGENAUIGKEIT

Mit dem Industrie Rex AW (AW H im Hygienedesign) gelingt es Ihnen, Ihre Produkte bei höchster Gewichtsgenauigkeit und gleichzeitig schonender Teigbehandlung zu produzieren.

Gewichtsbereich von 22 bis 200 g

max. Stundenleistung bis zu 43.200 Stück

Funktionsprinzip: Wechselleistenprinzip

Teigfassungsvermögen mittels Rollenwalzentrichter (max. 45 kg)

Einfaches und sicheres Wechseln der Auswiegetrommelleisten für unterschiedliche Gewichtsbereiche

Sehr gut zugänglicher und somit leicht zu reinigender Rollenwalzentrichter

Edelstahlausführung

SPS-Steuerung durch Touch Panel

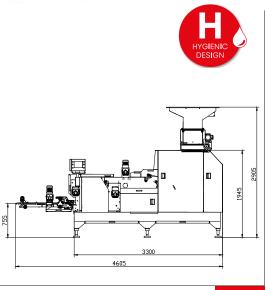
Elektrische Anschlussleistung 13 kW

Maschinengewicht ca. 4.000 kg

Abmessungen der Maschine (L x B x H in mm): 4605 x 2725 x 2905

\* andere Spreizbandlängen verfügbar





# FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: INDUSTRIE REX AW H IN HYGIENEBAUART "H"



Einfache Reinigung durch glatte Edelstahloberflächen

Großflächige, aushängbare Edelstahl in Bedien- und Wartungstüren

Leichte, ausziehbare Laden in Maschinengestell integriert

Antriebe vollkommen vom Teigbereich abgekapselt verbaut

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

Kunststofftrommel | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
13-35g	2	4000			33
16-40g	2	4000			33
20-65g	2	4000	. alla Causakta		33
25-75g	2	4000			33
35-85g	2	4000			33
40-105g	2	4000			33
65-130g	2	4000			33
70-140g	2	4000			33
85-160g	2	4000			33

MINI REX MULTI
Wechselbare Trommelleiste | Microcontroller gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
8-12g	4	4800			20
12-20g	3	3600			20
15-30g	3	3600			20
23-60g	2	2400			20
25-68g	2	2400			20
30-80g	2	2400		gewirkt	20
40-95g	2	2400			20
55-108g	2	2400			20
75-120g	2	2400			20
85-140g	2	2400			20
90-150g	2	2400			20
100-250g	1	1200		un a accident	20
190-330g	1	1200		ungewirkt	20

### RACIC DEV

# Relais gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
15-40g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
20-50g		4500/6000/7500/9000			25
	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
25-65g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
45-100g	• •	4500/6000/7500/9000			25
		4500/6000/7500/9000			25
52-115g		4500/6000/7500/9000			25
	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
60-135g		4500/6000/7500			25

### CLASSIC DEV

# SPS/Relais gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
13-16g	(6)\8	9000/12000			25
14-30g	(6)\8	9000/12000			25
15-40g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
20-50g	(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
35-85g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
45-100g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
50-110g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
52-115g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
52-125g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
60-135g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
65-160g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25

# SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
15-40g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
20-50g	(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
35-85g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000	alle Gewichts- bereiche mit		25
50-110g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
52-115g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000			25
55-125g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
60-135g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
65-160g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
70-170g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25
80-180g	(3)\4\5	4500/6000/7500			25

# CLASSIC REX PLUS SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
75-180g	(3)\4	3600/4800			20
90-210g	(3)\4	3600/4800			20
100-245g	(3)\4	3600/4800			20
115-280g	3	3600			20
125-300g	3	3600			20
135-320g	3	3600			20

### REY FUTURA MUITI

# SPS gesteuert

Gewichtsbereich	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		gewirkt	25
52-110g	(3)\4\5\6	4500/6000/7500/9000		gewiikt	25
55-125g	(3)\4\5	4500/6000/7500			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	25
300-600g	1	1500			25

### CDANDE DEV

Kunststofftrommel | Relais gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	komibinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
75-180g	(3)\4	2160/2880		gewirkt / ungewirkt	12
90-210g	(3)\4	2160/2880			12
100-245g	(3)\4	2160/2880			12
115-280g	3	2160			12
125-300g	3	2160			12
135-320g	3	2160			12

Kunststofftrommel | Relais gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
75-180g	4	2880	alle Gewichts-		12
90-210g	4	2880			12
100-245g	4	2880		gewirkt / ungewirkt	12
115-280g	3	2160		ungewirkt	12
125-300g	3	2160			12
135-320g	3	2160			12

SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
30-100g	(4)/(5)/6	9600/12000/14400			40
45-135g	(3)/(4)/5	7200/9600/12000			40
60-150g	(3)/4	7200/9600		gewirkt / ungewirkt	40
90-180g	(3)/4	7200/9600			40
130-200g	(3)/4	7200/9600			40

# I-REX COMPACT FUTURA EC SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
30-100g	(4)/(5)/6	9600/12000/14400	zwei Gewichtbereiche kombinierbar in gewirkt ungewir Verbindung mit Riemenspreizband		40
45-135g	(3)/(4)/5	7200/9600/12000			40
60-150g	(3)/4	7200/9600		gewirkt / ungewirkt	40
90-180g	(3)/4	7200/9600			40
130-200g	(3)/4	7200/9600			40

# SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
20-40g	(5)\(6)\(7)\8	15000/18000/21000/24000			50
22-60g	(6)\7	18000/21000		gewirkt / ungewirkt	50
25-72g	(3)\4\5\6	9000/12000/15000/18000			50
30-100g	(3)\4\5\6	9000/12000/15000/18000			50
40-130g	(3)\4\5	9000/12000/15000			50
45-135g	(3)\4\5	9000/12000/15000			50
60-150g	(3)\4	9000/12000			50

INDUSTRIE REX I SPS gesteuert					
Gewichtsbereich	ŭ	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
10-20g	10	30000		gewirkt / ungewirkt	50
20-30g	10	30000			50
20-60g	(6)\8	24000			50
30-85g	(6)\8	24000			50
30-100g	(3)\(4)\(5)\6	9000/12000/15000/18000			50
40-130g	(3)\(4)\(5)\6	9000/12000/15000/18000			50
60-150g	(3)\(4)\(5)\6	9000/12000/15000/18000			50

SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
30-100g	5	12000	kombinierbarer Gewichtsbereich kombinierbarer Gewichtsbereich		40
95-200g	3	7200		gewirkt / ungewirkt	40
30-100g	6	14400			40
40-130g	3	7200			40

# INDUSTRIE REX III SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
10-20g	(12)\14	36000/42000		gewirkt / ungewirkt	50
20-30g	(12)\14	36000/42000			50
30-100g	(8)\(9)\10	24000/27000/30000			50
30-100g	(6)\(7)\8	18000/21000/24000			50
40-130g	(6)\(7)\8	18000/21000/24000			50

SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
85-180g	4	8400		gewirkt / ungewirkt	35
100-210g	4	8400			35
150-300g	4	8400			35
180-350g	3	6300			35
450-620g	2	4200			35

# INDUSTRIE REX II PLUS SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
150-300g	5	10500		gewirkt / ungewirkt	35

### INDUSTRIE REY II AW

# wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit		kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
22-60g	4	14400		gewirkt / ungewirkt	60
30-70g	4	14400			60
55-100g	4	14400			60
85-150g	4	14400			60
22-60g	(3)\(4)\(5)\6	10800/14400/18000/21600	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar		60
55-100g	(3)\(4)\(5)\6	10800/14400/18000/21600			60
70-130g	(3)\(4)\(5)\6	10800/14400/18000/21600			60
85-150g	(3)\(4)\(5)\6	10800/14400/18000/21600			60

### INDUSTRIE DEV II AW / AW L

# wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute	
85-150g	(4)\(5)\6	14400/18000/21600			60	
130-200g	(4)\(5)\6	14400/18000/21600			60	
22-60g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800			60	
30-70g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	über wechselbare Trommelleisten		60
55-100g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800		gewirkt / ungewirkt 	60	
70-130g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800			60	
85-150g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800			60	
22-60g	9	32400			60	
70-130g	9	32400	bare Trommelleisten kombinierbar		60	
22-60g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000			60	
55-100g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000	bare Trommelleisten kombinierbar		60	

### INDUSTRIE REY IV AW / AW H

wechselbare Trommelleisten I SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
85-150g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	alle Gewichtsbereiche über wechselbare		60
130-200g	(6)\(7)\8	21600/25200/28800	Trommelleisten kombinierbar		60
22-60g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000	alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar alle Gewichtsbereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar	gewirkt / ungewirkt	60
30-70g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000			60
55-100g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000			60
70-130g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000			60
85-150g	(8)\(9)\10	28800/32400/36000			60
· ·	(10)\(11)\12	36000/39600/43200			60
	(10)\(11)\12	36000/39600/43200			60
55-100g	(10)\(11)\12	36000/39600/43200			60

### INDUSTRIF REX COMPACT AW NR420

wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
25-55g	(3)/(4)/(5)/6	9000/12000/15000/18000	alle Gewichts- bereiche		50
55-105g	(3)/(4)/(5)/6	9000/12000/15000/18000		gewirkt / ungewirkt	50
70-135g	(3)/(4)/5	8100/10800/13500			45
150-230g	(3)\4	7200/9600			40
230-350g	(2)/3	4200/6300			35

### INDUSTRIE REX COMPACT AW NB560

wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
25-55g	(4)\(5)\(6)\(7)\8	21000/24000 alle Gewichts- bereiche über wechselbare 8100/108000/13500/16200 Trommelleisten			50
55-105g	(4)\(5)\(6)\(7)\8				50
80-160g	(3)\(4)\(5)\6		gewirkt / ungewirkt	45	
150-230g	(3)\(4)\5	7200/9600/12000	in Verbindung mit Riemenspreizband		40
230-350g	(2)\(3)\4	4200/6300/8400			35

# wechselbare Trommelleisten | SPS gesteuert

Gewichtsbereich	Reihigkeit	max. Stundenleistung	kombinierbar & wechselbar	gewirkt / ungewirkt	Hubzahl / Minute
25-55g	(4)/(5)/(6)/(7)/ (8)/(9)/10	12000/15000/18000/21000/ 24000/27000/30000/	alle Gewichts- bereiche über wechselbare Trommelleisten kombinierbar in Verbindung mit Riemenspreizband	gewirkt / ungewirkt	50
55-105g					50
70-135g	(4)/(5)/(6)/(7)/8	10800/13500/16200 18900/21600			45
150-230g	(3)/(4)/(5)/6	7200/9600/12000/14400			40
230-350g	(2)\(3)\4	6300/8400/10500			35





# SERVICE & ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus 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.



Wahrend der Burozeiten: **+43 316 6901 0**Außerhalb der Bürozeiten: **+43 316 6901 739** 



KENIG

QR-Code zur Produktkategorie "Teilen & Wirken"