



V4 Stress-Free Technologie Hausmesse

Donnerstag, 6. Okt. 2022

Bäckerei-Produkte

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie

11:15 Vorführung der Rheon Maschinen

1. VX122 – V4 Stress Free Divider (der große Abwieger für Brötchen und Brot)
- **Ciabatta-Brötchen**
2. Twin Divider VX222 (Version 40 Schnitte/Min./Reihe) *neue Version!!!*
Der noch schnellere Twin Divider für die Produktion von Kleingebäck und, wie gewohnt auch für Brot
- **Walnussbrötchen**
3. KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine
mit Ultraschall-Schneideeinheit und kompakter Absetzanlage, sowie Open-Top Abteilverrichtung
- **Körnerbrötchen mit herzhafter Füllung**
als eckiges Brötchen und als rundes Brötchen, beides mit sichtbarer Füllung

12:00 Pause

- Anwendungsbeispiele
- Verkostung einiger Muster

12:45 Vorführung der Rheon Maschinen

4. SR-2 Twin Divider mit Rundwirker (Cup Rounder) und VR501 Langwirker *neue Version!!!*
- **Krusties, Rosinenbrötchen, rustikale Spitzbaguette**
5. Twin Divider mit Roggenoptionen
- **Roggenmischbrot - weicher Teig**

13:15 Produktbewertung

- Fragen und Antworten

13:30 Programmende

Programmänderungen vorbehalten

Veranstaltungsort: Rheon Automatic Machinery GmbH, Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf