



Rheon Hausmesse in Zusammenarbeit mit Lesaffre
Handwerkliche Qualität mit Automatisierung

Mittwoch, 11. Februar 2026

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Vorstellung Lesaffre & Einführung in die Rheon Technologie

11:30 Vorführung der Maschinen mit Lesaffre Rezepturen

1. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch
Roggenmischbrot 80/20 (versch. Variationen) mit Freyja (Aktiver lebender flüssiger BIO-Sauerteigstarter) LV 4 und LV 5 (Sauerteigstarter in Pulverform)
2. Twin Divider VX222 mit Punchrounder und Langroller
Rustikales Baguette mit Baguette 1 % und Crème de Levain Dinkel Französisches Landbrot
3. KN551 Form-, Füll und Portioniermaschine
Hefeteig mit Soft'n Fresh und Graumohnfüllung
4. Twin Divider VX222 mit Cup Rounder
Rustikale Brötchen mit Zavarka gekeimter Roggen und Brötchen Spezial CL + Malz

12:30 Pause

- Verkostung einiger Lesaffre Gebäcke
- Produktbeispiele aus der Praxis

13:15 Vorführung der Rheon Maschinen

5. Stress Free Divider VX122
Eckige Brötchen mit Zavarka Hafer und Brötchen Spezial CL + Malz
6. KN050 Form-, Füll und Portioniermaschine mit SK400 Ultraschall-Schneideeinheit und KP242 Absetzung auf Bleche
Automatische Herstellung von Teegebäck ohne Zwischenkühlung
7. Twin Divider Linie mit 4-reihigem Cup Rounder
Brioche mit Soft'n Fresh und LV1 (Sauerteigstarter in Pulverform)

14:00 Produktbewertung

- Fragen und Antworten

14:30 Programmende

Programmänderungen vorbehalten

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