

Twin Divider & KN-Encrusting Technologie.

Hausmesse bei **Rheon**
in **Düsseldorf**
mit **Zeelandia**



RHEON  **Zeelandia**



Programm

08. Juli 2026

10:00 Uhr – Beginn der Veranstaltung

- Begrüßung & Einführung in die Technologie

11:15 Uhr – Praktische Vorführungen

1. KN050 Form-, Füll- und Portioniermaschine mit kompakter Absetzanlage KP303 – neues Modell
 - Quarkteiggebäck mit süßer Füllung
2. KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine und Absetzvorrichtung
 - SoftGenuss Pur mit Tandoori-Füllung
3. Twin Divider VX 222 und VR511 Langwirker – neues Modell
 - Opa-Dinkel-Baguette
4. Twin Divider VX222 mit Cup Rounder
 - Dinkel Kartoffel Krusti

12:15 Uhr – Mittagspause mit Verkostung der Muster

13:00 Uhr – praktische Vorführungen

5. Stress Free Divider VX132 – neues Modell
 - Roggenbrötchen Plus
6. Triple Divider VX223 – neues Modell
 - Wurzelkruste
7. Twin Divider VX222 mit Punch Roudner
 - Kartoffel-Schmand-Brot mit PomCarrée

14:00 Uhr – Produkt-Präsentation und -Bewertung

14:30 Uhr – Programmende

Programmänderungen vorbehalten.
Die Teilnahme an der Veranstaltung inkl. Begleitmaterial und Verpflegung ist kostenfrei.

Unser Team

Zeelandia

Heiner Münster

- Konditormeister
- Anwendungstechniker Industrie/Großkunden

Volker Riegler

- Anwendungstechnik F&E
- Bäckermeister
- Sens. Sachverständiger DLG für Brot & Brötchen

Timo Spazierer

- Bäckermeister

Julian Scheiffele

- Bäckermeister

Rheon

Michael Kretschmann

- Bäckermeister

Marco Hüllecremer

- Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie (FH), Bäckermeister

Mio Sakamoto

Sekretariat

Carlton Food-Technik GmbH

Peter Clevn

Organisation

Arbeitskleidung wird nicht benötigt.
Kittel und Hauben werden von Rheon gestellt.

Für eventuelle Fragen wenden Sie sich bitte an: Heiner Münster

Mobil: 0163-789 67 67
heiner.muenster@zeelandia.de

Sylvia Trettin

Telefon: 069-95 0 55 350 Mobil: 0163-789 66 94
sylvia.trettin@zeelandia.de