



DIE HELLMICH
BACKWELT

Rheon Hausmesse in Zusammenarbeit mit der Hellmich Backwelt
Handwerkliche Qualität mit Automatisierung

Mittwoch, 15. April 2026

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Die Hellmich Backwelt stellt sich vor. Einführung in die Rheon Technologie

11:30 Vorführung der Maschinen mit Hellmich Rezepturen

1. Twin Divider VX222 mit Arbeitstisch
„Dicke Antoinette“ unser Landbrot mit Emmer
2. Twin Divider VX222 mit Punchrounder und Langroller
„Herr Kurz“ unser Haferbrot mit ca. 50 % Haferanteil
3. KN551 Form-, Füll und Portioniermaschine
„Brotatas“ Brot-Balls mit Füllung
4. Twin Divider VX222 mit Cup Rounder
„Knuspies“ unsere Kartoffelbrötchen mit verschiedenen HL-Toppings

12:30 Pause

- Verkostung einiger Hellmich Produkte
- Produktbeispiele aus der Praxis

13:15 Vorführung der Rheon Maschinen

5. Stress Free Divider VX132 – neues Modell mit Langroller
„Aromakrüstchen“ unser langzeitgeführtes Weizenbrötchen
6. KN551 Form-, Füll und Portioniermaschine
Brioche-Sticks mit Stollen-Füllung
7. Triple Divider VX223 – neues Modell
„Mr. Ronald“ unser Dinkelmischbrot mit Champagnerroggen und Apfelsaft

14:00 Produktbewertung

- Fragen und Antworten

14:30 Programmende

Programmänderungen vorbehalten