## ***Cornucopia und V4 Hausmesse***

***Mittwoch, 16. September 2026***

# ***Klein, aber fein. Food Produkte im Kleinformat***

***hergestellt mit Rheon Maschinen***

**10:00** **Beginn der Hausmesse**
- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon-Cornucopia Technologie

**10:45** **Vorführung der Rheon-Maschinen**

***Cookie Bites – ein Biss und weg ist das Teil***
**Die süße kleine Kugel und auch als Mini-Stick, mit und ohne Füllung**
KN050 Form-, Füll- und Portioniermaschine mit kompakter Absetzanlage KP303 – neues Modell !!!

**Brotkonfekt mit herzhafter Füllung, der kleine Happen für zwischendurch, länglich, rund und als Mini-Pizza**
KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine und Absetzvorrichtung

**11:15** **Besuch des Musterraums mit vielen Cornucopia Produktbeispielen**

**11:30** **Einführung in die Rheon Stress-Free Technologie**

**12:00** **Mittagssnacks**

- Verkostung einiger mit Rheon Maschinen hergestellter Produkte
- Beispiele aus der Praxis

**12:45** **Vorführung der Rheon-Maschinen**

**Eckige Brötchen-Variationen bis zu 6-reihiger Produktion**
Stress Free Divider VX132 – neues Modell !!!

**Kleine rustikale Brote** mit
Twin Divider VX222 mit Punch Rouder und Arbeitstisch

**Knusperstängchen**
Twin Divider VX 222 und VR511 Langwirker – neues Modell !!!

**Partybrötchen**
Twin Divider VX222 mit Cup Rounder und Arbeitstisch

**13:45** **Produkt-Präsentation und Bewertung**
- Frage und Antwort

**14:00** **Programmende** **Programmänderungen vorbehalten**

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