V4 Hausmesse – hochwertige Qualitätsmaschinen für die Bäckerei

Donnerstag, 26. November 2026

„Kühl und weich, macht den Bäcker reich“

Bäckereiprodukte, hergestellt mit Rheon Maschinen

10:00 **Beginn der Hausmesse**

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon V4 Teigband-Technologie

11:00 **Vorführung der Rheon-Maschinen**

Eckige Brötchen-Variationen bis zu 6-reihiger Produktion. Das etwas „Mehr“ an TA bei Brötchen läppert sich…
Stress Free Divider VX132 – neues Modell !!!

Pizza mit Rheon, auch hier mit langer Tiegführung
Pizza Spinner und Pizza Stretcher

Brötchen mit langer Teigführung und Brot auf einer Anlage
Triple Divider VX223, der große Bruder des Twin Dividers

11:45 **Besuch des Rheon Musterraumes und Mittagssnacks**

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

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

R**ustikale Brote mit langer Teigruhe und hoher TA**
Twin Divider VX222 mit Punch Rounder und Arbeitstisch

Gezwirbeltes Kleingebäck
Twin Divider VX 222 und VR511 Langwirker

Brötchen-Variationen
Twin Divider VX222 mit Cup Rounder und Arbeitstisch

13:30 **Produkt-Präsentation und Bewertung**

- Frage und Antwort

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

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