Rheon V4 Hausmesse in Zusammenarbeit mit Grüninger-Mühlen
Handwerkliche Qualität trifft Automatisierung

Donnerstag, 19.November 2026

10:00 **Beginn der Hausmesse**

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie
- Vorstellung der Grüninger Mühlen

11:00 **Vorführung der Rheon Maschinen mit Grüninger-Mühlen Rezepturen**

1. **Twin Divider VX222**
   Urgetreide Ruchbrot - Langzeitführung in Wanne - TA186
2. **Twin Divider VX222**
   Dinkel Ruchmehl Brötchen mit Saaten - Langzeit als Teigstück - TA172
3. **KN551**
   Dinkel Ruchmehl Snack - mit pikanter Flammkuchen Füllung (Open Top)
4. **Twin Divider VX222 mit Punch Rounder**
   Dinkel Ruchbrot – Langzeitführung im Gärkorb – TA187
5. **Twin Divider VX222 mit Cup Rounder**
   Ruchmehl Bürli – Langzeitführung als Teigstück – TA177
6. **Twin Divider VX222**
   Berg Wurzelbrot Rustico Langzeitführung in Wanne – TA 183

12:30 **Pause – Mittagsverpflegung**

- Verkostung der Hergestellten Produkte mit Wurst/Käseplatte

13:30 **Produktbewertung**

- Fragen und Antworten

14:00 **Programmende**

Programmänderungen vorbehalten!

Veranstaltungsort: Rheon Automatic Machinery GmbH, Saumweg 30, 89257 Illertissen