

# Füller „Made in Austria“

**REX Technologie präsentierte sich in Frankfurt erfolgreich dem internationalen Publikum**

**R**oland Schindecker, Prokurist von REX Technologie Austria, zog nach sechs Messetagen in Frankfurt eine rundherum zufriedene Messebilanz: „Die Internationalität der IFFA bietet ein ideales Umfeld, um unser Know-how perfekt zu präsentieren. Frequenz und Kontakte waren hervorragend und wir hatten an allen Tagen alle Hände voll zu tun, um den Interessenten unser Programm vorzustellen. Vor allem die Hackfleischlinie stieß auf reges Interesse.“

## Hackfleischlinie

Die von Rex Technologie entwickelte Hackfleisch-Portionslinie ist auf die Anforderungsprofile und Bedürfnisse industrieller Verarbeiter perfekt angepasst worden. Als modulares System konzipiert kann die Linie rasch und individuell auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt werden. Durch dieses „Feature“ ist die Hackfleisch-Portionierlinie von REX Technologie eine optimale wirtschaftliche Linienlösung, mit der die Produktqualität des Hackfleisches gesteigert wird.

Ganz wichtig bei der Hackfleischproduktion ist der Zerkleinerungsprozess. Das vorzerkleinerte Füllgut wird durch die REX-Vakuumfüllmaschine exakt portioniert und im REX-Hackfleischfüllwolf MC 3-3 auf die endgültige Endkörnigkeit und Produktgröße gewolft. Durch die individuelle Möglichkeit der Drehzahlregelung des Füllwolfantriebes wird ein perfektes Schnittbild garantiert.

Weitere Vorteile ergeben sich durch:

- Das sanfte, das Produkt schonende Schneidsystem der REX-Füllwolftechnik – so ist eine Erwärmung des Produkts praktisch ausgeschlossen.
  - Das Flügelzellenförderwerk evakuiert das Füllgut optimal von Luft und sorgt für exakteste Portioniergenauigkeit.
- In die modular aufgebauten Wolköpfe MC 3-1 und MC 3-3 können verschie-

denste Schneidsatzvarianten eingesetzt werden.

Wahlweise kann der MC 3-1 auch mit einem Hartteileseparator betrieben werden. Die Endlochscheibe wird individuell auf die gewünschte Portionsgröße des Kunden abgestimmt.

Die Produktbreite reicht von 60 bis 220 mm mit verschiedensten Endkörnigkeiten.

Der mit der REX-Vakuumfüllmaschine verbundene und an den Hackfleischfüllwolf angebrachte REX-Hackfleischportionierer RHP 240 transportiert den ausgestoßenen Produktstrom und schneidet die Portionen exakt auf ihre Größe. Hierdurch wird eine exakte Gewichtsgenauigkeit erzielt.

Die Geschwindigkeit der beiden voneinander unabhängig laufenden Transportbänder kann auf den Produktstrom jederzeit abgestimmt werden. Angesteuert wird der Hackfleischportionierer sowie der Füllwolf durch die Touchscreensteuerung an der Vakuumfüllmaschine. Hier werden alle Einstellparameter eingestellt und ständig überwacht.

## Industriefüller

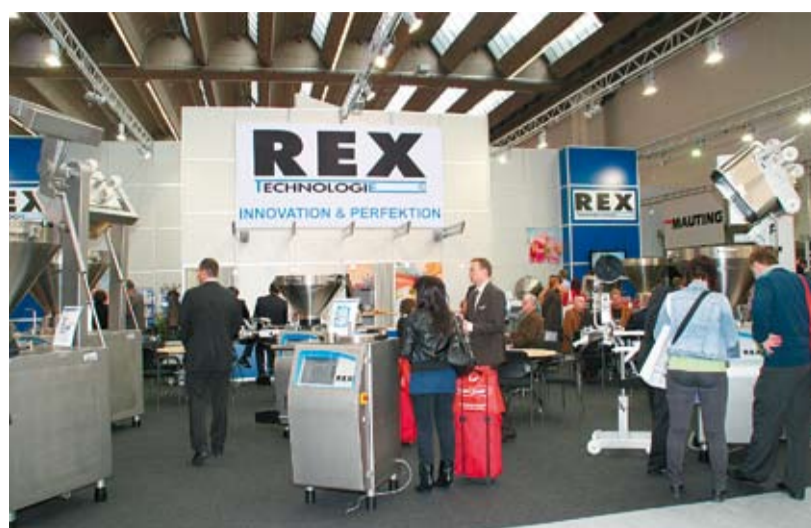
RVF 911 ist für den industriellen Einsatz in fleischverarbeitenden Betrieben sowie größeren, teilweise hochspezialisierten Betriebseinheiten ausgerichtet. Er zeichnet sich durch seine unglaubliche Füllleistung aus. Die zu den Serien 500 und 700 nochmals gesteigerte Durchsatzmenge ist die optimale Lösung für Einzelanwendungen, aber auch zur Einbindung in komplette Linienlösungen mit diversen Clipmaschinen oder anderen Vorsatzgeräten gedacht. Das glattflächig und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Förderwerk, welches im Durchmesser zur Serie 500 und 700 nochmals vergrößert wurde, ist das sogenannte Herzstück und ga-

rantiert beste Portioniergenauigkeit. Die Förderwerke sind mit 16 oder 6 Schiebern, wahlweise auch mit Blind-schiebern erhältlich. Die Maschine wurde so konzipiert, dass bei der Reinigung das Wasser aus dem Förderwerk selbstständig auslaufen kann. Der RVF 911 ist optional in Kombination mit einer voll integrierten Hebeschwingarm-Beschickung für 200 oder 300 Liter Normhubwagen lieferbar.

## Handwerksfüller

Der RVF 327 ist für Handwerksbetriebe mit häufigem Sortenwechsel und normalen Brätmengen konzipiert. Zuverlässigkeit, schnelle und einfache Reinigung, Minimierung der Restmengen und niedrige Energiekosten zeichnen den RVF 327 aus. Das aus verschleißfestem Edelstahl gefertigte Flügelzellenförderwerk garantiert eine hohe Standzeit sowie höchste Produktqualität. Es garantiert einen schonenden Transport aller Füllmassen und minimale Restluft im Brät.

Der Touchscreen garantiert dem Anwender einfachste Bedienung und ist nach den Anforderungen der Industrie konzipiert – die Technik der Großen



Reges Treiben am Stand von REX Technologie, wo Füll- und Portioniertechnik für Handwerk, Gewerbe und Industrie präsentiert wurde

Fotos: Köstenbauer

steht somit auch dem handwerklich orientierten Betrieb zur Verfügung. Die standardmäßig vorhandene Clippersteckdose erlaubt jederzeit das Ansteuern von diversen Clip- bzw. Zusatzmaschinen. Es stehen Klapprichtervarianten von 90 und 150 Litern Inhalt zur Auswahl. Auf Anfrage kann der RVF 327 auch mit einer konventionellen Mastbeschickungsanlage für 120-Liter-Normhubwagen ausgestattet werden.

Natürlich erlaubt es der RVF 327 jederzeit, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen, um das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdär-

men zu erleichtern.

[www.rex-austria.at](http://www.rex-austria.at)

**Meisterprüfung in Landshut**  
Einzigste Meisterschule mit 4 Lehrgängen pro Jahr  
In 9 Wochen Vollzeit zum  
**Meisterbrief**  
Nächster Termin:  
**09. 09. bis 12. 11. 2010**  
Neuer Lehrgang: Betriebswirt (HWK)  
**06. 09. bis 14. 11. 2010**

**1. Bayerische Fleischerschule**  
Dr. Herbert Huber GmbH  
Geschäftsführer Georg Zinkl  
Straubinger Straße 16, 84030 Landshut  
Tel. 0049/871 72030, Fax 72050  
[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)  
[info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)

# Partnerschaft in Edelstahl

**Doleschal Anlagenbau präsentierte sich auf der IFFA in gänzlich neuem Kleid**

**E**in neues Logo, neue Broschüren und eine neue Website gehören ebenso zum neuen Auftritt wie ein besonders gelungener Messestand. Vertreten war die Firma **Doleschal** durch Geschäftsführer Willibald Jagersberger, das gesamte Verkaufsteam und dem Doleschal-Serviceleiter. Ausgestellt wurden auf der IFFA gleich mehrere Anlagen für Gewerbe- und Industriebetriebe. Das neue verbesserte hygienische Anlagendesign von Doleschal zeichnet sich durch ein formschönes, besonders leicht zu reinigendes Design aus. Es wurde besonders darauf geachtet, auf Ecken, Kanten und Spalten möglichst zu verzichten. Langwieriges Reinigen und Ablagerungen an schwer zugänglichen Stellen gehören damit der Vergangenheit an. Neben der bewährten Doleschal-Brat- und -Backanlage wurde die neue Doleschal-Rauchanlage im abluftreduzierten System ausgestellt. Diese Rauchanlage mit dem Raucherzeuger der Super-Smoke-Serie zeichnet sich durch eine besonders hohe Rauchdichte bei gleichzeitig minimalem Schadstoffausstoß aus. Über eine Turbine an der Rückseite des Raucherzeugers und mehrere Steuerventile kann dabei die Rauchentstehungstemperatur mit einzigartiger Genauigkeit gesteuert werden, was zu immer gleichen Ergebnissen führt.

## Partnerschaft in Edelstahl

Langjährige Partnerschaften mit Kunden und Vertretungen sind uns wichtig. Der Messestand der Firma Doleschal auf der IFFA 2010 war darum auch ein wichtiger Treffpunkt, um diese Verbindungen zu pflegen. Ständig waren Mitarbeiter der internationalen Vertretungen von Doleschal am Messestand, um Kunden aus ihren Ländern in Empfang zu nehmen. Besonders freut man sich, dass auf der IFFA das 25-jährige Bestehen der Firma **Thielmann** gefeiert werden konnte. Doleschal und Thielmann verbindet eine lange Partnerschaft in Polen. Auf diesem Wege möchte man sich auch bei den Partnern bedanken: **Schaller Le-**



Voll im Einsatz: Das Doleschal-Team mit Willibald Jagersberger, Hermann Maier, Anton Kreitmayer, Gary Schnett, Martin Wallnöfer und Christian Jagersberger (v. l.) konnte auf der IFFA die internationalen Geschäftsbeziehungen weiter ausbauen

**bensmitteltechnik, Vesantii Oy, nv p de boel, Perfect Packaging, Best Cut, Selka, Thielmann, De Boer Trading, Sensor Ltd, Minh Giang, Conserves Technik, Laska und Neraal Maskin.**

## Erfolg in Edelstahl

Für Doleschal Anlagenbau war die Messe erfolgreich. „Von unserer Vertretung Schaller Lebensmitteltechnik konnten mehrere große Aufträge abgeschlossen werden. Neben Großaufträgen, die über die Firma Schaller Lebensmitteltechnik hereingenommen werden konnten, wurden auch in

vielen Ländern Aufträge konkretisiert: Gemeinsam mit unserem Partner für Norwegen, der Firma Neraal, konnte ein Auftrag für Kochkammern abgeschlossen werden. In vielen anderen Ländern wurden konkrete Projekte diskutiert und verhandelt. Besonders hervorheben möchten wir an dieser Stelle eine neue Vertretung: Die Firma **Schur** in Brasilien wird in Zukunft österreichische Maschinen der Firma Doleschal aus Steyr anbieten“, fasst Geschäftsführer Willibald Jagersberger den Messeverlauf zusammen.

[www.doleschal.com](http://www.doleschal.com)



Neben der bewährten Doleschal-Brat- und -Backanlage wurde die neue Doleschal-Rauchanlage im abluftreduzierten System ausgestellt

Fotos: Heinz



Prokurist Roland Schindecker informierte auf der IFFA zahlreiche internationale Unternehmen über die Vorzüge seiner Vakuumfüller



Auf der IFFA vorgestellt: Der RVF 740 in Kombination mit einer Aufhängelinie