

Billa portioniert mit REX

Faschieretes und Cevapcici-Produkte werden in Oeynhausen mit einer Portionieranlage des heimischen Füllmaschinenproduzenten aus Thalgau in Salzburg erzeugt

Für die Anschaffung der Hackfleischportionierlinie im neu gebauten Fleischerlegebetrieb in Traiskirchen hat **Billa** natürlich alle namhaften Produzenten genauestens unter die Lupe genommen. Trotz des harten Mitbewerbs konnte sich das österreichische Unternehmen **REX-Technologie** gegen den Mitstreiter durchsetzen und den Auftrag für sich

liche Linienlösung und steigert die Produktqualität des Faschiereten. Ein weiterer positiver Aspekt für die Kaufentscheidung pro REX war der preisliche Vorteil durch den Direktvertrieb des Herstellers aus Österreich. Dies kommt dem österreichischen Kunden – gegenüber den Handelsvertretungen des Mitbewerbs – speziell zugute. Anton **Eisenführer**, Leiter der BILLA

Durch die individuelle Möglichkeit der Drehzahlregelung des Füllwolfantriebes wird ein perfektes Schnittbild garantiert.

Weitere Vorteile werden erzielt durch:

- ein sanftes Schneidesystem der REX-Füllwolftechnik, welches das Produkt nicht erwärmt
- 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 verschiedenste Schneidsatzvarianten eingesetzt werden. Wahlweise kann der MC 3-1 auch mit einem Hartteileseparator betrieben werden. Die Endlochscheibe wird individuell und ganz auf die Formgröße des Endkunden abgestimmt. Die Produktbreite reicht von 60 bis 220 mm mit unterschiedlichen Endkörnungen.

Linienproduktion

Hackfleischportionierer RHP 240 komplettiert die Linie. 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 höchste 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 Parameter eingestellt und ständig überwacht.

Die Merkmale

Einzigartige Merkmale sind:

- einfache Bedienung



Bis zu 120 Portionen Faschieretes und Cevapcici pro Minute werden in Oeynhausen mit einem Rex RVF 761 und dem angeschlossenen Hackfleischportionierer RHP 240 erzeugt

verbuchen. Die innovative Hackfleischportionierlinie von REX ist für die industriellen Anforderungsprofile und deren Bedürfnisse entwickelt worden. Die bei Billa installierte Vakuumfüllmaschine RVF 761 zusammen mit dem Hackfleischportionierer RHP 240 bringt es auf eine Portionierleistung von bis zu 120 Portionen in der Minute. Faschieretes und Cevapcici können für verschiedenste Schalengrößen portioniert und gleichzeitig auf die dementsprechende Endkörnung gewolft werden. Durch dieses „Feature“ ist die Hackfleischportionierlinie von REX-Technologie eine optimale wirtschaft-

Fleischerlegebetriebe in Österreich, sagte dazu: „Wir haben alle namhaften Hackfleischlinien am Markt für die Kaufentscheidung einbezogen. Das Konzept von REX hat uns überzeugt, und wir sind froh, diese Entscheidung getroffen zu haben.“

Exakt portioniert

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 Endkörnung und Produktgröße gebracht.

Das Pickerl vom Profi

Modernste Auszeichnungstechnik von Bizerba sorgt bei Billa für präzise Etikettierung

Die modulare Bauweise des GLM-I erlaubt den gleichzeitigen Einsatz von bis zu 6 Etikettendruckern. Dank dieser Bauweise ist eine

nachträgliche Installation von Etikettieren einfach möglich. Die richtige Auswahl am Applikator (Band-, Blas-, Stempel- oder Rotationsapplikator)

ermöglicht eine hohe reproduzierbare Etikettiergenauigkeit mit einer Toleranz von nur +/- 2mm. Mit Hilfe der PLU-abhängigen Einstellung des Druckers in vertikaler und horizontaler Richtung zur optimalen Etikettierhöhe und Querverstellung ist die präzise Etikettierung möglich. Mit einer Druckbreite bis zu 168 mm, einer Rollenaufnahme von 300 mm im Durchmesser, einer Waagenteilung von 2 g bis 10 kg und kundenspezifische programmierbare Bedienführung kann der GLM-I von **Bizerba** den Kundenwünschen Rechnung tragen.

Für den optimalen Packungstransport stehen verschiedene Zusatzeinrichtungen zur Verfügung. Dreh- und Ausrichtstationen, Führungsschienen, V-Bänder für runde Produkte sind nur eine Auswahl davon. Die reinigungsfreundliche Konstruktion durch das hygienische Design mit abgerundeten Ecken und Kanten, der kompletten Edelstahlausführung und der offenen mechanischen Struktur ermöglicht eine rasche, einfache und zielführende Reinigung und Wartung.

Manueller Preisauszeichner

Auch der Bizerba GLP bietet eine modulare Bauweise an. So kann dieser in Ergänzung und im Zusammenschluss zu einem Bizerba GLM-I als Summen drucker verwendet werden, oder mit

Reichherzer & Co

KOMPETENT – bei Naturdärmen
INNOVATIV – bei Endfertigung
FLEXIBEL – bei Verpackung

Meischlgasse 11
A-1230 Wien

Tel.: +43-1-661-25-0
Fax: +43-1-661-25-9

e-mail: reico@reico.at
www.reico.at

WIR BRINGEN IHRE WURST IN MODE

- einzigartiges Hygienedesign
- Portionierleistung bis zu max. 120 Portionen/min
- genaueste Portionierleistung von +/- 1 %
- einfache und rasche Linien einbindung
- perfekte Systemsynchronisation.

Weitere Informationen:
REX-Technologie GmbH & Co KG, Irlachstraße 31, 5303 Thalgau, Tel.: 06235/6116-0, Fax: 06235/6529, Mail: sales@rex-technologie.com Web: www.rex-austria.com



Modernste Technik aus Österreich: RVF 761 und RHP 240 von Rex Foto: Rex

eigener Waage als unabhängiger eigenständiger Preisauszeichner seinen Dienst verrichten. Weiterhin besteht die Möglichkeit, den Bizerba GLP direkt als PC-Drucker zu verwenden, oder als Preisauszeichner ohne Waage für Stückartikel. Diese Kombinatmöglichkeit kann noch erweitert werden, indem entweder die Bedieneinheit GT 240 mit normaler Tastatur, oder GT 12 C mit Touch-Screen-Bildschirm ge-

wählt wird. Noch weitere Optionen wie eine Thermotransfereinheit, die drahtlose Datenübertragung via WLAN, die Möglichkeit, RFID-Etiketten zu kodieren, Auf- und Abwickelungen und für den extrem harten Einsatz die Ni-rosta-Gehäuse-Ausführung bieten die Möglichkeit, den Drucker komplett auf die Bedürfnisse des Anwenders anzupassen.

www.bizerba.at



Im Billa-Zerlegebetrieb in Oeynhausen kommt die Auszeichnungs- und Etikettierungstechnik von Bizerba Foto: Köstenbauer

voran
anlagenbau

Ihr Spezialist für EU-konforme Schlacht- und Fleischfördertechnik

- Warteställe für Rinder/Schweine/Schafe
- Betäubungsanlagen für Rinder/Schweine/Schafe
- Brüh- und Enthaarungsanlagen
- Vor- und Nachreinigungsanlagen
- Schlachthanlagen
- Nebenproduktlinien und Entsorgungsanlagen
- Desinfektions- und Hygieneeinrichtungen
- Rohrbahn-/Fördertechnikanlagen
- Leerhakenlogistik-Anlagen
- Sägen und Geräte

voran Maschinen GmbH
A 4632 Pichl bei Wels · Inn 7 · T +43 (0) 72 49 / 444-0
F +43 (0) 72 49 / 444-10 · office@voran.at

www.voran.at