

REX
TECHNOLOGIE

INNOVATION & PERFECTION



Füllwolftechnik &
Hackfleischlinie

PERFEKTION AUF HÖCHSTEM NIVEAU



REX setzt neue Maßstäbe bei der Rohwurstproduktion

Die neue REX-Füllwolftechnik ermöglicht es, ein breites Spektrum individueller Anforderungen zur Verbesserung der Produktqualität bei gleichzeitiger Kostenoptimierung zu realisieren. Das technologisch ausgereifte und intelligente Füllwolfkonzept von REX ist optimal für die Rohwurstproduktion, aber auch für manche Brühwurstanwendungen. So wird durch die flexiblen und vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten eine Optimierung des gesamten Füllprozesses gewährleistet.



Der Vorteil steckt im Detail

Ein entscheidender Vorteil des REX-Füllwolfkonzeptes wird durch das gleichmäßige Heranführen des Produktes bei stets gleichmäßigem Drücken an die Lochscheiben erzielt. Der ganz auf Ihr Produkt abgestimmte Schneidsatz garantiert ein klares und kompaktes Schnittbild ohne Schmierung. Das unterstützt die Diffusion von Feuchtigkeit aus dem Produkt und gewährleistet somit einen raschen und optimalen Reife- und Trocknungsprozess.

RVF 700

RVF 900



Füllwolftechnologie bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Die Baureihen RVF 700 und 900 erlauben es jederzeit optional einen Füllwolf anzubringen. Der unabhängige Servoantrieb des Füllwolfes, welcher über die Touchscreensteuerung geregelt wird, ermöglicht eine individuelle Anpassung der Schnittgeschwindigkeit an die jeweilige Anforderung. Generelle Vorteile bringt die REX-Füllwolftechnik durch:

- Verkürzte Vorzerkleinerung des Rohstoffes
- Reduzierter Restluftgehalt im Brät
- Klares Schnittbild ohne Schmierung
- Verbesserte Bindung des Endproduktes
- Optimale Reifung
- Optionales Separieren von Sehnen und Knochenteilen

Der Füllwolf kann flexibel mit dem Geradeausfüllrohr, einem Darmhaltergerät oder in Verbindung einer Clipmaschine betrieben werden. Weiters besteht die Möglichkeit zum Portionieren von Hackfleisch. In seiner Ausführung ist er wahlweise in einer dreifachen oder fünffachen Schneidsatzvariante erhältlich.

REX-Füllwolf MC 3-1



REX-Füllwolf MC 3-2



Endlochscheiben von 1,5-8 mm



Füllwolftechnik



5-teiliger Schneidsatz MC 3-1 / MC 3-2



5-teiliger Separiersatz MC 3-1 / MC 3-2



MERKMALE

- Im Füll-, Portionier- und Abdrehmodus einsetzbar
- Zur Verarbeitung von Roh- und Frischwurst sowie Hackfleisch
- Lochscheibendurchmesser: 130 mm
- Schneidsatzvarianten in dreifacher und fünffacher Ausführung
- Angetrieben durch einen unabhängigen Servomotor
- Endlochscheiben zwischen 1,5 und 8 mm

**RHP
240**



Hackfleischtechnologie für wirtschaftliche Produktion

Die von REX entwickelte Hackfleischportionslinie orientiert sich an den industriellen Anforderungsprofilen. Das modulare System kann rasch und individuell an alle Bedürfnisse der Kunden angepasst werden. Dadurch wird die Hackfleischportionierlinie von REX zur optimalen wirtschaftlichen Lösung. Sie steigert die Produktqualität des Hackfleisches.

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

Weitere Vorteile werden erzielt durch:

- ein sanftes Schneidsystem der REX-Füllwolftechnik, bei dem das Produkt nicht erwärmt wird.
- das Flügelzellenförderwerk. Es evakuiert das Füllgut optimal von Luft und sorgt für exakte Portionierungen.

In die modular aufgebauten Wolköpfe MC 3-1 und MC 3-3 können verschiedene 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.

MC 3-3 inkl. RHP 240



REX-Füllwolf MC 3-3



8-teiliger Schneidsatz MC 3-3



Hackfleischportionierer RHP 240 komplettiert die Linie

Der mit der Füllmaschine verbundene und an den Hackfleischfüllwolf angebrachte REX-Hackfleischportionierer RHP 240 transportiert den ausgestoßenen Produktstrom und schneidet die Portionen auf Ihre Größe. Das gewünschte Gewicht wird dabei exakt erreicht. Die Geschwindigkeit der beiden voneinander unabhängig laufenden Transportbänder kann auf den Produktstrom jederzeit abgestimmt werden.

Weitere Merkmale:

- Einfache Bedienung
- Papierspender
- Einzigartiges Hygienesdesign
- Portionierleistung bis zu max. 120 Portionen/min
- Genaueste Portionierleistung von +/- 1 %
- Einfache und rasche Linieneinbindung
- Perfekte Systemsynchronisation

Egalisieren

durch exakte Portionierleistung



Qualität

perfektes Endprodukt



Wesentlich

der perfekte Produktausstoß



Flexibel

individuell einstellbare Portionsgrößen



Kompatibel

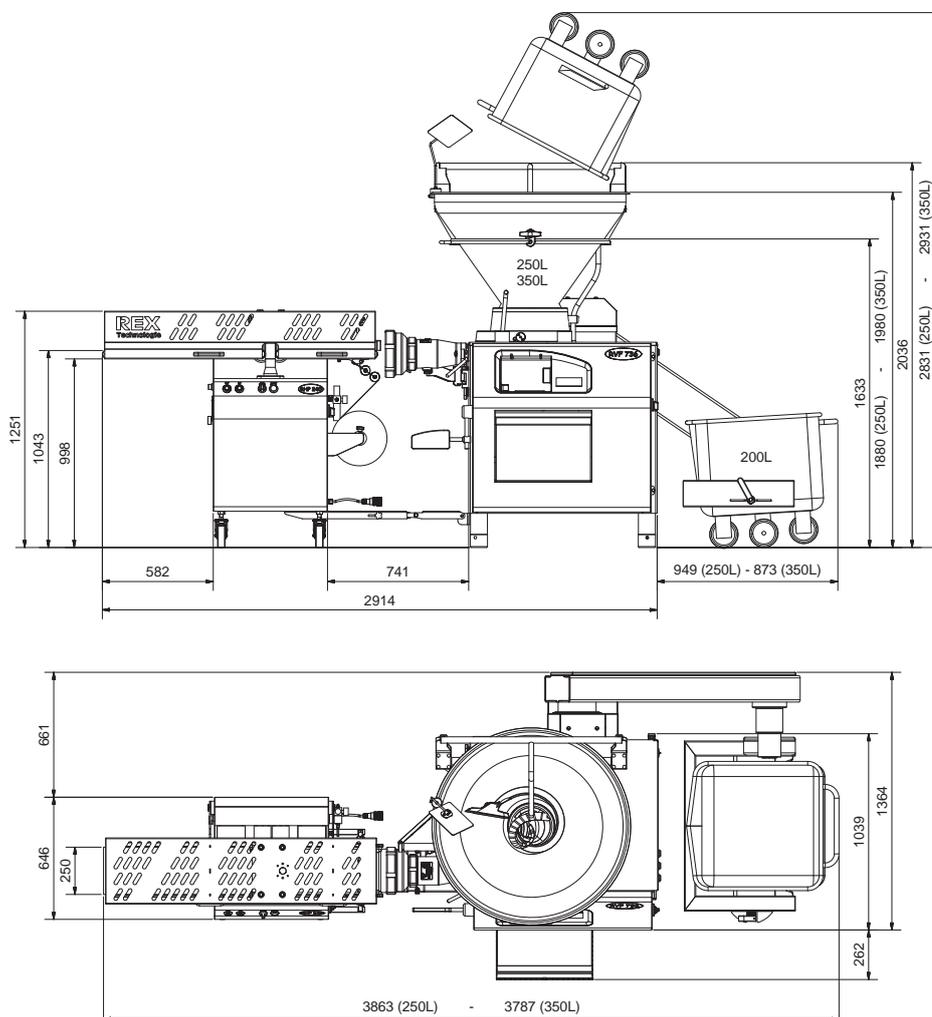
einfache und rasche Linieneinbindung



Technische Daten

Füllmaschinentypen	RVF 736, 761
Portioniergeschwindigkeit	Bis max. 120 Port/min
Portioniergenauigkeit	+/- 1 %
Maximale Produktgröße	Breite 220 mm, Höhe 100 mm, Länge 500 mm
Minimale Produktgröße	Breite 60 mm, Höhe 20 mm, Länge 100 mm
Anschlusswerte	1 kW, 3 Phasen, 10 Ampere Vorsicherung
Druckluftanschluss	7 bar
Druckluftverbrauch	1,5 m ³ /Std.
Papier	Max. Rollendurchmesser außen: 300 mm
	Max. Rollendurchmesser innen: 70 mm
	Min. Rollendurchmesser innen: 25 mm
	Max. Rollenbreite 240 mm
	Auch ohne Kartonrollen verwendbar
Nettogewicht	200 kg

■ Maßzeichnung RVF 700 inkl. RHP 240





REX Technologie GmbH & Co. KG
Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau
Telefon +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529
E-Mail: sales@rex-technologie.com
www.rex-technologie.com

