REX TECHNOLOGIE

ИННОВАЦИИ И СОВЕРШЕНСТВО



Система калибровка & линия по навешиванию сосисок

RKS 85



Гениальная система калибровки RKS 85

Система калибровки RKS компании REX – универсальное решение для точной калибровки всех видов искусственных и натуральных оболочек. Благодаря своей гибкости она может интегрироваться в любой технологический процесс. Концепция системы была разработана в соответствии с потребностями предприятий различной производительности. При калибровке оболочки наиболее важным фактором является достижение максимальной точности по длине и весу продукта, что является условием экономичного производства. Простой переход с натуральной оболочки на искусственную и наоборот также лежит в основе эффективного и разнообразного применения. По завершении процессов набивки и перекручивания колбасы передаются непосредственно на оба ленточных транспортера системы калибровки RKS. Это оптимизирует процесс перекручивания и сводит к минимуму количество брака из-за разрыва оболочки. Ленточные транспортеры регулируются по высоте и поэтому могут быть легко настроены для всех диаметров колбасной оболочки. Система RKS калибрует оболочки на необходимый диаметр и обеспечивает одинаковый вес и длину колбасного батона. Благодаря этому повышается качество продукции, и достигаются желаемые результаты.

Основные преимущества:

- Максимально точный вес продукта
- Одинаковая длина продукта при использовании натуральной оболочки
- Универсальная область применения
- Бережное перекручивание оболочки, благодаря чему сокращается количества брака
- Минимальные затраты времени на переоснащение
- Рационализация рабочего процесса

Система калибровки RKS оснащена серводвигателями, регулировка и контроль которых производятся через сенсорный дисплей шприца. Скорость транспортера автоматически настраивается под конкретный продукт и размер порции, что позволяет сократить затраты времени на переоснащение.

После транспортировки калиброванные колбасные цепочки передаются на систему RHS для подвешивания на крюки. Затем их можно снять с помощью коптильной палки.

Дополнительные преимущества RKS:

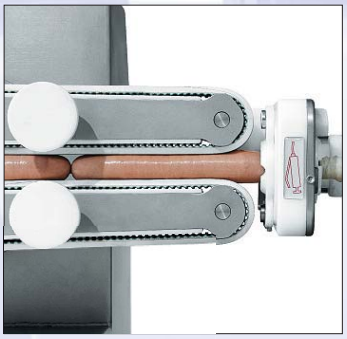
- Простое обслуживание и настройка установки
- Уникальная гигиеничная конструкция для простой и быстрой очистки
- Возможность использования с искусственными и натуральными оболочками
- Подключение ко всем колбасным шприцам серии RVF 400, 700 & 900
- Надежность благодаря качественному исполнению

Превосходная калибровка искусственных и натуральных оболочек



Бережное перекручивание оболочки, универсальная область применения.







RHS 230



Система RHS 230 существенно упрощает подвешивание колбасных изделий

Система RHS 230 компании REX – это рациональное конструктивное решение для подвешивания сосисок после процесса перекручивания.
Система может подключаться как к RKS 85, так и напрямую к держателю оболочки на вакуумном шприце. После перекручивания цепочка сосисок передается на систему RHS и подвешивается непосредственно на крюки, с которых ее можно снять с помощью коптильной палки
Система RHS 230 регулируется по высоте и настраивается под высоту вакуумного шприца или системы RKS 85.

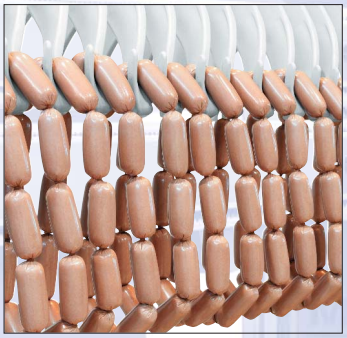
Система RHS 230 оснащена серводвигателем, управление которым осуществляется через сенсорный дисплей шприца. Она легко настраивается под конкретный продукт и размер порции, благодаря чему сокращаются затраты времени на переоснащение и регулировку. В зависимости от длины колбасной оболочки или продукта в программе системы управления могут быть заданы различные группы колбасных изделий с необходимым количеством крюков, размещаемых на системе RHS.



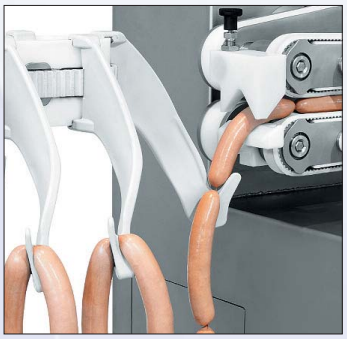
Универсальность
Широкая область применения



Эффективность
Экономичное перекручивание искусственных оболочек



Бережный принцип работы
Передача колбасных изделий на крюки не повреждает оболочку



Основные преимущества RHS:

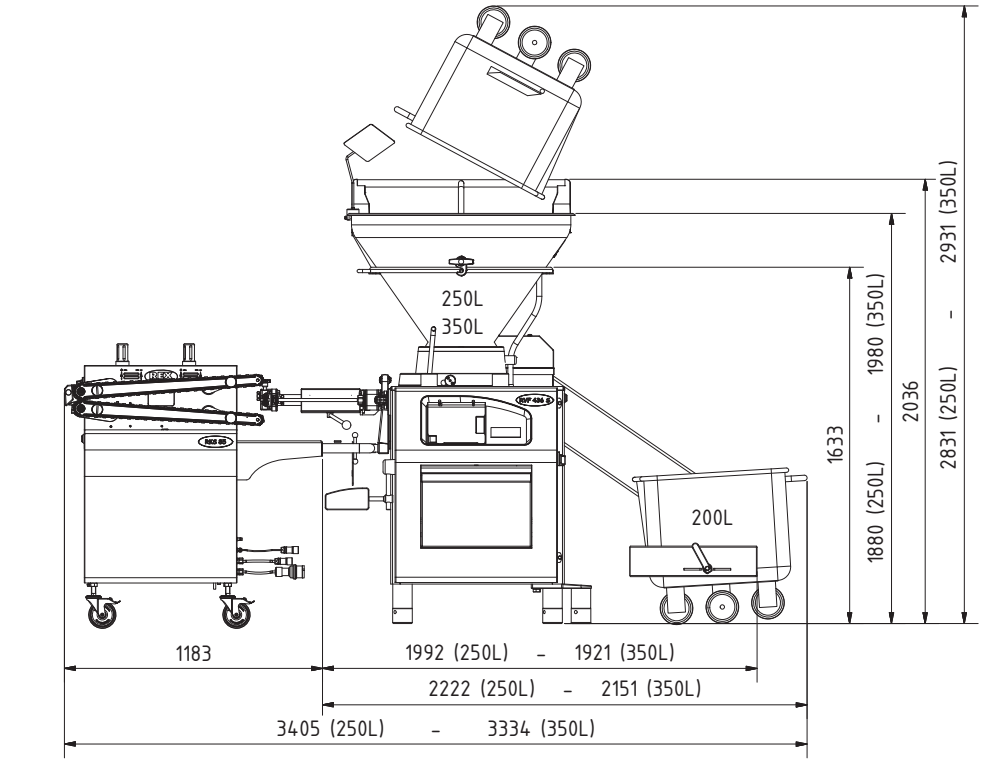
- Простое обслуживание и настройка установки
- Уникальная гигиеничная конструкция, обеспечивающая простую и быструю очистку
- Возможность использования с искусственными и натуральными оболочками
- Подключение ко всем шприцам серии RVF 400, 700 & 900
- Надежность благодаря качественному исполнению

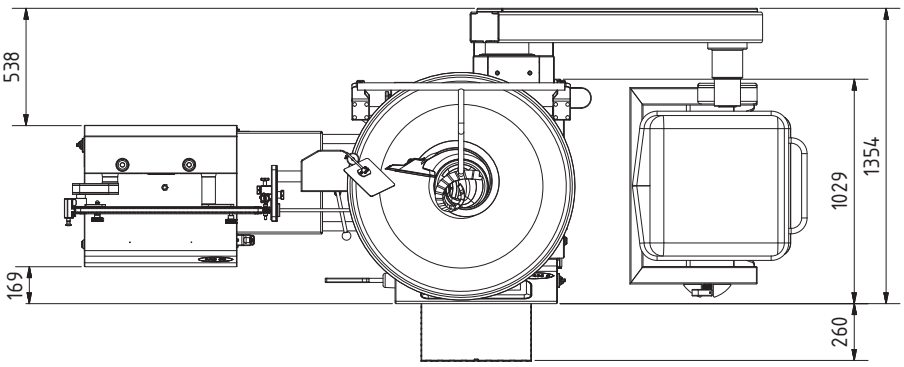
RKS 85

Технические характеристики

Типы вакуумных шприцов	RVF 400, 700 & 900
Скорость порционирования	до 550 порций в минуту
Виды колбасной оболочки	все искусственные и натуральные оболочки
Диапазон диаметров оболочки	от 13 до 50 мм
Длина порции	от 25 до 600 мм
Тип держателя оболочки	DHG 400 для системы RKS
Длина цевки перекрутчика	400 мм
Подключение сжатого воздуха	мин. 6 бар, 80 л/мин.
Параметры электроподключения	400 В / 50 Гц, 1,5 кВт
Вес нетто	180 кг

■■ Габаритный чертеж RVF 700 & RKS 85



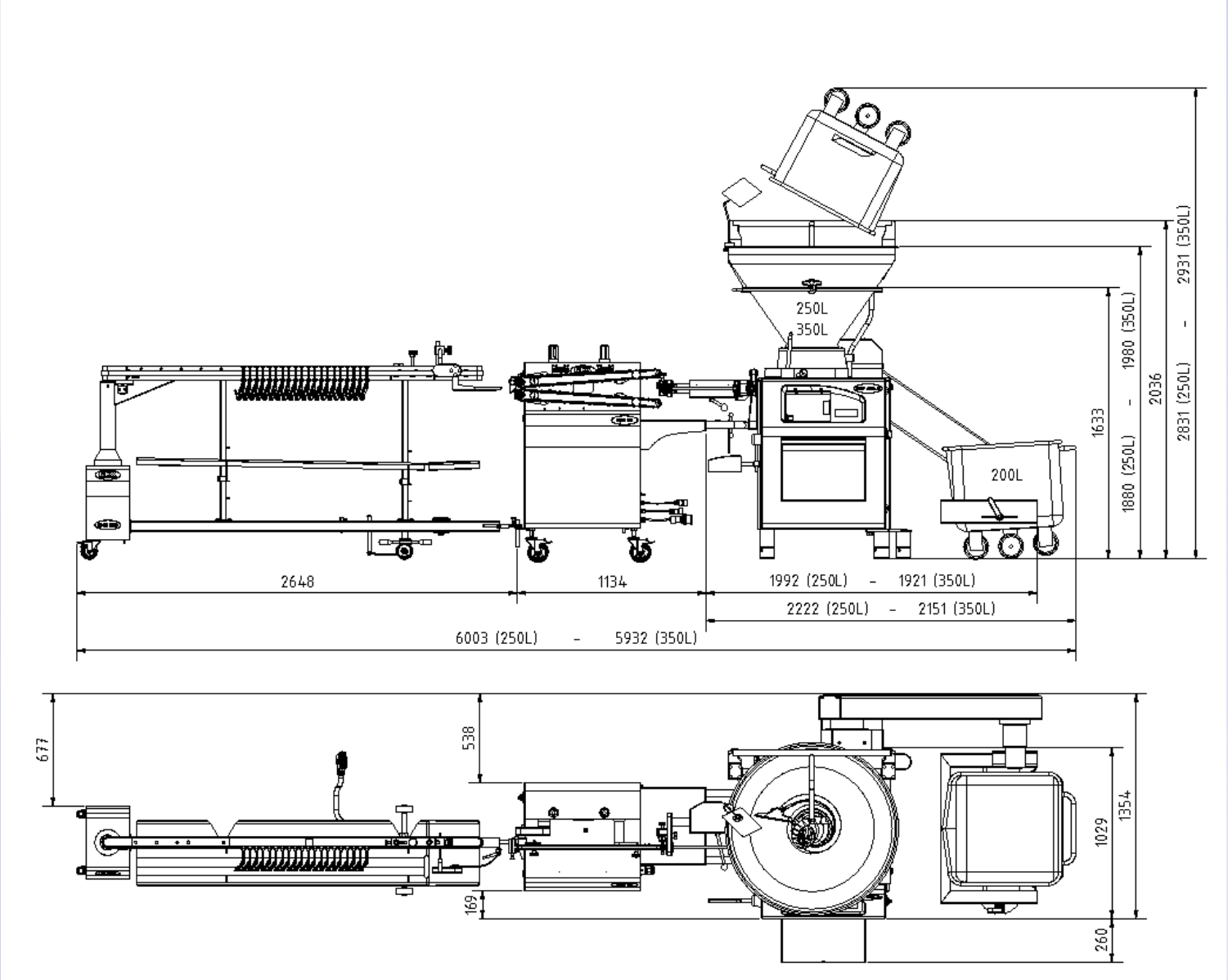


RHS 230

Технические характеристики

Типы вакуумных шприцов	RVF 400, 700 & 900
Подключение	прямое подключение к системе RKS 85 или держателю оболочки
	DHG 400 вакуумных шприцов серии RVF 400, 700 & 900
Длина порции	от 25 до 600 мм
Количество крюков	120 шт., варьируемое количество устанавливаемых крюков
Высота крюков	100 см увеличение высоты крюков – опционально
Длина коптильных палок	2 коптильных палки длиной до 1050 мм
Параметры электроподключения	400 В / 50 Гц, 1,5 кВт
Вес нетто	115 кг

■ Габаритный чертеж RVF 700, включая RKS 85 & RHS 230



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

Изображения в проспекте могут не совпадать с реальным внешним видом изделия из-за особенностей цветопередачи бликов на поверхности. Данные проспект может содержать ошибки набора и опечатки, мы также оставляем за собой право на изменение технических данных после выпуска проспекта.