REX TECHNOLOGIE

ИННОВАЦИИ И СОВЕРШЕНСТВО



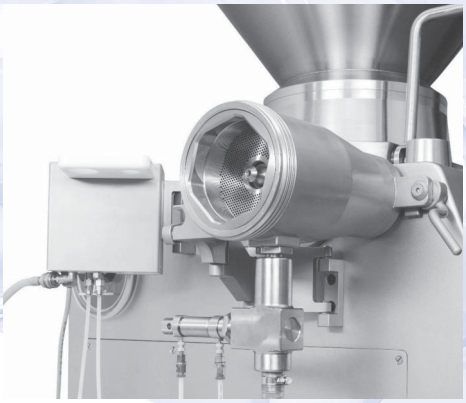
Встраиваемый волчок & линии по производству фарша

СОВЕРШЕНСТВО НА ВЫСОЧАЙШЕМ УРОВНЕ



REX устанавливает новые критерии в технологии производства сырокопченых колбас

Новая техника для измельчения и набивки фарша, разработанная австрийским производителем шприцов REX, позволяет реализовывать широкий спектр индивидуальных требований по улучшению качества продукции при одновременной оптимизации ее стоимости. С технологической точки зрения совершенная и умная концепция волчков-насадок на вакуумные шприцы REX оптимально подходит для производства сырокопченых и некоторых видов варено-копченых колбас. Благодаря гибким и разнообразным возможностям применения обеспечивается оптимизация всего процесса набивки.





RVF 700

RVF 900

Преимущество в деталях

Решающим преимуществом концепции волчков для вакуумных шприцов REX является плавная подача продукта при равномерном давлении на решетку. Идеально подобранный для Вашего продукта режущий комплект гарантирует четкий и компактный рисунок на срезе без эффекта перетирания. Это в свою очередь положительно влияет на испарение влаги из продукта, гарантируя, тем самым, быстрый и оптимальный процесс созревания и сушки.

MC 3-1 / MC 3-2

Многочисленные возможности применения технологии измельчения и набивки REX

На вакуумные колбасные шприцы REX серии RVF 700 и RVF 900 в качестве опции можно установить волчок-насадку. Благодаря автономному сервоприводу волчка, регулировка которого осуществляется через сенсорный дисплей шприца, можно индивидуально настроить скорость измельчения конкретного продукта. Основные преимущества оборудования REX для измельчения и набивки сырья:

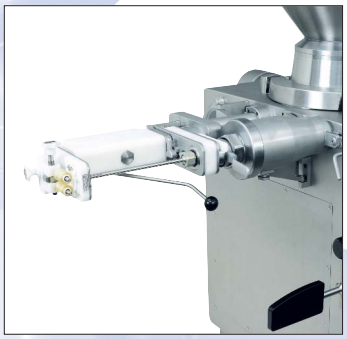
- короткое время предварительного измельчения сырья;
- минимальное количество пор;
- четкий рисунок на срезе продукта;
- превосходная консистенция конечного продукта;
- оптимальное созревание;
- оптимальное сепарирование жилок и костного остатка.

Волчок-насадка к вакуумным шприцам REX может работать с цевкой для прямой набивки сырья, с держателем оболочки и в сочетании со всеми типами клипсаторов. Также существует возможность порционирования мясного фарша. Исполнение машины: с 3-мя или 5-ю решетками режущего комплекта.

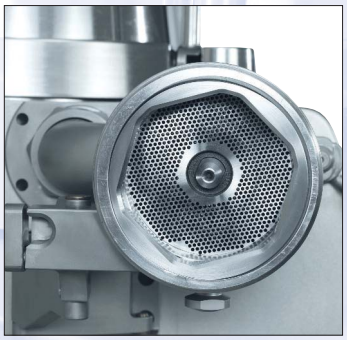
волчок-насадка REX MC 3-1



волчок-насадка REX MC 3-2



режущие (приемные) решетки 1,5 – 8 мм



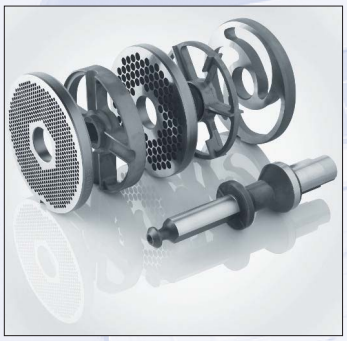
Волчок-насадка



Режущий комплект из **5** частей к волчкам MC **3-1** / MC **3-2**



Режущий комплект дожиловщика из **5** частей к волчкам MC **3-1** / MC **3-2**



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Возможность работы в режиме набивки, порционирования и перекрутки оболочки
- Для производства сырокопченых и варено-копченых колбас, а также мясного фарша
- Диаметр решеток: 130 мм
- Варианты исполнения режущих комплектов: из 3 частей, из 5 частей
- Автономный сервопривод
- Регулировка через сенсорный дисплей шприца REX
- Приемные решетки с диаметром отверстий от 1,5 до 8 мм

RHP 240



Технология рентабельного производства мясного фарша

Разработанная фирмой REX линия для порционирования мясного фарша сконструирована в соответствии с потребностями промышленного производства. Модульная конструкция позволяет легко и быстро настроить машину под индивидуальные требования заказчика. Это делает линию для порционирования мясного фарша производства фирмы REX оптимальным с экономической точки зрения решением и позволяет значительно увеличить качество производимого мясного фарша.

Важным фактором в процессе производства мясного фарша является предварительное измельчение сырья. Предварительно измельченное сырье точно порционируется колбасным шприцом REX, а затем измельчается до необходимой зернистости на волчке-насадке REX MC 3-3. Благодаря индивидуальной регулировке скорости вращения привода волчка-насадки гарантируется отличный рисунок фарша.

Дополнительные преимущества достигаются благодаря:

- щадящей режущей системе волчка-насадки REX, исключающей нагревание продукта;
- ротору, обеспечивающему оптимальное удаление воздуха из фарша и точное порционирование.

В режущие головки модульной конструкции MC 3-1 и MC 3-3 можно устанавливать различные варианты режущих комплектов. При необходимости режущую головку

MC 3-1 можно использовать в комбинации с сепаратором. Приемная решетка в режущем комплекте MC 3-3 подбирается индивидуально и четко в соответствии с размером конечного продукта. Ширина порций может составлять от 60 до 220 мм, степень измельчения продукта – любая.

MC 3-3 с порционирующим устройством RHP 240



Волчок-насадка REX MC 3-3



Режущий комплект из 8 частей MC 3-3



RHP 240

Устройство порционирования мясного фарша **RHP 240** идеально дополняет линию

Подключенное к колбасному шприцу и закрепленное на волчке-насадке устройство порционирования мясного фарша REX RHP 240 транспортирует выталкиваемый из волчка мясной фарш и разрезает его на порции четко заданного размера. Благодаря этому достигается высокая точность веса порций. Скорость двух транспортеров, работающих независимо друг от друга, можно настроить в соответствии со скоростью работы линии. При желании линия для производства и порционирования мясного фарша легко и быстро подключается к автоматической упаковочной линии.

Дополнительные преимущества:

- простота управления
- наличие подавателя бумаги
- уникальный гигиеничный дизайн
- скорость порционирования макс. до 120 порций в минуту
- наивысшая точность порционирования +/-1 %
- простое и быстрое подключение в линию
- отличная синхронизация системы

Важно

Отличное выталкивание массы продукта



Эгализирование

Благодаря высокой точности порционирования



Гибкость

Индивидуальная настройка размера порций



Качество

Превосходный конечный продукт



Совместимость

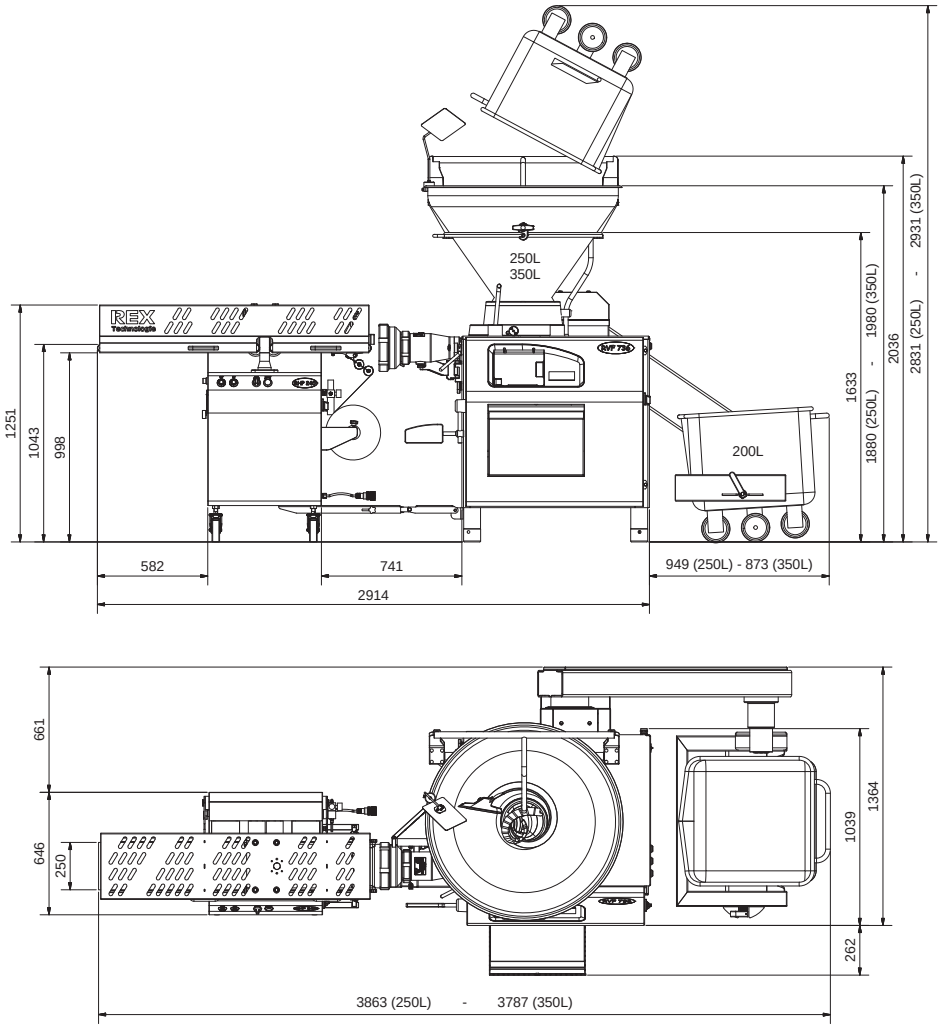
Быстрое и простое подключение в линию



Технические характеристики

Типы колбасных шприцов	RVF 736, 761
Скорость порционирования	макс. до 120 порций в минуту
Точность порционирования	+/- 1 %
Максимальный размер порции	ширина 220 мм, высота 100 мм, длина 500 мм
Минимальный размер порции	ширина 60 мм, высота 20 мм длина 100 мм
Потребляемая мощность	1 кВт, 3 фазы, входной предохранитель 10 A
Подключение сжатого воздуха	7 бар
Расход сжатого воздуха	1,5 м³ / час
Бумага	макс. внешний диаметр рулона: 300 мм
	макс. внутренний диаметр рулона: 70 мм
	мин. внутренний диаметр рулона: 25 мм
	макс. ширина рулона: 240 мм
	возможно использование без картонного сердечника
Вес нетто	200 кг

■ Габаритный чертеж RVF 700 с порционирующим устройством RHP 240



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.