REX TECHNOLOGIE

Вакуумные шприцы и системы порционирования



Универсальная формовочная машина

ИДЕАЛЬНАЯ ФОРМОВКА

UFM 300 - универсальные формовочные машины от компании REX-Technologie

Модели серии UFM 300 являются идеальными машинами для формовки полуфабрикатов из охлажденного мясного фарша и других видов сырья. Благодаря различным вариантам оснащения, UFM 300 представляет собой превосходное решение для производства бургеров и фрикаделек (а также других продуктов круглой формы), и используется в качестве приставки к любым шприцам-наполнителям REX.

Формовщик бургеров







Формовка фрикаделек







Формовка люля-кебаб









UFM 300-1

300

UFM



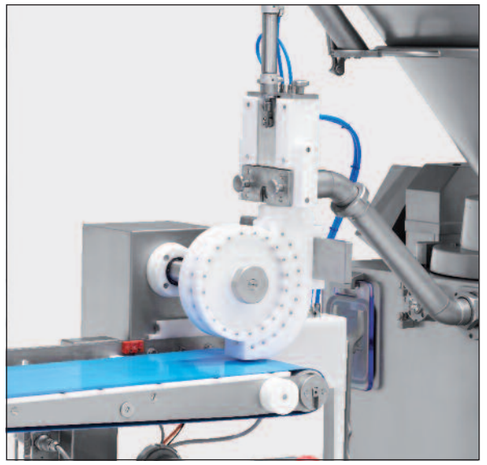
UFM 300-1 – однорядное устройство для формовки фрикаделек идеальной формы

Самый простой способ автоматизации процесса формовки. Резатель форм, установленный непосредственно на транспортной ленте, гарантирует точное разделение порций, а расположенный под ним формовочный валик обеспечивает оптимальную формовку. Формованный продукт попадает на ленту транспортера. В зависимости от размера продуктов машина может оснащаться валиками различных диаметров. Устройство прекрасно подходит для изготовления полуфабрикатов идеальной круглой формы из мясного фарша, теста, картофеля и других, пригодных для формовки видов сырья.
В качестве опций предлагаются:
- устройство стерилизации транспортера с помощью ультрафиолетового облучения, таким образом, осуществляется эффективное уничтожение микробиологических загрязнений ленты транспортера FB 300 и повышается санитарно-гигиенический стандарт производства.
- насадка для изготовления люля-кабаб.

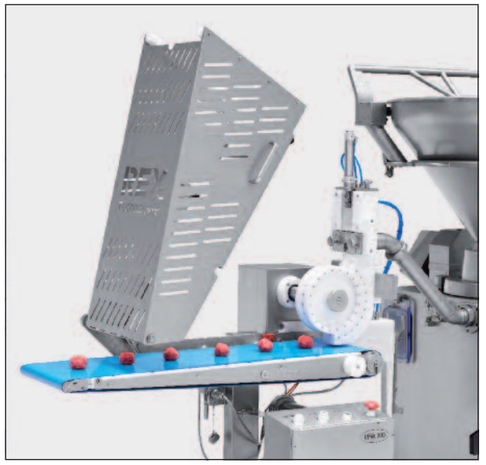
Технические характеристики

Серии шприцов-наполнителей:	RVF 300, 400, 700, 900
Диаметр формовочных валиков:	от 20 до макс. 60 мм
Скорость порционирования:	до 150 порций в мин. в зависимости от размера порций
Размеры транспортера:	длина: 1260 мм, ширина: 320 мм
Напряжение:	230 В + защитное заземление
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Масса (нетто):	220 кг

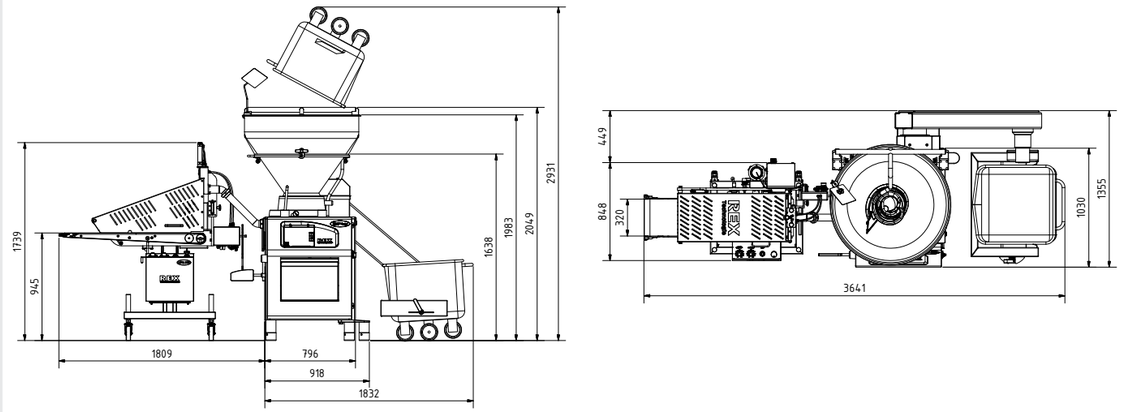
Универсальность
за счет валиков разного размера



Важнейший элемент
валик для придания формы



Габаритный чертеж модели UFM 300-1



UFM 300-2 / 300-3 / 300-4

300

UFM



UFM 300-2 / 300-3 / 300-4 – промышленное решение для производства продуктов круглой формы

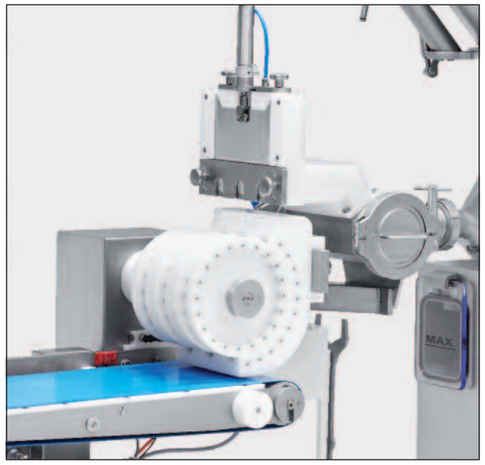
Оптимальный способ автоматизации процесса формовки. Разделитель потоков распределяет порции по рядам. Резатель форм, установленный непосредственно на транспортной ленте, гарантирует точное разделение порций, а расположенный под ним формовочный валик обеспечивает оптимальную формовку. Формованный продукт попадает на ленту транспортера. В зависимости от размера продуктов устройство может оснащаться валиками различных диаметров. Устройство прекрасно подходит для изготовления полуфабрикатов идеальной круглой формы из мясного фарша, теста, картофеля и других видов сырья.

В качестве опций предлагается устройство стерилизации транспортера с помощью ультрафиолетового облучения, таким образом, осуществляется эффективное уничтожение микробиологических загрязнений ленты транспортера FB 300 и повышается санитарно-гигиенический стандарт производства.

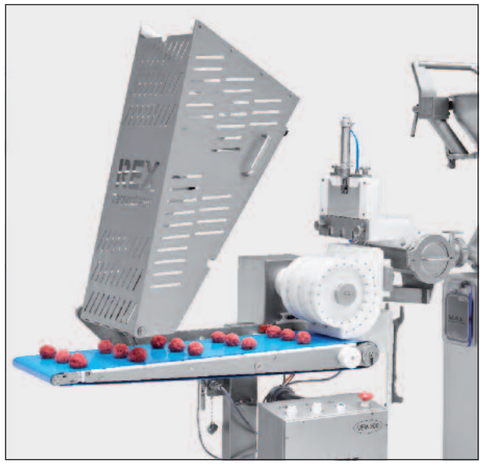
Технические характеристики

Серии шприцов-наполнителей:	RVF 300, 400, 700, 900
Диаметр формовочных валиков:	от 20 до макс. 60 мм
Скорость порционирования:	до 600 порций в мин. в зависимости от размера порций
Размеры транспортера:	длина: 1260 мм, ширина: 320 мм
Напряжение:	230 В + защитное заземление
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Масса (нетто):	270 кг в зависимости от оснащения

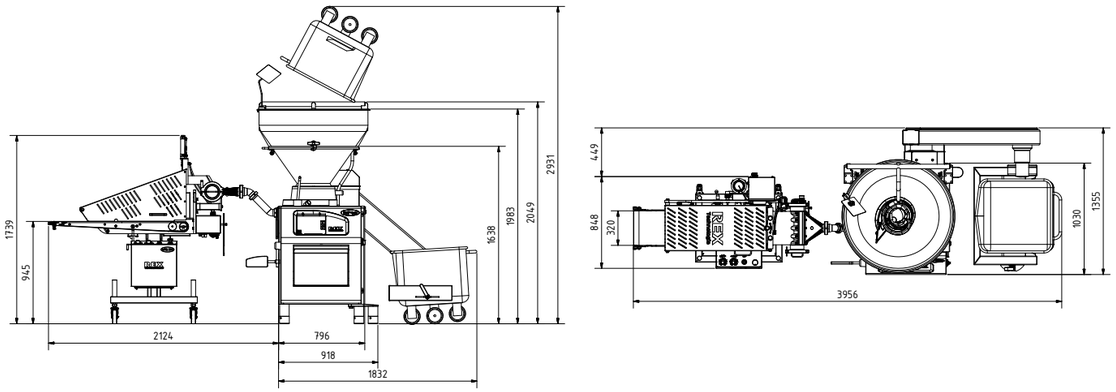
Точное порционирование
за счет использования разделителя потоков



Высокая производительность
благодаря многорядным формовочным роликам



Габаритный чертеж модели UFM 300-2 / 300-3 / 300-4



UFM 300-5

300

UFM



UFM 300-5 –бургеры «по-домашнему» с эффектом ручной формовки

Новый формователь UFM 300-5 - оптимальное решение для автоматизации процесса производства бургеров с использованием технологии низкого давления. Пневматический резатель форм, подключенный непосредственно к шприцу-наполнителю REX, разделяет сырье на порции. Порции укладываются на ленту транспортера, где происходит процесс подпрессовки с помощью формовочной ленты. Наша технология позволяет придать бургерам вид ручной формовки и одновременно обеспечивает стабильность формы изделий. Устройство распыления воды предотвращает прилипание фарша к режущему инструменту и ленте транспортера. В конце транспортера опционально может устанавливаться валик с насечками для выдавливания определенного рисунка на поверхности бургеров.

В качестве опций предлагаются:
- устройство стерилизации транспортера с помощью ультрафиолетового облучения, таким образом, осуществляется эффективное уничтожение микробиологических загрязнений ленты транспортера и повышается санитарно-гигиенический стандарт производства.

- насадка для изготовления люля-кабаб.

Технические характеристики

Серии шприцов-наполнителей:	RVF 300, 400, 700, 900
Размеры бургеров:	от 50 до макс. 100 мм с шагом в 10 мм
Скорость порционирования:	до 150 порций в мин. в зависимости от размера порций
Размеры транспортера:	длина: 1260 мм, ширина: 320 мм
Напряжение:	230 В + защитное заземление
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Расход воды:	0,5 л в мин. (вода питьевого качества)
Масса (нетто):	210 кг в зависимости от оснащения

Эффективность
пневматический резатель форм



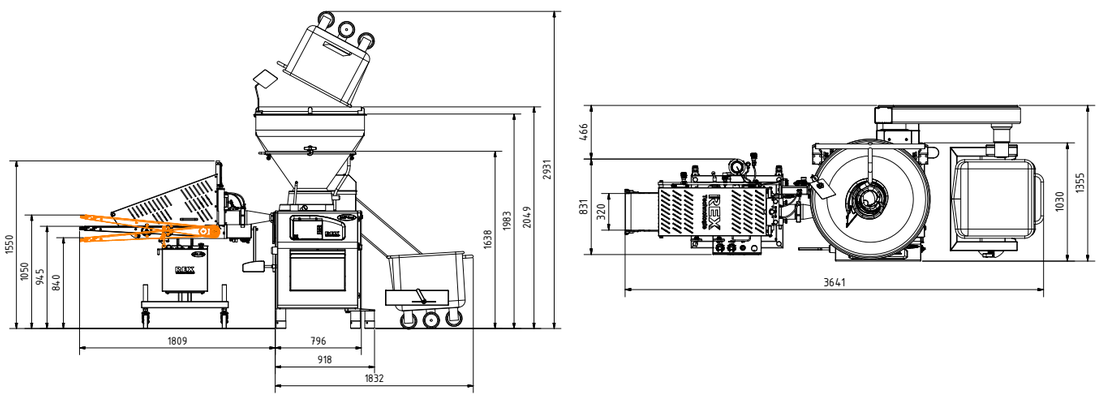
Эффект ручной формовки
технология формовки с помощью транспортера



Опция
валик с насечками



■ Габаритный чертеж модели UFM 300-5



UFM 300-6

300

UFM



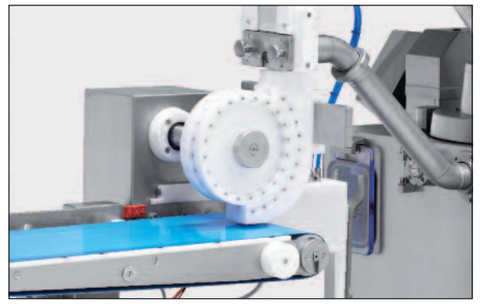
UFM 300-6 - универсальный «мастер формовки»

Модель UFM 300-6 является универсальным решением для производства бургеров и фрикаделек, которое работает в комбинации со шприцами-наполнителями REX. Модульная конструкция позволяет производить широкий ассортимент продукции в рамках максимально простых и экономичных процессов наполнения и формовки. Новый формовщик бургеров - оптимальное решение для автоматизации процесса производства бургеров с использованием технологии низкого давления. Пневматический резатель форм разделяет сырье на порции. Порции укладываются на ленту транспортера, где происходит процесс подпрессовки с помощью формовочной ленты. Наша технология позволяет придать бургерам вид ручной формовки и одновременно обеспечивает стабильность формы изделий. Устройство распыления воды предотвращает прилипание фарша к режущему инструменту и ленте транспортера. В конце транспортера опционально может устанавливаться валик с насечками для выдавливания определенного рисунка на поверхности бургеров. Порционирующее устройство легко переоснащается для производства фрикаделек и других продуктов круглой формы. Формовочный ролик выполняет формовку изделий, уложенных в один ряд, придавая им идеальную круглую форму. В зависимости от размера продуктов устройство может оснащаться валиками различных диаметров. Устройство прекрасно подходит для изготовления полуфабрикатов идеальной круглой формы из мясного фарша, теста, картофеля и других, пригодных для формовки видов сырья. В качестве опций предлагаются: - устройство стерилизации транспортера с помощью ультрафиолетового облучения, таким образом, осуществляется эффективное уничтожение микробиологических загрязнений ленты транспортера и повышается санитарно-гигиенический стандарт производства. - насадка для изготовления люля-кабаб.

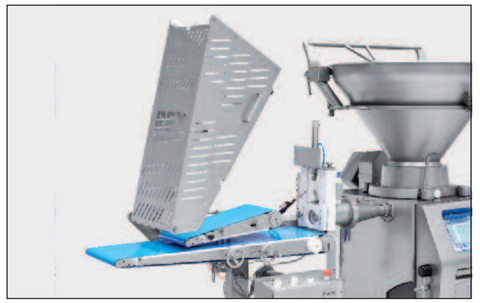
Технические характеристики

Серии шприцов-наполнителей:	RVF 300, 400, 700, 900
Размеры бургеров:	от 50 до макс. 100 мм с шагом в 10 мм
Скорость порционирования:	до 150 порций в мин. в зависимости от размера порций
Диаметр формовочных валиков:	от 20 до макс. 60 мм
Размеры транспортера:	длина: 1260 мм, ширина: 320 мм
Напряжение:	230 В + защитное заземление
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Расход воды:	0,5 л в мин. (вода питьевого качества)
Масса (нетто):	260 кг в зависимости от оснащения

Формовка фрикаделек
с помощью формовочного валика



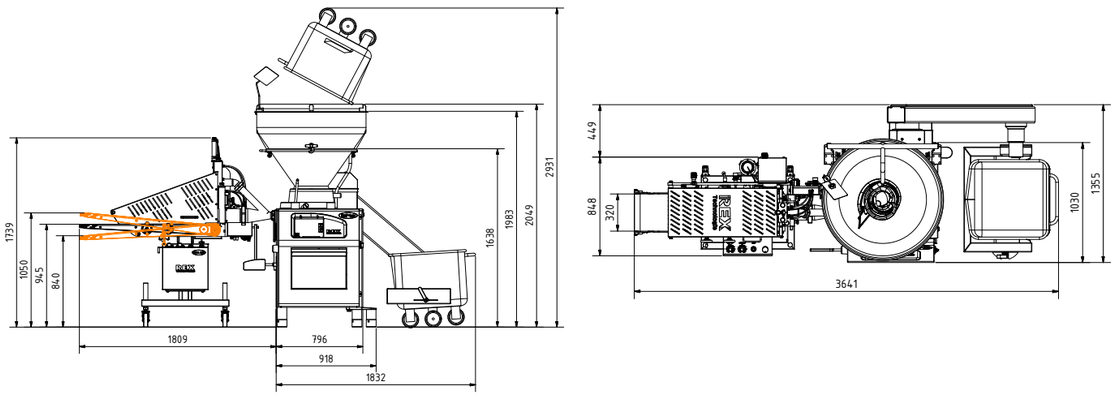
Формовка бургеров
с помощью делителя порций и формующего транспортера



Опция
валик с насечками



Габаритный чертеж модели UFM 300-6



UFM 300–7

300

UFM



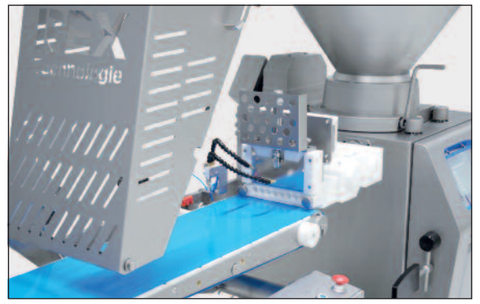
UFM 300–7 - Гибкое решение для выпуска чевапчичи

Устройство UFM 300-7 является универсальным решением для производства чевапчичи, люля-кебаб, крокетов, палочек и любых других экструдированных продуктов с точным весом порции.
Порции изделий диаметром до 25 мм выходят на транспортер рядами по несколько штук одновременно минимально по 2 штуки, максимально по 8 штук. Равномерность порционирования и точность веса каждого изделия в ряду обеспечивает встроенный разделитель потока. По желанию число полос можно ограничить, т.е. максимальное количество одновременно выходящих на транспортер продуктов может быть меньше 8, при этом изделия могут лежать вплотную друг к другу или укладываться с интервалом.
Данная модель UFM 300 является по-настоящему гибким решением,о чем свидетельствует возможность ее комбинации с устройствами UFM 300-1, 300-5, а также UFM 300-6. В идеале на одной машине можно поочередно производить выпуск целого ряда формованых изделий: отличных бургеров, изделий в форме шариков (фрикаделек и кнедликов) или идеальные порции одинаковых по весу продуктов продолговатой формы, таких как чевапчичи и люля-кабаб.
В качестве опции предлагается устройство стерилизации ультрафиолетом (облучение UV-C) для транспортера FB 300, которое обеспечивает максимально возможное уничтожение микроорганизмов и повышение стандартов гигиены производства.

Технические характеристики

Совместимо со шприцами серии:	RVF 300, 400, 700, 900
Диаметр продукта:	от 20 до макс. 25 мм
Скорость порционирования чевапчичи:	до 120 резов/мин (в зависимости от размера продукта)
Формующая плита:	мин. 2 продукта / макс. 8 продуктов в ряду
Размер транспортера:	длина 1260 мм, ширина 320 мм
Подключение напряжения:	230 вольт + PE
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Потребление воды:	0,5 л/мин (вода питьевого качества)
Вес нетто:	260 кг

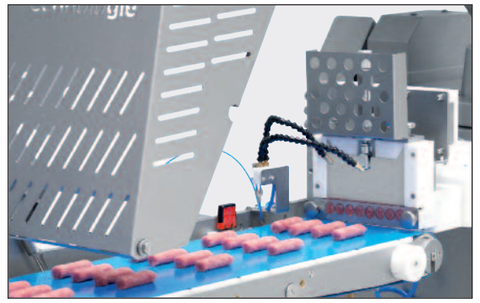
Равномерность
встроенный распределитель потока



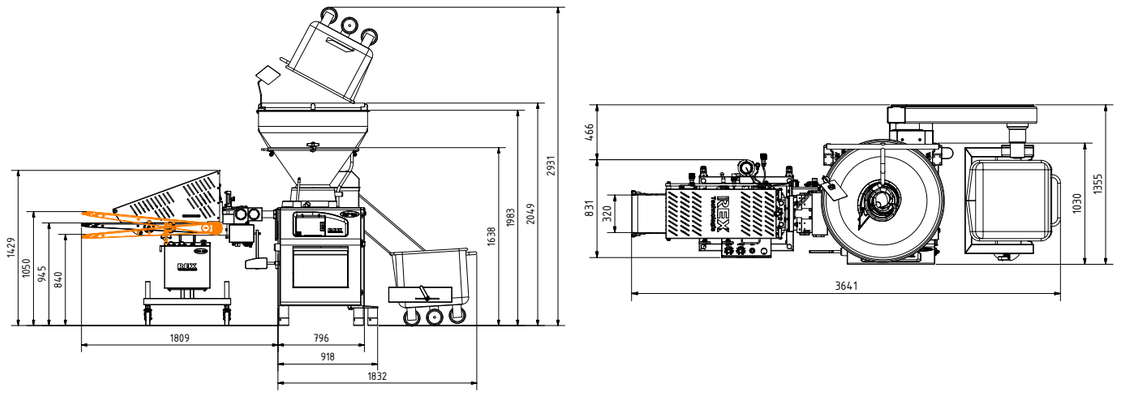
Точность
инструмент формовки и резки



Гибкость
применение заглушек в формующей плите



Габаритный чертеж модели 300-7



UFM 300-1 / UFM 300-5 / UFM 300-7

UFM 300

UFM 300–1 / Формовщик бургеров



UFM 300–5 / Формовщик бургеров



UFM 300–7 / Формовка люля-кебаб



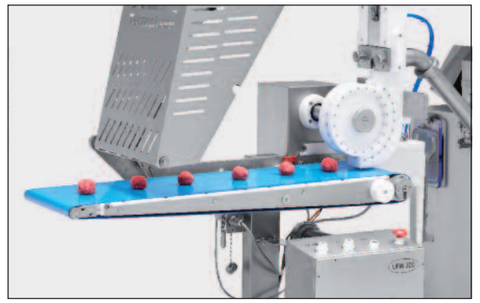
UFM 300 – универсальная платформа для производства формованных изделий.

Новая серия приставок UFM 300 предоставляет возможность максимально гибкой организации производства таких продуктов как бургеры, фрикадельки и чевапчичи. Путем непосредственного подключения к вакуумному шприцу Rex на базе UFM 300 в ее максимально универсальной комплектации можно производить выпуск практически любых видов формованных полуфабрикатов. Быстрый переход на выпуск следующего вида изделий не требует сложного переоснащения и осуществляется за счет нескольких простых шагов. Использование определенного набора формующих насадок для выпуска конкретного продукта с заданными параметрами гарантирует точное порционирование и идеальную формовку.
Интеграция UFM 300 для работы в составе автоматической линии производится оптимально быстро.
В качестве опции предлагается устройство стерилизации ультрафиолетом (облучение UV-C) для формующей ленты и транспортера, которое обеспечивает максимально возможное уничтожение микроорганизмов и повышение стандартов гигиены производства.

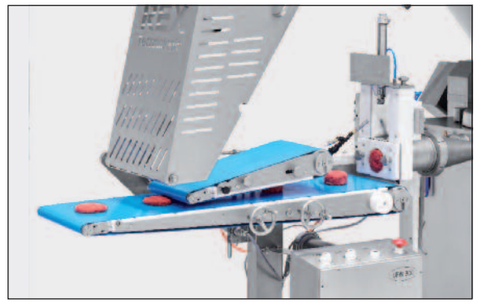
Технические характеристики

Совместимо со шприцами серии:	RVF 300, 400, 700, 900
Размеры бургеров:	от 50 до макс. 100 мм с шагом 10 мм
Скорость порционирования бургеров и фрикаделек:	до 150 порций/мин (в зависимости от размера продукта)
Диаметр формующего ролика для фрикаделек:	от 20 до макс. 60 мм
Скорость порционирования чевапчичи:	до 120 резов/мин (в зависимости от размера продукта)
Исполнение формующего инструмента:	от 2 до 8 штук в ряд
Размер транспортера:	длина 1260 мм, ширина 320 мм
Подключение напряжения:	230 вольт + PE
Расход сжатого воздуха:	2 м³/ч, 6 бар
Потребление воды:	0,5 л/мин (вода питьевого качества)
Вес нетто:	260 кг

Формовка фрикаделек
с помощью ролика



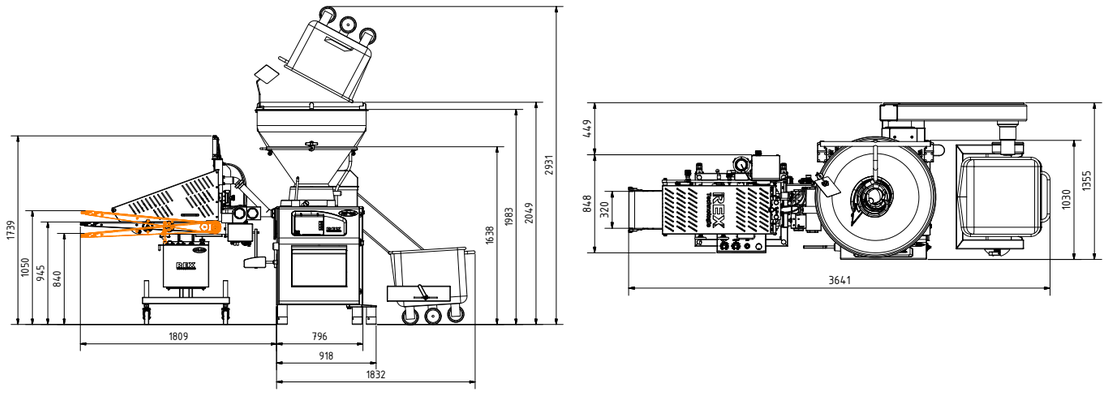
Формовка бургеров
с помощью и формовочной ленты



Формовка чевапчичичи
с помощью инструмента формовки и резки и распределителя потока



Габаритный чертеж модели 300



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.