



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ НАПОЛНЕНИЯ, ПЕРЕКРУТКИ И ПОДВЕШИВАНИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Данные о производительности:

- до 2500 порций в минуту с искусственными и коллагеновыми оболочками
- До 1 000 порций в минуту с натуральными оболочками (производительность зависит от длины/веса продукта)
- Диапазон калибров: 13–50 мм (различные варианты наполнения)
- Длина порции: от 25 мм
- Длина калибровочной цевки: 430 мм или 530 мм
- Длина подвесной системы: 330 см

Технология порционирования и подвешивания от REX–Technologie обеспечивает максимальную гибкость. Инновационное технологическое решение обеспечивает максимальную производительность и гибкость всех видов колбасных изделий. Независимо от того, обрабатываете ли вы натуральные, искусственные или коллагеновые оболочки, подвесные системы заполняют точные порции с максимальной скоростью.

Процесс наполнения происходит с помощью вакуумного шприца REX. Продукт аккуратно подается по лопастному конвейеру, а остаточный воздух максимально удаляется из продукта. Это является основой для качества продукции ваших колбасных изделий.

AKS 65M - полностью автоматическая смена оболочки для всех искусственных и коллагеновых оболочек

AKS 65M в сочетании с подвесной системой RHS идеально подходит для автоматического производства сосисок. Оболочка автоматически загружается в цевку через магазин цевок. Револьверная технология, оснащенная 3-мя цевками, гарантирует смену оболочки менее чем за 2 секунды.

AKS 65 - полуавтоматическая смена цевок по револьверной технологии

В версии без магазина для оболочек, оболочка загружается в цевку вручную. Специально для применения натуральных оболочек, а также для всех искусственных и коллагеновых оболочек, оболочка натягивается на цевку. Смена цевки осуществляется простым включением специального режима на AKS 65. Это гарантирует кратчайшее время смены цевок для достижения максимальной производительности при использовании 3-позиционной револьверной головки и минимизирует время простоя.

Система смещения определяет длину порции

Непрерывно работающий вакуумный шприц наполняет продукт в оболочку. Система смещения определяет точную точку соединения и в сочетании с высокочастотным сервоприводом REX обеспечивает равную длину и максимальную скорость производительности. Производительность порций более 2500 штук в минуту для искусственных и коллагеновых оболочек и до 1000 порций в минуту для натуральных оболочек – в зависимости от соответствующей длины продукта.

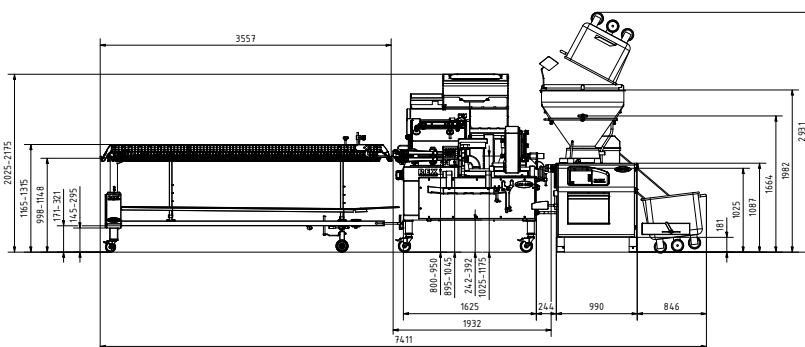
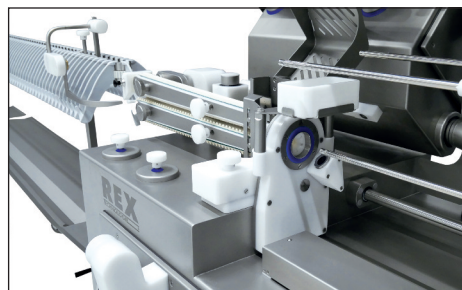
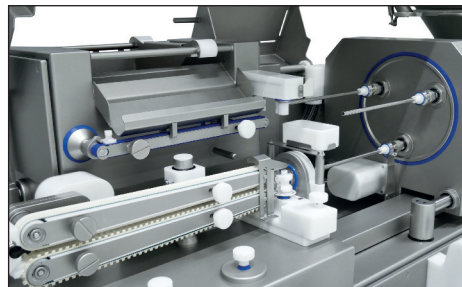
Калибровочные ремни обеспечивают точную длину продукта

Два калибровочных ремня с системой наполнения завершают концепцию. Их можно легко отрегулировать в диапазон калибра, вращая два регулировочных винта. Это всегда обеспечивает гибкое использование для всех типов оболочек с различными диаметрами. Кроме того, время установки сокращается до минимума. Ход перемещения и скорость ленты автоматически регулируются на вакуумном шприце.

RHS 330 - легкое подвешивание

AKS 65 навешивает «сосисочную герлянду» непосредственно на крючки RHS 330. Независимо от контура продуктов, изогнутые или прямые, калибровочные ленты AKS передают точку скручивания точно на крючок. Количество изделий на одну «петлю» на крючке, или «группы продукта» задаются и сохраняются в программе продукта вакуумного шприца. Узкий шаг (сетка) крючков гарантирует максимальную загрузку на копильный шампур, а значит, и на систему копчения и приготовления колбасных изделий.

RHS 330, как и AKS 65, может быть идеально адаптирован к обслуживающему персоналу благодаря опциональному увеличению рабочей высоты.



Дополнительное оборудование:

- Увеличение рабочей высоты для AKS и RHS на 150 мм
- Датчик для обнаружения конца оболочки
- Устройство для протяжки оболочки
- Удаленный доступ в режиме онлайн через интернет
- Устройство для отслеживания работы с оболочкой
- Удаленный доступ через локальную сеть

Технология REX Особенности:

- Максимальная гибкость в производстве продукции
- Высокая производительность перекрутки
- REX-Hygiene Design (гигиенический дизайн)
- Простое интерактивное управление
- Минимальное время настройки
- Низкие эксплуатационные расходы

