

REX
TECHNOLOGIE

Вакуумные шприцы и
системы порционирования



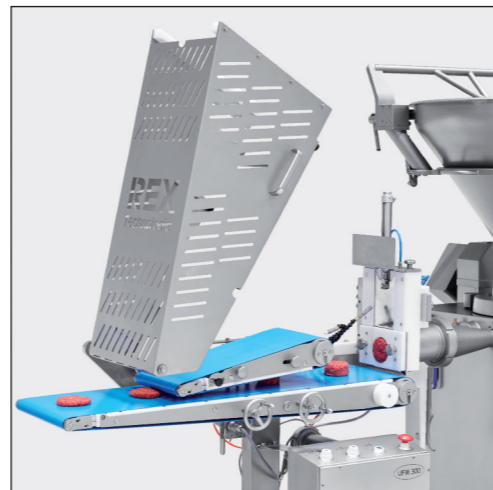
Универсальная
формовочная машина

ИДЕАЛЬНАЯ ФОРМОВКА

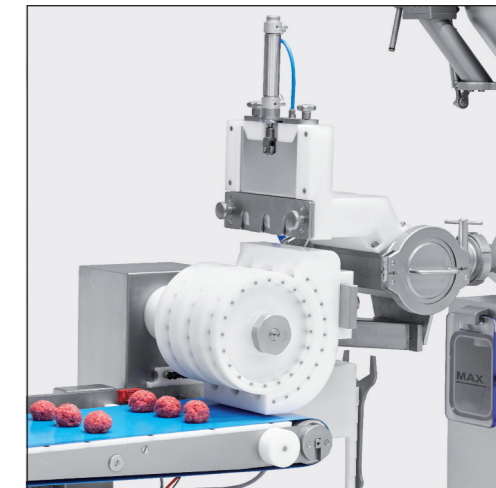
UFM 300 - универсальные формовочные машины от компании REX-Technologie

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.

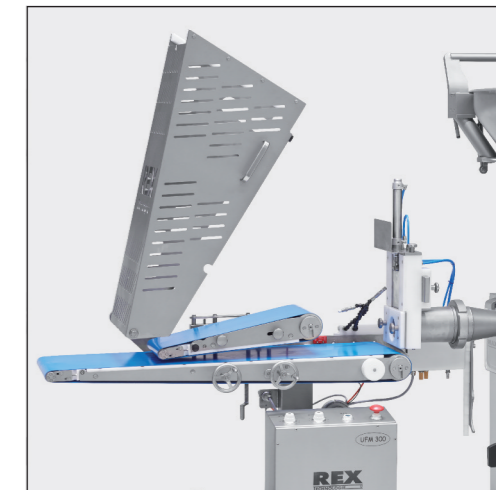
Формовщик бургеров



Формовка фрикаделек



Формовка люля-кебаб



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.

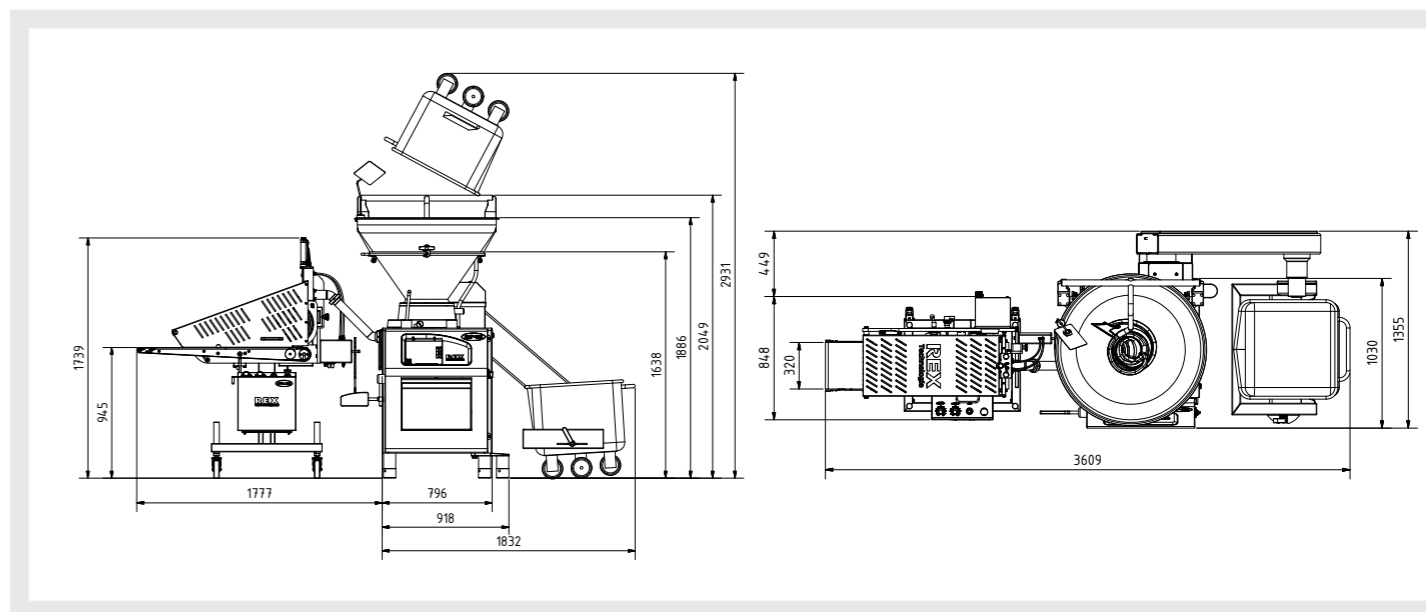
В качестве опций предлагаются:

- 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.

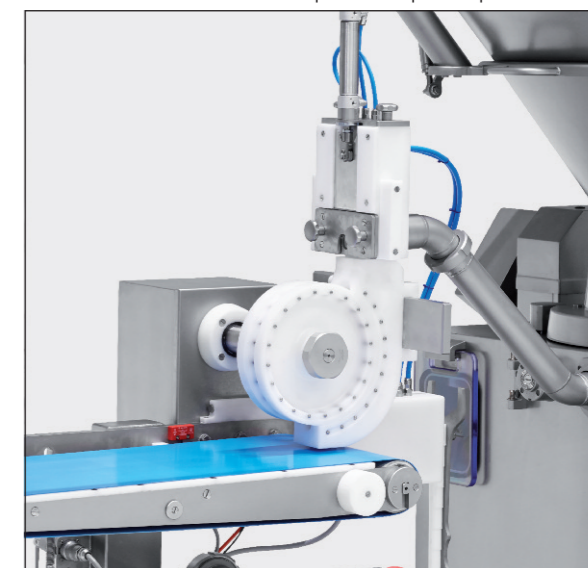
Технические характеристики

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

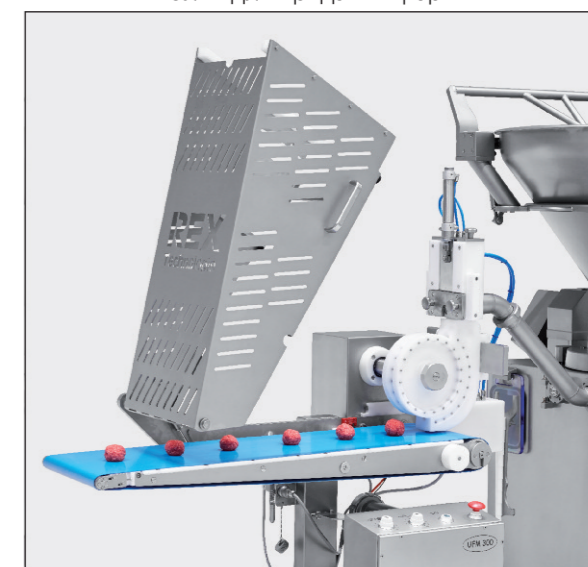
Габаритный чертеж модели UFM 300-1



Универсальность за счет валиков разного размера



Важнейший элемент валик для придания формы



300
UFM

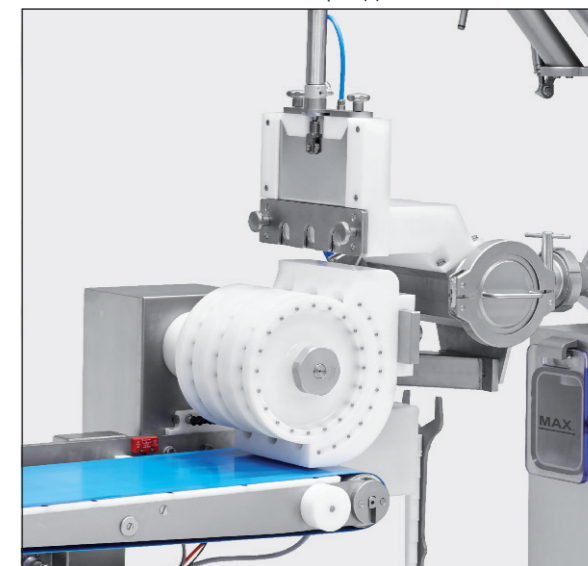


UFM 300-2 / 300-3 / 300-4 – промышленное решение для производства продуктов круглой формы

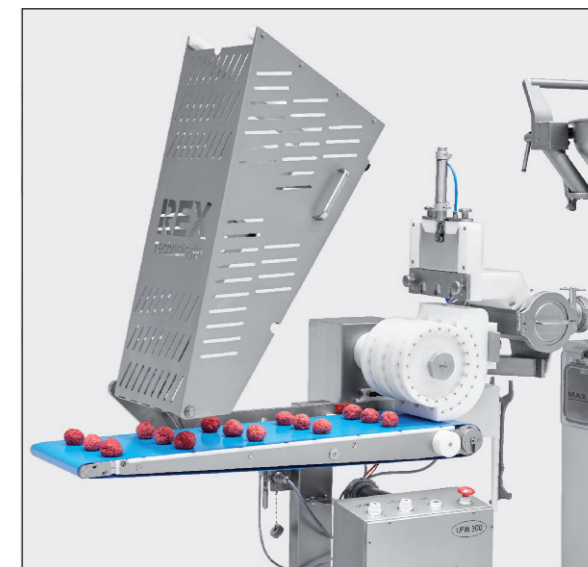
Оптимальный способ автоматизации процесса формовки. Разделитель потоков распределяет порции по рядам. Резатель форм, установленный непосредственно на транспортной ленте, гарантирует точное разделение порций, а расположенный под ним формовочный валик обеспечивает оптимальную формовку. Формованный продукт 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.

Точное порционирование
за счет использования разделителя потоков



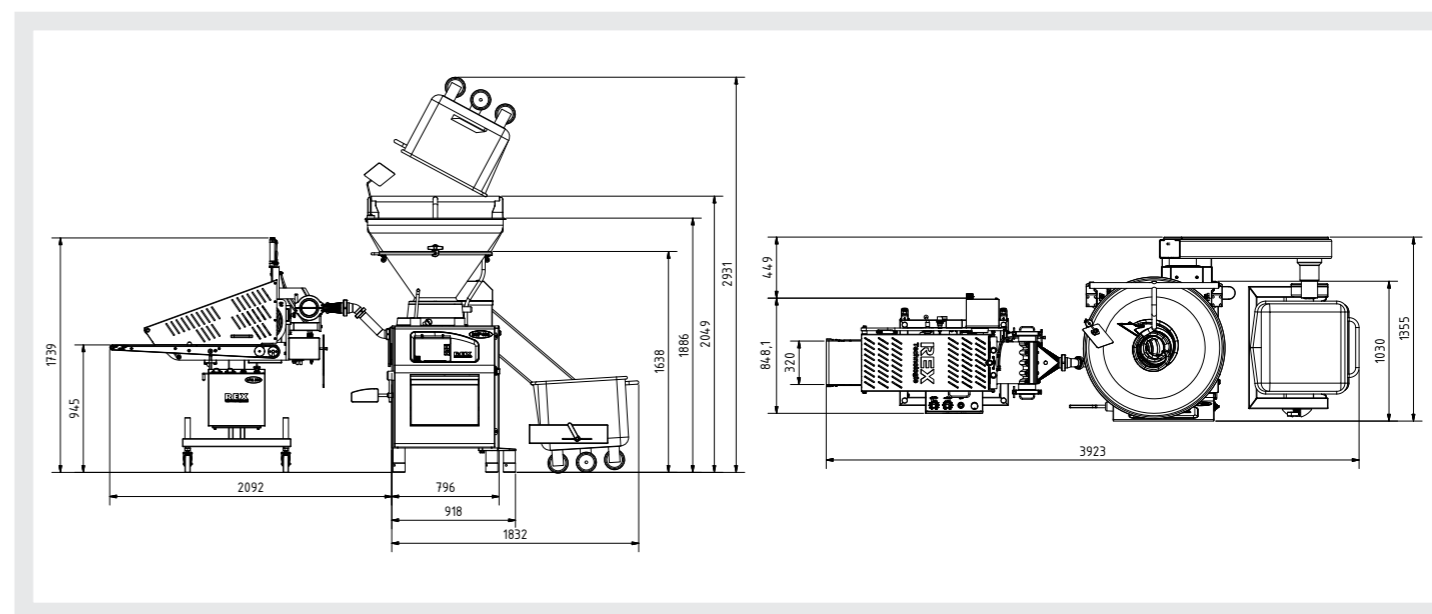
Высокая производительность
благодаря многорядным формовочным роликам



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

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



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 формочной 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:

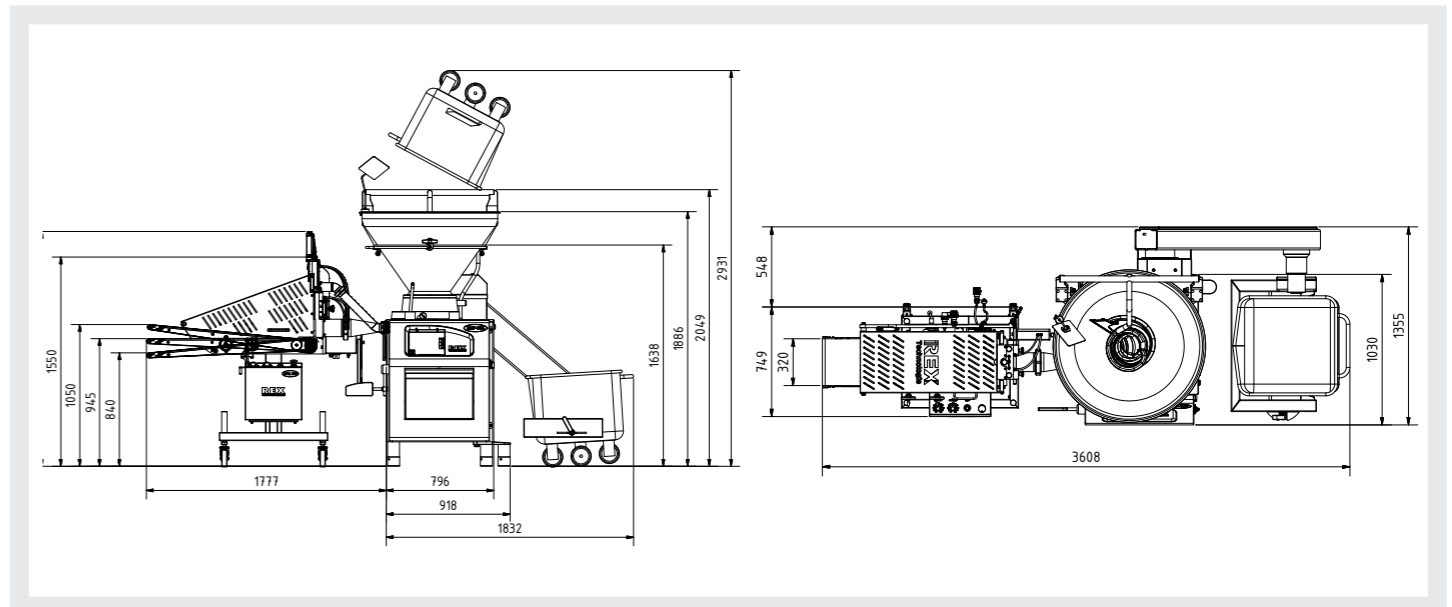
- устройство стерилизации транспортера с помощью ультрафиолетового облучения, таким образом, осуществляется эффективное уничтожение микробиологических загрязнений ленты транспортера и повышается санитарно-гигиенический стандарт производства.

- насадка для изготовления люля-кабаб.

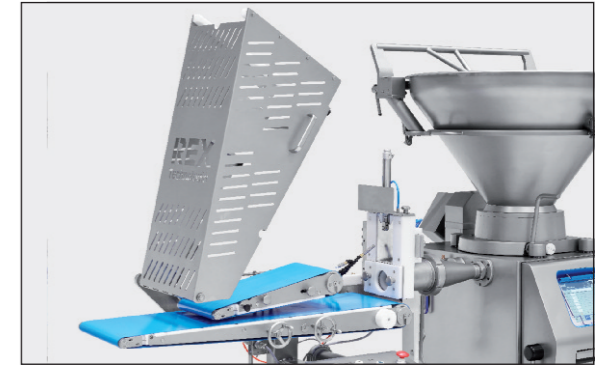
Технические характеристики

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

Габаритный чертеж модели UFM 300-5



Эффективность
пневматический резатель форм



Эффект ручной формовки
технология формовки с помощью транспортера



Опция
валик с насечками



300

UFM



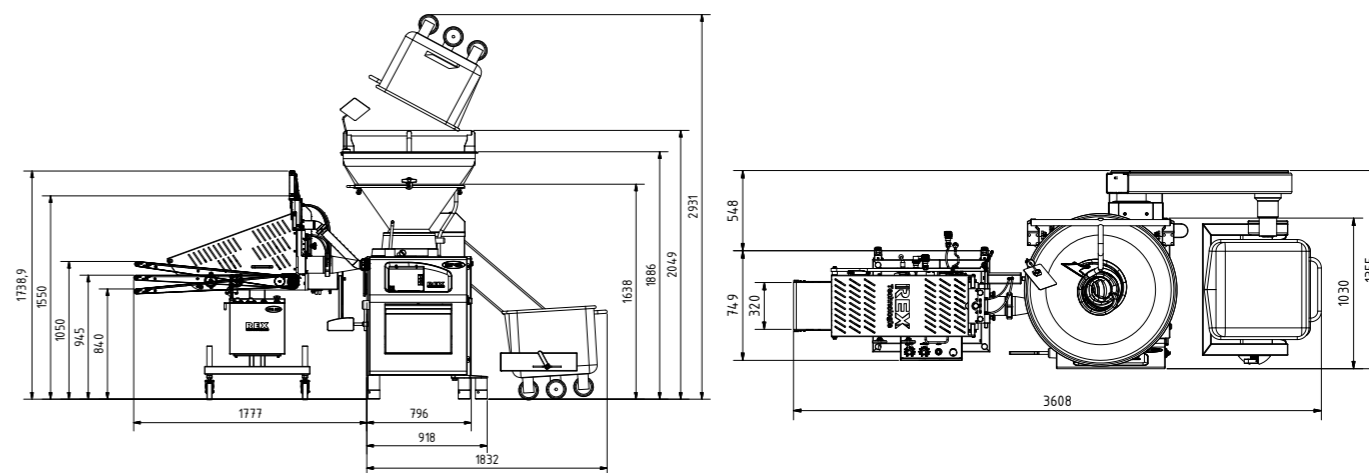
UFM 300-6 - универсальный «мастер формовки»

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 определенное устройство 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.

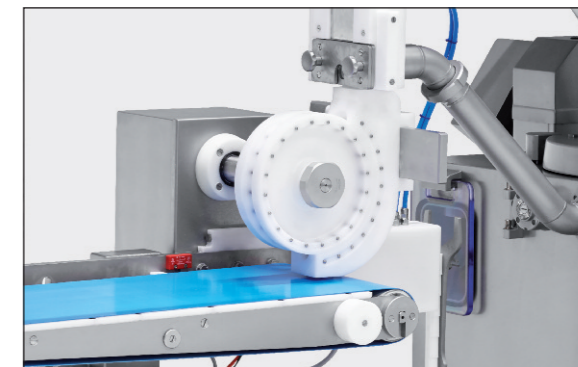
Технические характеристики

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

Габаритный чертеж модели UFM 300-6



Формовка фрикаделек с помощью формовочного валика



Формовка бургеров с помощью делителя порций и формирующего транспортера



Опция валик с насечками





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. Данный проспект может содержать ошибки набора и опечатки, мы также оставляем за собой право на изменение технических данных после выпуска проспекта.