

REX
TECHNOLOGIE

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

REX
TECHNOLOGIE

INNOVACIÓN & PERFECCIÓN

RKS 85
RHS 230



- Maquinaria de fácil manejo y ajuste
- Para utilizar con tripa natural y artificial
- Medidas idénticas para la tripa natural
- Diseño higiénico único
- Proceso de trabajo eficiente
- Fiabilidad debido a su calidad

Las ilustraciones de este folleto son sólo orientativas, los colores impresos y tonos pueden no mostrarse en su acabado original.
Nos reservamos modificaciones técnicas así como errores de impresión).

RKS 85



La RKS 85 - el genio de la calibración

La RKS de REX es la solución universal para calibrar exactamente todos los tipos de tripas artificiales y naturales, y tan flexible que se puede integrar en todas las soluciones de proceso. Ha sido concebida para satisfacer los requerimientos de las unidades de empresas de diferentes tamaños. Para la calibración es importante conseguir una longitud exacta y la mayor precisión en el peso, que son el fundamento de una producción económica. El cambio sencillo de tripa natural a artificial o al contrario representa otra base necesaria para una aplicación eficiente y versátil.

Las salchichas ya enrolladas por el dispositivo de soporte se entregan directamente a las dos cintas transportadoras de la RKS. Este hecho optimiza el proceso de enrollado y minimiza con ello las pérdidas por reventones de las tripas. Las cintas transportadoras se pueden ajustar en altura y, de este modo, pueden adaptarse fácilmente a todos los calibres de tripa. En la RKS se calibran las tripas para comprobar si tienen el diámetro deseado, de modo que se produzcan salchichas con el mismo peso y la misma longitud. Esto aumenta la calidad del producto y así alcanzará los criterios de calidad que desee.

En resumen, las ventajas son las siguientes:

- Máxima exactitud en el peso de los productos
- Longitudes iguales en las aplicaciones con tripa natural
- Amplia gama de usos
- Enrollado cuidadoso de la tripa y, por ello, menores pérdidas
- Mínimo tiempo para el cambio de tipo
- Trabajo racional

La RKS está equipada con servomotores que se pueden ajustar y supervisar a través del mando por pantalla táctil de la llenadora. De este modo, las velocidades de la cinta se adaptan automáticamente al producto y tamaño de porción respectivos. Así, se garantizan unos tiempos mínimos para el cambio de tipo.

Tras el transporte, la cadena de salchichas calibrada se entrega de forma controlada a la RHS, donde se cuelga directamente en los ganchos. De allí se pueden retirar con un bastón.

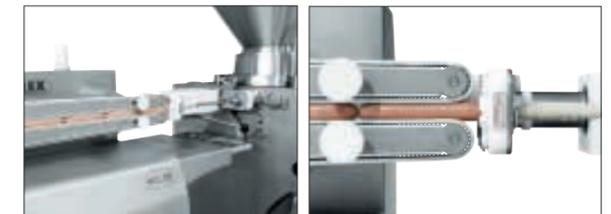
Otras características de la RKS son:

- Manejo y ajuste sencillo de la instalación
- Diseño higiénico único para posibilitar una limpieza sencilla y rápida
- Aplicable para tripas artificiales y naturales
- Posibilidad de acoplamiento a todas las llenadoras de las series RVF 700 y 900
- Fiabilidad a través de la calidad

Calibrado perfecto de tripa natural y artificial

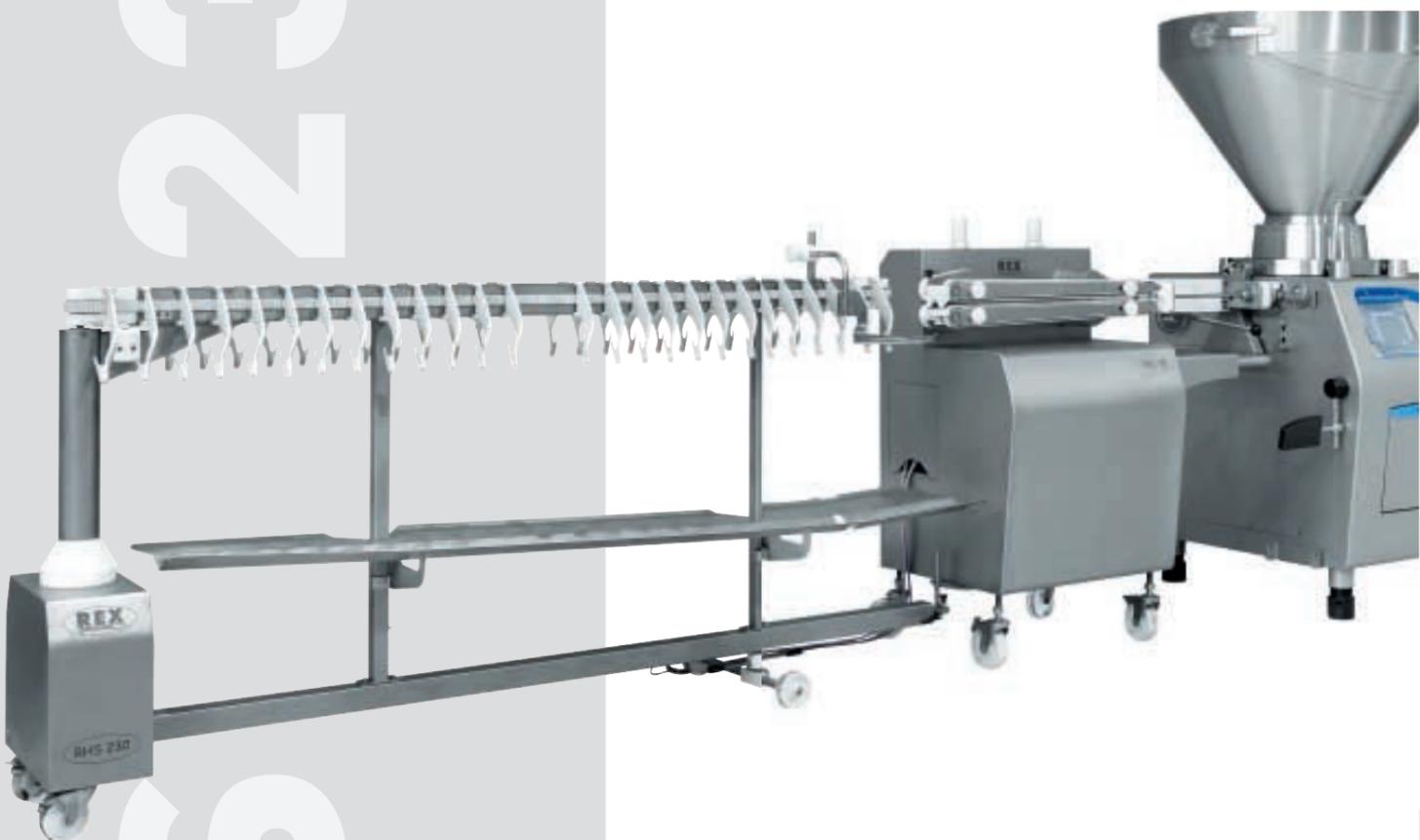


Óptimo retorcido, rango de aplicación versátil



230

RHS



La RHS 230 - Hace que colgar salchichas sea coser y cantar

La RHS 230 de REX es la solución racional para suspender directamente las salchichas con la tripa ya enrollada.

Su acoplamiento se realiza, o bien a la RKS 85 o bien directamente al dispositivo para sostener tripas de la llenadora al vacío. Desde allí, la cadena de salchichas enrolladas puede suspenderse directamente de los ganchos de la RHS, de modo que se puedan retirar directamente con el bastón.

La RHS 230 puede ajustarse en altura y, de este modo, adaptarse a la altura de la llenadora correspondiente o de la RKS 85.

En su ejecución, la RHS 230 está equipada con un servomotor que se puede controlar mediante el mando de pantalla táctil de la llenadora. De este modo, se puede adaptar fácilmente al producto y al tamaño de porción respectivo. Con ello, se garantizan unos tiempos mínimos de cambio de producto y ajuste. Dependiendo de la longitud de la tripa o el producto, se pueden almacenar en el mando diferentes grupos con un número distinto de ganchos para posicionar en la RHS, específicos de cada programa.

Las características que distinguen a la RHS son:

- Manejo y ajuste sencillo de la instalación
- Diseño higiénico único para posibilitar una limpieza sencilla y rápida
- Aplicable para tripas artificiales y naturales
- Posibilidad de acoplamiento a todas las llenadoras de las series RVF 700 y 900
- Fiabilidad a través de la calidad

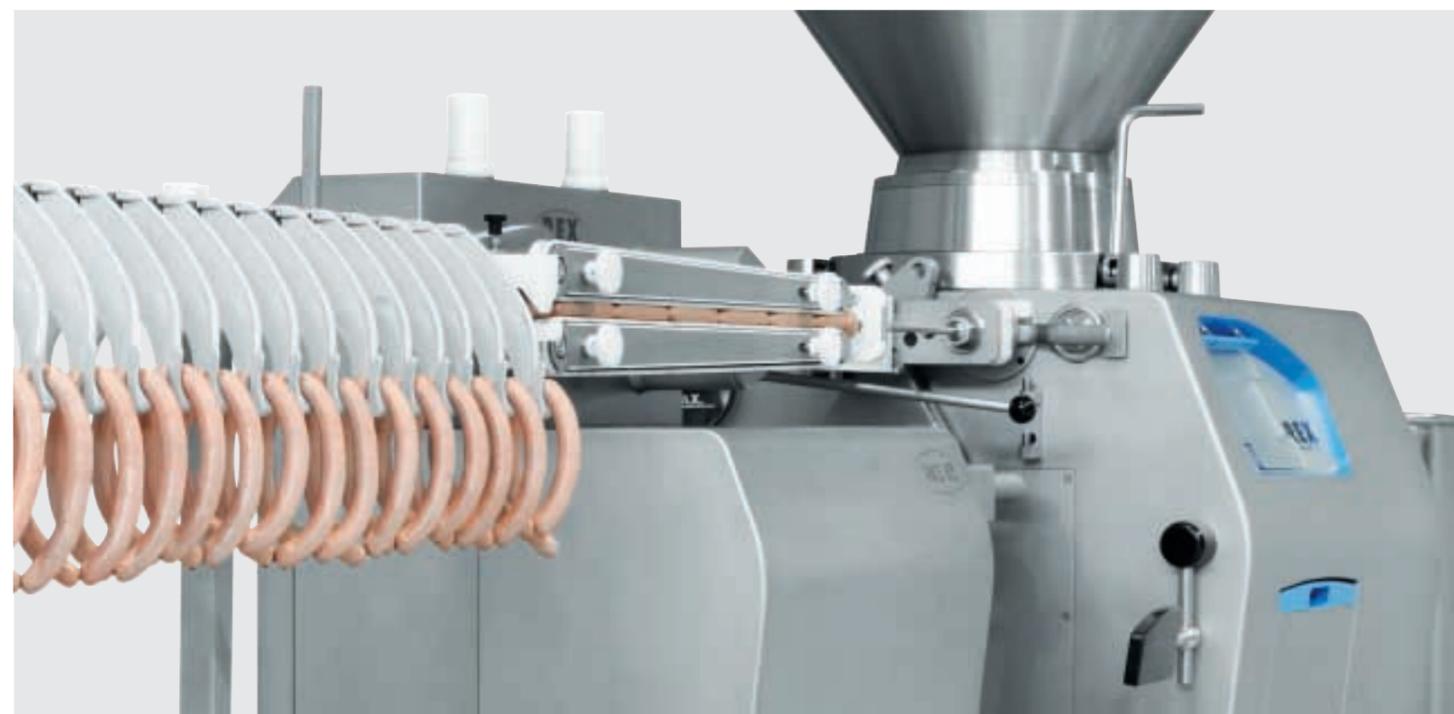
Flexible
rango de aplicación versátil



Eficiente
retorcido económico de tripa artificial



Esencial
óptima colocación en los ganchos



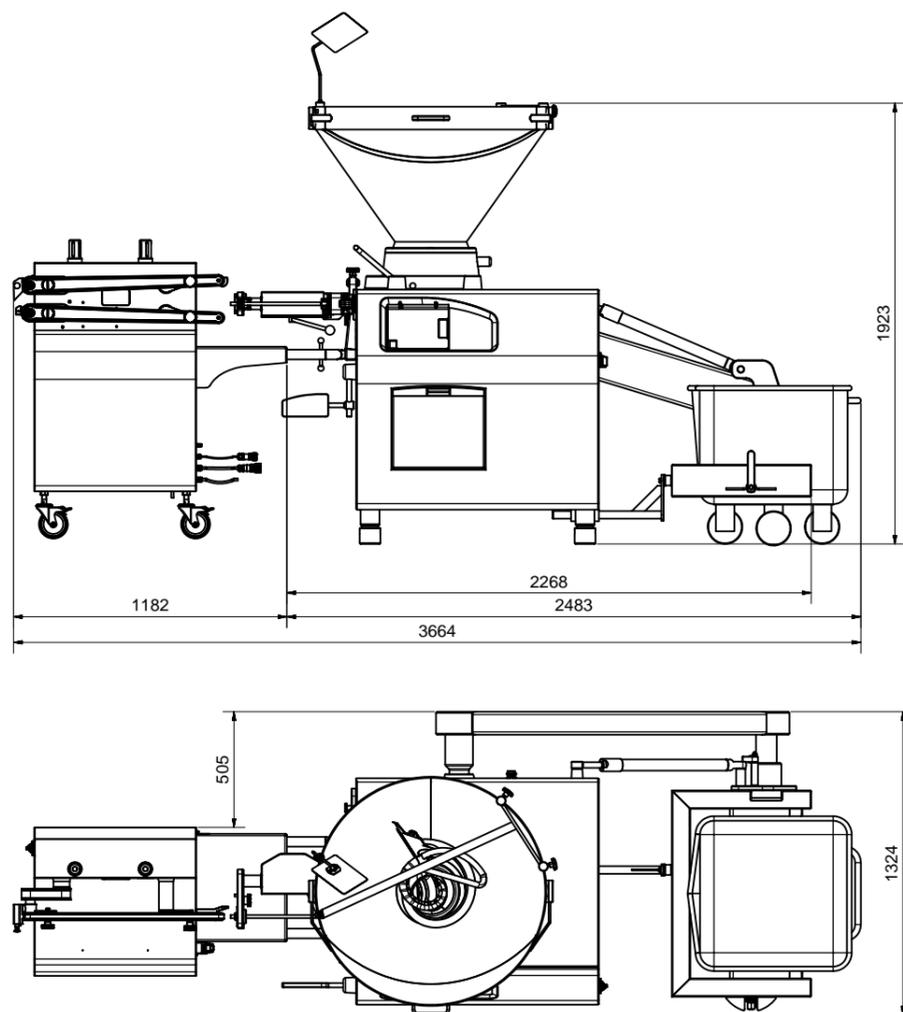
Datos técnicos:

Modelo de embutidora	RVF 700 y 900
Velocidad de porcionado	hasta 550 Porc/min
Tipo de tripa	Artificial y natural
Rango del calibre	De 13 a 50 mm
Tamaño de las porciones	De 25 a 600 mm
Tipo de mano mecánica	Manos mecánicas para RKS
Tamaño de retorcedor	400 mm
Conexión de aire comprimido	min. 6 bar, 80l/min
Valores de conexión	400 V / 50 Hz, 1,5 KW
Peso neto	180 kg

Datos técnicos:

Modelo de embutidora	RVF 700 y 900
Conexión	Directamente a RKS 85 resp. mano mecánica
	400 de RVF 700 y 900
Tamaño de las porciones	de 25 a 600 mm
Número de ganchos	120 piezas, fijación variable
Altura de los ganchos	100 cm, resp. más altura opcional
Tamaño de las barras de ahumado	2 varillas de ahumado hasta 1050 mm
Valores de conexión	400 V / 50 Hz, 1,5 KW
Peso neto	115 kg

■ Dibujo a escala RVF 700 con RKS 85



■ Dibujo a escala RVF 700 con RKS 85 y RHS 230

