

REX
TECHNOLOGIE

INNOVATION & PERFECTION



Cabezal de Picado &
Líneas de Carne Picada

PERFECCIÓN AL MÁS ALTO NIVEL



REX pone una nueva medida para la producción de embutidos crudos

La nueva técnica de embutido y molido REX permite dar cabida a un amplio espectro de exigencias individuales para el mejoramiento de la calidad del producto al mismo tiempo de permitir la optimización del costo.

El madurado concepto tecnológico e inteligente de REX mejora no sólo la producción de embutidos crudos, sino también la elaboración de algunos embutidos cocidos. La versatilidad del producto se debe a las diversas posibilidades flexibles y variadas que garantizan un óptimo proceso del embutido en su totalidad.



La ventaja radica en el detalle

Una ventaja decisiva del concepto de molino y embutidora REX es la de haber podido lograr la introducción constante del producto a los cedazos con una presión constante.

Los cedazos de corte, específicamente hechos para su producto, garantizan un cortado claro y completo sin embarrado. Gracias a esto la humedad del producto se difunde garantizando, por lo tanto, un óptimo y rápido proceso de curación y de secado.

RVF 700

RVF 900



Tecnología de triturado y embutido ofrece variadas posibilidades de empleo

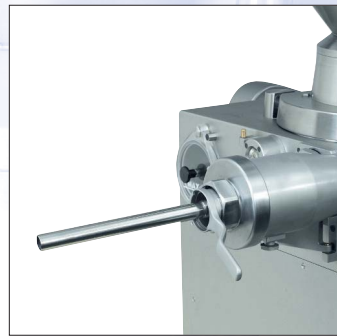
Las series RVF 700 y 900 permiten el montaje opcional de un cabezal de molido. El servo accionamiento eléctrico independiente, regulado por un comando touch-screen, permite el ajuste individual de la velocidad de corte de acuerdo a las propias exigencias. Las ventajas generales de la técnica de embutido REX se dan gracias a la versatilidad del producto ya que:

- Reduce el tiempo de pre-corte
- Deja menos burbujas de aire
- Clara sección del corte sin embarrado
- Mezclado mejorado del producto final
- Curación óptima
- Separación opcional de tendones y pedazos de hueso

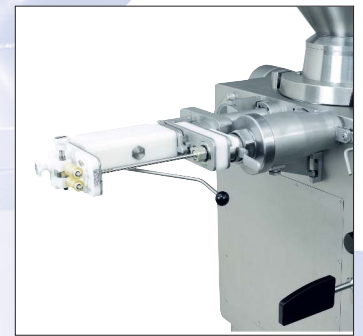
La puede funcionar con el tubo de embutido recto, con el tubo para sostener la tripas pequeñas o en conexión con la máquina de clipado, posibilitando además el porcionar la carne molida.

Dependiendo del modelo, la trituradora se obtiene con las variante de tres o de cinco rejillas de cortado.

REX-molino y embudadora
MC 3-1



REX-molino y embudadora
MC 3-2



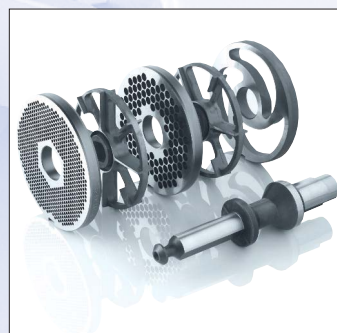
Cedazos con agujeros entre
1,5 y 8 mm



Equipo para de
tendones y hueso



Juego de cinco cuchillas
de cortado
MC 3-1/MC 3-2



Juego de cinco
cuchillas de separado
MC 3-1/MC 3-2



DATOS TÉCNICOS

- Utilizable para rellenar, porcionar y retorcer
- Para la elaboración de embutidos crudos y frescos así como para carne molida
- Diámetros de los cedazos de cortado de 130 mm
- Variantes de cedazos de cortado en juegos de tres o de cinco
- Funcionamiento con servomotor independiente
- Cedazos con agujeros entre 1,5 y 8 mm

**RHP
240**



Tecnología para la producción de carne picada de manera económica

La línea de producción de porciones de carne picada de REX, ha adaptado a los perfiles demandados por la industria actual y a sus necesidades actuales este sistema modular, que se ajusta rápidamente a las necesidades de producción específicas de cada cliente. Esta característica convierte la línea de producción de porciones de carne picada de REX en una línea de soluciones económicas y optimizadas, aumentando así mismo la calidad de la carne picada.

En esta producción resulta vital el proceso de picado. La máquina de porciones de carne picada divide exactamente las raciones programadas y la máquina REX con su cabezal de picado MC 3-3 se encarga de ajustar el tamaño y la textura final del producto. Gracias al régimen de velocidad regulable individualmente se garantiza una textura de corte perfecta.

Otras ventajas se logran gracias a los sistemas siguientes:

- un suave sistema de corte de tecnología REX (cabezal de picado), que no calienta el producto
- la unidad de avance de paletas celulares extrae el aire del producto a envasar y garantiza una precisión de porción exacta.

Los cabezales montados de forma modular MC 3-1 y MC 3-3 permiten utilizar las diferentes variedades de corte. Otra alternativa es utilizar el MC 3-1 con un separador de partes duras. La placa final se ajusta al tamaño deseado por el cliente dependiendo de la perforación. La anchura del producto oscila de 60 a 220 mm con diferentes grosores finales.

MC 3-3 incl. RHP 240



REX-molino y embudidora
MC 3-3



Juego de ocho cuchillas
MC 3-3



Porcionador de carne picada RHP 240 completo en la línea

El porcionador de carne picada REX- RHP 240 conectado a la embudidora con su cabezal de picado, se encarga de transportar el flujo de carne y cortar las porciones al tamaño que se desee. De esta manera se logra una precisión lo más exacta posible. La velocidad de ambas cintas transportadoras independientes entre sí puede ajustarse en cualquier momento a la corriente de producto.

Otras características son:

- Sencillo manejo
- Distribuidor de papel
- Diseño exclusivo e higiénico
- Cadencia de porcionado de hasta 120 porciones máximo por minuto
- Precisión de porcionado de +/- 1 %
- Montaje sencillo y rápido de los sistemas
- Perfecta sincronización

PRECISIÓN

Gracias a la potencia de porcionado exacto



CALIDAD

Producto final perfecto



PRECISIÓN

Gracias a la potencia de porcionado exacto



CONVERTIBLE

Formación sencilla y rápida de líneas



FLEXIBLE

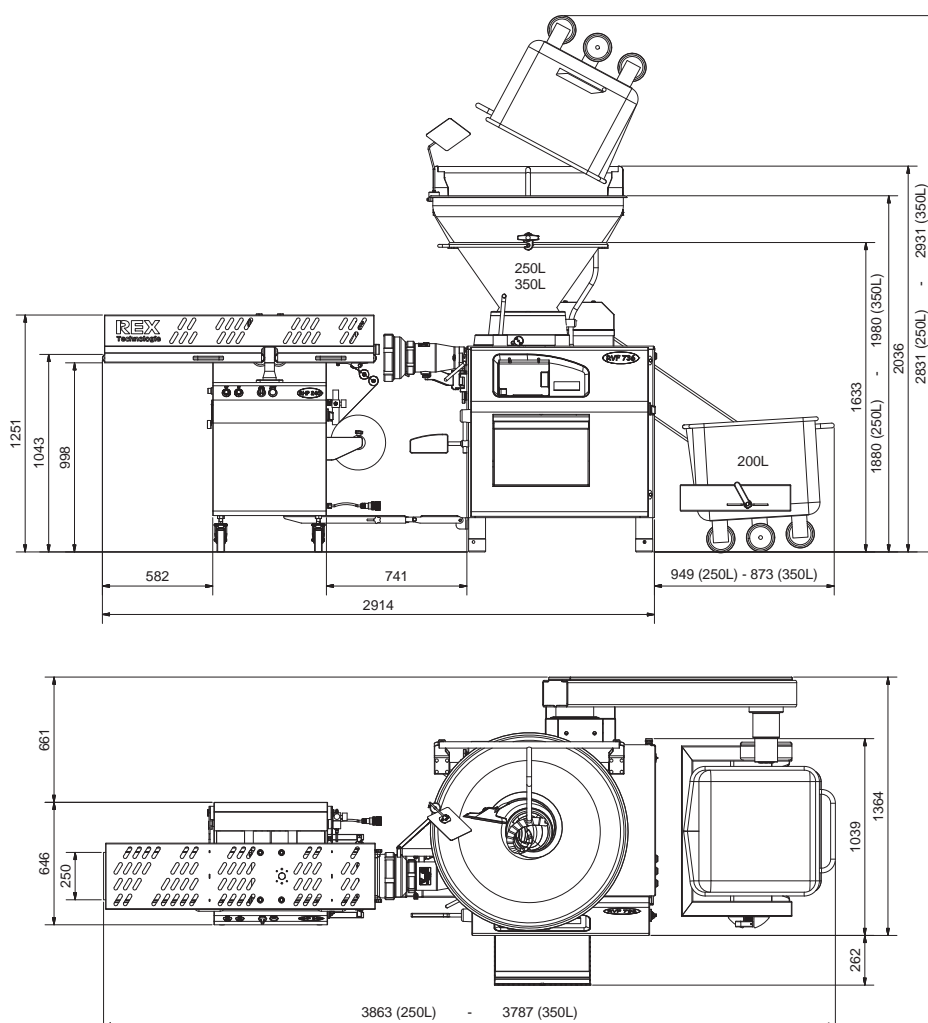
Ajuste porciones de dimensiones individualizadas



Especificaciones técnicas

Tipos de máquina de llenado	RVF 736, 761
Velocidad de porcionado	Hasta un máximo de 120 porciones al minuto
Precisión de porcionado	+/- 1 %
Tamaño máximo de producto	Anchura 220 mm, Altura 100 mm, Longitud 500 mm
Tamaño mínimo de producto	Anchura 60 mm, Altura 20 mm, Longitud 100 mm
Potencia necesaria	1 kW, trifásico, fusibles de 10 amperios
Conexión de aire comprimido	7 bar
Consumo de aire comprimido	1,5 m ³ / hora
Papel	diámetro máximo de rodillos exterior: 300 mm diámetro máximo de rodillos interior: 70 mm diámetro mínimo de rodillos interior: 25 mm anchura máxima de rodillos: 240 mm se puede utilizar también sin rodillo de cartón
Peso neto	200 kg

■ Diagrama de medidas RVF 700 incl. 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



Las imágenes que contiene este folleto solo son orientativas ya que el color de impresión o el lacado no se pueden representar con mucho brillo. REX se reserva el derecho a realizar cambios técnicos, así como a que este folleto contenga errores de composición o de imprenta.