



# VOLLAUTOMATISCHE ABDREH- UND AUFHÄNGE LINIE

## Leistungsdaten:

- bis zu 2.500 Portionen/Minute bei Kunst- und Kollagendarm
- bis zu 1.000 Portionen/Minute bei Naturdarm (Leistung abhängig von der Produktlänge / Gewicht / Kaliber)
- Kaliberbereich: 13-50 mm
- Portionslängen: ab 25 mm
- Abdrehrohrlänge: 430 mm bzw. 530 mm
- Länge Hängesystem: 330 cm

# INDUSTRIELLE WÜRSTCHENPRODUKTION MIT DER REX-ABDREH- UND AUFHÄNGE-TECHNOLOGIE

**REX**  
TECHNOLOGIE

Die Abdreh- und Aufhängetechnologie von REX-Technologie steht für maximale Flexibilität. Die Prozesslösung ist innovativ bei höchster Produktivität und Flexibilität aller Würstchen. Egal ob Sie Natur-, Kunst- oder Kollagendärme verarbeiten, die Aufhängesysteme füllen portionsgenau bei maximaler Geschwindigkeit.

Der Füllvorgang erfolgt über den REX-Vakuumfüller. Das Produkt wird über das Flügelzellenförderwerk schonend gefördert, die Restluft wird maximal evakuiert. Dies stellt die Basis für die Produktqualität Ihrer Würstchen her.

## AKS 65M – vollautomatischer Darmwechsel für alle Kunst- und Kollagendärme

Für die vollautomatische Würstchenproduktion ist das AKS 65M in Verbindung mit dem Hängesystem RHS 330 perfekt abgestimmt. Die Darmraupenbeschickung auf das Abdrehrrohr erfolgt über das Darmmagazin automatisch. Die Revolvertechnologie bestückt mit 3 Abdrehröhren garantiert einen Darmwechsel unter 2 Sekunden.

## AKS 65 - halbautomatischer Darmwechsel per Revolvertechnik

In der Ausführung ohne Darmmagazin erfolgt die Darmbeschickung auf das Abdrehrrohr per Hand. Speziell bei Naturdarmenwendungen, aber auch bei allen Kunst- und Kollagendärmen, wird der Darm auf das Abdrehrrohr aufgezogen. Der Darmwechsel erfolgt einfach durch Auslösen der 2-Hand-Bedingung am AKS 65. Somit sind kürzeste Darmwechselzeiten für höchste Produktionsleistung mittels 3-Fach-Revolver garantiert, die Stehzeiten werden minimiert.

## Verdrängersystem definiert die Portionslänge

Der kontinuierlich laufende Vakuumfüller füllt das Produkt in den Darm. Das Verdrängersystem definiert dabei die exakte Abdrehstelle und sorgt in Verbindung mit dem hochdynamischen REX-Servoantrieb für eine gleiche Länge und maximale Produktionsleistung. Es sind Stückzahlen von über 2.500 Stück/Minute bei Kunst- und Kollagendärmen und bis zu 1.000 Portionen/Minute bei Naturdarmenwendungen möglich - immer abhängig von der jeweiligen Wurstlänge und Kaliber.

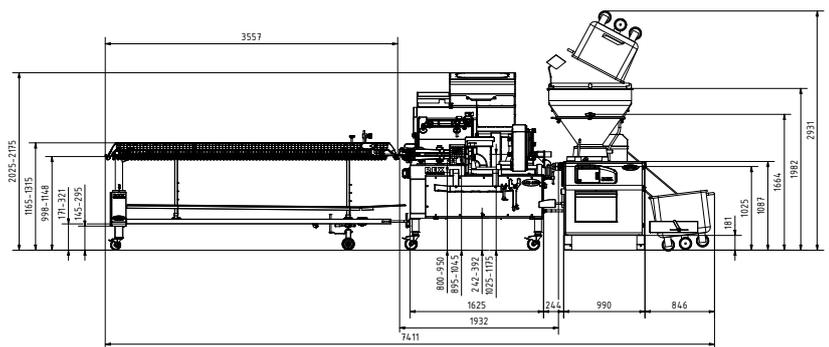
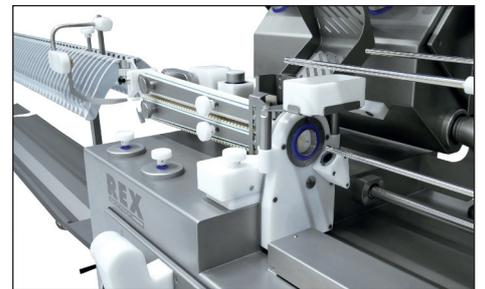
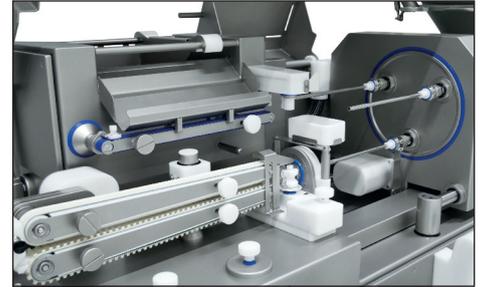
## Kalibrierbänder sorgen für exakte Längen

Die beiden Kalibrierbänder nach dem Verdränger-System runden das Konzept ab. Sie sind durch Drehen an den beiden Einstellschrauben einfach an den Kaliberbereich anzupassen. Somit ist ein flexibler Einsatz für alle Darmsorten bei unterschiedlichen Darmdurchmessern immer gewährleistet. Außerdem werden die Rüstzeiten auf ein Minimum reduziert. Die Verfahrbewegung und Bandgeschwindigkeit wird durch die Steuerung am Vakuumfüller automatisch geregelt.

## RHS 330 – macht das Aufhängen einfach

Das AKS 65 übergibt die abgedrehte Wurstkette direkt auf die Haken des RHS 330. Egal ob gekrümmte oder gerade Wurstketten, die Kalibrierbänder vom AKS übergeben die Abdrehstelle exakt auf den Haken. Die Stückzahl pro „Loop“ am Haken, sowie die Gruppen werden im Produktprogramm des Vakuumfüllers eingestellt und abgespeichert. Die enge Teilung (Raster) der Fanghaken garantiert eine maximale Beladung am Rauchstock und damit auch in der Rauch- und Kochanlage.

Das RHS 330 kann, genauso wie das AKS 65, durch die optionale Niveauerhöhung der Arbeitshöhe perfekt an das Bedienpersonal angepasst werden.



### Optionsausstattung:

- Niveauerhöhung der Arbeitshöhe für AKS und RHS um 150 mm
- Sensor zur Erkennung des Darmendes
- Darmaufziehgerät
- Online-Fernzugriff mittels LAN
- Darmnachschieber

### REX-Technologie Merkmale:

- maximale Produktflexibilität
- höchste Abdrehleistung
- REX-Hygienedesign
- einfachste Bedienung
- minimale Rüstzeiten
- geringe Wartungskosten



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-technologie.com

**REX**  
TECHNOLOGIE