



LE SYSTÈME DE REMPLISSAGE
SOUS VIDE & DE PORTIONNEMENT



LES MACHINES DE
FORMAGE UNIVERSELLES

FORMAGE À LA PERFECTION

UFM 300 - les machines de formage universelles de REX-Technologie

Les différents modèles de l'UFM 300 sont les machines de formage idéales pour tous les produits à base de viande fraîche et les préparations alimentaires. Grâce aux différentes options d'aménagement de l'UFM 300, la machine est parfaite pour façonner tous les steaks hachés et toutes les boulettes de viande, et s'utilise en tant qu'appareil additionnel avec tous les modèles de poussoirs REX.

Formeuse à steak



Formeuse à boulette



Formeuse à chevapcici



003
N
F
U



UFM 300-1 – une formeuse de boulettes simple rangée pour un formage parfait

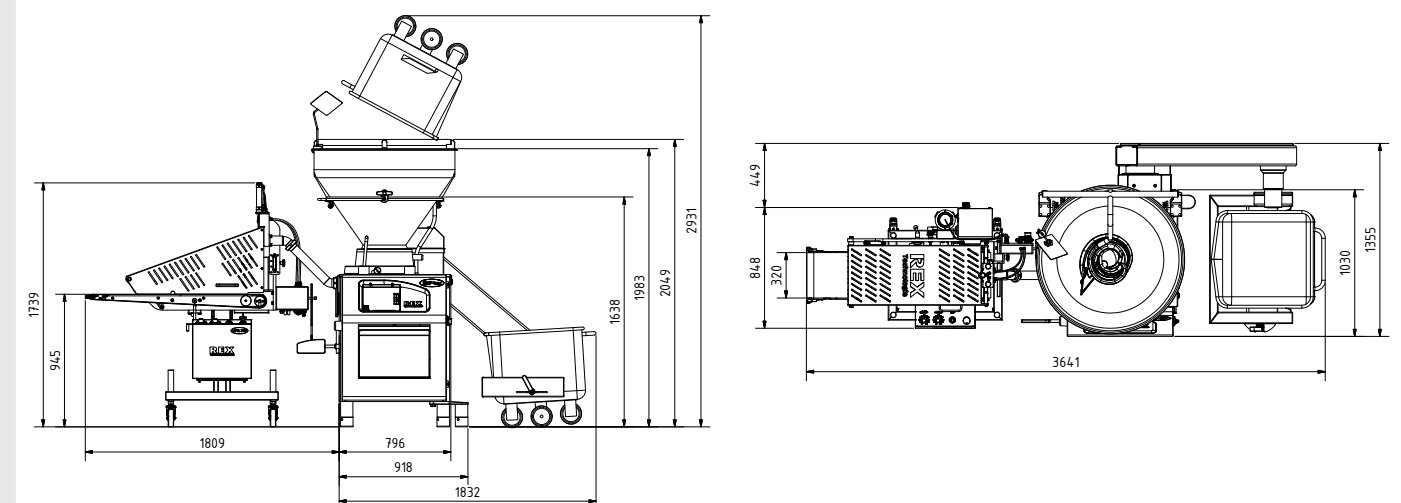
Elle permet le formage mécanique simple et facile de boulettes. La guillotine, directement fixé sur la bande transporteuse, garantit une découpe exacte des portions, le rouleau de formage en dessous garantit le formage parfait. La boulette, ainsi façonnée en rond, est ensuite déposée sur la bande transporteuse. Les diamètres des rouleaux de formage varient et sont disponibles pour différentes tailles de boulettes. Il est possible de former des boulettes de viande, de pomme de terre et de pain, mais d'autres matières premières façonnables peuvent également être transformées en une boulette bien ronde.

La désinfection par lampe UV-C disponible en option pour le convoyeur FB 300 garantit l'élimination maximale possible des bactéries, ce qui augmente le niveau d'hygiène. Par ailleurs, un embout pour la production de cevapcici est disponible en option.

Caractéristiques techniques

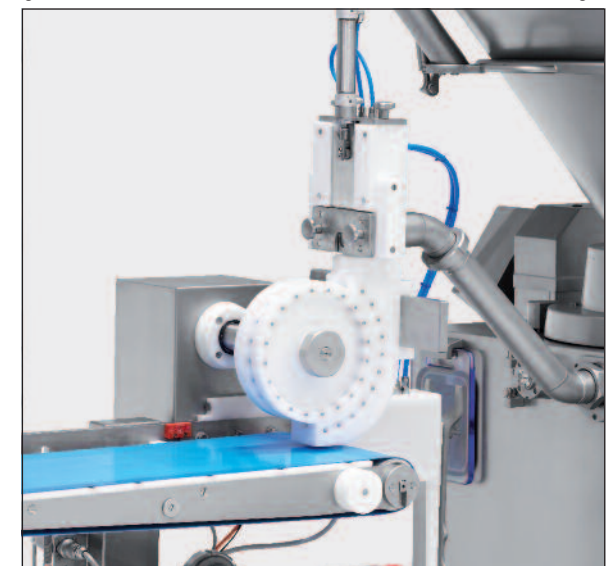
Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Rouleaux de formage	de 20 à 60 mm max.
Vitesse de portionnement	jusqu'à max. 150 port./min (en fonction de la taille)
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 volts + T
Consommation en air comprimé	2 m³/h, 6 bars
Poids net	220 kg

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-1



Flexible

grâce aux différents diamètres des rouleaux de formage



Essentiel

le rouleau de formage pour le façonnage



003
UFM

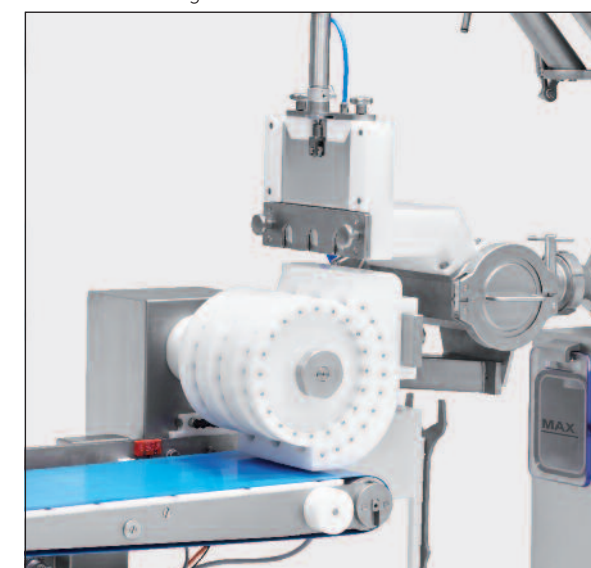


UFM 300-2 / 300-3 / 300-4 – la solution industrielle pour le formage de boulettes

Elles permettent le formage mécanique simple et facile de boulettes. Un diviseur de flux répartit les portions sur plusieurs rangées. La guillotine, directement fixé sur la bande transporteuse, garantit une découpe exacte des portions, les rouleaux de formage en dessous garantissent le formage parfait. Les boulettes façonnées en rond sont ensuite déposées sur la bande transporteuse. Les diamètres des rouleaux de formage varient et sont disponibles pour différentes tailles de boulettes. Il est possible de former des boulettes de viande, de pomme de terre et de pain, mais d'autres matières premières façonnables peuvent également être transformées en une boulette bien ronde.

La désinfection par lampe UV-C disponible en option pour le convoyeur FB 300 garantit l'élimination maximale possible des bactéries, ce qui augmente le niveau d'hygiène.

Un portionnement précis
grâce au diviseur de flux



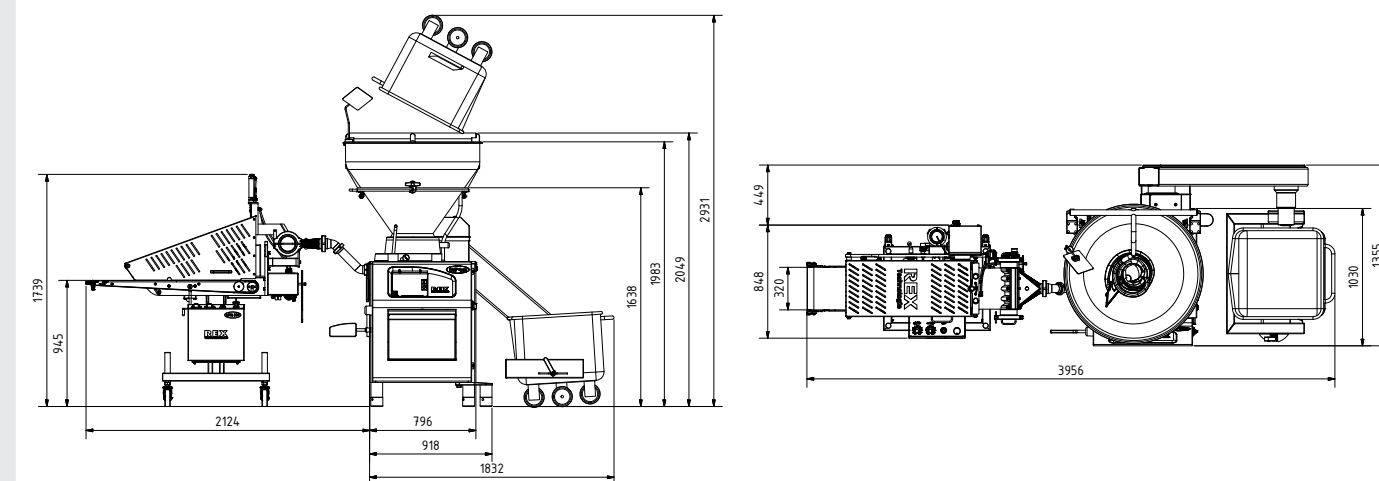
Puissant
grâce aux rouleaux de formage sur plusieurs rangées



Caractéristiques techniques

Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Diamètre des rouleaux de formage	de 20 à 60 mm max.
Vitesse de portionnement	jusqu'à max. 600 port./min (en fonction du nombre de rouleaux de formage et de la taille)
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 volts + T
Consommation en air comprimé	2 m³/h, 6 bars
Poids net	max. 270 kg, en fonction de la version

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-2 / 300-3 / 300-4



003
UFM



UFM 300-5 – le steak haché «fait maison» parfait

La nouvelle formeuse de steaks hachés UFM 300-5 est la solution mécanique optimale pour produire des steaks hachés type basse pression. La guillotine pneumatique reliée directement au poussoir REX découpe les portions. Elles sont déposées sur la bande transporteuse. Les portions sont ensuite pressées à l'aide de la bande de formage en un steak haché «fait maison» parfait avec une stabilité dimensionnelle optimale. L'unité de vaporisation d'eau empêche le produit de coller au couteau ou aux bandes transporteuses. À l'extrémité du tapis, il est possible en option d'installer un rouleau de gaufrage qui structure la surface du steak haché.

La désinfection par lampe UV-C disponible en option pour le convoyeur et la bande de formage garantit l'élimination maximale possible des bactéries, ce qui augmente le niveau d'hygiène.

Par ailleurs, un embout pour la production de cevapcici est disponible en option.

Efficace
guillotine pneumatique



Du «fait maison»
à l'aide de la bande de formage



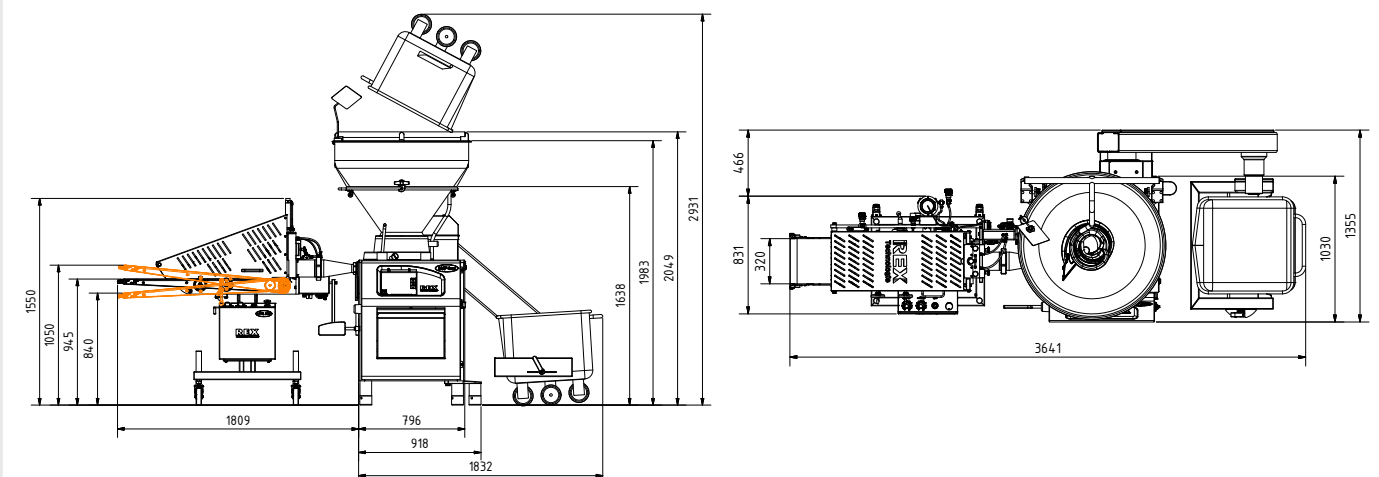
Rouleau texturant en option



Caractéristiques techniques

Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Tailles des steaks hachés	de 50 à 100 mm max par pas de 10 mm
Vitesse de portionnement	jusqu'à max. 150 port./min (en fonction de la taille)
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 volts + T
Consommation en air comprimé	2 m³/h, 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, uniquement de l'eau potable
Poids net	210 kg

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-5



003
N
F
U



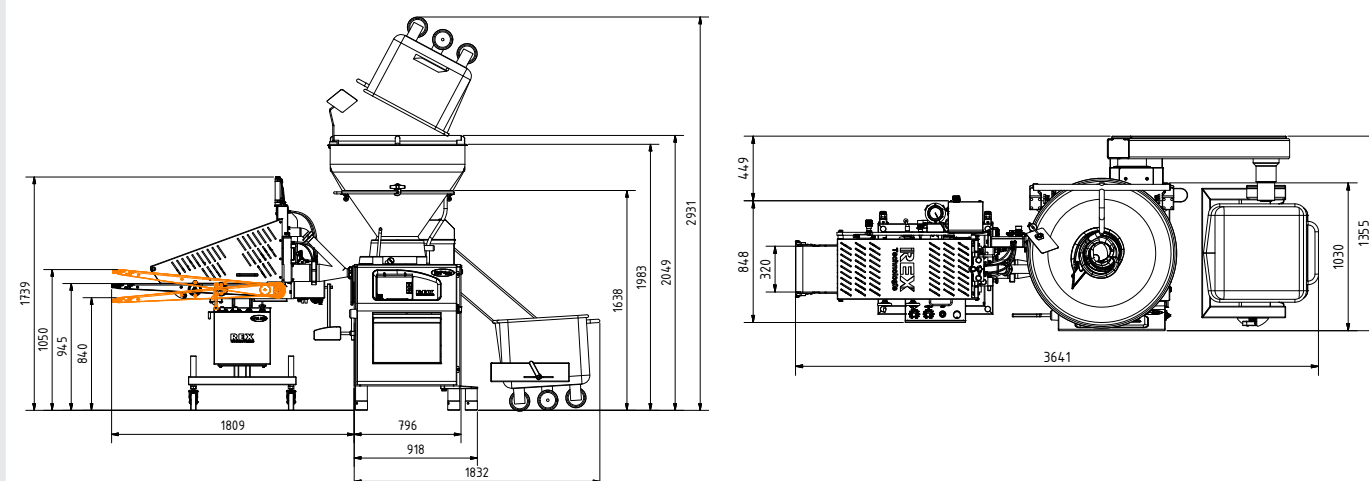
UFM 300-6 – le génie universel du formage

L'UFM 300-6 est la solution universelle pour une production de steaks hachés et de boulettes en association avec un poussoir REX. Grâce à la construction modulaire, il est possible de traiter et de former les produits les plus variés de manière simple et économique. La nouvelle formeuse de steaks hachés est la solution mécanique optimale pour produire des steaks hachés dans un procédé à basse pression. La guillotine pneumatique découpe les portions. Les portions sont ensuite pressées à l'aide de la bande de formage en un steak haché «fait maison» parfait avec une stabilité dimensionnelle optimale. L'unité de vaporisation d'eau empêche le produit de coller au couteau ou aux bandes transporteuses. À l'extrémité du tapis, il est possible en option d'installer un rouleau de gaufrage qui structure la surface du steak haché. En modifiant l'équipement avec la guillotine pour la production de boulette, le rouleau de formage forme de belles boulettes rondes sur une rangée. Les diamètres des rouleaux de formage varient et sont disponibles pour différentes tailles de boulettes. Il est possible de former des boulettes de viande, de pomme de terre et de pain, mais d'autres matières premières façonnables peuvent également être transformées en une boulette bien ronde. La désinfection par lampe UV-C disponible en option pour le convoyeur et la bande de formage garantit l'élimination maximale possible des bactéries, ce qui augmente le niveau d'hygiène. Par ailleurs, un embout pour la production de cevapcici est disponible en option.

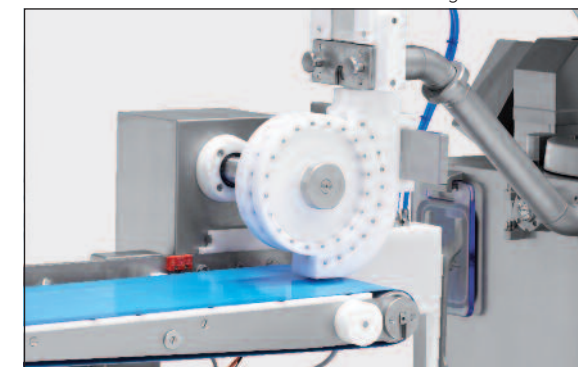
Caractéristiques techniques

Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Tailles des steaks hachés	de 50 à 100 mm max par pas de 10 mm
Vitesse de portionnement	jusqu'à max. 150 port./min (en fonction de la taille)
Diamètre des rouleaux de formage	de 20 à 60 mm max.
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1 260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 volts + T
Consommation en air comprimé	2 m³/h , 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, uniquement de l'eau potable
Poids net	260 kg

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-6



Formage de boulettes
à l'aide du rouleau de formage



Formage de steaks hachés
à l'aide de la guillotine et de la bande de formage



Rouleau texturant en option



003000



UFM 300-7 - la solution flexible pour Cevapcici

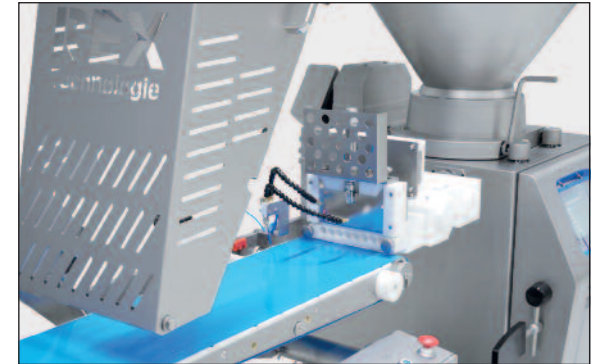
La formeuse UFM 300-7 est une solution flexible pour les cevapcici, les croquettes, les bâtonnets et tous les produits extrudés et portionnés avec précision.

Elle peut produire simultanément sur 2 à 8 voies maximum, jusqu'à un diamètre de 25 mm. Le diviseur de flux intégré garantit que toutes les voies sont réparties uniformément et donc avec un poids exact. En fonction des besoins des clients, jusqu'à 8 produits au maximum peuvent être fabriqués en parallèle, avec ou sans espacement entre eux.

La grande flexibilité de cette version de l'UFM 300 est démontrée par la possibilité de la combiner avec l'UFM 300-1, 300-5 ou aussi l'UFM 300-6. Idéalement, une seule machine peut produire de manière flexible soit des burgers parfaits, soit des boulettes roulées de manière optimale, soit des cevapcici et autres produits de forme régulière.

La désinfection à la lumière UV-C disponible en option pour le convoyeur et la bande de formage garantit une élimination maximale des germes et augmente ainsi le niveau d'hygiène.

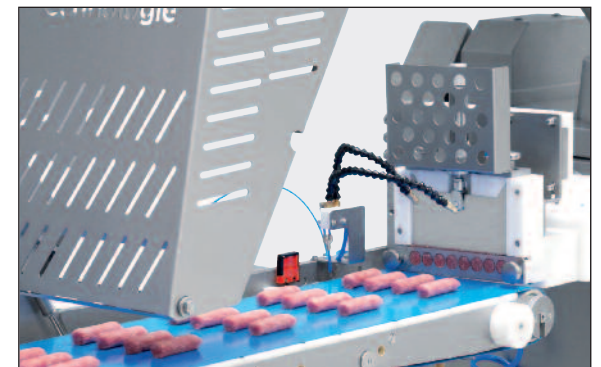
Uniformément
par le diviseur de flux de remplissage



Exactement
à travers le découpeur de forme



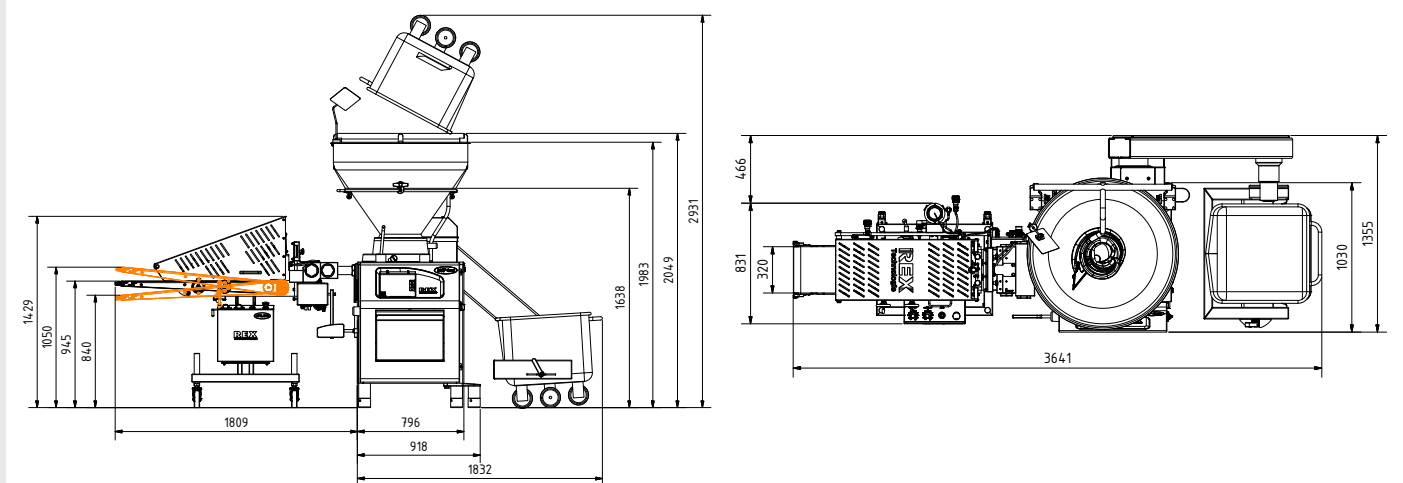
Flexible
grâce aux inserts borgnes



Caractéristiques techniques

Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Cevapcici / bâtonnets	de 20 à 25 mm de diamètre maximum
Capacité de portionnement des Cevapcici	jusqu'à 120 coupes/min maximum (selon la taille)
Insertion	de 2 à 8 buses de sortie
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 Volt + T
Consommation d'air comprimé	2 m³/h, 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, eau potable uniquement
Poids net	260 kg

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-7



UFM 300-1 / Formeuse à boulette



UFM 300-5 / Formeuse à steak



UFM 300-7 / Formeuse à chevapcici



UFM 300 – l'outil polyvalent pour tous les produits formés

La nouvelle formeuse UFM 300 est la solution flexible pour le formage de hamburgers, de boulettes de viande et de Cevapcici. Directement connectée au poussoir sous vide REX, elle peut être utilisée pour former tous types de produits. Elle peut être changée rapidement et facilement en quelques mouvements de la main et garantit un portionnement exact et une mise en forme précise grâce aux différents accessoires de formage selon l'application.

Elle peut également être facilement et rapidement intégrée dans une ligne entièrement automatisée.

La désinfection à la lumière UV-C disponible en option pour le convoyeur et la bande de formage garantit une élimination maximale des germes et augmente ainsi le niveau d'hygiène.

Formation de boulettes au moyen d'un rouleau de formage



Production de hamburgers au moyen d'une guillotine et d'une bande de formage



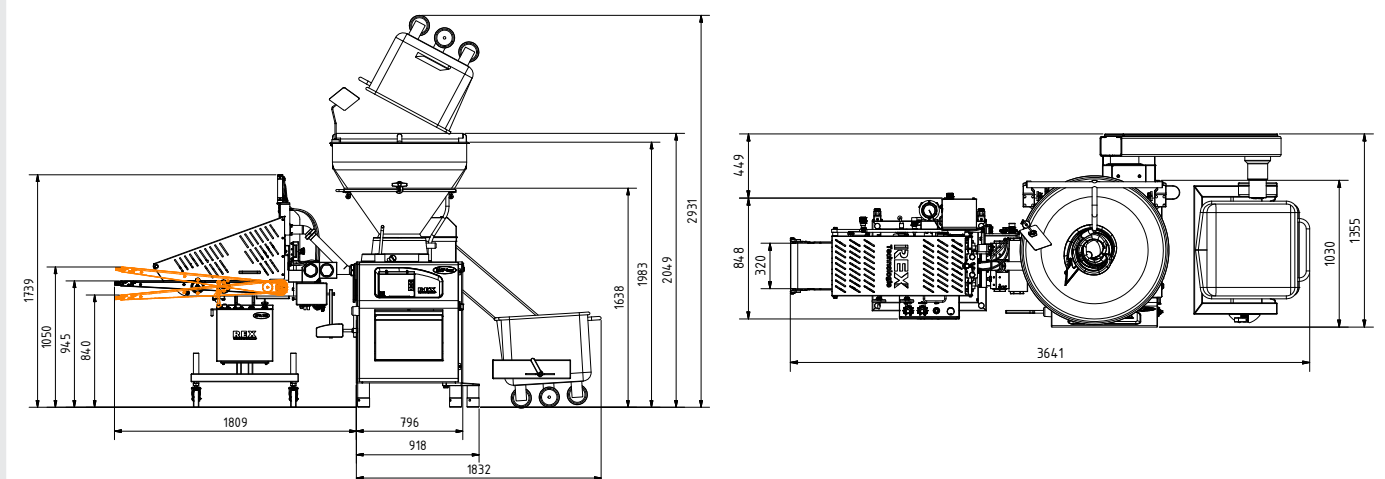
Formage de Cevapcici / bâtonnets au moyen d'un diviseur de flux et d'une guillotine



Caractéristiques techniques

Types de machines	RVF 300, 400, 700, 900
Taille des hamburgers	de 50 à 100 mm maximum par pas de 10 mm
Capacité de portionnement des hamburgers et des boulettes	jusqu'à 150 port/min maximum (selon la taille)
Formage de boulettes de diamètre	20 à 60 mm maximum
Capacité de portionnement des Chevapcici	jusqu'à 120 coupes/min maximum (selon la taille)
Insertion	2 à 8 buses de sortie
Dimensions de la bande transporteuse	longueur 1260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 Volt + T
Consommation d'air comprimé	2 m³/h, 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, eau potable uniquement
Poids net	260 kg

■ Schéma d'encombrement de la UFM 300





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



Les illustrations figurant dans ce prospectus n'ont qu'un caractère indicatif étant donné que les encres d'imprimerie ne peuvent pas restituer le brillant des laques. Sous réserve de modifications des caractéristiques techniques, d'erreurs de maquette et de fautes d'impression.