

REX
TECHNOLOGIE

LE SYSTÈME DE REMPLISSAGE
SOUS VIDE & DE PORTIONNEMENT



joosefkoch.ch

Unsere Technik für Ihre Qualität!

JOSEF KOCH AG

Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Werkstrasse 6 Telefon +41(0) 414 999 000

CH-6102 Malters Fax +41(0) 414 999 008

E-Mail info@joosefkoch.ch

www.pookomat.ch



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



3000



UFM

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

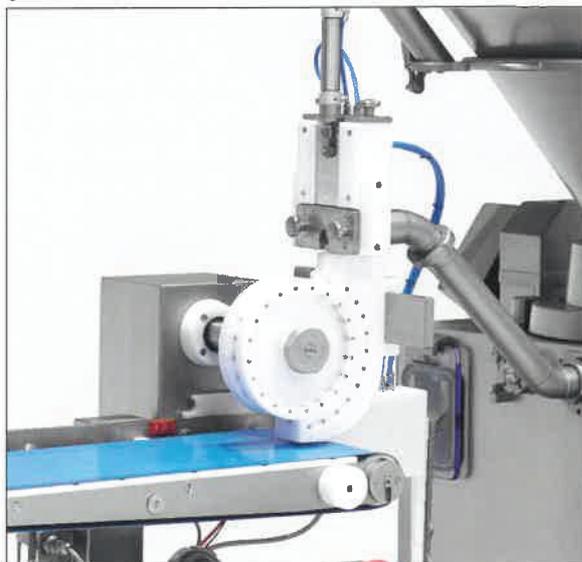
Elle permet le formage mécanique simple et facile de boulettes. La guillotine, directement fixé sur la bande transporteuse, garantit une découpe exacte des portions, le rouleau de formage en dessous garantit le formage parfait. La boulette, ainsi façonnée en rond, est ensuite déposée sur la bande transporteuse. 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.

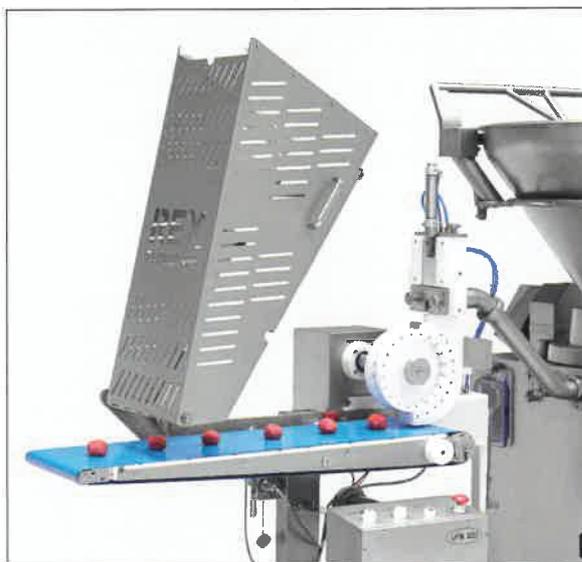
Caractéristiques techniques

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 1 260 mm, largeur 320 mm
Tension d'alimentation	230 volts + T
Consommation en air comprimé	2 m ³ /h, 6 bars
Poids net	220 kg

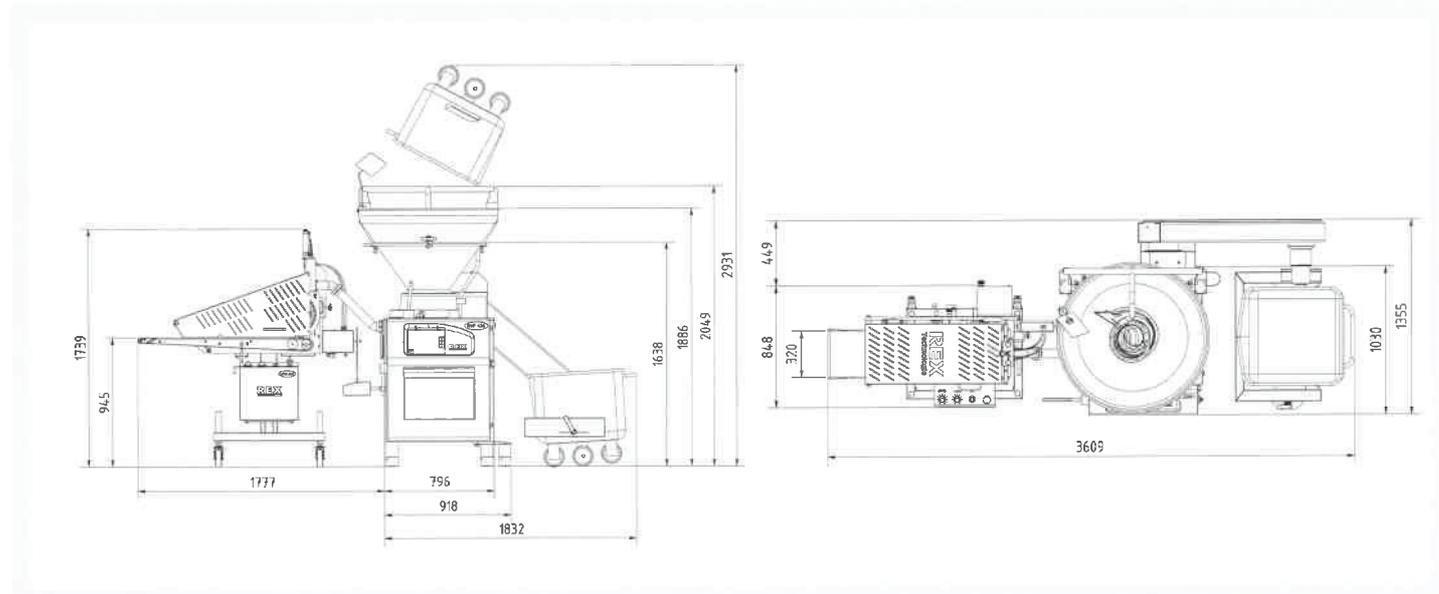
Flexible
grâce aux différents diamètres des rouleaux de formage



Essentiel
le rouleau de formage pour le façonnage



■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-1



3000



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



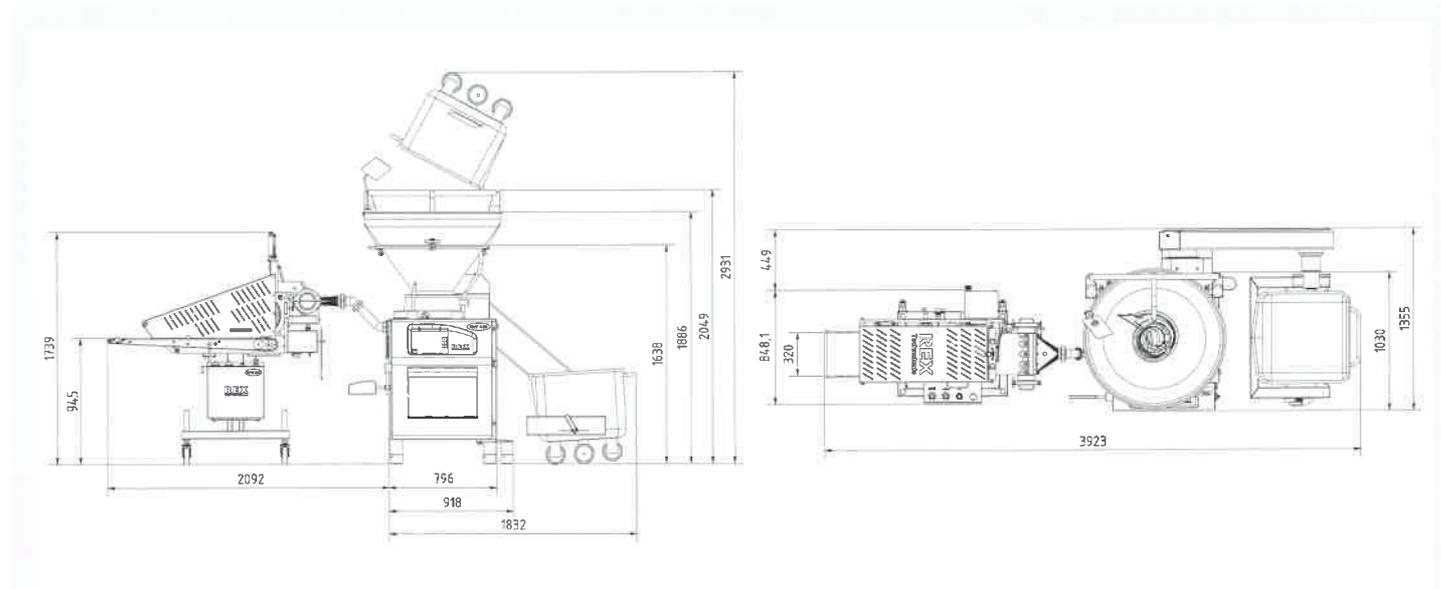
Puissant
grâce aux rouleaux de formage sur plusieurs rangées



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



3000
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.

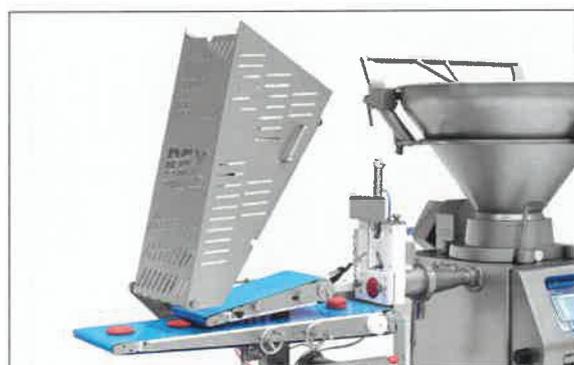
Caractéristiques techniques

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 m ³ /h, 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, uniquement de l'eau potable
Poids net	210 kg

Efficace
guillotine pneumatique



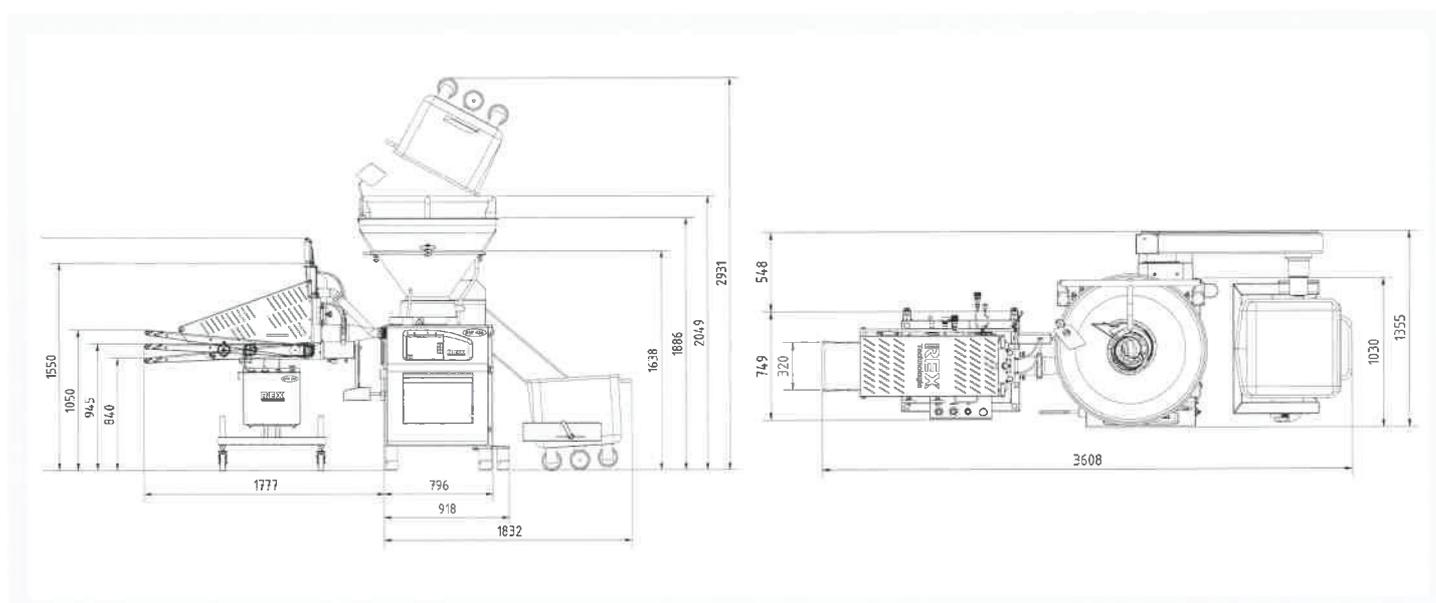
Du «fait maison»
à l'aide de la bande de formage



Rouleau texturant en option



■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-5



300
UFM
UFM



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 m ³ /h , 6 bars
Consommation d'eau	0,5 l/min, uniquement de l'eau potable
Poids net	260 kg

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



■ Schéma d'encombrement de la UFM 300-6

