

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME



joosefkoch.ch

JOSEF KOCH AG

Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Werkstrasse 6 Telefon +41(0) 414 999 000
CH-6102 Mahrs Fax +41(0) 414 999 008
E-Mail info@joosefkoch.ch
www.pookomat.ch

Unsere Technik für Ihre Qualität!



UNIVERSELLE
FORMMASCHINE

FORMEN IN PERFEKTION

UFM 300 – die universellen Formmaschinen von REX-Technologie

Die verschiedenen Modelle des UFM 300 sind die perfekten Formmaschinen für alle Frischfleisch- und Convenience Food Produkte. Durch die verschiedenen Ausstattungsmöglichkeiten des UFM 300 ist die Maschine der optimale Formgeber für alle Hamburger, Fleischbällchen bzw. andere Knödelprodukte und als Vorsatzgerät mit allen REX Füllmaschinen zu betreiben.

HAMBURGER FORMEN



KNÖDEL FORMEN



CEVAPCICI FORMEN



3000



UFM

UFM 300-1 – einreihiger Knödelformer für perfekte Formgebung

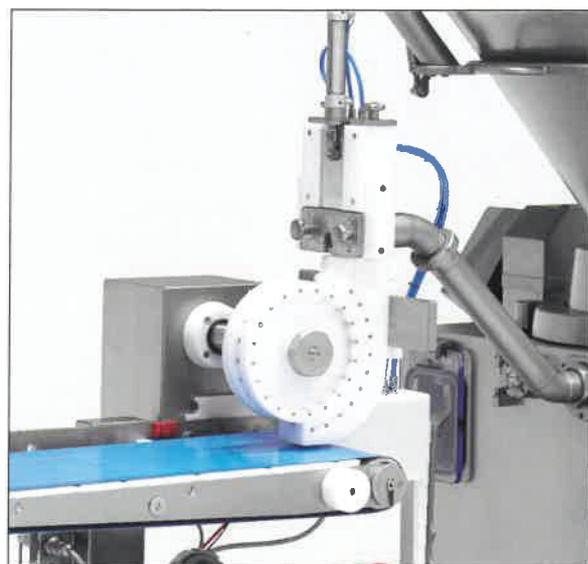
Er ermöglicht die einfache und unkomplizierte maschinelle Knödelformung. Der direkt am Transportband montierte Formschneider garantiert einen exakten Portionsschnitt, die darunter liegende Formrolle die optimale Formgebung. Danach wird der rund geformte Knödel am Transportband abgelegt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, aber auch andere formbare Rohmaterialien schön rund zu einem Knödel geformt werden.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förderband FB 300 garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard.

Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.

Flexibel
 durch verschiedene Formrollendurchmesser



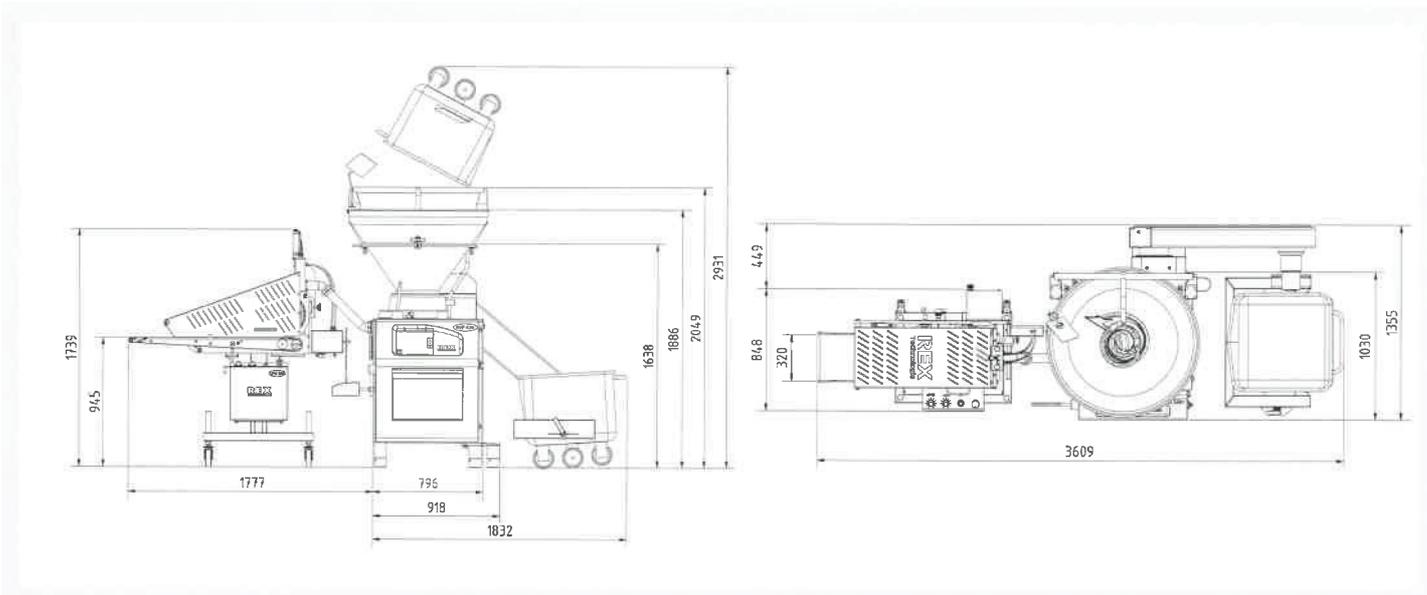
Wesentlich
 die Formrolle zum Formen



Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Formrollen	von 20 bis max. 60 mm
Portionierleistung	bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m ³ /h, 6 bar
Nettogewicht	220 kg

■ Maßzeichnung UFM 300-1



UFM 3000



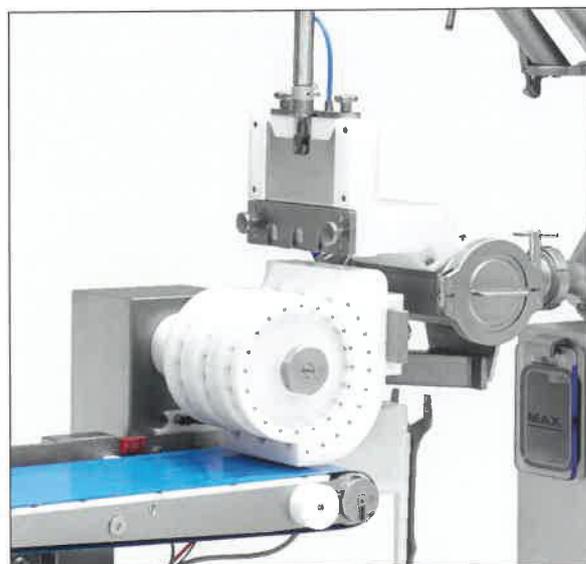
UFM 300-2 / 300-3 / 300-4 die industrielle Knödelformlösung

Sie ermöglichen die einfache und unkomplizierte maschinelle Knödelformung. Ein Füllstromverteiler teilt die Portionen mehrreihig auf. Der direkt am Transportband montierte Formschneider garantiert einen exakten Portionsschnitt, die darunter liegende Formrollen die optimale Formgebung. Danach werden die rund geformten Knödel am Transportband abgelegt.

Die Durchmesser der Formrollen sind variabel, somit für jede Knödelgröße verfügbar. Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, aber auch andere formbare Rohmaterialien schön rund zu einem Knödel geformt werden.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förderband FB 300 garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard.

Portionsgenauigkeit
durch den Füllstromverteiler



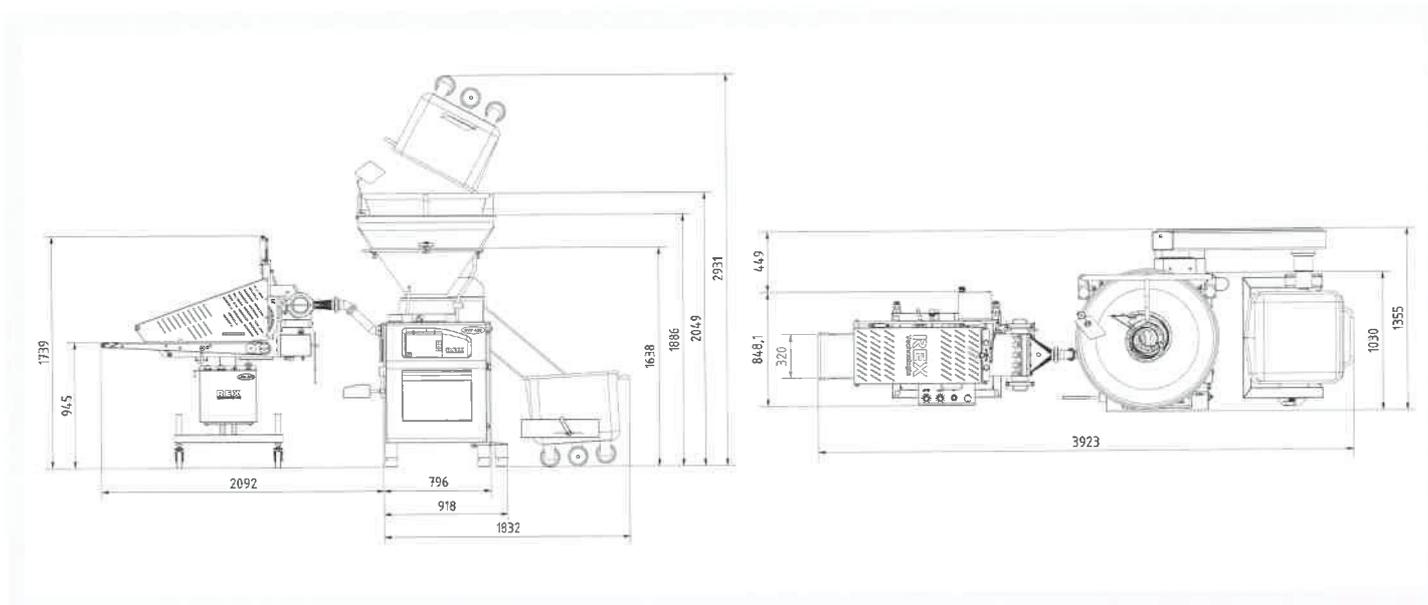
Leistungsstark
durch mehrreihige Formrollen



Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Formrollendurchmesser	von 20 bis max. 60 mm
Portionierleistung	bis max. 600 Port./min (abhängig von der Formrollenanzahl und Größe)
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m³/h, 6 bar
Nettogewicht	max. 270 kg, je nach Ausführung

■ Maßzeichnung UFM 300-2 / 300-3 / 300-4



3000



UFM

UFM 300-5 – der perfekte „home-made“ Burger

Der neue Hamburgerformer UFM 300-5 ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren. Der direkt an der REX-Füllmaschine angebundene pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Diese werden am Transportband abgelegt. Danach werden die Portionen mittels Formband zu einem perfekten „home-made“ Burger bei optimaler Formstabilität gedrückt.

Die Wassersprüheinheit verhindert das Verkleben des Produktes am Messer oder an den Transportbändern. Am Transportbandende kann optional eine Prägerolle montiert werden, welche die Burgeroberfläche strukturiert.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.

Effektiv
pneumatischer Formschneider



„home-made“
mittels Formband



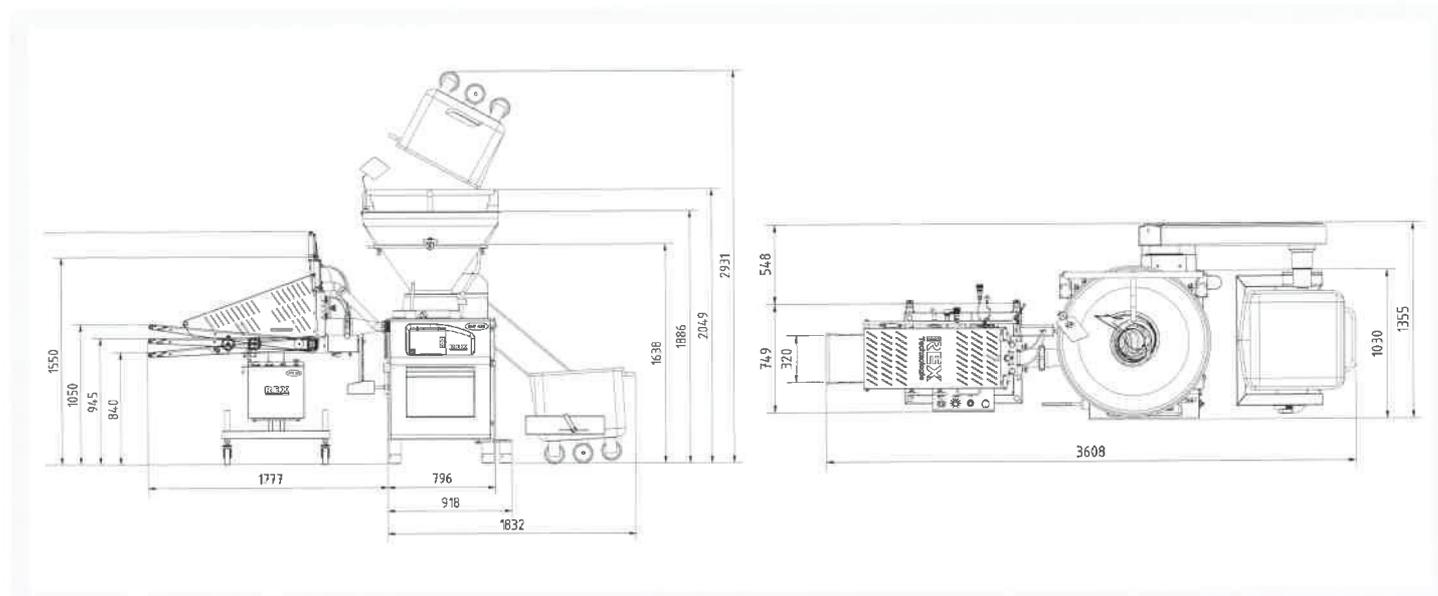
Optional
die Prägerolle



Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Burgergrößen	von 50 bis max. 100 mm in 10 mm Schritten
Portionierleistung	bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m ³ /h, 6 bar
Wasserverbrauch	0,5 l/min, nur Trinkwasser
Nettogewicht	210 kg

■ Maßzeichnung UFM 300-5



UFM 300



UFM 300-6 – das universelle Formgenie

Der UFM 300-6 ist die universelle Lösung für eine Hamburger- und Knödelproduktion in Verbindung mit der REX-Füllmaschine. Durch die modulare Bauweise können einfach und wirtschaftlich verschiedenste Produkte verarbeitet und geformt werden.

Der neue Hamburgerformer ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren. Der pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Danach werden die Portionen mittels Formband zu einem perfekten „home-made“ Burger bei optimaler Formstabilität gedrückt. Die Wassersprüheinheit verhindert das Verkleben des Produktes am Messer oder an den Transportbändern. Am Transportbandende kann optional eine Prägerolle montiert werden, welche die Burgeroberfläche strukturiert.

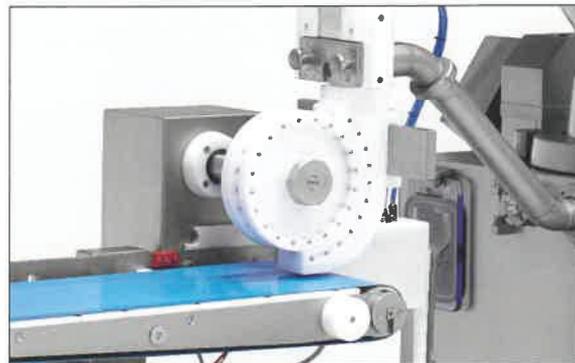
Mittels Umrüstung auf den Formschneider für Knödelproduktion werden mit der Formrolle einreihig schöne runde Knödel geformt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, aber auch andere formbare Rohmaterialien schön rund zu einem Knödel geformt werden. Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.

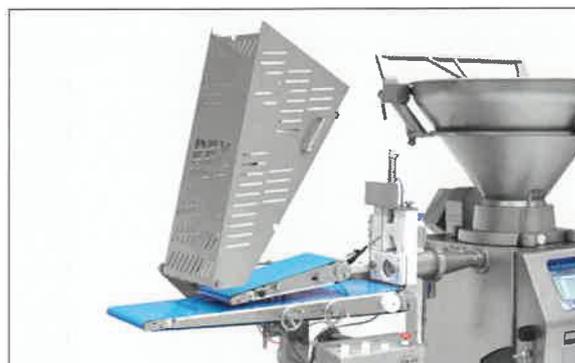
Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Burgergrößen	von 50 bis max. 100 mm in 10 mm Schritten
Portionierleistung	bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Formrollendurchmesser	von 20 bis max. 60 mm
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m ³ /h, 6 bar
Wasserverbrauch	0,5 l/min, nur Trinkwasser
Nettogewicht	260 kg

Knödelformen
mittels Formrolle



Burgerformen
mittels Formschneider & Formband



Optional
die Prägerolle



■ Maßzeichnung UFM 300-6

