

# Hackfleisch- Portionierlinie MC 3-3 & RHP 240

## Merkmale auf einen Blick



- Einfache Bedienung der Anlage
- Papierspender für die verschiedenen Produktgrößen
- Einzigartiges Hygienesdesign für eine einfache und schnelle Reinigung
- Portionierleistung von bis zu max. 120 Portionen/min
- Genaueste Portionierleistung von +/- 1
- Perfekte und einfache Systemsynchronisation bei Linieneinbindungen



Die von REX entwickelte Hackfleischportionslinie ist auf die industriellen Anforderungsprofile ausgerichtet worden. Das modulare System kann rasch und individuell an alle Bedürfnisse der Kunden angepasst werden. Durch dieses Merkmal ist die Hackfleischlinie von REX eine optimale wirtschaftliche Linienlösung und steigert die Produktqualität.

In die modular aufgebauten Wollköpfe MC 3-1 und MC 3-3 können verschiedenste Schneidsatzvarianten eingesetzt werden. Die Endlochscheibe im MC 3-3 wird individuell und ganz auf die Formgröße des Endkunden abgestimmt. Die Produktbreite reicht von 60 bis 220 mm mit verschiedensten Endkörnungen. Es besteht auch die Möglichkeit, eine Sonderendlochscheibe einzusetzen um z.B. mehr-reihig Cevapcici auf Papier zu portionieren.

Optional kann der Füllwolf MC 3-1 mit einer pneumatischen Separiereinrichtung zum Separieren von Sehnen und Knochenteilen betrieben werden.

Die Öffnungszeiten können programmspezifisch in der Füllmaschinensteuerung hinterlegt werden.

Ganz wichtig bei der Hackfleischproduktion ist der Zerkleinerungsprozess.

Das vorzerkleinerte Füllgut wird durch die Füllmaschine exakt portioniert, im Hackfleischfüllwolf MC 3-1 und MC 3-3 auf die endgültige Endkörnung und Produktgröße gebracht. Durch die Möglichkeit der individuellen Drehzahlregelung des Füllwolfantriebes wird ein perfektes Schnittbild garantiert.

**Weitere Vorteile werden erzielt durch:**

- ein sanftes Schneidesystem der REX-Füllwolftechnik, welches das Produkt nicht erwärmt
- das Flügelzellenförderwerk evakuiert das Füllgut optimal von Luft
- und sorgt für exakteste Portioniergenauigkeit

Der unabhängige Servoantrieb des Füllwolfes, welcher über die Touchscreensteuerung der Füllmaschine eingestellt und überwacht wird, ermöglicht eine individuelle Anpassung der Schnittgeschwindigkeit an die jeweiligen Portionsgrößen. Der Hackfleischportionierer RHP 240 komplettiert die Linie. Er wird mit der Füllmaschine verbunden und an den Hackfleischfüllwolf MC 3-3 angebracht. So transportiert er den ausgestoßenen Produktstrom und schneidet die Portion exakt auf Ihre Größe. Hierdurch wird eine präzise Produktgenauigkeit erzielt. Die Geschwindigkeit der beiden voneinander unabhängig laufenden Transportbänder kann auf den Produktstrom jederzeit abgestimmt werden.