

Vakuumfüller

RVF 430 / 430 S



Merkmale auf einen Blick

- Zum Füllen, Portionieren und Abdrehen
- Modernes Antriebskonzept sorgt für exakteste Portionierleistung
- Niedriger Energieverbrauch
- Geringe Wartungskosten
- Einzigartiges Hygienesdesign; einfache und schnelle Reinigung
- Minimale Restbrätmengen im Förderwerk
- Möglichkeit zur Nachstellung des Förderwerks
- Serienmäßige 12" Touchscreen-Steuerung
- Touchpanelschutz
- Einfaches Befüllen und Reinigen durch Klapptrichter
- Großes Förderwerk zum schonenden Brättransport
- Servo-Abrehmotor bei der 430 S

Technische Daten:

Fülleistung	3.000 kg/h
Max. Fülldruck	40 bar
Trichtervarianten	Klapptrichter 100L, 160L, 250L, 350L
Gewicht	1100 kg
Anschlussleistung	8 KW
Clipperanschluss	Serienmäßig
Hebevorrichtung	optional
Portionier- und Abdrehgeschwindigkeit bei:	RVF 430 / RVF 430 S
10 g	ca. 800 / 900 Portionen
40 g	ca. 350 / 400 Portionen
100 g	ca. 300 / 300 Portionen
200 g	ca. 200 / 250 Portionen
Portionszahl abhängig von Abdrehzeit und Füllpause	

Die Modelle RVF 420 und RVF 430 werden allen Anforderungen der Handwerksbetriebe gerecht. Die verschiedenen Ausstattungsvarianten sowie die optional erhältliche Hebe-Kippvorrichtung machen die Maschine zum perfekten Vakuumfüller für das Handwerk.

Die kompakte und platzsparende Bauweise, das glattflächig und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse, sowie das große Flügelzellenförderwerk zur exakten Portionierung entsprechen genau den Anforderungen eines Handwerksbetriebs. Alle Füllmassen werden schonend transportiert, speziell auch bei größeren Bräteinlagen und Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke sind mit acht, zwölf oder 14 Schiebern, sowie wahlweise auch mit Blindschiebern erhältlich.

Sowohl der RVF 420 als auch der RVF 430 sind für alle Anwendungen konzipiert und geeignet, z.B. für die Ansteuerung von Clipmaschinen, REX-Aufhängelinien und Vorsatzgeräten.

Der serienmäßige Klapptrichter ist in den Varianten mit 100, 160, 250 und 350 Liter Trichtervolumen erhältlich. Das Öffnen der Trichterklappe wird mittels Gasdruckdämpfer unterstützt. Das große Trittbrett rundet die Bedienerfreundlichkeit der Maschine ab. Die serienmäßige 12“ Touchscreen-Steuerung überzeugt durch die groß ausgeführten Bedienfelder zur einfachen Programmeingabe.

Der bewährte „REX Servodrive“ rundet das innovative Steuerungskonzept ab. Das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen wird durch die starre oder rotierende Darmhaltevorrichtung erleichtert.