

Vakuumfüller

RVF 436 / 436 S



Merkmale auf einen Blick

- Zum Füllen, Portionieren und Abdrehen
- wahlweise 100, 160, 250 oder 350 Liter Klapptrichter
- verstärktes Flügelzellenförderwerk
- massiver Maschinenkorpus, komplett aus Edelstahl gefertigt
- Servo-Abdrehmotor bei RVF436 S
- bedienerfreundliche 12" Touchscreen-Steuerung

Technische Daten:

Fülleistung	3.600 kg/h
Max. Fülldruck	45 bar
Trichtervarianten	Klapptrichter 100L, 160L, 250L, 350L
Gewicht	1100 kg
Anschlussleistung	8 KW
Clipperanschluss	Serienmäßig
Hebevorrichtung	120 / 200 Liter
Portionier- und Abdreugeschwindigkeit bei:	RVF 436 / RVF 436 S
10 g	ca. 800 / 1000 Portionen
40 g	ca. 350 / 450 Portionen
100 g	ca. 300 / 300 Portionen
200 g	ca. 200 / 200Portionen
Portionszahl abhängig von Abdreizeit und Füllpause	

Die RVF 436 zeigt sich flexibel. Sie ist für den kleinen und mittleren fleischverarbeitenden Betrieb ebenso geeignet wie für größere, hochspezialisierte Unternehmen. Das glattflächig und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse, platzsparend konzipiert, ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl.

Das große Flügelzellenförderwerk garantiert in seiner verstärkten Ausführung eine außergewöhnliche Portioniergenauigkeit – und das bei maximaler Laufzeit. Kein Quetschen, kein Schmieren. Es garantiert darüber hinaus einen schonenden Transport aller Füllmassen, speziell auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke sind mit 8, 12 oder 14 Schiebern, wahlweise auch mit Blindschiebern erhältlich.

Dank neu entwickelter Hebe-Kippvorrichtung kann der Trichter des RVF 436 einfach und sauber befüllt werden. Die Trichter sind in verschiedenen Größen passend zum jeweiligen Betrieb erhältlich.

Die serienmäßige Touchscreen-Steuerung ermöglicht eine sehr einfache Bedienung. Geeignet ist sie für alle Anwendungen – auch für die Ansteuerung von diversen Clipmaschinen, REX-Aufhängelinien sowie Vorsatzgeräten. Der bewährte „REX-Servodrive“ rundet das innovative Steuerungskonzept ab:

- weitgehende Wartungsfreiheit über Jahre hinweg
- exakte Portioniergenauigkeit
- minimaler Energieverbrauch
- äußerst ruhiger und geräuscharmer Lauf

Die RVF 436 erlaubt es jederzeit, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen. Damit wird das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen erleichtert.