

Vakuumfüller

RVF 460 & 460 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 RVF 460 S
- bedienerfreundliche 12“ Touchscreen-Steuerung

Technische Daten:

Füllleistung	6.000 kg/h
Max. Fülldruck	45 bar
Trichtervarianten	100, 160, 250, 350 Liter
Gewicht	1100 kg
Anschlussleistung	15 KW
Cliperanschluss	serienmäßig
Hebevorrichtung	Hebe-Kippvorrichtung 120/200 Liter
Portionier- und Abdrehgeschwindigkeit bei:	RVF 460 / RVF 460 S:
10 g	ca. 800 / 1200 Portionen
40 g	ca. 500 / 650 Portionen
100 g	ca. 400 / 500 Portionen
200 g	ca. 300 / 350 Portionen
Portionszahl abhängig von Abdrehzeit und Füllpause	

Die Serie 400 zeigt sich flexibel: Sie ist für den kleineren 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 gewährleistet 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 400 einfach und sauber befüllt werden. Die Trichter sind in verschiedenen Größen passend zum jeweiligen Betrieb erhältlich.

Die serienmäßige Touchscreensteuerung 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

Der RVF 400 erlaubt es jederzeit, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen. Damit wird das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen erleichtert.