

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME



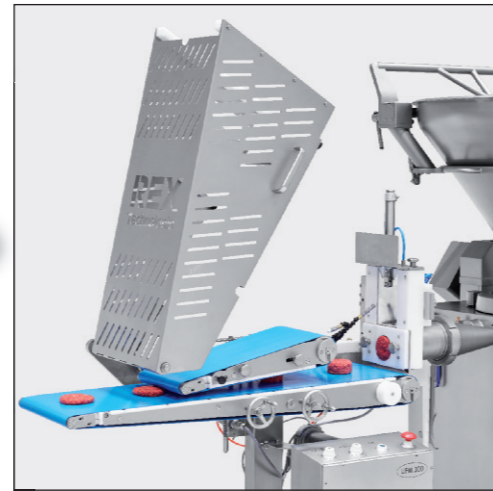
UNIVERSELLE
FORMMASCHINE

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



UFM 300



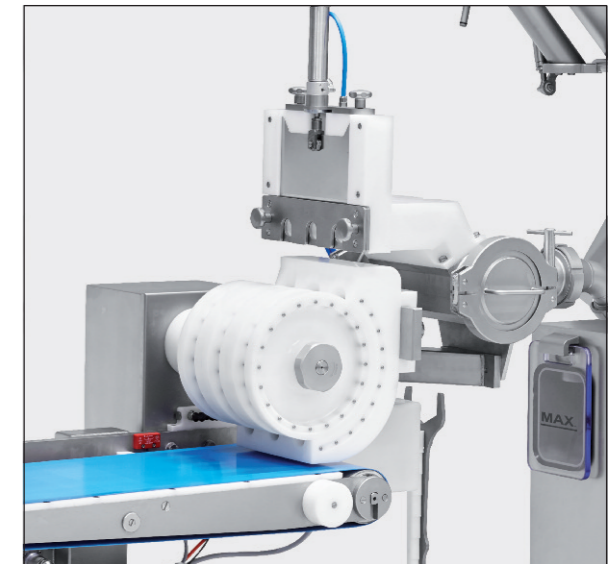
**UFM 300-2 / 300-3 / 300-4
die industrielle Knödelformlösung**

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



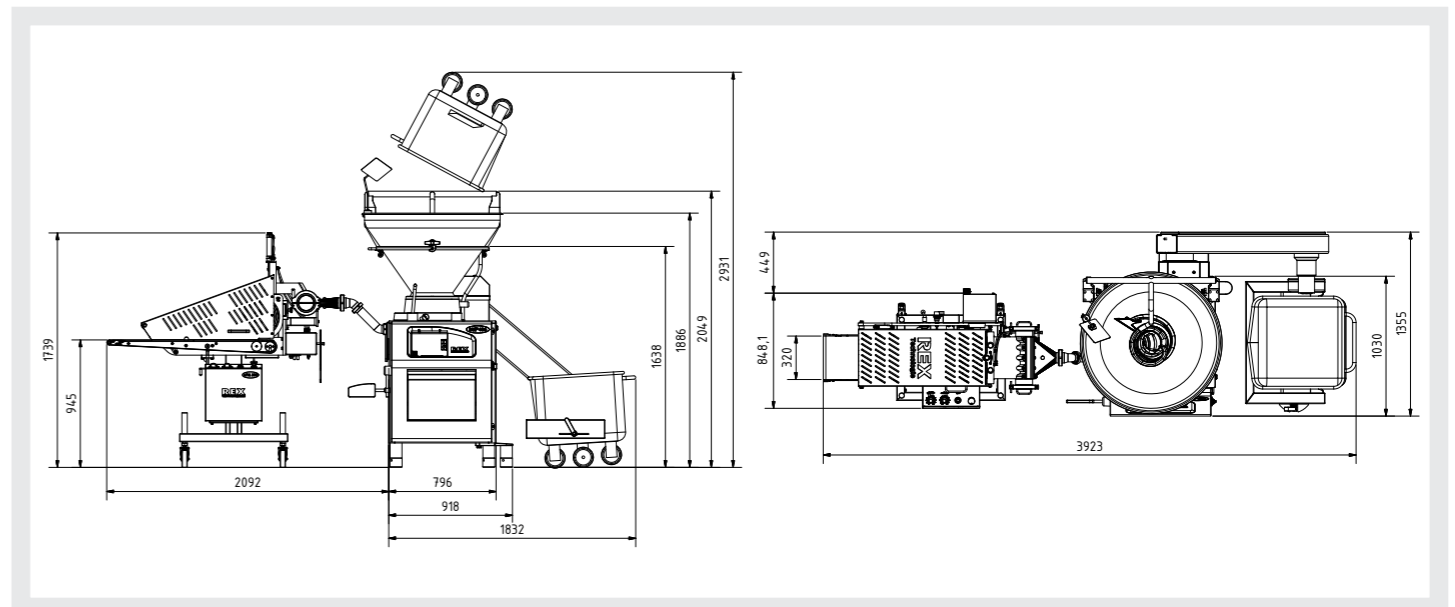
Leistungstark
durch mehrreihige Formrollen



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



300-6
UFM



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.

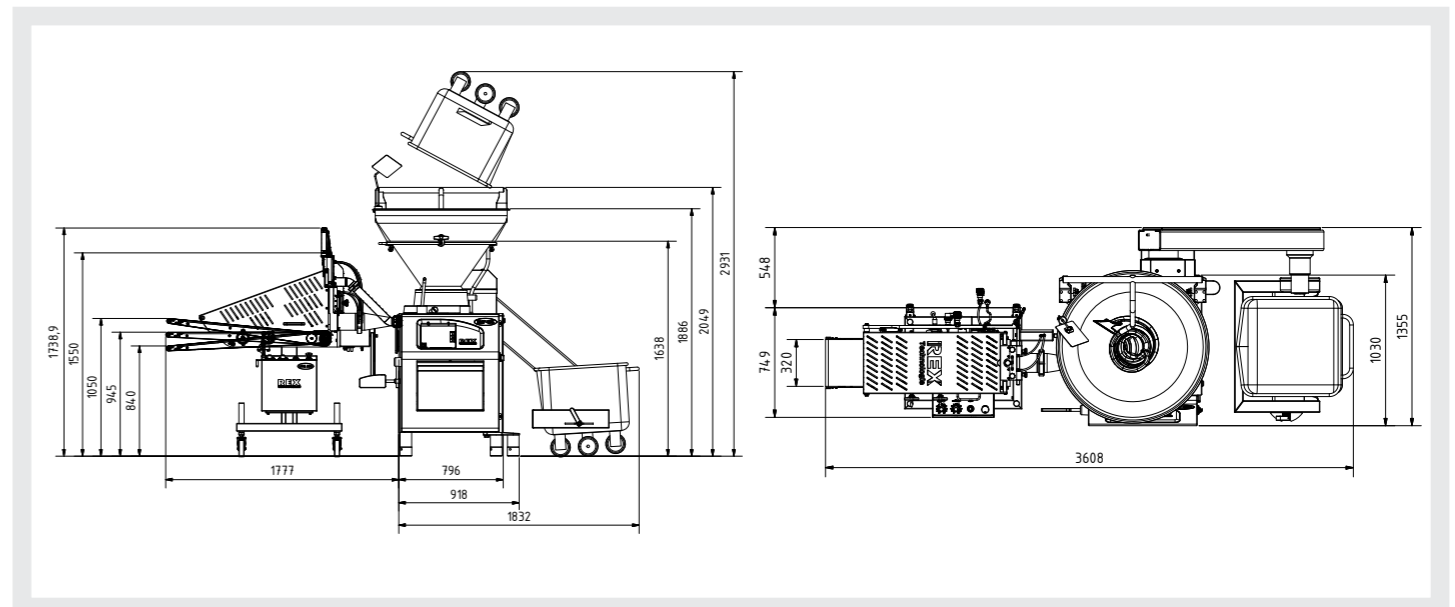
Mittels Umrüstung auf den Formschneider für Knödelproduktion werden mit der Formrolle einreihig schöne runde Knödel geformt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

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.

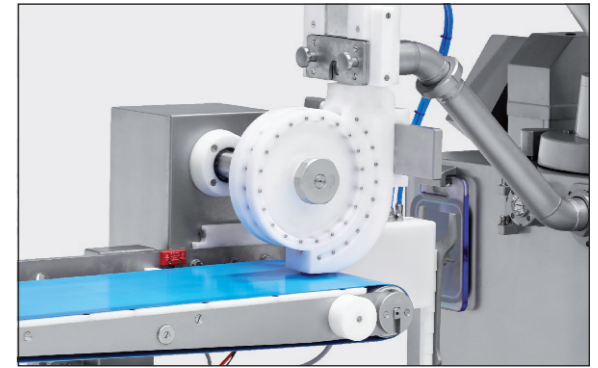
Technische Daten

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 m³/h, 6 bar
Wasserverbrauch	0,5 l/min, nur Trinkwasser
Nettogewicht	260 kg

Maßzeichnung UFM 300-6



Knödelformen
mittels Formrolle



Burgerformen
mittels Formschneider & Formband



Optional
die Prägerolle





REX Technologie GmbH & Co. KG
Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau
Telefon +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529
E-Mail: sales@rex-technologie.com
www.rex-technologie.com

