

REX
TECHNOLOGIE

INNOVACIÓN Y PERFECCIÓN



EMBUTIDORAS AL VACÍO DE NUEVA GENERACIÓN

EXCELENCIA AL MÁS ALTO NIVEL



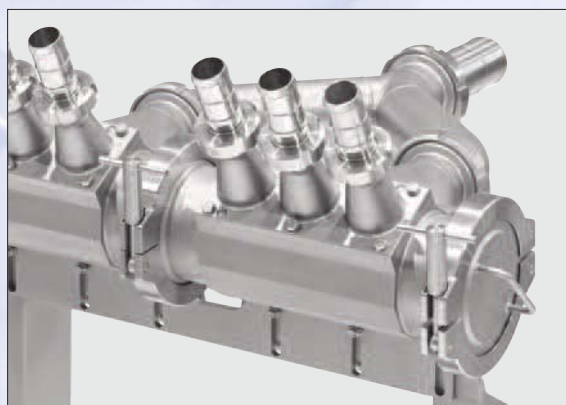
REX sienta las nuevas bases - Embutidoras al vacío con los estándares más altos

Las nuevas embutidoras al vacío REX de las series 300, 400, 700 y 900 se nutren de una experiencia de más de 30 años. Cubren un amplio espectro de necesidades individuales. Esta nueva serie toma el testigo del ya acreditado programa de embutidoras al vacío REX y es pionera en el procesamiento de diversos tipos de productos y pastas.



El servicio como una premisa permanente

El asesoramiento cualificado a la hora de elegir una máquina que se ajusta a sus necesidades especiales, su puesta en funcionamiento y su demostración en su empresa, el servicio periódico y un servicio de atención al cliente eficiente: esto es lo que determina una colaboración duradera.



RVF 330



Sencilla de manejar y fácil de entender

rápida y sencilla, mínimo producto residual y bajo consumo de energía. La bomba de alimentación con rotor de paletas, fabricado en bronce endurecido resistente al desgaste garantiza una larga vida útil y una gran calidad del producto. Las masas embutidas se transportan con suavidad y se minimiza la aparición de burbujas de aire residuales.

Gracias a la pantalla táctil el manejo es muy sencillo. Cuenta con un puerto para conexión y control de las diferentes grapadoras u otros accesorios. Las tolvas abatibles disponibles son de 100 y 160 litros.

La RVF 327 y la 330 permiten, en todo momento, colocar un dispositivo de sujeción, rotatorio o fijo, de tripa de embutido para que el retorcido de la tripa natural o artificial sea más fácil.

Tolva abatible



Tolva abatible



Sistema de alimentación RVF 300



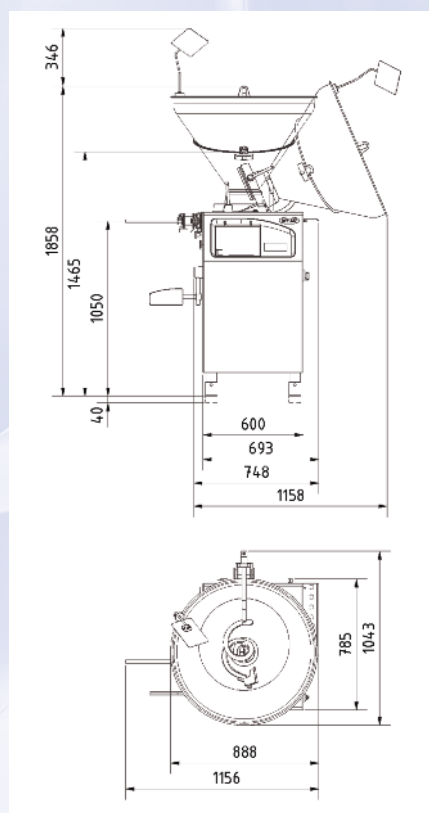
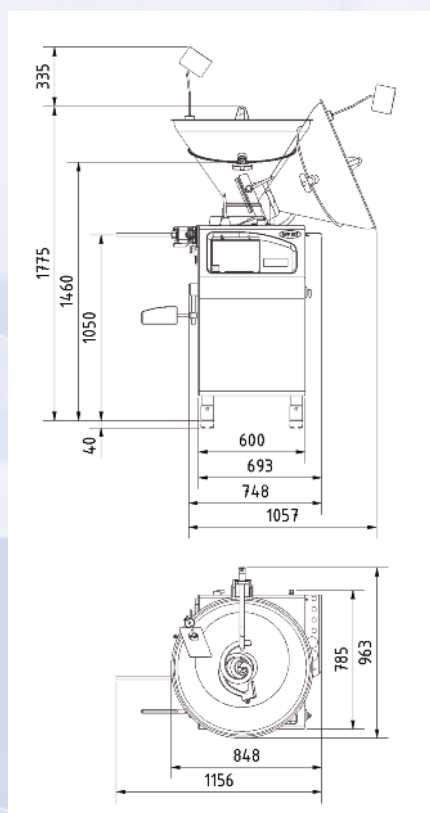
Dispositivo de sujeción de tripa 320/400



Dispositivo de sujeción de tripa fijo



■ Dibujo a escala RVF 300 con tolva abatible de 100 o 160 litros



RVF 400



La solución completa para empresas de todos los tamaños

La serie 400 es flexible y universal: Está indicada tanto para industrias cárnicas pequeñas y medianas como para la gran industria altamente especializada. El chasis liso y con forma higiénica, concebida para ahorrar espacio, está íntegramente fabricada en acero inoxidable de máxima calidad. La robusta bomba rotatoria de paletas, de gran diámetro, garantiza una excelente precisión en las porciones durante largos periodos de tiempo. Sin aplastamientos ni embarrado. Las masas de embutición se transportan delicadamente, incluso los picados para embutidos más grandes, carnes y embutidos en crudo. El rotor está disponible con ocho, doce o catorce paletas y, de manera opcional, con paletas ciegas. Gracias al nuevo elevador, la tolva del modelo RVF 400, disponible en diferentes tamaños, puede llenarse de forma fácil y limpia.

- Tolva abatible 100 litros ■ Tolva abatible 160 litros
- Tolva abatible 250 litros ■ Tolva abatible 350 litros

El control desde la pantalla táctil es fácil de utilizar. Está indicada para cualquier aplicación, incluso para controlar varias máquinas, grapadoras, líneas de colgado REX y aparatos auxiliares. El eficaz servomotor "REX Servodrive" completa el innovador concepto de control. El retorcido de tripas naturales o artificiales resulta mucho más sencillo gracias al dispositivo para la colocación y manejo de la tripa.

Características destacables de la serie 400:

- Un diseño que sobrepasa todos los requisitos higiénicos.
- Chasis de la máquina macizo fabricado íntegramente en acero inoxidable de máxima calidad.
- La amplia plataforma facilita el cambio de productos y la limpieza.
- Moderno concepto de servomotor que permite porciones exactas.
- Consumo mínimo de energía
- Manejo muy sencillo gracias al control que ofrece la pantalla táctil
- Funcionamiento muy silencioso y suave
- Sencilla carga del producto mediante la tolva abatible
- Suave flujo de las masas de embutición a través de un rotor de gran tamaño

Sistema de alimentación



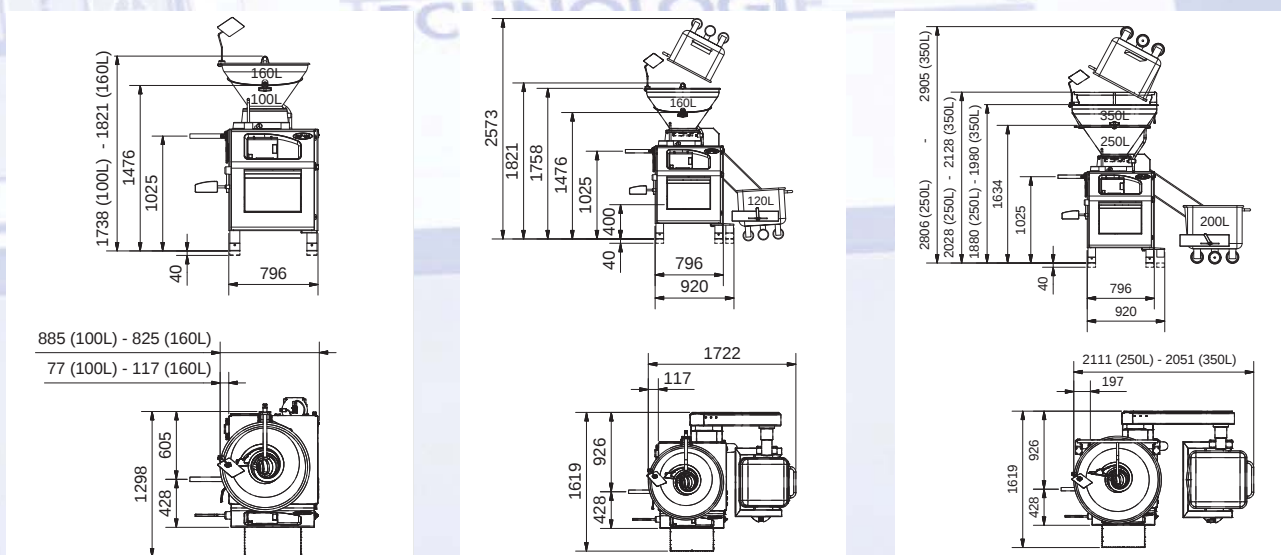
Tolva abatible



Control mediante pantalla táctil



■ Dibujo a escala RVF 400 con tolva de 100, 160, 250 & 350 litros



RVF 700



Las nuevas bases de la innovación y perfección

Los modelos RVF 740 & 760 están pensados, al igual que la serie RVF 400, para las necesidades tanto de la industria cárnica mediana como para la gran industria altamente especializada. Estos modelos se caracterizan por:

- Gran potencia de embutición
- exactitud en la porción
- sencillo cambio de tipo de producto
- muchas posibilidades de ampliación en combinación con diferentes máquinas grapadoras y aparatos auxiliares.
- alto estándar de higiene y fácil limpieza

Los sistemas de alimentación garantizan la porción exacta en largos periodos de trabajo. Al mismo tiempo, las masas de embutición se transportan con suavidad, es decir, sin que sean aplastadas, presionadas o se rompan. El corte es limpio y se minimizan las burbujas de aire residuales en el embutido. Los rotores están disponibles con 14, 12 u 8 paletas, de manera opcional, los rotores de 12 y 14 palas, también se suministran con paletas ciegas.

Gracias al nuevo elevador, la tolva del modelo RVF 700 puede llenarse de forma fácil y limpia. Las tolvas están disponibles en diferentes tamaños (250 o 350 litros).

Ya que dispone de un gran chasis, en el modelo RVF 700 se puede instalar, en cualquier momento, un motor para la picadora-embutidora.

Dispositivo de sujeción de tripa 320/400



Sistema de alimentación con rotor de paletas



Dispositivo de sujeción de tripa fijo



Tecnología de picadora-embutidora



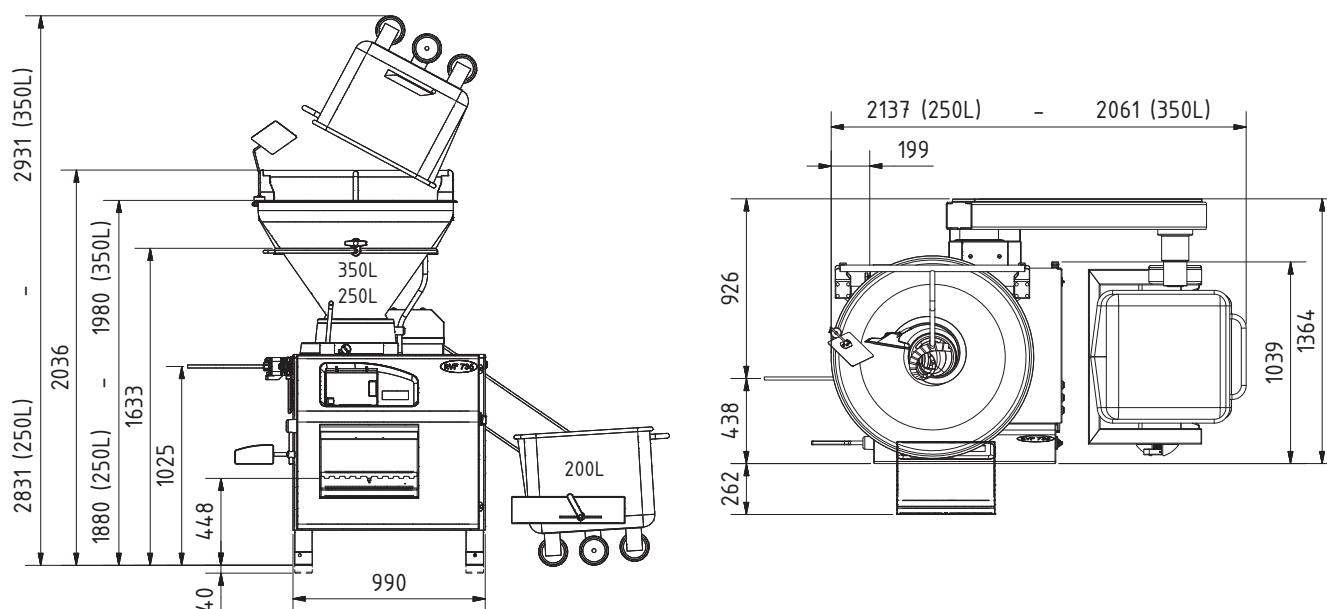
Tubo de llenado recto



Tolva abatible de 250 o 350 litros

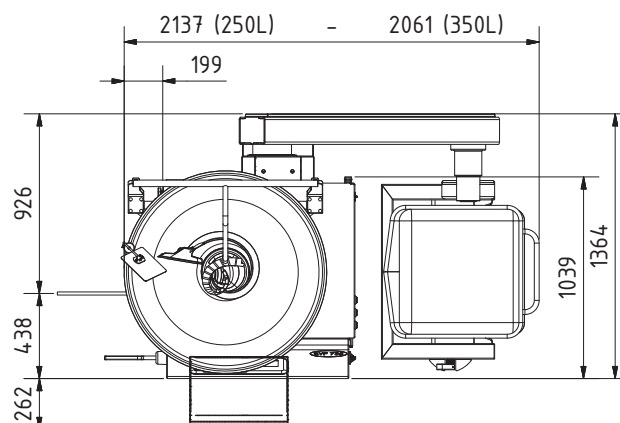


■ Dibujo a escala RVF 700 con tolva de 250 & 350 litros



RVF 700





RVF 900



Las embutidoras para el sector industrial

La serie RVF 900 está pensada para uso industrial y se caracteriza por su extraordinaria potencia de llenado. Por su gran capacidad es la solución óptima para aplicaciones personalizadas. También puede incorporarse a distintas máquinas grapadoras y aparatos auxiliares en línea.

La tolva abatible con 350 litros permite la carga máxima y al mismo tiempo una limpieza sencilla y rápida. El dispositivo de alimentación incorporado a la tolva sirve de apoyo al llenado de las cámaras del rotor de paletas. El sistema de alimentación que se ha ampliado en comparación con la serie RVF 400 y 700 es la pieza principal y garantiza la mayor exactitud en la porción y la máxima capacidad de llenado.

La RVF 900 al igual que la RVF 700 se puede equipar con un elevador, así como con motor para la picadora-embutidora REX.

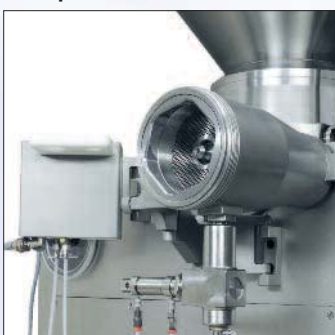
Sistema de alimentación con rotor de paletas



Dispositivo de sujeción de tripa 320/400



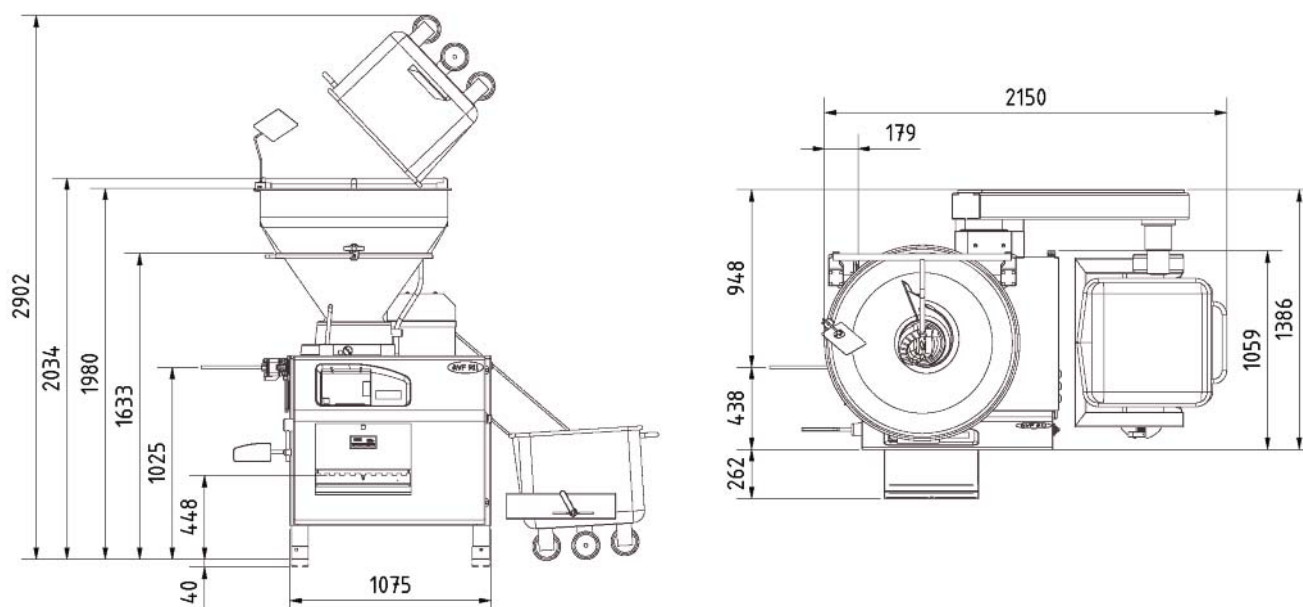
Tecnología de picadora-embutidora



Tolva abatible 350 litros



■ Dibujo a escala RVF 900 con tolva 350 litros



DATOS TÉCNICOS - LOS DETALLES

El **REX-Servodrive** que se utiliza con éxito desde hace 20 años en todas las máquinas REX ha incrementado su rendimiento gracias al nuevo concepto de impulsión.

Se distingue por:

- ausencia de mantenimiento durante años
- estabilidad, tolera fluctuaciones de tensión de $\pm 30\%$
- exactitud en la porción
- mínimo consumo energético
- funcionamiento extremadamente silencioso y suave

La tecnología de control del futuro – manejo muy sencillo para economizar la producción



La pantalla táctil REX integrada se utiliza en todas las máquinas y permite al usuario un manejo sencillo. Todos los valores que se han ajustado se controlan constantemente y se pueden cambiar en cualquier momento lo que permite alcanzar un rendimiento óptimo. Avisa de los trabajos de mantenimiento que han de realizarse. Las interfaces de módem y Ethernet permiten la comunicación directa entre la máquina, el servicio interno de la empresa y el servicio externo. El control está disponible además en todos los idiomas europeos y asiáticos más comunes.

El revestimiento de protección adicional incorporado de serie en las máquinas embutidoras permite la protección perfecta de la unidad de control.

REX-Network-Solution- para una supervisión máxima de los procesos



La supervisión del proceso de llenado es indispensable en el sector industrial. La REX-Network-Solution garantiza la seguridad de los procesos y es la solución informática industrial para la conexión de las embutidoras y la red de datos de producción. No solo garantiza el seguimiento de los lotes, sino que protocoliza todas las embutidoras y analiza sus datos de producción. Unida al sistema de pesado REX se hace cargo de reajustar el peso de la porción y permite el marcado exacto del peso.

DETERMINAN EL CONJUNTO



La tecnología de la picadora-embutidora tiene muchas aplicaciones

A las series RVF 700 y 900 se les puede añadir, en cualquier momento, una picadora-embutidora. El servo accionamiento de la picadora-embutidora que se puede regular mediante la pantalla táctil permite adaptarse a las velocidades de corte requeridas. La picadora-embutidora puede funcionar con el tubo de llenado recto, con un dispositivo de sujeción de tripa fijo o unido a las máquinas grapadoras habituales. Además también se puede porcionar carne picada. Está disponible con un kit de corte de tres y de cinco piezas.

**Tecnología de la
picadora-embutidora**



Picados de 1,5 - 8mm



Kit de corte de 5 piezas



**El carrito de
accesorios de REX**

En el carrito de accesorios se pueden guardar todas las piezas y accesorios una vez finalizada la producción. También facilita la limpieza de todas las piezas

LA SOLUCIÓN COMPLETA PARA

MODELO	VELOCIDAD DE EMBUTICIÓN	DIMENSIONES DE TOLVA	Servomotor giratorio	PRESIÓN DE EMBUTICIÓN (NOMINAL)
RVF 327 	2.700 kg/h	100/160 l	no	40 bar
RVF 327 S 	2.700 kg/h	100/160 l	sí	40 bar
RVF 330 	3.000 kg/h	100/160 l	no	45 bar
RVF 330 S 	3.000 kg/h	100/160 l	sí	45 bar
RVF 436 	3.600 kg/h	100/160/250/350 l	no	45 bar
RVF 436 S 	3.600 kg/h	100/160/250/350 l	sí	45 bar

PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

VELOCIDAD DE DOSIFICACIÓN Y TORSIONADO (1 DOSIS DEPENDE DE TIEMPO DE TORSIONADO Y DE LA PAUSA DE EMBUTICIÓN)	ALIMENTACIÓN *CON CABEZAL DE PICADO	SISTEMA DE CABEZAL DE PICADO (opcional)	DISPOSITIVO ELEVADOR DE CARROS	PESO (TOTAL)
10 g ca. 600 Port./min. 40 g ca. 300 Port./min. 100 g ca. 250 Port./min. 200 g ca. 150 Port./min.	5 kw	no	consultar	500 kg
10 g ca. 600 Port./min. 40 g ca. 300 Port./min. 100 g ca. 250 Port./min. 200 g ca. 150 Port./min.	5 kw	no	consultar	500 kg
10 g ca. 700 Port./min. 40 g ca. 350 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 200 Port./min.	5 kw	no	consultar	500 kg
10 g ca. 700 Port./min. 40 g ca. 350 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 200 Port./min.	5 kw	no	consultar	500 kg
10 g ca. 800 Port./min. 40 g ca. 350 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 200 Port./min.	8 kw	no	Elevador integrado 120/200 Litros	1200 kg
10 g ca. 1000 Port./min. 40 g ca. 450 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 250 Port./min.	8 kw	no	Elevador integrado 120/200 Litros	1200 kg

LAS EMBUTIDORAS PARA

MODELO	VELOCIDAD DE EMBUTICIÓN	DIMENSIONES DE TOLVA	Servomotor giratorio	PRESIÓN DE EMBUTICIÓN (NOMINAL)
RVF 460 	6.000 kg/h	100/160/250/350 l	no	45 bar
RVF 460 S 	6.000 kg/h	100/160/250/350 l	sí	45 bar
RVF 740 	4.000 kg/h	250/350 l	sí	45 bar
RVF 760 	6.000 kg/h	250/350 l	sí	45 bar
RVF 736 	3.600 kg/h	250/350 l	sí	70 bar
RVF 761 	6.100 kg/h	250/350 l	sí	70 bar
RVF 911 	11.000 kg/h	350 l	sí	45 bar
RVF 913 	13.000 kg/h	350 l	sí	35 bar

Equipamiento opcional:

- Conexión para detectores de metales
- Tolvas con doble camisa para productos calientes

- Equipamiento especial para llenar productos a alta temperatura
- Otros modelos especiales a petición

EL SECTOR INDUSTRIAL

VELOCIDAD DE DOSIFICACIÓN Y TORSIONADO (1 DOSIS DEPENDE DE TIEMPO DE TORSIONADO Y DE LA PAUSA DE EMBUTICIÓN)	ALIMENTACIÓN *CON CABEZAL DE PICADO	SISTEMA DE CABEZAL DE PICADO (opcional)	DISPOSITIVO ELEVADOR DE CARROS	PESO (TOTAL)
10 g ca. 800 Port./min. 40 g ca. 350 Port./min. 100 g ca. 400 Port./min. 200 g ca. 300 Port./min.	13 kw	no	Elevador integrado 120/200 Litros	1200 kg
10 g ca. 1200 Port./min. 40 g ca. 650 Port./min. 100 g ca. 500 Port./min. 200 g ca. 350 Port./min.	13 kw	no	Elevador integrado 120/200 Litros	1200 kg
10 g ca. 1000 Port./min. 40 g ca. 450 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 250 Port./min.	8 kw *18 kw	sí	Elevador integrado 200/300 Litros	1400 kg
10 g ca. 1200 Port./min. 40 g ca. 650 Port./min. 100 g ca. 500 Port./min. 200 g ca. 350 Port./min.	13 kw *23 kw	sí	Elevador integrado 200/300 Litros	1400 kg
10 g ca. 1000 Port./min. 40 g ca. 450 Port./min. 100 g ca. 300 Port./min. 200 g ca. 250 Port./min.	13 kw *23 kw	sí	Elevador integrado 200/300 Litros	1400 kg
10 g ca. 1200 Port./min. 40 g ca. 650 Port./min. 100 g ca. 500 Port./min. 200 g ca. 350 Port./min.	15 kw *25 kw	sí	Elevador integrado 200/300 Litros	1400 kg
10 g ca. 1200 Port./min. 40 g ca. 700 Port./min. 100 g ca. 550 Port./min. 200 g ca. 380 Port./min.	20 kw *30 kw	sí	Elevador integrado 200/300 Litros	1500 kg
10 g ca. 1200 Port./min. 40 g ca. 700 Port./min. 100 g ca. 550 Port./min. 200 g ca. 380 Port./min.	20 kw	no	Elevador integrado 200/300 Litros	1500 kg



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

