

REX Technologie setzt neue Maßstäbe: Das innovative RSS 70 Schneidesystem

Effizienz und Präzision in der Würstchenproduktion ist durchaus möglich: Der RSS 70 von REX Technologie bietet maximale Schnittleistung und hygienisches Design für höchste Ansprüche in der Fleischbranche.



*Der RSS 70 von REX Technologie bietet maximale Schnittleistung . ©
Beigestellt*

Das **REX Schneidesystem RSS 70** revolutioniert die Würstchenproduktion durch seine außergewöhnliche Flexibilität und universelle Anwendbarkeit. Als Einzelgerät oder in Kombination mit dem **REX Kalibriersystem RKS 85** einsetzbar, beeindruckt es mit einem vollautomatischen Ablauf nach dem Abdrehen, der die Effizienz und Präzision der Produktion erheblich steigert.

Präzision durch dreischneidiges Sichelmesser

Das dreischneidige Sichelmesser des RSS 70 trennt die Würstchen präzise an der Abdrehstelle, was die Schnittleistung erheblich erhöht. Unterstützt durch den REX Servodrive, bietet das System eine extrem hohe Schneidleistung und konstante Qualität – unabhängig davon, ob Natur- oder Kunstdärme verwendet werden.

Hygienisches Design und einfache Reinigung

Das Maschinengehäuse des RSS 70 ist komplett aus Edelstahl gefertigt und im REX-typischen Hygienesdesign glattflächig gestaltet, was die Reinigung erheblich erleichtert. Die serienmäßige Schutzabdeckung schützt die Steuerungseinheit während der Reinigung und gewährleistet eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit des Systems.

Benutzerfreundliche Steuerung und Synchronisierung

Die große Touchscreen-Steuerung des RSS 70 ermöglicht eine komfortable Bedienung und einfache Programmierung. Die Steuerung lässt sich zudem mit der Füllmaschinensteuerung synchronisieren, was das Handling und die Überwachung der gesamten Anlage im „In-Line“-Prozess vereinfacht. Diese Integration sorgt für eine nahtlose Produktionskette und maximale Effizienz.

Anpassungsfähige Zu- und Abfuhrbänder

Die Zu- und Abfuhrbänder des RSS 70 können einfach an das jeweilige Darmkaliber angepasst werden, was eine sichere Führung der Würstchen in der Schneideeinheit gewährleistet.

Selbst gekrümmte Ware wird problemlos verarbeitet, was die Flexibilität und Vielseitigkeit des Systems unterstreicht.

Maximale Prozesssicherheit durch elektronische Kaliberverstellung

Die neu entwickelte und optional erhältliche elektronische Kaliberverstellung vereinfacht den Produktwechsel und gewährleistet maximale Prozesssicherheit. Diese Funktion ermöglicht schnelle Anpassungen und sorgt dafür, dass die Produktion ohne Unterbrechungen und mit höchster Effizienz fortgesetzt werden kann.

Alle Informationen gibt bei bei REX Technologie unter:
www.rex-technologie.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at