

REX Technologie setzt neue Maßstäbe: Das innovative RSS 70 Schneidesystem

Effizienz und Präzision in der Würstchenproduktion in 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.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Präzision durch dreischneidiges Sichelmesser**
- **Hygienisches Design und einfache Reinigung**
- **Benutzerfreundliche Steuerung und Synchronisierung**
- **Anpassungsfähige Zu- und Abfuhrbander**
- **Maximale Prozesssicherheit durch elektronische Kaliberverstellung**

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 Kunstdarfme verwendet werden.

Hygienisches Design und einfache Reinigung

Das Maschinengehäuse des RSS 70 ist komplett aus Edelstahl gefertigt und im REX-typischen Hygienedesign 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 Fullmaschinensteuerung synchronisieren, was das Handling und die Überwachung der gesamten Anlage im „In-

Line“-Prozess vereinfacht. Diese Integration sorgt fu?r eine nahtlose Produktionskette und maximale Effizienz.

Anpassungsfahige Zu- und Abfu?hrba?nder

Die Zu- und Abfu?hrba?nder des RSS 70 ko?nnen einfach an das jeweilige Darmkaliber angepasst werden, was eine sichere Fu?hrung der Wu?rstchen in der Schneideeinheit gewa?hrleistet. Selbst gekru?mmte Ware wird problemlos verarbeitet, was die Flexibilita?t und Vielseitigkeit des Systems unterstreicht.

Maximale Prozesssicherheit durch elektronische Kaliberverstellung

Die neu entwickelte und optional erha?ltliche elektronische Kaliberverstellung vereinfacht den Produktwechsel und gewa?hrleistet maximale Prozesssicherheit. Diese Funktion erm?glicht schnelle Anpassungen und sorgt dafu?r, dass die Produktion ohne Unterbrechungen und mit ho?chster Effizienz fortgesetzt werden kann.

Alle Informationen gibt bei bei REX Technologie unter:

www.rex-technologie.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at