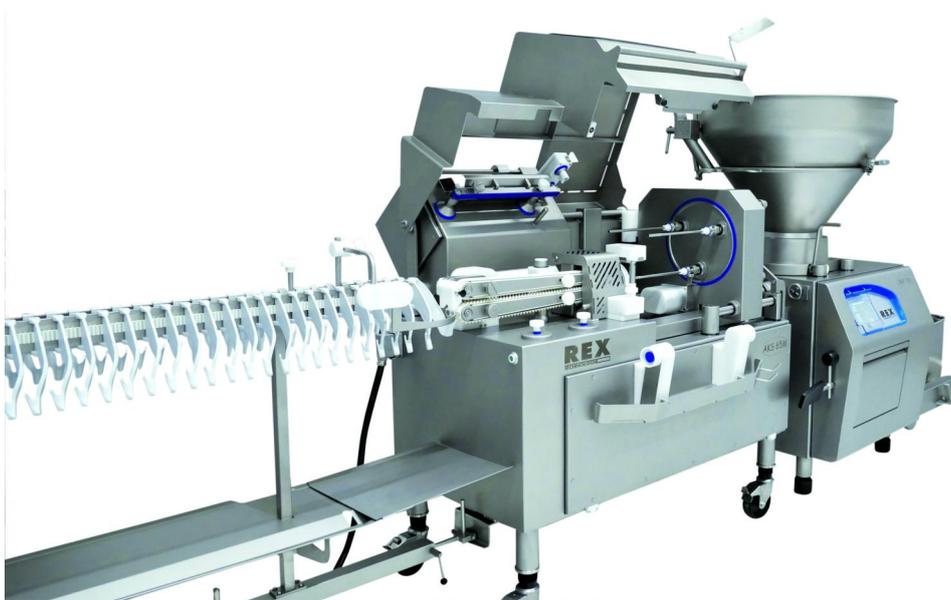


Technik trifft Tempo: Rex-Technologie zeigt innovative Systeme für die Wurstproduktion

Rex-Technologie zeigt auf der IFFA 2025 moderne Lösungen für die flexible Verarbeitung von Fleisch- und Lebensmitteln – vom Handwerk bis zur Industrie. Neben bewährten Vakuumfüllern und Portioniersystemen stehen besonders zwei Neuheiten im Mittelpunkt: die innovativen Abdreh- und Aufhängesysteme AKS 65 und AKS 65M.



© Beigestellt

Auf der **IFFA 2025** präsentiert **Rex-Technologie** moderne und leistungsstarke Lösungen für die flexible Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung – vom Handwerksbetrieb über mittelständische Betriebe bis zur industriellen Großproduktion. Das Unternehmen zählt seit Jahren zu den führenden Anbietern von **Vakuumfüllern**, Portionierlinien und Automatisierungstechnik. Auf der internationalen Leitmesse zeigt Rex nicht nur bewährte

Technik, sondern auch richtungsweisende Innovationen.

Zwei Neuheiten im Fokus

Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen zwei Neuentwicklungen: die **Abdreh- und Aufhängesysteme AKS 65** und **AKS 65M**. Beide Maschinen wurden speziell für die vollautomatische Wurstproduktion entwickelt und überzeugen durch ihre hohe Geschwindigkeit und Präzision bei der Verarbeitung von Natur-, Kollagen- und Kunstdärmen. Besonders die AKS 65M setzt mit ihrer patentierten Revolvertechnologie neue Maßstäbe.

Drei Abdrehrohre ermöglichen einen vollautomatischen Darmwechsel in unter zwei Sekunden – und das bei laufender Produktion. Gekoppelt mit einem Rex-Vakuumfüller wird das Füllgut kontinuierlich in den Darm gebracht. Gleichzeitig definiert das präzise Verdrängersystem die exakte Abdrehstelle.

Das Resultat: eine enorme Produktionsleistung von über 2.500 Portionen pro Minute bei Kunst- und Kollagendärmen sowie bis zu 1.000 Portionen bei Naturdärmen – abhängig von Länge und Kaliber. Flexible Kalibrierbänder sorgen zusätzlich für eine gleichbleibende Portionslänge und damit für optisch ansprechende Produkte.

In Kombination mit dem bewährten Aufhängesystem RHS 330 entsteht eine hocheffiziente Gesamtlösung für die industrielle Wurstproduktion, mit Fokus auf Präzision, Geschwindigkeit und minimalen Personalaufwand.

Nachhaltigkeit und Leistung vereint

Doch Rex-Technologie beschränkt sich nicht auf klassische Fleischverarbeitung: Auch pflanzliche Lebensmittel und alternative Proteinprodukte lassen sich mit den Maschinen effizient verarbeiten.

Damit reagiert das Unternehmen gezielt auf aktuelle Food-Trends und steigende Anforderungen an Flexibilität und Nachhaltigkeit in der Produktion. Neben den Neuheiten zeigen die Experten von Rex auf der IFFA auch das breite Sortiment an Vakuumpfüllern, Hackfleischportionierlinien, universellen Formmaschinen, Schneidesystemen und Wursttrennlinien. Messebesucher können sich vor Ort beraten lassen, Produktlösungen im Live-Betrieb erleben und sich direkt mit den Fachleuten austauschen.

Rex-Technologie GmbH & Co. KG

- **IFFA: Halle 8.0, Stand D80**
- **www.rex-technologie.com**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at