

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



300
UFM



UFM 300-1 – einreihiger Knödelformer für perfekte Formgebung

Er ermöglicht die einfache und unkomplizierte maschinelle Knödelformung. Der direkt am Transportband montierte Formschneider garantiert einen exakten Portionsschnitt, die darunter liegende Formrolle die optimale Formgebung. Danach wird der rund geformte Knödel am Transportband abgelegt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

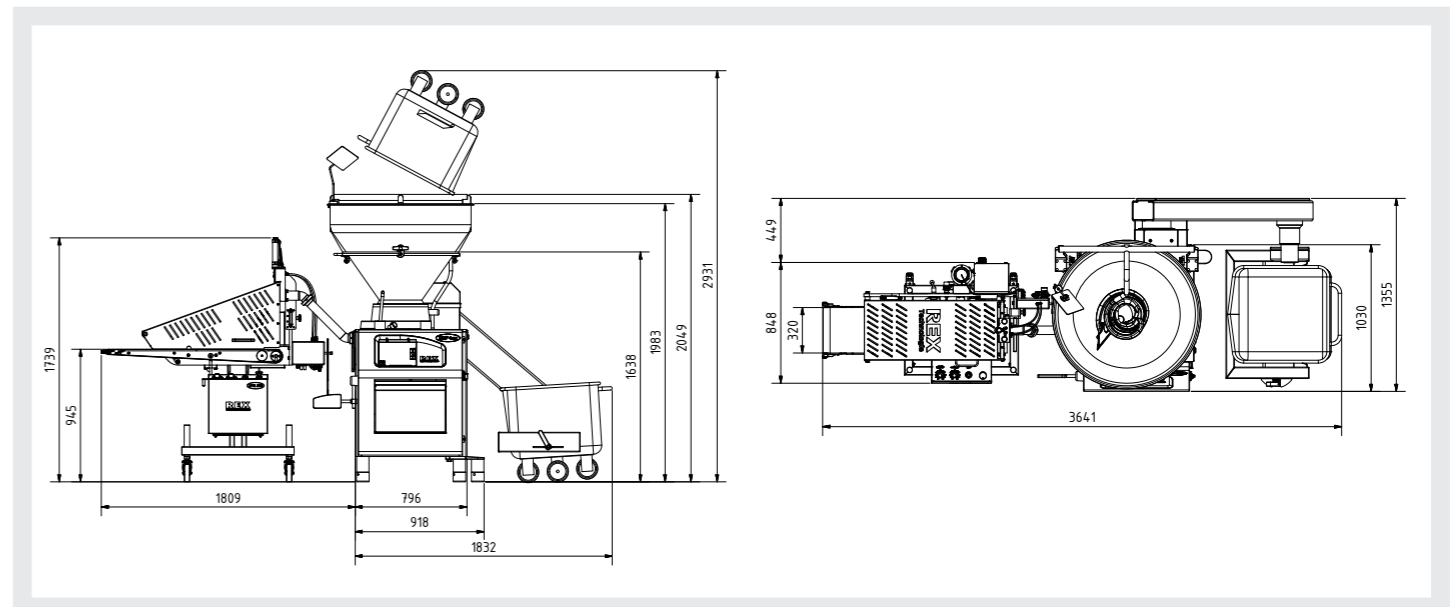
Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, aber auch andere formbare Rohmaterialien schön rund zu einem Knödel geformt werden.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förderband FB 300 garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.

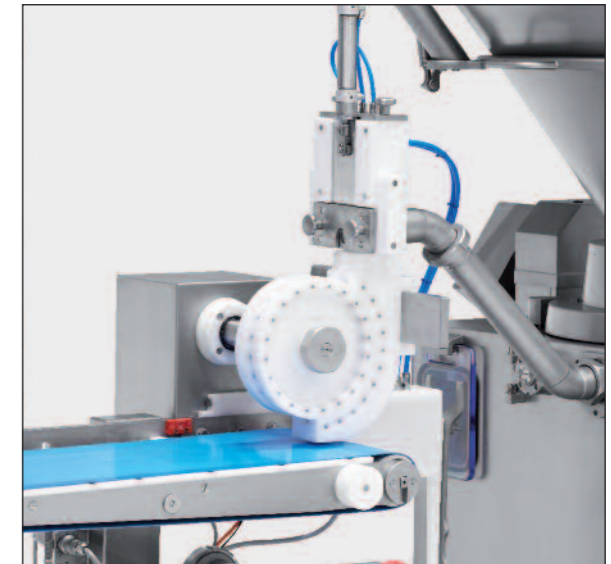
Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Formrollen	von 20 bis max. 60 mm
Portionierleistung	bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m³/h, 6 bar
Nettogewicht	220 kg

Maßzeichnung UFM 300-1



Flexibel
durch verschiedene Formrollendurchmesser



Wesentlich
die Formrolle zum Formen



UFM 300



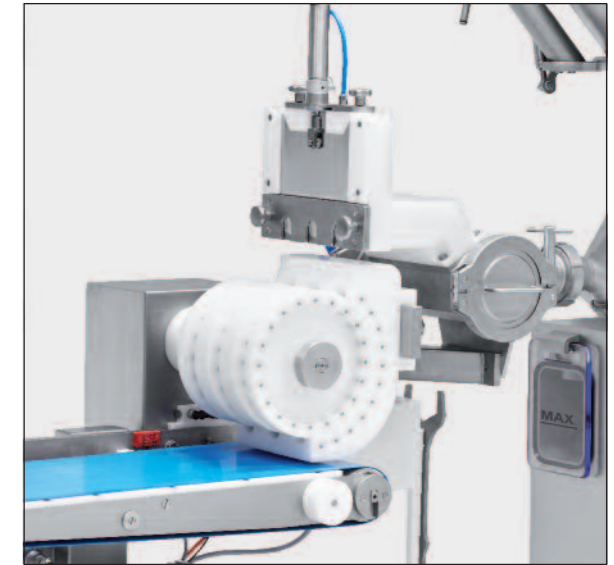
**UFM 300-2 / 300-3 / 300-4
die industrielle Knödelformlösung**

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



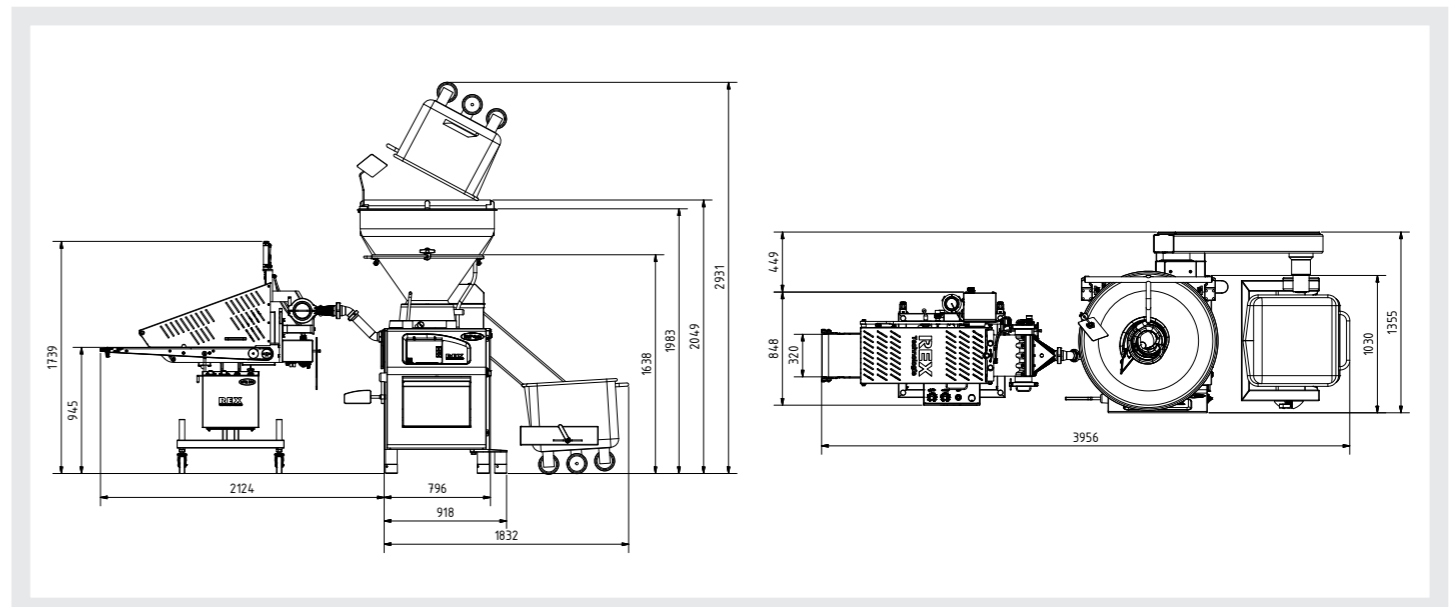
Leistungsstark
durch mehrreihige Formrollen



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
3
UFM



UFM 300-5 – der perfekte „home-made“ Burger

Der neue Hamburgerformer UFM 300-5 ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren. Der direkt an der REX-Füllmaschine angebundene pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Diese werden am Transportband abgelegt. 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.

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.

Effektiv
pneumatischer Formschneider



„home-made“
mittels Formband



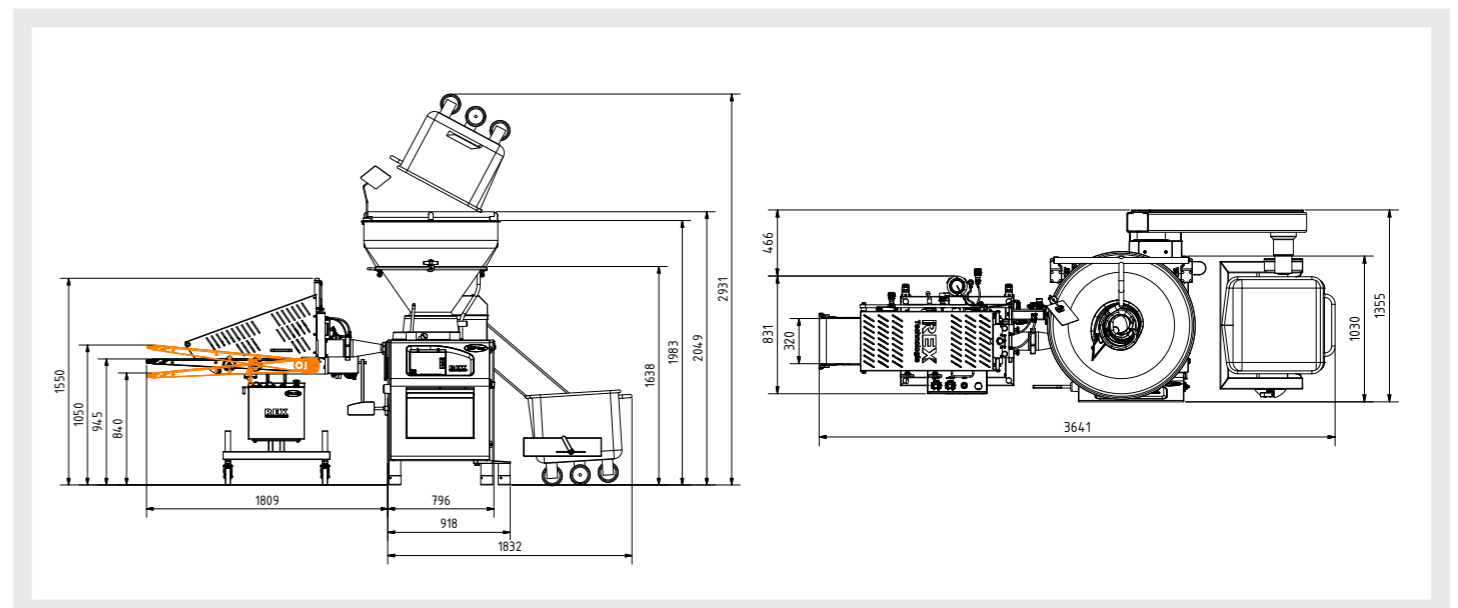
Optional
die Prägerolle



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)
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	210 kg

Maßzeichnung UFM 300-5



UFM 300-6



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.

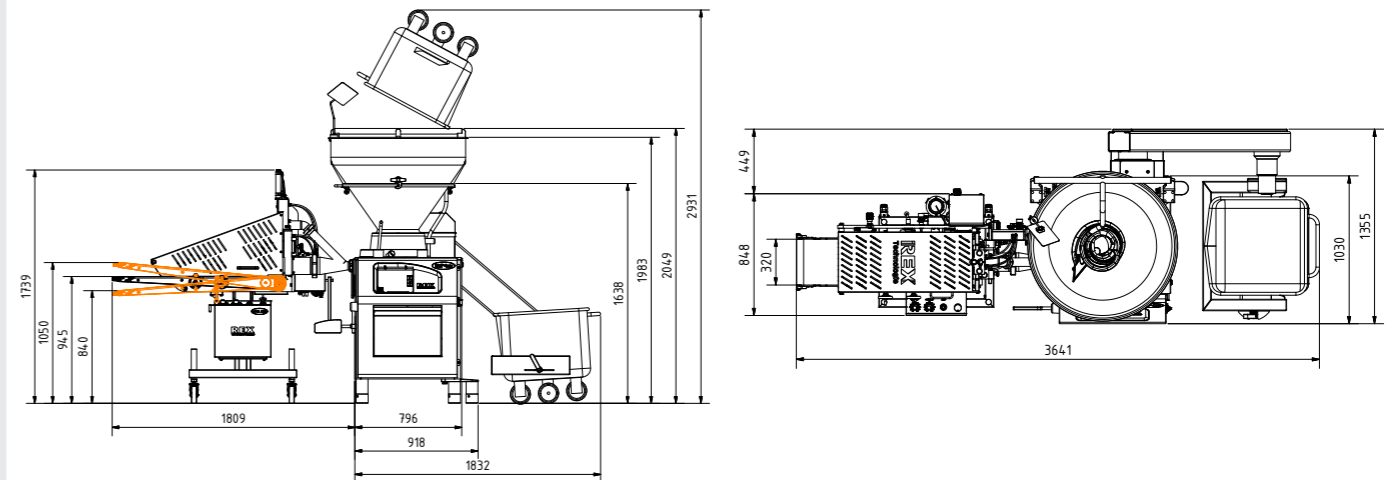
Mittels Umrüstung auf den Formschneider für Knödelproduktion werden mit der Formrolle einreihig schöne runde Knödel geformt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar.

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.

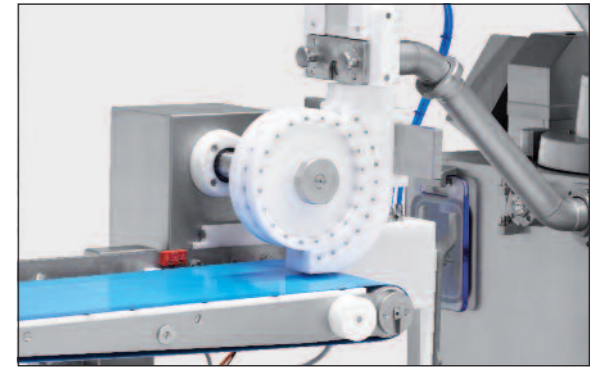
Technische Daten

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 m ³ /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



300
UFM



UFM 300-7 - die innovative Cevapcici Lösung

Der UFM 300-7 ist eine flexible Lösung für Cevapcici, Kroketten, Sticks und alle extrudierten und gewichtsgenau portionierten Produkte.

Es können von 2 bis zu maximal 8 Bahnen gleichzeitig, bis zu einem Durchmesser von 25 mm, produziert werden. Der integrierte Füllstromverteiler sorgt dafür, dass alle Bahnen gleichmäßig und somit gewichtsgenau portioniert werden. Je nach Kundenwunsch kann man auch weniger als die maximalen 8 Produkte parallel zueinander produzieren, wahlweise mit oder ohne Abstand.

Die große Flexibilität dieser Version des UFM 300 zeigt sich durch die Möglichkeit der Kombination mit dem UFM 300-1, 300-5 oder auch UFM 300-6. Im Idealfall kann eine Maschine flexibel entweder perfekte Burger, optimal gerollte Knödel oder gleichmäßig geformte Cevapcici und andere längsgeformte Produkte produzieren.

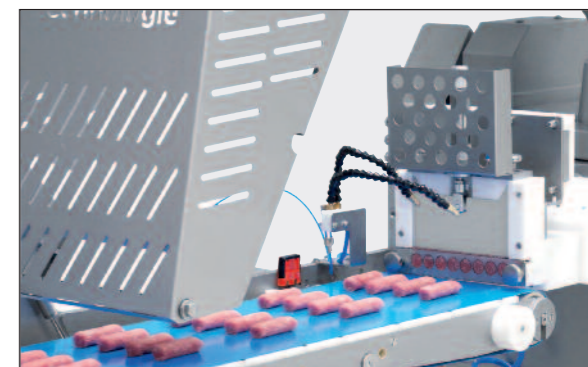
Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förderband FB 300 garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard.



Gleichmäßig
durch Füllstromverteiler



Exakt
durch den Formschneider

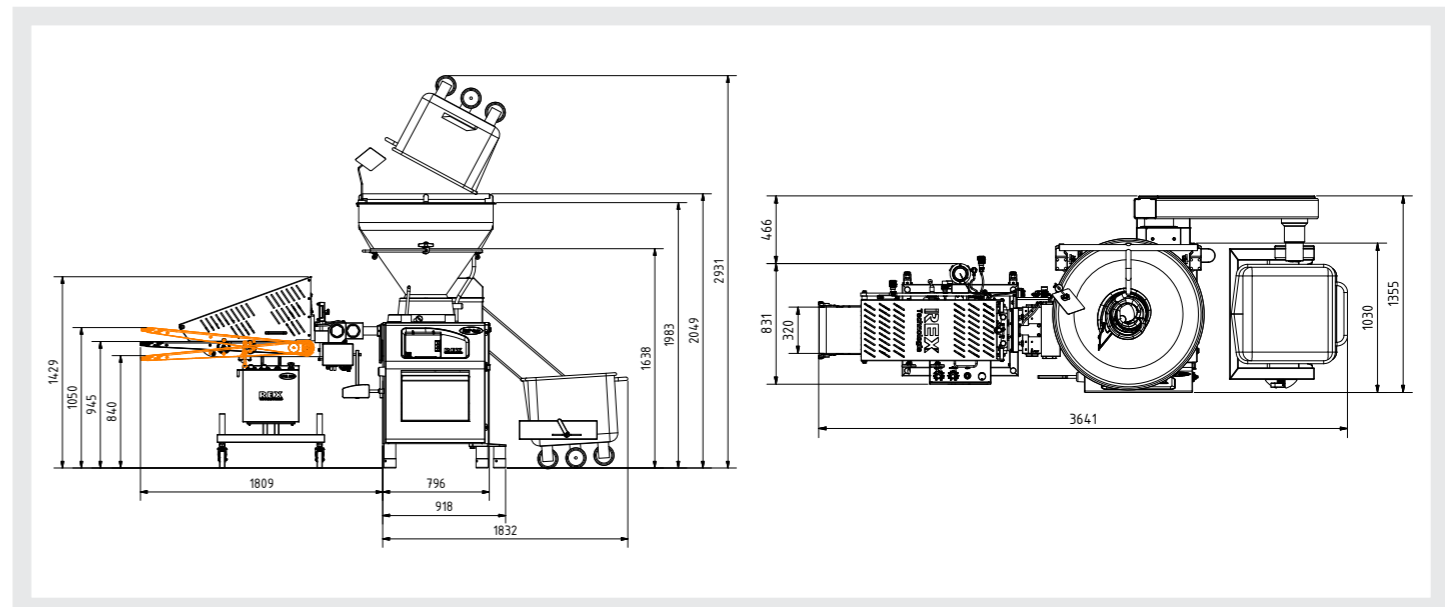


Flexibel
mittels Blindeinsätze

Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Cevapcici Durchmesser	von 20 bis max. 25 mm
Portionierleistung Cevapcici	bis max. 120 Schnitte/min (abhängig von der Größe)
Formeinsätze	2 bis 8 fache Ausführung
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 300-7



**300
3
M
F
U**

UFM 300-1 / Knödel formen



UFM 300-5 / Hamburger formen



UFM 300-7 / Cevapcici formen



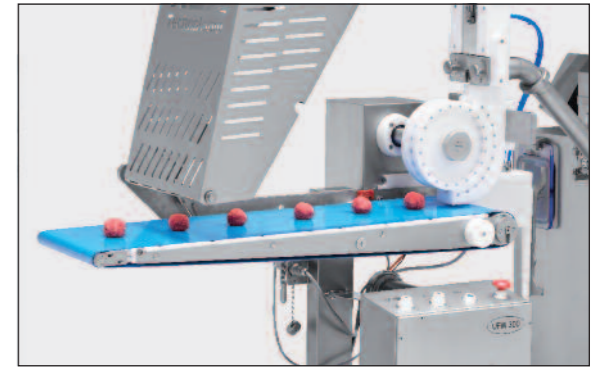
UFM 300 – der Allrounder für alle Formprodukte

Der neue UFM 300 ist die flexible Lösung zum Formen von Hamburger, Fleischbällchen und Cevapcici. Direkt an eine REX-Vakuumfüllmaschine angebunden, formt er in seiner universellen Ausführung alle Convenience Produkte. Er ist rasch und einfach mit nur wenigen Handgriffen umzurüsten und garantiert durch die verschiedenen Formaufsätze je nach Anwendung eine exakte Portionierung sowie exakte Formgebung.

Auch die einfache Einbindung in eine vollautomatisierte Linie ist einfach und rasch zu realisieren.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard.

Knödel formen
mittels Formrolle



Burger formen
mittels Formschneider & Formband



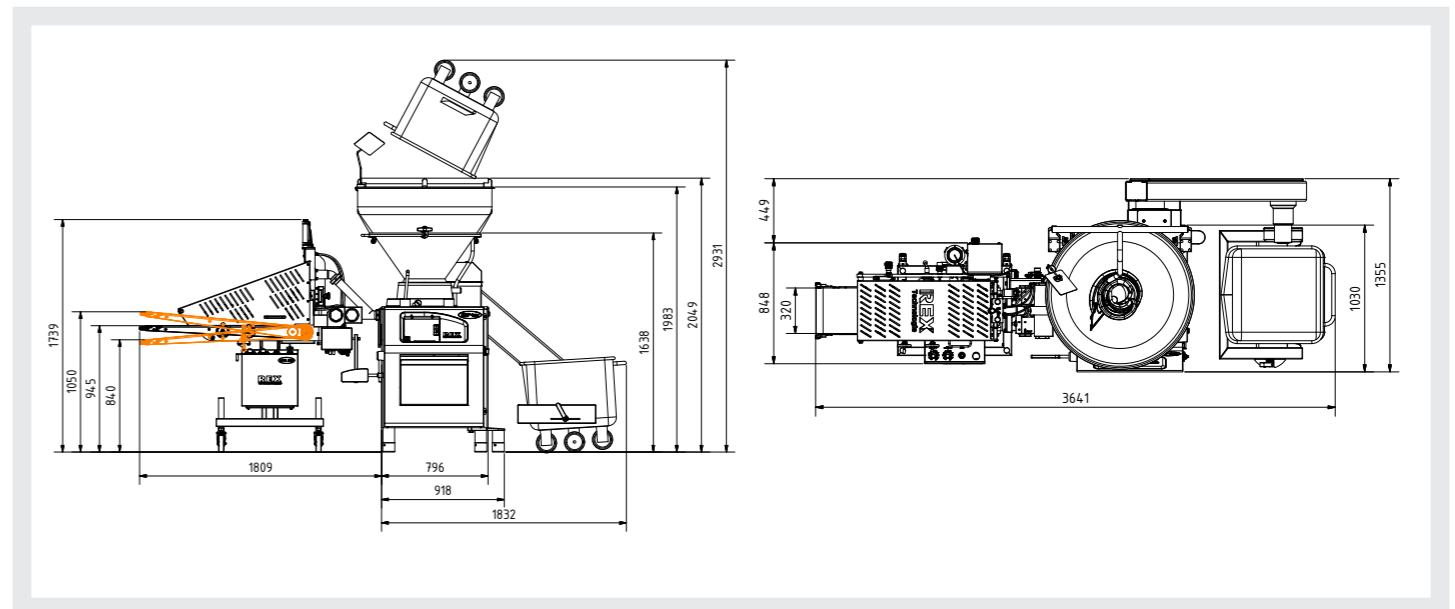
Cevapcici formen
mittels Füllstromverteiler & Formschneider



Technische Daten

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Burgergrößen	von 50 bis max. 100 mm in 10 mm Schritten
Portionierleistung Burger und Knödel	bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Formrollendurchmesser Knödel	von 20 bis max. 60 mm
Portionierleistung Cevapcici	bis max. 120 Schnitte/min (abhängig von der Größe)
Formeinsätze	2 bis 8 fache Ausführung
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





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

