

**REX**  
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &  
PORTIONIERSYSTEME



Abdreh- und  
Aufhängelinien

LD

80

S

RKS

85



## RKS 85 - Das Kalibriergenie

Das RKS von REX ist die universelle Lösung, um alle Kunst-, Collagen- und Naturdarmsorten genau zu kalibrieren und soweit flexibel, damit es in alle Prozesslösungen eingebunden werden kann. Es wurde nach den Anforderungen für Betriebseinheiten verschiedenster Größen konzipiert. Bei der Kalibrierung ist es wichtig, die gewünschte Länge und das Gewicht exakt zu erzielen. Dies bildet die Grundlage für eine wirtschaftliche Produktion. Der einfache Wechsel von Natur- auf Kunst darm (oder umgekehrt) bildet eine weitere Basis für die effiziente und vielseitige Anwendung.

Die von der Haltevorrichtung abgedrehten Würste werden direkt an die beiden Transportbänder des RKS übergeben. Das optimiert den Abdrehprozess und minimiert den Ausschuss durch Darmplatzer. Die Transportbänder sind höhenverstellbar und können dadurch einfach an alle Darmkaliber angepasst werden. Im RKS werden die Därme auf den gewünschten Durchmesser kalibriert, sodass Würste mit gleichem Gewicht und gleicher Länge entstehen. Dies erhöht die Produktqualität und sie erzielen somit ihre gewünschten Qualitätskriterien.

### Die Vorteile im Überblick:

- höchste Gewichtsgenauigkeit der Produkte
- gleiche Länge bei Naturdarmanwendungen
- vielseitiger Einsatzbereich
- darmschonendes Abdrehen, daher geringerer Ausschuss
- kürzeste Rüstzeiten
- rationelles Arbeiten

Das RKS ist mit Servomotoren ausgerüstet, welche über die Touchscreensteuerung der Füllmaschine eingestellt und überwacht werden. Die Bandgeschwindigkeiten werden somit automatisch an das jeweilige Produkt und die Portionsgröße angepasst. Dadurch sind kürzeste Umrüstzeiten garantiert.

Nach dem Transport wird die kalibrierte Wurstkette kontrolliert an das RHS übergeben, das sie direkt an Haken hängt. Von dort kann die Wurst mit einem Rauchstock entnommen werden.

### Weitere Merkmale des RKS sind:

- Einfache Bedienung und Einstellung der Anlage
- Einzigartiges Hygienesdesign für eine einfache und schnelle Reinigung
- Einsetzbar bei Kunst-, Collagen- und Naturdärmen
- Anbindungsmöglichkeit an alle Füllmaschinen der Serie RVF 400S, 700 & 900
- Zuverlässigkeit durch Qualität

### Perfektes Kalibrieren von Kunst- und Naturdärmen



### Darmschonendes Abdrehen, vielseitiger Einsatzbereich



### Optimierter Abdrehprozess



**RHS  
230**



## RHS 230 – macht das Aufhängen einfach

Das REX-Kalibriersystem ist in Verbindung mit dem Hängesystem die universelle Prozesslösung zum Aufhängen aller Natur-, Collagen- und Kunstdarmsorten und sorgt für ein rationelles Kalibrieren und Aufhängen der abgedrehten Wurstketten. In dieser Kombination gilt es als Einstiegsmodell der REX Aufhängesysteme und kommt sowohl bei Industrieanwendungen als auch in mittleren und kleinen Betrieben zum Einsatz. Die Anbindung des Kalibriersystems erfolgt an das Darmhaltegerät des Vakuumfüllers. Die von der Haltevorrichtung abgedrehten Würste werden direkt von den Transportbändern des Kalibriersystems längenkalibriert, von dort werden die abgedrehten Wurstketten direkt von den Fanghaken des Hängesystems übergeben und aufgehängt, sodass diese einfach mit dem Rauchstock entnommen werden können.

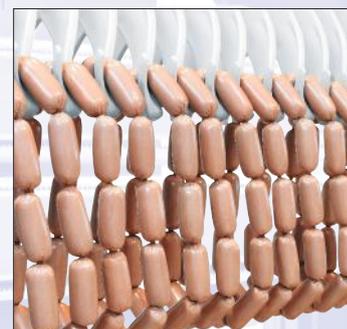
Das Hängesystem gibt es in zwei unterschiedlichen Höhenausführungen und somit in unterschiedlichen Hakenhöhe erhältlich. Die Ansteuerung und Parameterüberwachung erfolgt über den Touchscreen am Vakuumfüller. Die notwendigen Parameter können einfach an das Produkt und die jeweilige Portionsgröße angepasst werden. Somit sind kürzeste Umrüst- und Einstellzeiten garantiert. Je nach Darmlänge oder Produktdurchmesser können verschiedene Gruppen mit unterschiedlicher Hakenanzahl programmspezifisch in der Touchscreen Steuerung hinterlegen.



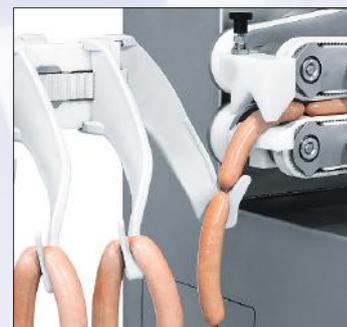
### Vielseitiger Einsatzbereich



### Wirtschaftliches Abdrehen von Kunstdärmen



### Darmschonende Übergabe auf den Haken



### Merkmale die das manuelle Aufhängesystem auszeichnen

- Höchste Gewichtsgenauigkeit der Produkte
- Einsetzbar bei Natur-, Collagen- und Kunstdärmen
- Gleiche Länge bei Naturdarmanwendungen
- Vielseitiger Einsatzbereich
- Darmschonendes Abdrehen, daher geringerer Ausschuss
- Kürzeste Rüstzeiten bei Produktwechsel
- Anbindungsmöglichkeiten an alle REX-Vakuumfüllmaschinen der Serie RVF 400S, 700 & 900

# AKS 65



## Industrielle Würstchenproduktion mit der REX-Abdreh- und Aufhängetechnologie

Die Abdreh- und Aufhängetechnologie von REX-Technologie steht für maximale Flexibilität. Die Prozesslösung ist innovativ bei höchster Produktivität und Flexibilität aller Würstchen. Egal ob sie Natur-, Kunst- oder Collagendärme verarbeiten, die Aufhängesysteme füllen portionsgenau bei maximaler Geschwindigkeit. Der Füllvorgang erfolgt über den REX-Vakuumfüller. Das Produkt wird über das Flügelzellenförderwerk schonend gefördert, die Restluft wird maximal evakuiert. Dies stellt die Basis für die Produktqualität Ihrer Würstchen her.

### AKS 65 - halbautomatischer Darmwechsel per Revolvertechnik

Das AKS 65 in der Ausführung ohne Darmmagazin erfolgt die Darmbeschickung auf das Abdrehrohr per Hand.

Speziell bei Naturdarmanwendungen, aber auch bei allen Kunst- und Collagendärmen, wird der Darm auf das Abdrehrohr aufgezogen. Der Darmwechsel erfolgt einfach durch Auslösen der 2-Hand-Bedingung am AKS 65. Somit sind kürzeste Darmwechselzeiten für höchste Produktionsleistung mittel 3-Fach-Revolver garantiert, die Stehzeiten werden minimiert.

Die Betriebsart mit Verdrängern läuft der Füllprozess kontinuierlich durch, der Verdränger definiert die Abdrehstelle und somit die grammgenaue Portion bei gleichen Längen. Bei speziellen großkalibrigen Naturdarmanwendungen kann aber auch in den Start-Stop Modus gewechselt werden.

### Kalibrierbänder sorgen für exakte Längen

Die beiden Kalibrierbänder nach dem Verdränger-System runden das Konzept ab. Sie sind durch Drehen an den beiden Einstellschrauben einfach an den Kaliberbereich anzupassen. Somit ist ein flexibler Einsatz für alle Darmsorten bei unterschiedlichen Darmdurchmessern immer gewährleistet. Außerdem werden die Rüstzeiten auf ein Minimum reduziert. Die Verfahrbewegung und Bandgeschwindigkeit wird durch die Steuerung am Vakuumfüller automatisch geregelt.

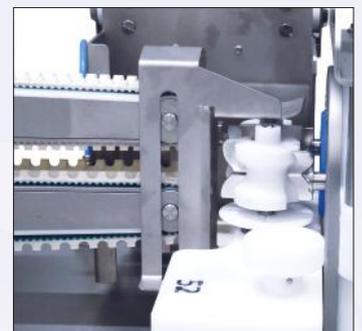
Schnelle Darmwechsel durch den 3fach Revolverkopf



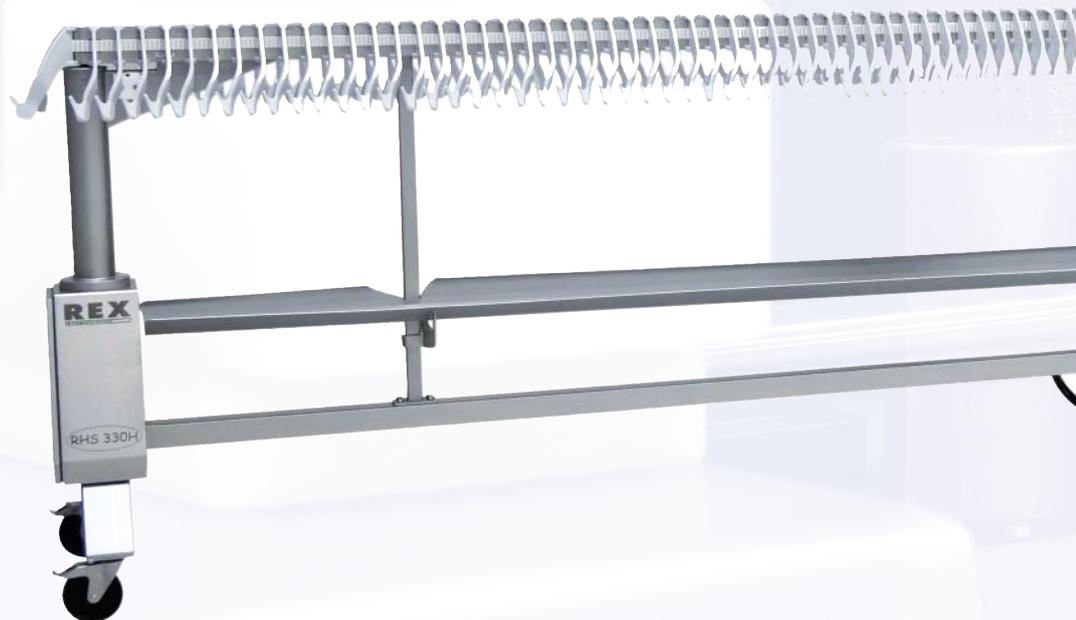
Flexiblen Einsatz für alle Darmsorten und Durchmesser



Verdrängersystem definiert die Portionlänge



# AKS 65M



## Industrielle Würstchenproduktion mit der REX-Abdreh- und Aufhängetechnologie

Die Abdreh- und Aufhängetechnologie von REX-Technologie steht für maximale Flexibilität. Die Prozesslösung ist innovativ bei höchster Produktivität und Flexibilität aller Würstchen. Egal ob sie Natur-, Kunst- oder Collagendärme verarbeiten, die Aufhängesysteme füllen portionsgenau bei maximaler Geschwindigkeit. Der Füllvorgang erfolgt über den REX-Vakuumfüller. Das Produkt wird über das Flügelzellenförderwerk schonend gefördert, die Restluft wird maximal evakuiert. Dies stellt die Basis für die Produktqualität Ihrer Würstchen her.

### AKS 65M – vollautomatischer Darmwechsel für alle Kunst- u. Collagendärme

Für die vollautomatische Würstchenproduktion ist das AKS 65M in Verbindung mit dem Hängesystem RHS perfekt abgestimmt. Die Darmraupenbeschickung auf das Abdrehrohr erfolgt über das Darmmagazin automatisch. Die Revolvertechnologie bestückt mit 3 Abdrehrohren garantiert einen Darmwechsel unter 2 Sekunden. Speziell bei Naturdarmanwendungen, aber auch bei allen Kunst- und Collagendärmen kann das AKS 65M aber auch ohne Darmmagazin betrieben werden und der Darm auf das Abdrehrohr manuell bestückt werden. Die Abdrehrohre sind in zwei unterschiedlichen Längen mit 330 oder 430 mm erhältlich.

Der Darmwechsel erfolgt einfach durch Auslösen der 2-Hand-Bedingung am AKS 65. Somit sind kürzeste Darmwechselzeiten für höchste Produktionsleistung mittel 3-Fach-Revolver garantiert, die Stehzeiten werden minimiert.

Die Betriebsart mit Verdrängern läuft der Füllprozess kontinuierlich durch, der Verdränger definiert die Abdrehstelle und somit die grammgenaue Portion bei gleichen Längen. Bei speziellen großkalibrigen Naturdarmanwendungen kann aber auch in den Start-Stop Modus gewechselt werden.

### Kalibrierbänder sorgen für exakte Längen

Die beiden Kalibrierbänder nach dem Verdränger-System runden das Konzept ab. Sie sind durch Drehen an den beiden Einstellschrauben einfach an den Kaliberbereich anzupassen. Somit ist ein flexibler Einsatz für alle Darmsorten bei unterschiedlichen Darmdurchmessern immer gewährleistet. Außerdem werden die Rüstzeiten auf ein Minimum reduziert. Die Verfahrbewegung und Bandgeschwindigkeit wird durch die Steuerung am Vakuumfüller automatisch geregelt.

### Automatisches Darmmagazin



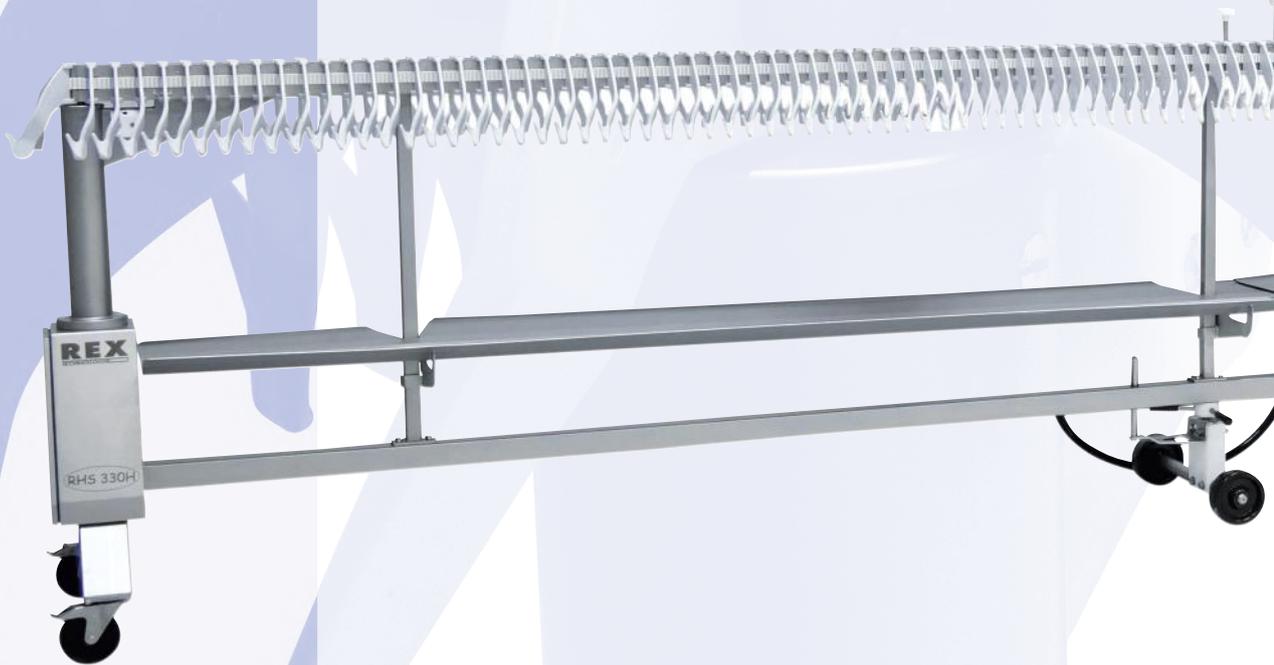
### Höchste Produktionsleistung durch Revolvertechnologie



### Verdrängersystem definiert die Portionlänge



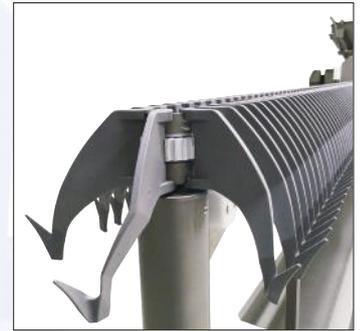
# RHS 330 / RHS 235



## Das Hängesystem macht das Aufhängen einfach

Das AKS 65 übergibt die abgedrehte Wurstkette direkt auf die Haken des Hängesystem. Egal ob gekrümmte oder gerade Wurstketten, die Kalibrierbänder vom AKS übergeben die Abdrehsstelle exakt auf den Fanghaken. Die Stückzahl pro „Loop“ am Haken, sowie die Gruppen werden im Produktprogramm des Vakuumsfüllers eingestellt und abgespeichert. Die enge Teilung (Raster) der Fanghaken garantiert eine maximale Beladung am Rauchstock und damit auch in der Rauch- und Kochanlage. Das REX Hängesystem kann, genauso wie das AKS 65, durch die optionale Niveauerhöhung der Arbeitshöhe perfekt an das Bedienpersonal angepasst werden.

### Nahtlose Übergabe der Wurstketten



### Optionale Niveauerhöhung der Arbeitshöhe



### Exakte Übergabe auf die Fanghaken

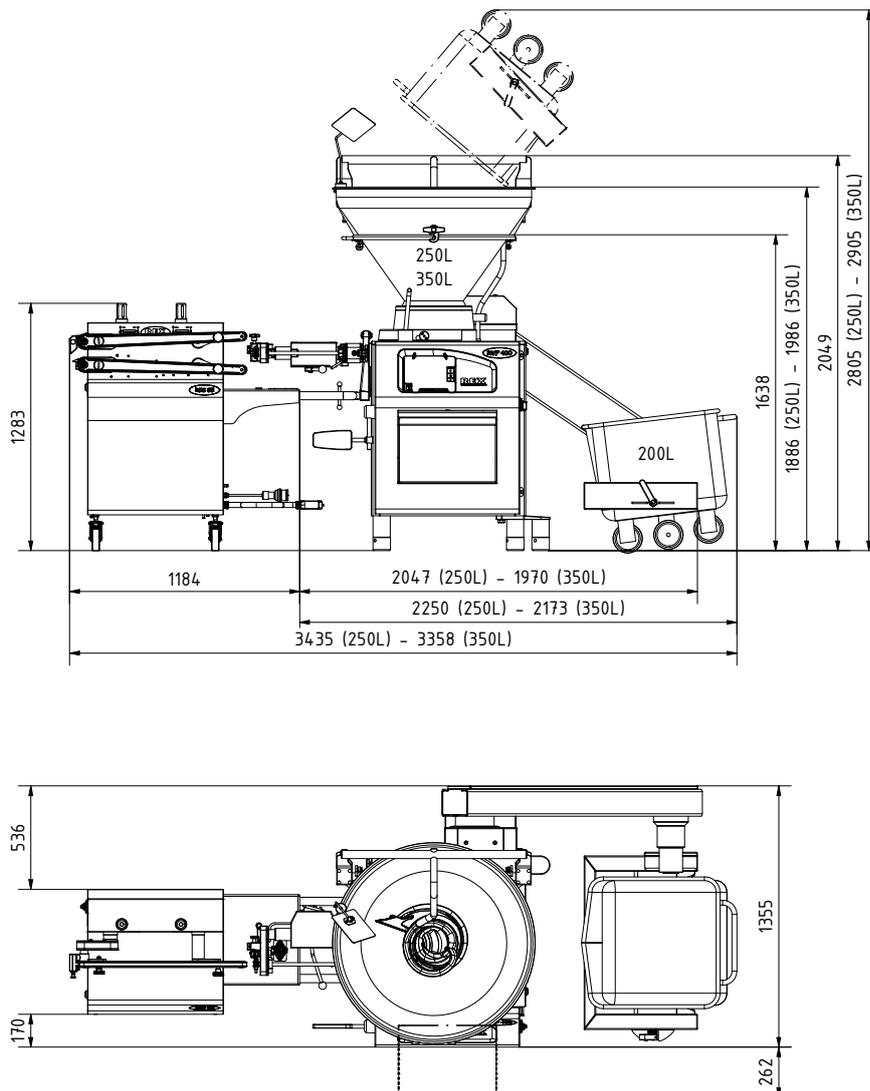


### Merkmale des industriellen Aufhängesystems:

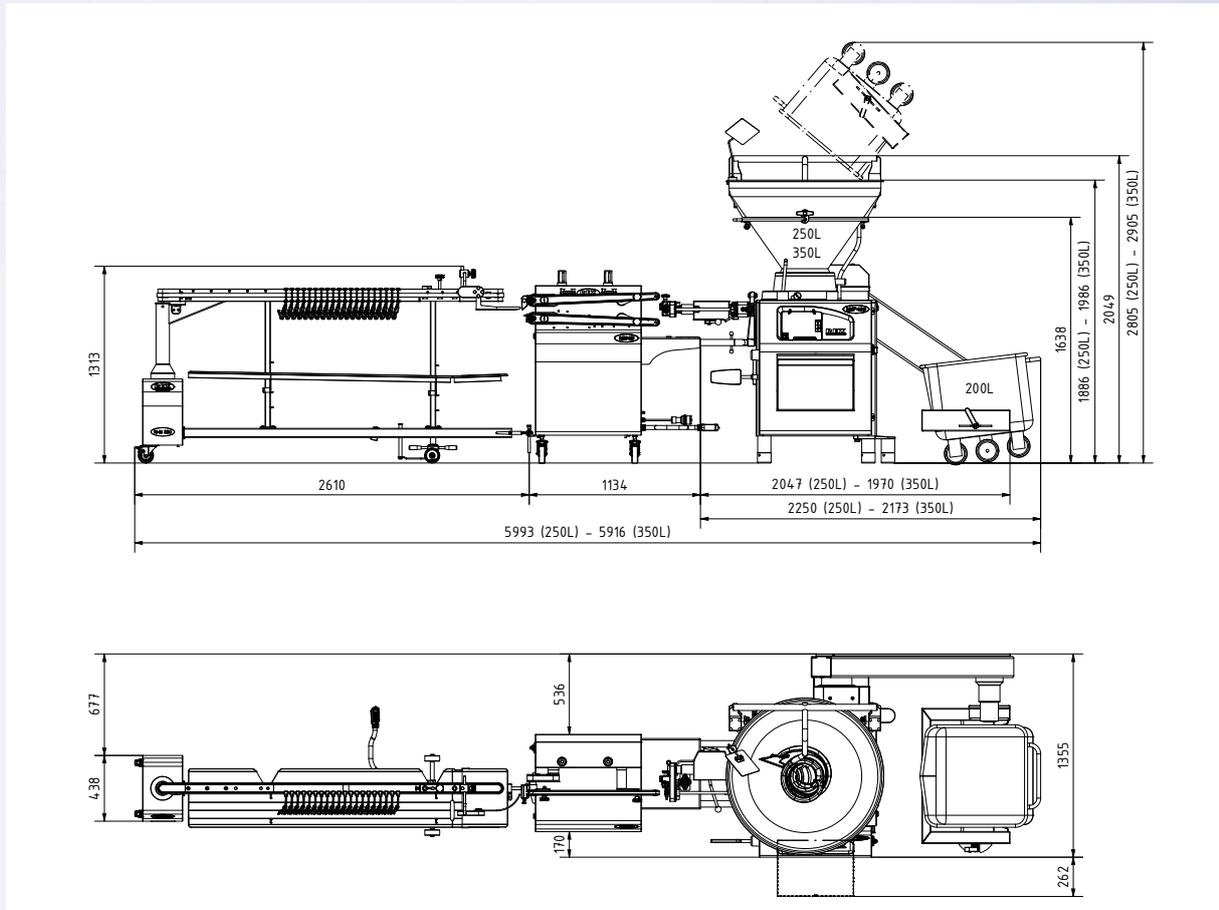
- Höchste Gewichtsgenauigkeit der Produkte
- Einsetzbar bei Natur-, Collagen- und Kunstdärmen
- Gleiche Länge bei Naturdarmanwendungen
- Vielseitiger Einsatzbereich
- Darmschonendes Abdrehen, daher geringerer Ausschuss
- Kürzeste Rüstzeiten bei Produktwechsel
- Anbindungsmöglichkeiten an alle REX-Vakuumsfüllmaschinen der Serie RVF 400, 700 & 900

**Technische Daten RKS 85 & RHS 230**

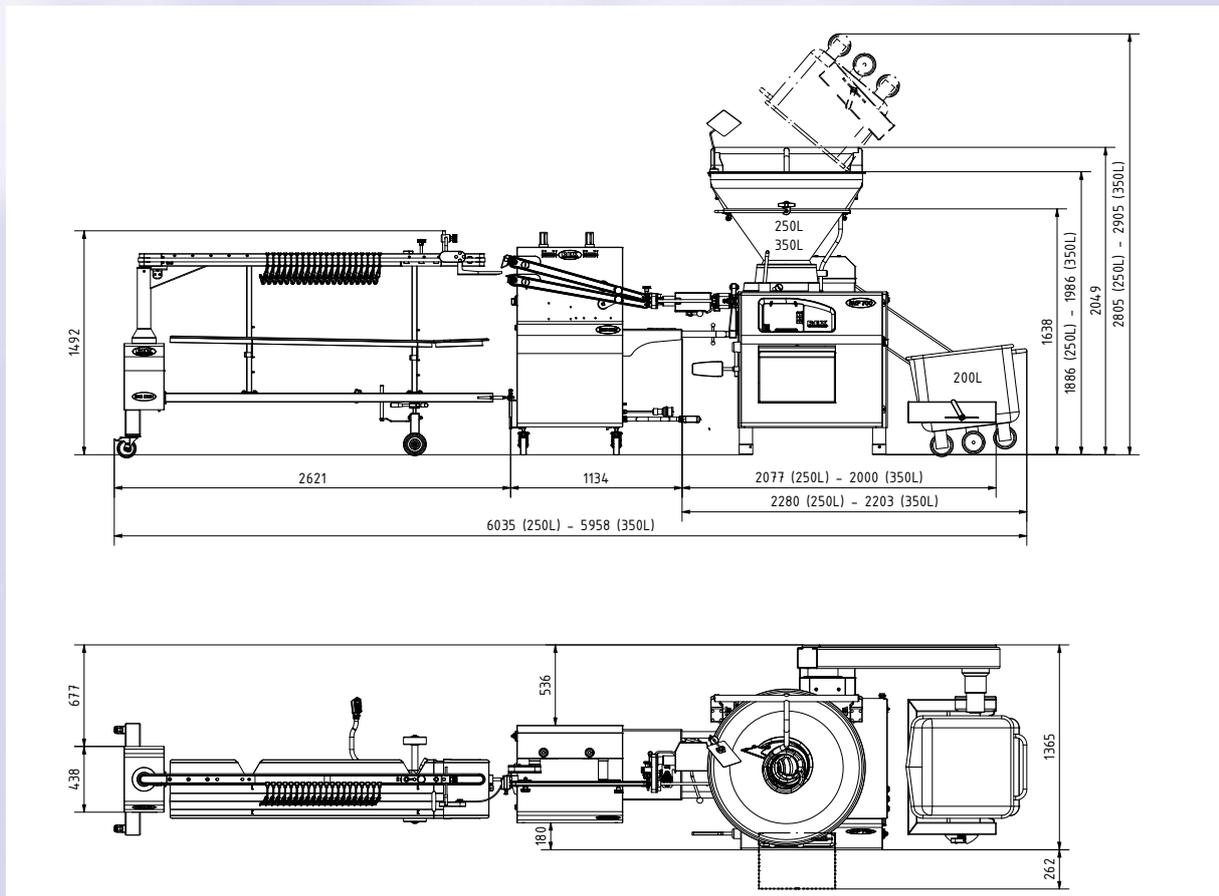
Füllmaschinentypen	RVF 400S, 700 & 900
Portioniergeschwindigkeit	bis zu 550 Port/min
Darmsorten	alle Kunst-, Collagen- und Naturdärme
Kaliberbereich	13 bis 50 mm
Portionslängen	von 25 bis 600 mm
Darmhaltergerättype	DHG 400
Abdrehröhlänge	400 mm
Druckluftanschlusswerte	400 V / 50 Hz, 1,5 kW
Anbindung	direkt an das RKS 85 / 95 bzw. DHG 400 des RVF 400, 700 & 900
Hakenanzahl	120 Stück, variabel steckbar
Hakenhöhe RHS 230	998 mm
Hakenhöhe RHS 230H	1198 mm
Rauchstocklängen	2 Rauchstöcke bis 1050 mm
Anschlusswerte	400 V / 50 Hz, 1,5 kW
Nettogewicht RKS 85	178 kg
Nettogewicht RKS 95	190 kg
Nettogewicht RHS 230	135 kg
Nettogewicht RHS 230H	140 kg

**Maßzeichnung RVF 400 + RKS 85**


## Maßzeichnung RVF 400 + RKS 85 + RHS 230



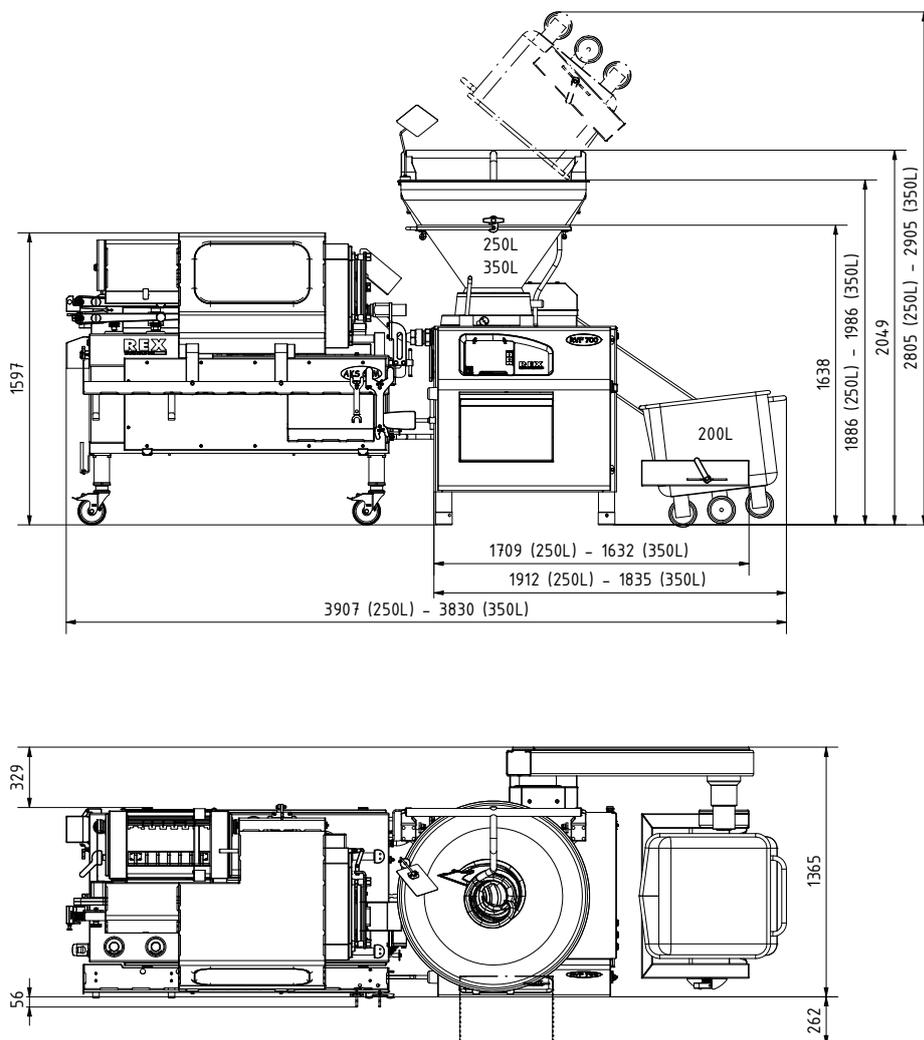
## Maßzeichnung RVF 700 + RKS 95H + RHS 230H



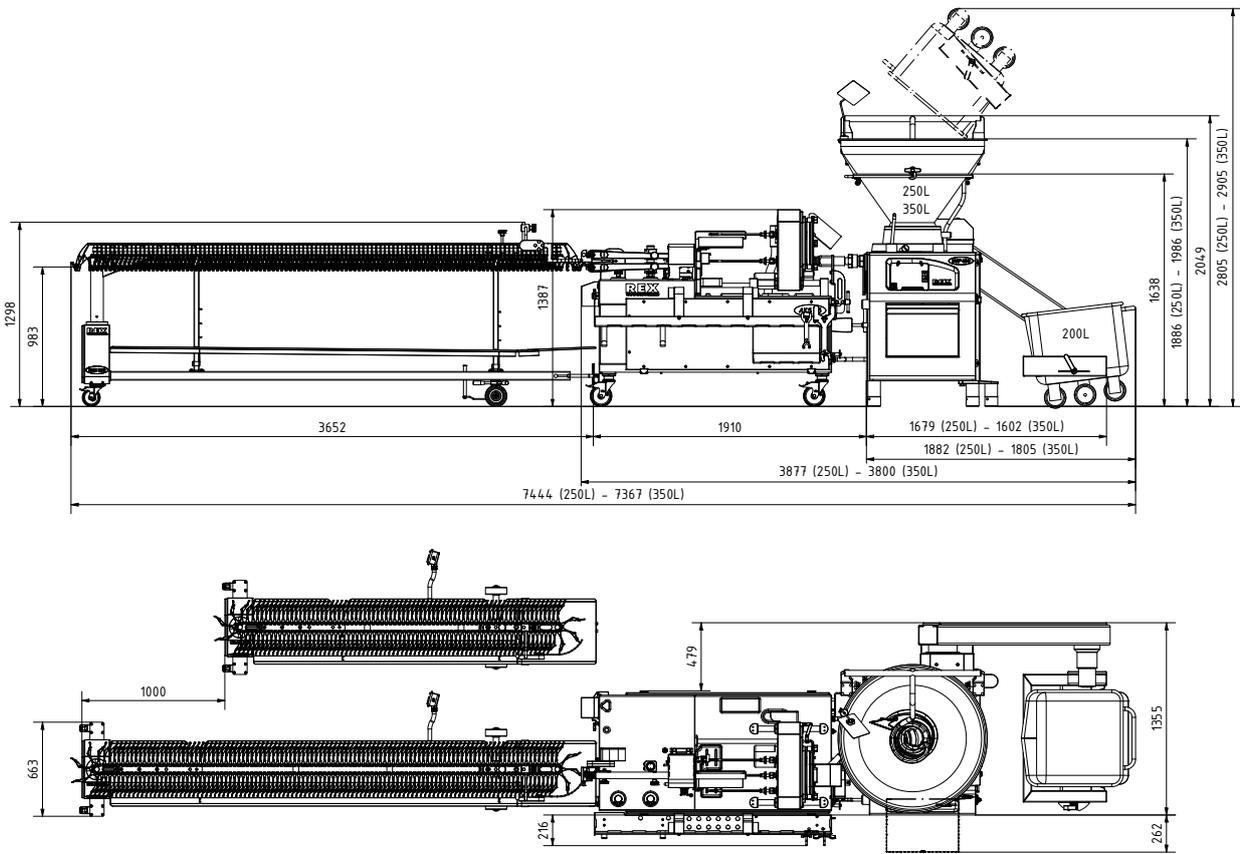
## Technische Daten AKS & RHS

Füllmaschinentypen	RVF 400, 700 & 900
Portioniergeschwindigkeit	bis zu 2.500 Port/min
Darmsorten	alle Kunst-, Collagen und Naturdärme
Kaliberbereich	13 bis 50 mm
Portionslängen	Ab 25 mm
Abdrehrohlänge	430 mm / 530 mm
Nutzbare Abdrehrohlänge	330 mm / 430 mm Darmtyp abhängig
Wasserverbrauch	70l/std. bei 5 bar
Luftverbrauch	25l/min bei 6-8 bar
Anschlusswerte	380-400 V / 50 Hz/60 Hz, 6 kW
Nettogewicht AKS 65	660 kg
Nettogewicht AKS 65M	810 kg
Nettogewicht RHS 235 (H)	175 kg
Nettogewicht RHS 330 (H)	180 kg
Hakenanzahl RHS 235 (H)	160 Stück, variabel steckbar
Hakenanzahl RHS 330 (H)	221 Stück, variabel steckbar
Hakenhöhe RHS 235 / 330	935 - 1012 mm
Hakenhöhe RHS 235H / 330H	1088 - 1165 mm

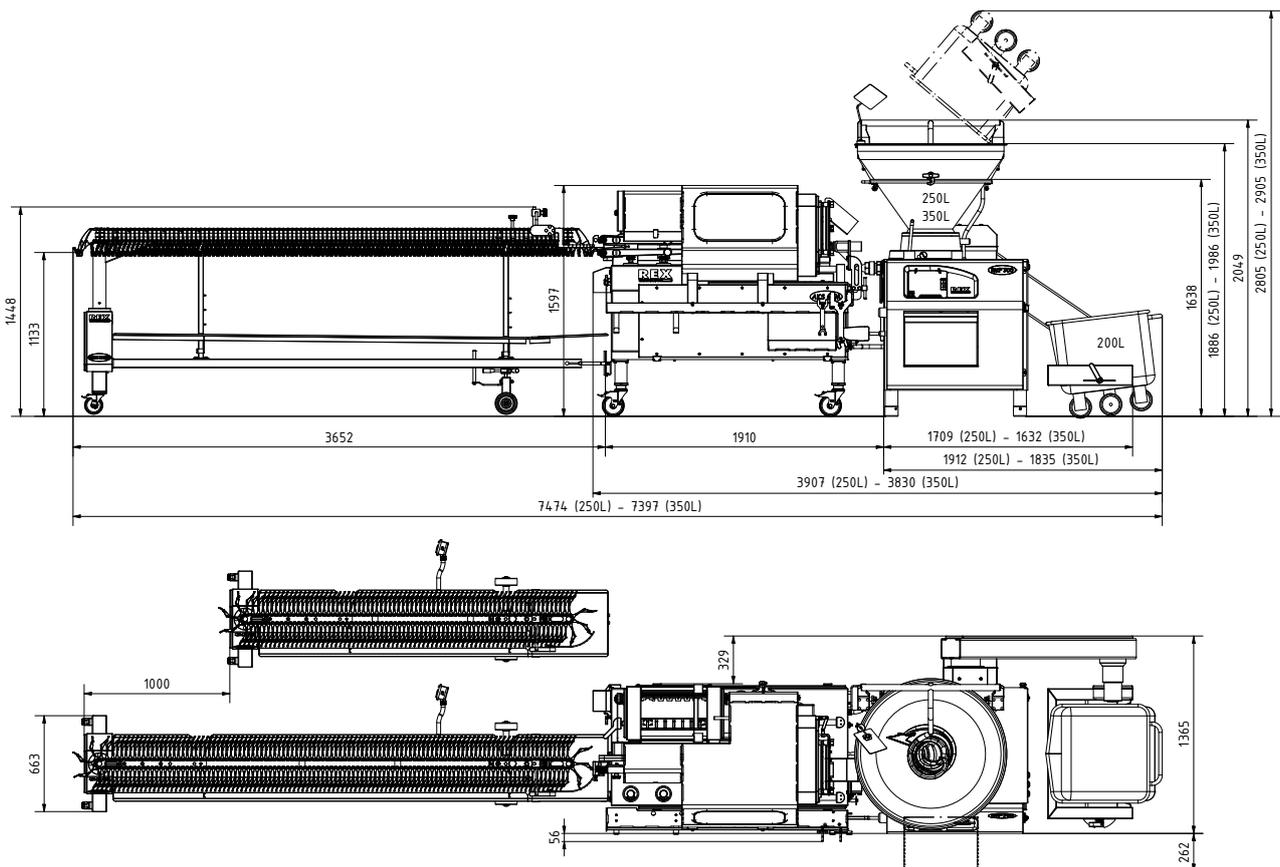
### ■ Maßzeichnung RVF 700 + AKS 65M



## Maßzeichnung RVF 400 + AKS 65 + RHS 330 / RHS 235



## Maßzeichnung RVF 700 + AKS 65M + RHS 330H / RHS 235H



# REX

TECHNOLOGIE®

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](mailto:sales@rex-technologie.com)  
[www.rex-technologie.com](http://www.rex-technologie.com)



Die Abbildungen in diesem Prospekt können nur Anhaltspunkte sein, weil Druckfarben die Lackierung nicht so brillant wiedergeben können. Änderungen von technischen Daten, sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.