

Kompetenz auch in der Hydro-Technik kennt keine Grenzen

Der Erfolg des Kutterprogramms von REX hat viele Gründe. Ein hohes Maß an Innovation und das Streben nach besten Standards für den professionellen Einsatz im Metzgerhandwerk und in der fleischverarbeitenden Industrie sind wesentliche Aspekte. Besonders hervorzuheben ist das patentierte hydraulische Antriebskonzept, das in den REX Kuttern von 65 bis 200 Litern zum Einsatz kommt. Eine Technik mit der REX neue Maßstäbe gesetzt hat. Höchste Qualität und ein Leistungsspektrum, das jeder Betriebsgröße und jedem Bedarf gerecht wird, stellt seit Jahrzehnten die Kompetenz von REX - Die Fleischmaschinen unter Beweis.

Garantiert getestet

Härtetests der REX Fleischmaschinen und ein ausgeklügeltes Qualitätssicherungssystem garantieren, daß nur einwandfreie Maschinen das Haus verlassen. Dafür steht auch die zwölfmonatige Garantie auf alle REX Produkte.

Einsatz bester Materialien und fortschrittliches Design

Beste, leicht zu reinigende Materialien (z. B. rostfreier Edelstahl) und ein ergonomisches, praxiserprobtes Design unterstreichen den hohen Anspruch des Kutter-Programms von Rex.

Wegweisende Hydrotechnik

Mit der patentierten Hydrotechnik der Kutter von 65 bis 200 Liter Schüsselvolumen setzt REX neue Maßstäbe in der Fleischverarbeitung. Unabhängig vom individuell vorgewählten Programm wird eine perfekt progressive Schneidleistung garantiert.

Sicherheit im Vordergrund

REX - Die Fleischmaschinen arbeiten sicher. Sie erfüllen die Anforderungen nach Maßgabe der BG, der UVV und der EG Maschinenrichtlinien Sicherheit, Hygiene und EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit).

Kundendienst und Ersatzteile

Im Servicefall wenden Sie sich einfach an Ihren Händler. Oder direkt an: REX - Die Fleischmaschinen, Kunden- und Ersatzteildienst, Postfach 20, D 63844 Laufach Telefon (060 93) 87-266, Telefax (060 93) 87-135.

Geben Sie bitte bei Rückfragen immer Maschinentyp und Baujahr an.

Wählen Sie selbst: Das Kutterprogramm von REX bietet die unterschiedlichsten Varianten für den erfolgreichen Einsatz im Metzgerhandwerk und in der fleischverarbeitenden Industrie:

Variante Hydro

Die patentierte, hydraulisch stufenlos geregelte Maschine für das individuelle Kuttern.

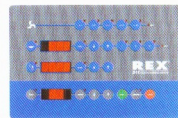
- Schneidgeschwindigkeit stufenlos regelbar
- Mischgeschwindigkeit stufenlos vor- und rückwärts regelbar
- 3 Schlüsselgeschwindigkeiten
- Elektronische Steuerung
- Automatisches Abschalten bei Erreichen der vorgegebenen Brättemperatur oder Zeit und Schlüsselumdrehungen
- Digitalanzeige der aktuellen Produktionsdaten
- Bedienelemente mit Folientastatur



Variante M

Die Basismaschine zum Kuttern und Mischen.

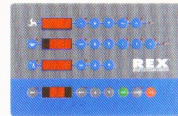
- 2 Schneidgeschwindigkeiten
- 3 Mischgeschwindigkeiten
- 3 Schlüsselgeschwindigkeiten
- Elektronische Steuerung, wahlweise programmierbar
- Automatisches Abschalten bei Erreichen der vorgegebenen Brättemperatur oder Zeit und Schlüsselumdrehungen
- Digitalanzeige der aktuellen Produktionsdaten
- Bedienelemente mit Folientastatur



Variante SL

Die anspruchsvolle feingesteuerte Maschine mit modernster elektronischer Unterstützung.

- Schneidgeschwindigkeiten in 10 Schritten regelbar
- Mischgeschwindigkeiten in 10 Schritten regelbar
- 3 Schlüsselgeschwindigkeiten
- Elektronische Steuerung
- Automatisches Abschalten bei Erreichen der vorgegebenen Brättemperatur oder Zeit und Schlüsselumdrehungen
- Digitalanzeige der aktuellen Produktionsdaten
- Bedienelemente mit Folientastatur





Düker

REX-Fleischereimaschinen



Kutter RK 45-M / RK 65-M
Kutter RK 45-SL / RK 65-SL
wahlweise mit Programm-Steuerung

Für den fortschrittlichen Handwerksbetrieb: Kutter mit Top-Technik aus dem Hause DÜKER.

Diese Kutter mit 45 oder 65 Liter Schlüsselinhalt erfüllen alle Anforderungen, die ein zukunftsorientierter Handwerksbetrieb an die wichtigste Maschine in der Wurstküche stellt:

Hohe Leistung bei universellen Einsatzmöglichkeiten mit bedienungsfreundlicher Technik. Allen Maschinen gemeinsam ist das auf die Praxis abgestimmte Design mit glatten Außenflächen aus dem unverwundlichen NIROSTA-Material.

Ein im geschlossenen Maschinengehäuse eingebautes Be- und Entlüftungssystem, sowie die ebenfalls dort integrierte Steuerung vereinfachen nicht nur die Reinigung, sondern kommen auch der Funktionsfähigkeit und der Servicefreundlichkeit der Maschine zugute.

Die auf Wunsch auch programmierbare, elektronische Steuerung mit Folientastatur ist außerhalb des Cutters in einem Stativgehäuse untergebracht. Jeder Kutter verfügt über eine elektrische Bremse.

Zur Grundausstattung der Maschinen gehören außerdem:

- 6er Messerkopf
- NIROSTA-Kutterschüssel
- Schwingmetallfüße
- Schutzhaube (ab Größe 65 Liter mit Gewichtsentlastung)

Sonderausrüstung:

- 3er oder 4er Messerkopf
- Entleerungsvorrichtung (ab Größe 65 Liter)

Zwei Antriebsarten stehen zur Auswahl:

Typ RK 45-M und RK 65-M
Drehstrom-Motor

- 2 Schneidgeschwindigkeiten
- 3 Mischgeschwindigkeiten vorwärts
- 3 Schlüsselgeschwindigkeiten

Typ RK 45-SL und RK 65-SL
Gleichstrom-Motor

10 Schneidgeschwindigkeiten, in Stufen von 500-5000 U/min. schaltbar

- 10 Mischgeschwindigkeiten, in Stufen von 50-500 U/min. vorwärts und rückwärts schaltbar
- 3 Schlüsselgeschwindigkeiten

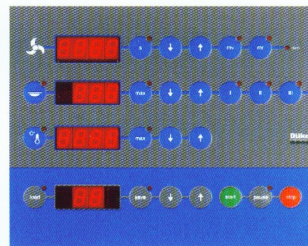
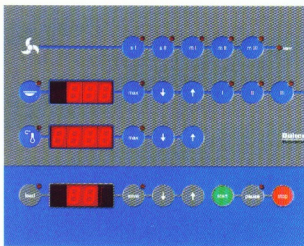
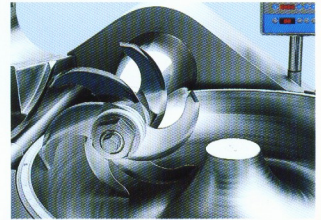
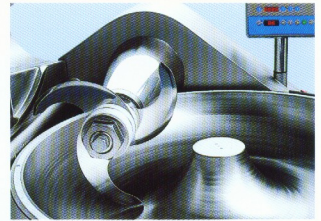


Tableau RK 45-M und RK 65-M

Tableau RK 45-SL und RK 65-SL

Die elektronische Steuerung bietet mehrere Möglichkeiten:

- Handbetrieb
- Automatikbetrieb
- Programmieren (25 Programme) wahlweise
- Automatische Abschaltung bei Erreichen der vorgegebenen Schlüsselumdrehungen oder Zeit
- Automatische Abschaltung bei Erreichen der vorgegebenen Brättemperatur
- Abfrage der gelaufenen Betriebsstunden
- Digitale Anzeige der Messerwellengeschwindigkeit der Schlüsselumdrehungen der Temperatur



RK 45

RK 65