

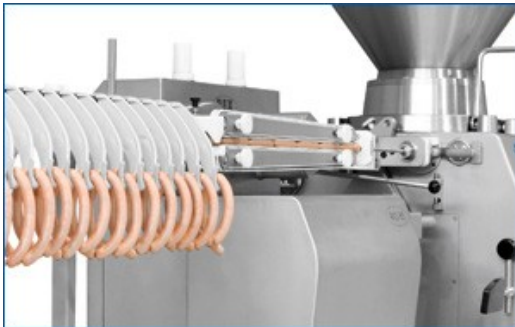
Aufhängesystem

RHS 230



Merkmale auf einen Blick

- einfache Bedienung und Einstellung der Anlage
- einzigartiges Hygienedesign für eine einfache und schnelle Reinigung
- einsetzbar bei Kunst- und Naturdärmen
- Anbindungsmöglichkeit an alle Füllmaschinen der Serien RVF700 & 900
- Zuverlässigkeit durch Qualität



Das RHS 230 von REX ist die rationelle Lösung, um die abgedrehten Würstchen direkt aufzuhängen. Die Anbindung erfolgt entweder an das RKS 85 oder direkt an das Darmhaltegerät des Vakuumfüllers. Von dort wird die abgedrehte Wurstkette direkt von den Haken des RHS übernommen und aufgehängt, so dass diese mit dem Rauchstock entnommen werden können.

Das RHS 230 ist höhenverstellbar und somit einfach auf das jeweilige Höhenniveau des Vakuumfüllers oder des RKS 85 einstellbar.

In seiner Ausführung ist das RHS 230 mit einem Servomotor ausgerüstet, welcher über die Touchscreensteuerung der Füllmaschine angesteuert wird. Es kann somit einfach an das Produkt und die jeweilige Portionsgröße angepasst werden. Somit sind kürzeste Umrüst- und Einstellzeiten garantiert. Je nach Darmlänge oder Produkt können verschiedene Gruppen mit verschiedener Hakenanzahl, welche am RHS positioniert werden, programmspezifisch in der Steuerung hinterlegt werden.