

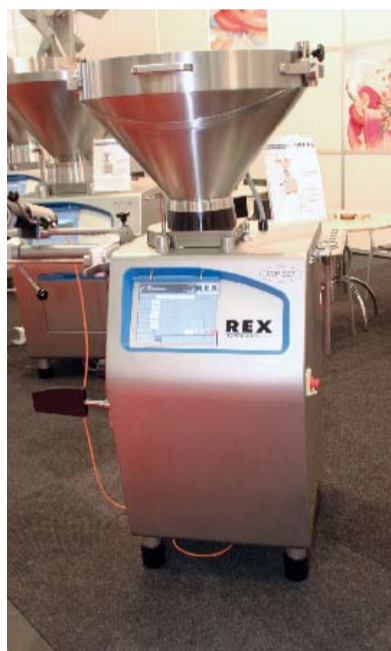
Die Fülle der Füller

REX-Technologie präsentierte auf der L-TEC Anwendungen für Gewerbe und Industrie

Füllen, Portionieren, Abdrehen und alternative Anwendungsmöglichkeiten mit Füllmaschinen – das war das Programm, das von REX-Geschäftsführer Ing. Roland Schindecker und seiner Mannschaft auf der L-TEC-Bühne bespielt wurde.

**Von Stefan Köstenbauer
(Text & Fotos)**

„Unsere Vakuumfüllmaschinen basieren auf der Erfahrung von mehr als 30 Jahren. Dadurch können wir ein breites Spektrum individueller Anforderungen erfüllen“, ist Schindecker überzeugt.



Zuverlässigkeit, schnelle und einfache Reinigung, Minimierung der Restmengen und niedrige Energiekosten zeichnen den RVF 327 aus

Für Handwerks- und Mittelbetriebe empfiehlt REX das Modell RVF 327, das für die maschinelle Verarbeitung verschiedenster dünn- bzw. dickflüssiger Wurstmassen und für häufigen Sortenwechsel konzipiert wurde.

Industriefüller

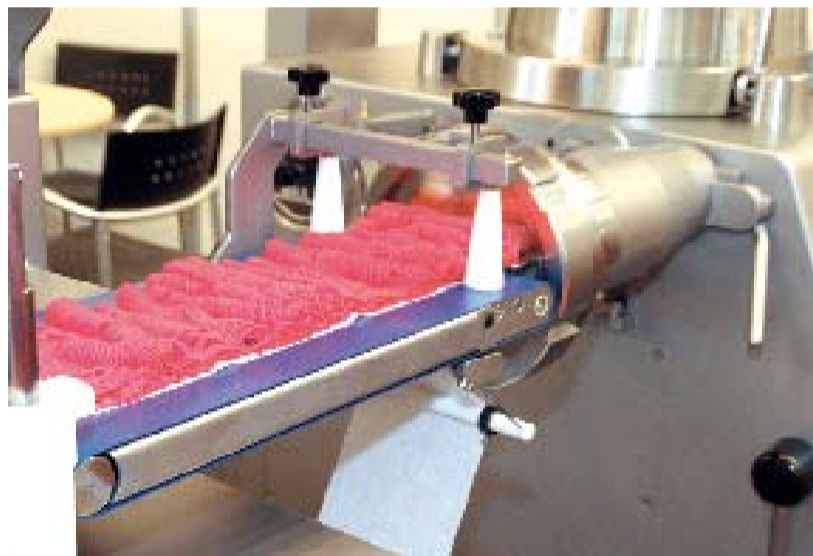
An den Bedürfnissen der Industrie orientiert sich die Baureihe RVF 900, die sich durch ihre unglaubliche Füllleistung auszeichnet. Die im Vergleich zu den Serien RVF 500 und 700 nochmals gesteigerte Durchsatzmenge ist die optimale Lösung für Einzelanwendungen, aber auch zur Einbindung in komplette Linienlösungen mit div. Clipmaschinen und Vorsatzgeräten gedacht.

Auf besonderes Interesse seitens der Fachbesucher stieß die Füllwolftechnologie, die es ermöglicht, an die Bau-



Der voll integrierte Rex-Touchscreen wird bei allen Maschinentypen eingesetzt und bietet dem Anwender einfachste Bedien- und Einstellmöglichkeiten

reihen RVF 700 und 900 optional einen Füllwolf anzubringen. Der unabhängige Servoantrieb des Füllwolfes, welcher über die Touchscreensteuerung geregelt wird, ermöglicht eine individuelle Anpassung der Schnittgeschwin-



Highlight am Stand von REX: Die Portionierlinie für Faschiertes, bestehend aus einem RVF 761 Füllwolf und dem Portionierer RHP 240



Thematisch und auch auf der L-TEC benachbart: Fächerübergreifend präsentierten die Teams von REX und Poly-Clip ihre Programme



Fülltechnologie vom Feinsten made in Austria: REX zeigte in Salzburg interessante Innovationen

digkeit an die jeweilige Anforderung. Der mit der Füllmaschine verbunden und an den Hackfleischfüllwolf angebrachte Hackfleischportionierer RHP 2340 transportiert den ausgestoßenen Produktstrom, und schneidet die Portionen exakt auf ihre Größe. Dadurch wird eine hervorragende Gewichtsgenauigkeit erreicht. Die Geschwindigkeit der voneinander unabhängig laufenden Transportbänder kann auf den Produktstrom jederzeit abgestimmt werden. Selbstverständlich lässt sich

die Linie einfach und unkompliziert in eine Verpackungslinie integrieren.

Standnachbarn

Thematisch eng verwandt mit der Fülltechnologie sind Anwendungen zum Verschließen der fertigen Produkte. So gesehen lag die Stand-Nachbarschaft mit Poly-Clip System auf der Hand und fand mit der gemeinsamen Präsentation eines RVF 540 Füllers und einem FCA Doppelclip-Automaten eine gelungene Darstellung.

Vier auf einen Streich

Calvatis hatte für die L-TEC vier Innovationen im Marschgepäck

Vertriebsleiter Gerhard Brandner und sein Team hatten für die L-TEC wieder aus dem Vollen geschöpft, was die Kompetenz des Komplettanbieters in Sachen Hygiene wieder eindrucksvoll unter Beweis stellte.

**Von Stefan Köstenbauer
(Text & Fotos)**

Mit AquIDOS 2 wurde in Salzburg die nächste Generation des bewährten Analyse- und Steuerungssystems vorgestellt. Der Entwicklung der AquIDOS-2-Anlage liegt ein komplexes System zugrunde, welches zu punktuellen Schwerpunktanalysen eingesetzt wurde. Die erreichte Weiterentwicklung ermöglicht nun einen permanenten Einsatz an geschlossenen Reinigungs-

anlagen. Ergänzend zu allen relevanten Leitfähigkeiten, Temperaturen sowie Systemdruckveränderungen innerhalb der Anlage können die Medienverbrauchsdaten und Gebindezähler in dem komplexen Rechner in Relation zueinander dargestellt werden. Zusätzlich können alle Dosiereinheiten als Signalgeber gesteuert und überwacht werden. Eine automatische Umschaltfunktion zwischen sauren und alkalischen Reinigungsintervallen stellt sicher, dass kein menschlicher Unsicherheitsfaktor das Reinigungsergebnis negativ beeinflussen kann.

Hydra 2

Hinter Hydra 2 steht ein vollautomatischer, programmierbarer Reinigungs-satellit. Hydra 2 kommt überall dort



Ein Blick ins Innenleben von Hydra 2 – dieser Reinigungs-satellit kommt überall dort zum Einsatz, wo automatische Reinigungsprozesse Sinn machen

zum Einsatz, wo automatische Reinigungsprozesse Sinn machen, so z. B. in der Zerlegebandreinigung, bei Spiralfrostern oder Zerlegerobotern. „Die Besonderheit besteht darin, dass alle Leitungen nach der Reinigung ausblasen werden, sodass sie vollkommen trocken sind. Damit wird bei der Anwendung in tiefen Temperaturbereichen ein Auffrieren der Leitungen verhindert“, so Brandner. Eine komplette Erfassung der Betriebsdaten versteht sich bei Hydra 2 von selbst.



Mit einem starken Team beriet Calvatis auf der L-TEC in allen Hygienebelangen

Komplett-Hygiene-station Typ KS 1000/2

In Zusammenarbeit mit dem Anlagenbauer EDT wurde eine Hygienestation entwickelt, die mehrere Funktionen vereint und die mit Details den Betrieb solcher Systeme noch kostengünstiger macht. Die Anlage reinigt und desinfiziert Schuhsohlen und Stiefelschäfte. Gleichzeitig können die Hände desinfiziert werden – die Drehkreuzfreigabe erfolgt erst nach der Handdesinfektion. „Die Aktivierung der Stiefel- und Schafreinigungs erfolgt beim Betreten über eine Druckfeder, die einen Startimpuls auslöst und die Wasser-, Reinigungs- und Desinfektionsmittelzufuhr aktiviert. Die Maschine funktioniert nur, wenn sich eine Person auf den Bürstenkanälen befindet“, so Brandner. Die Zeiten für die einzelnen Schritte wie etwa die Händereinigung und Desinfektion können frei program-

miert werden, zusätzlich besteht die Möglichkeit der Integration von Chipkartenlesern, sodass bestimmte Bereiche auch mit einer Zutrittskontrolle versehen werden können. In kleinerem Maßstab werden auch Lösungen für Handwerksbetriebe angeboten.

Software

Wie kontrolliert und dokumentiert man HACCP- bzw. IFS-Parameter? Am besten mit dem HACCP-Monitor. „Das ist ein Programm, das auf jedem PC installiert werden kann und mit dem in kleineren und mittleren Betrieben alle Parameter von CCPs aufgezeichnet und vor allem ausgewertet werden können. Damit steht auch dem Kleinbetrieb ein voll funktionsfähiges Software-Tool zur Verfügung, das den administrativen Aufwand auf ein Minimum beschränkt“, erläutert Brandner die vierte in Salzburg vorgestellte Innovation.



In Zusammenarbeit mit EDT wurde diese Hygieneschleuse mit Zutrittskontrollmöglichkeit realisiert