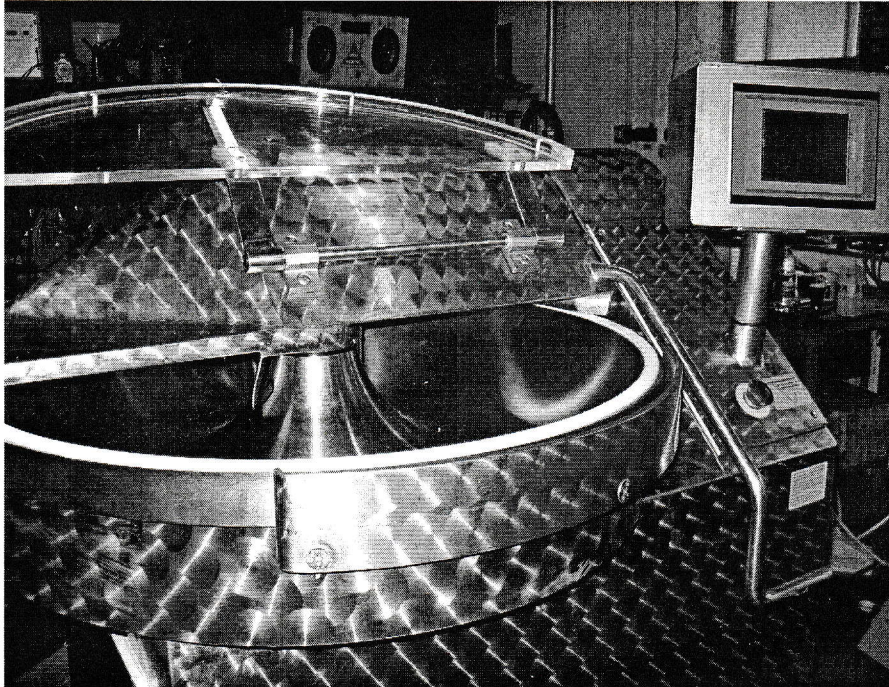


**Kurzbeschreibung REX-Kutter RK 45 SL 07 Touch****Allgemeines**

Diese Maschine zerkleinert Fleisch und Fleischprodukte bei Normaltemperatur und in gefrorenem Zustand bis max. -10°C. Die Produktschüssel hat ein Fassungsvermögen von ca. 45 Litern.

Die Bauweise der Maschine entspricht in ihrer Ausführung den neuesten Regeln der EG-Maschinenrichtlinie, den EG-Richtlinien für die Behandlung von Fleisch- und Fleischprodukten, sowie den Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene nach prEN...(Entwurf des CEN / TC 153 WG2). Erfordernisse des Umweltschutzes wurden in besonderem Maße beachtet.

Das kompakte Maschinengehäuse ist glattflächig in nichtrostendem Stahl gefertigt. Es ist ringsum geschlossen und mit einem Be- und Entlüftungssystem ausgestattet. Es steht auf höhenverstellbaren Schwingmetallfüßen, wodurch die Maschine geräusch- und vibrationsarm arbeitet. Die höhenverstellbaren Füße erlauben die Anpassung an unebene Böden und gewährleisten damit einen sicheren Stand der Maschine. Die durch die Füße gegebene Bodenfreiheit erleichtert eine bequeme Reinigung des Maschinenstandortes.

Sowohl das Säubern, als auch die Erhaltung eines optisch ansprechenden und hygienisch einwandfreien Zustandes der Maschine wird durch die völlig ebenen Edelstahloberflächen, sowie eine Spezialbehandlung der Maschinenoberflächen wesentlich erleichtert. Große, verschließbare Öffnungen im Maschinengehäuse ermöglichen leichte Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung. Die äußeren Maschinenteile sind ebenfalls aus Edelstahl gefertigt.

Die Messerwelle wird elektro-hydraulisch angetrieben.

Die elektrische Steuerung ist im Maschinenständer integriert. Für die Arbeitshöhe der Produktschüssel, die Anordnung des Schutzhaubenhandgriffes und die Lage des Bedientableaus wurden die ergonomischen Erfordernisse berücksichtigt.

### **Technische Informationen in Stichworten:**

- Keine Schmierstellen
- Antrieb der Messerwelle durch einen Drehstrommotor und ein nachgeschaltetes hydrostatisches Getriebe
- Antrieb der Produktschüssel durch einen Getriebemotor
- Motorschutzschalter schalten bei Überlastung der Maschine ab
- Das Bedientableau ist ergonomisch auf einem aus dem Maschinengehäuse herausgeführten Stativ angeordnet. Die Befehlseingabe erfolgt an einer Folientastatur
- Digitale Anzeige auf dem Bedientableau von
  - Messerwellendrehzahl
  - Anzahl der Schüsselumdrehungen und
  - Temperatur
- 3 verschiedene Betriebsarten sind vorwählbar:
  - Schneiden
  - Mischen vorwärts und
  - Mischen rückwärts

Die stufenlose Drehzahlverstellung erfolgt über einen Potentiometer

- Stillsetzen der Messer innerhalb von 4 sec. beim Öffnen der Messerwellenschutzhaube
- Anzahl der gelaufenen Betriebsstunden kann abgerufen werden
- Reduzierung der Messerwellendrehzahl auf etwa 50% der Höchstdrehzahl, wenn Lärmschutzdeckel während der Betriebsart "Schneiden" geöffnet wird
- Automatisches Stillsetzen der Maschine bei Erreichen der vorher eingegebenen Grenzwerte für Anzahl der Schüsselumdrehungen oder Temperatur
- Eigendiagnose bei eventuellen Störungen am Messerwellen- oder Schüsselantrieb