

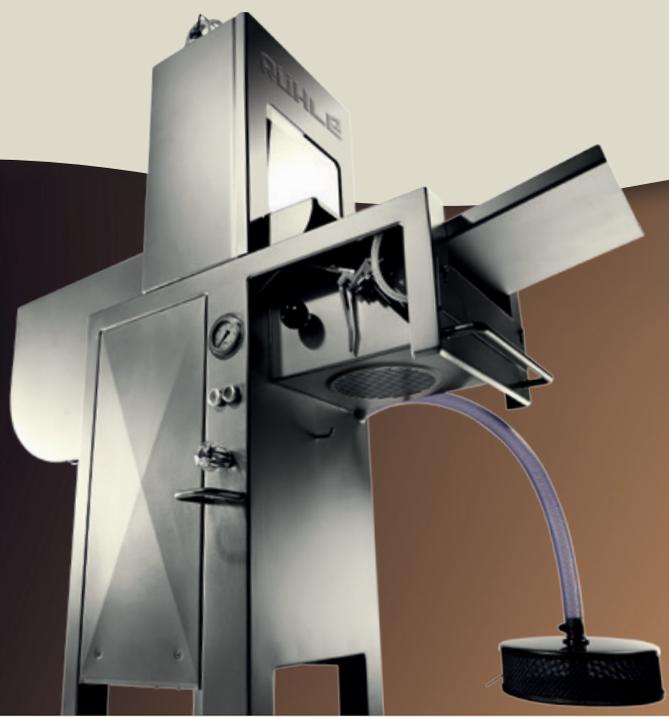
RÜHLE

Echte Originale.

Original PR 20

20 aiguilles et une hauteur de chariot standard pour un rendement élevé

www.original-ruehle.de



FR

L'Original PR 20 marche continuellement pour la transformation de grandes quantités. Un convoyeur large et une vitesse de travail élevée offrent un rendement de travail poussé sur une petite surface. La longue durée de construction de cette machine la rend particulièrement fiable et sophistiquée.

Un système d'aiguille qui ne s'use pas vite

Des ressorts tendus permettent de percer toute sorte de viandes et de couenne. Les taches grises dans la viande ne sont plus qu'un souvenir. Les aiguilles ne montrent aucune faiblesse devant la dureté des os et les éclats d'os sont ainsi efficacement évités. L'agencement flexible des aiguilles laisse assez de place pour glisser de biais sur les os. Cela évite de casser les aiguilles.



Convoyeur en acier inoxydable

Le convoyeur en acier inoxydable est non seulement résistant à long terme, mais il agrippe les aliments tout en les ménageant et garantit une avance sûre et précise au millimètre près. Ainsi, les injections irrégulières sont quasiment impossibles. Les sels, les protéines ou autres substances agressives ne risquent pas d'altérer l'acier inoxydable. Il n'y a donc pas de taches d'oxydation ou des points de corrosion peu hygiéniques.



Un pistolet d'injection pour les tâches surdimensionnées

Pour les tâches surdimensionnées, le pistolet d'injection standard installé sur la machine est la solution. Avec le pistolet d'injection à aiguille simple, vous avez, quoiqu'il arrive, suffisamment de pression en main pour venir à bout de tâches surdimensionnées et faites de surcroît l'économie d'un deuxième appareil.

Système de compression stable

Les pompes à grands volumes en acier inoxydable fonctionnent remarquablement bien en continu et l'usure n'a pas d'emprise sur elles. Même les liquides épais peuvent être véhiculés avec fiabilité et précision grâce à des pressions stables de 0,5 à 4,3 bars. Un dispositif d'aspiration automatique de 10 mètres et la solidité des pompes, même en présence de cristaux de sel et de morceaux de glace, offrent en plus une grande sécurité et raccourcissent le chemin parcouru par la saumure.

Nettoyage rapide

Trois gestes suffisent pour dégager l'espace de travail et vous pouvez alors y accéder de tous les côtés. Le convoyeur se décroche automatiquement et se trouve en un tournemain en position requise pour le nettoyage. Le nettoyage ne nécessite pas plus de 5 minutes et l'assemblage et le démontage sont effectués en 20 secondes.

Un softer avec des couteaux latéraux extrêmement aiguisés

Le softer travaille selon le même principe qu'une machine à préparer des steaks, avec des couteaux latéraux uniques en leur genre. Après l'injection, ils réalisent des incisions chirurgicales dans la viande et les tendons. Ainsi, la structure tissulaire de la viande est attendrie afin d'activer l'actomysine, un amollissant naturel présent dans la viande. Ainsi, la viande devient plus tendre et ce procédé permet aussi une meilleure dissolution de l'albumine et de mieux lier les liquides.



Original PR 20 Résumé

Équipement

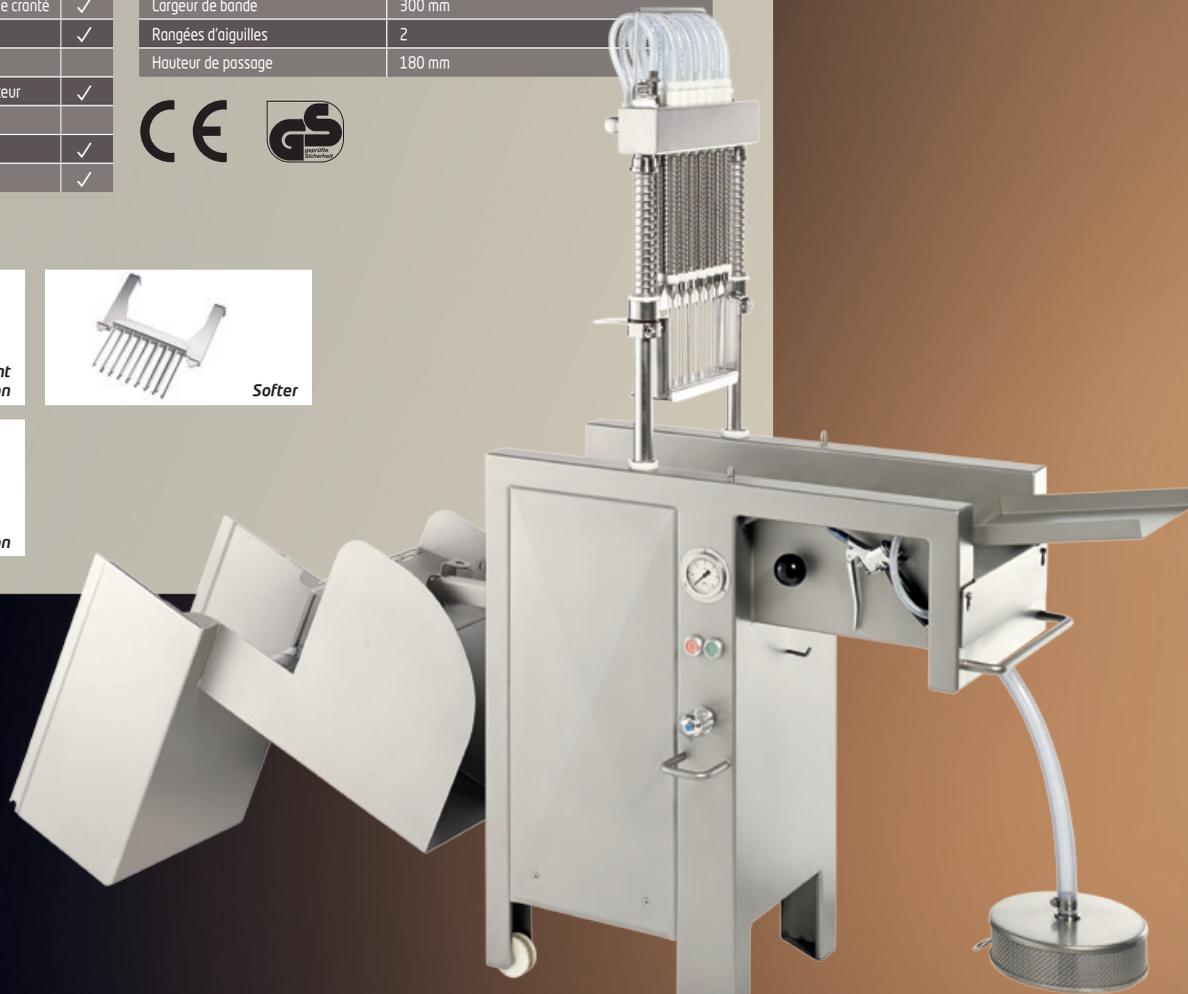
Commande par ordinateur à écran tactile	
Système de diagnostic du processus	
Vitesse de travail variable	
Commande individuelle des aiguilles	
Pompe à injection XXL en acier inoxydable	✓
Pompe centrifuge	
Softer	
Convoyeur à bande en acier inoxydable cranté	✓
Machine en construction soudée	✓
Auto-nettoyage	
Verrouillage automatique de transporteur	✓
Système de chargement	
Hauteur libre pour chariot standard	✓
Plan de travail rabattable	✓

Caractéristiques techniques

Hauteur de la machine	1 600 mm
Longueur de la machine	1 320 mm
Largeur de la machine	550 mm
Poids de la machine	170 kg
Puissance connectée	400 V, 1,8 kW, 16 A
Rendement	2 000 kg/h
Avance de la bande	28 mm / cran
Largeur de bande	300 mm
Rangées d'aiguilles	2
Hauteur de passage	180 mm



Accessoires



Qu'il s'agisse de jambon, tête de porc, de poulet ou de poitrine de porc, cet appareil à saumure peut tout faire. Même les saumures très froides ou épaisses ne font pas de différence au niveau des injections calibrées très précisément. De nombreux autres détails techniques garantissent que les produits sont de qualité élevée et régulière.



Pour les injections dans le poisson, trois systèmes d'aiguille sont à disposition. Selon la fluidité de la solution injectée, l'épaisseur de l'aiguille peut varier entre un et trois millimètres. Lors de l'utilisation d'aiguilles fines, une tête d'épingle quadruple peut intervenir afin de permettre l'injection de quantités plus importantes malgré la finesse de l'aiguille, qui préserve la structure.

Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen
Tel. +49 7748 5230
Fax +49 7748 5238500

www.original-ruehle.de