

Echte Kraftpakete.
Sie werden sie lieben.



Inhaltsverzeichnis

Injizieren 04 - 17

Misch - Tumbeln 18 - 37

Würfel, Streifen und Scheiben 38 - 49

Kotelettschneider 50 - 57



*...in der Röhre liegt
die Kraft.*

Anwendungen

Fleisch und Fisch



Die Frischfleischveredelung mittels Kochsalz sowie das Pökeln

mit Nitritpökelsalz kann auf dieser Maschine problemlos kombiniert werden. Nur ein kurzer Reinigungsvorgang genügt und schon ist das Nitritpökelsalz aus der Maschine verschwunden. Rote Flecken in weißer Ware sind damit ausgeschlossen. Werden verschiedene Gewürzlaken verwendet, bleiben so auch Gewürzübergrenzungen ausgeschlossen. Bei den Maschinen IR 17, IR 29 sowie IR 59 genügen 3 Liter Lake, um mit der Maschine arbeiten zu können. Die Einspritzpräzision liegt bei 0,5 % Abweichung und selbst hohe Einspritzmengen von bis zu 70 % werden nahezu unsichtbar verteilt. Das Ergebnis schmeckt damit immer und überall so wie es schmecken soll.



Für das Injizieren in Fisch stehen drei verschiedene Nadelsysteme zur Verfügung. Je nachdem

wie dickflüssig die Injektionslösung ist, kann aus Nadeldicken zwischen einem Millimeter und drei Millimeter gewählt werden. Beim Einsatz von dünnen Nadeln kann zusätzlich ein Vierfachnadelkopf zum Einsatz kommen, damit trotz der strukturschonenden Nadeldicke große Einspritzmengen möglich bleiben. Durch die einzeln gesteuerten Nadeln ist nur so viel Lake im Umlauf wie unbedingt notwendig. Das sichert die Fischqualität in besonderer Weise, da Keime kaum von einem Fisch zum anderen getragen werden.



Original Rühle Injiziermaschinen.

*HighTech - Pökeln
für jede Anforderung*

Original PR 15

Pökeln mit 15 Nadeln



Verschleißarmes Nadelsystem

Stramme Federn durchstoßen jede Art von Schwarte und Fleischstruktur. Graue Stellen im Fleisch werden somit ausgeschlossen. Die Nadeln zeigen am Knochen keinerlei nadelmordende Härte und vermeiden damit zuverlässig Knochensplitter. Die flexible Lagerung der Nadeln lässt genügend Raum, um schräg am Knochen abgleiten zu können. Nadelbruch wird damit verhindert.



Stabiles Drucksystem

Die großvolumigen Edelstahlpumpen garantieren Dauerlaufeigenschaften, bei denen Verschleiß eine Rolle spielt. Mit stabilen Drücken von 0,5 bis 4,3 bar können selbst Flüssigkeiten hoher Konsistenz zuverlässig und wiederholgenau transportiert werden. Eine Selbstansaugung von 10 Metern sowie die Unempfindlichkeit gegenüber Salzkristallen und Eisstücken bieten darüber hinaus viel Sicherheit und ermöglichen kurze Lakewege.



Softer mit scharfen Winkelmessern

Der Softer arbeitet ähnlich einem Steaker mit einzigartigen Winkelmessern. Nach dem Einspritzen schneiden sie chirurgisch feine Schnitte in die Fleisch- und Sehnenstruktur. Die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Damit wird das Fleisch zarter, erhält einen besseren Eiweißaufschluss und damit eine bessere Flüssigkeitsbindung.

AUSSTATTUNG

***XXL-Impellerpumpe aus Edelstahl * Softer * Edelstahlband mit Griffstegen *
Verschweißte Maschinenkonstruktion * Automatische Bandverriegelung *
Aufklappbarer Arbeitsbereich***

Moderne Pökeltechnik im zeitlosen Blechkleid - das ist die richtige Ausstattung für perfekte Ergebnisse. Die Original PR 15 garantiert genaues Einspritzen, eine gute Arbeitsleistung und beste Reinigungseigenschaften.



Förderband aus Edelstahl

Zeitlos stabil krallt sich das Förderband aus Edelstahl schonend in das Pökelgut und erreicht einen millimetergenauen Vorschub mit viel Grip. Unterschiedliche Einstichabstände sind damit nahezu ausgeschlossen. Salze, Eiweiß oder andere aggressive Stoffe haben bei Edelstahl keine Chance. Das heißt, es gibt keine unhygienischen Verfärbungen oder Lochfraß.



Handspritze für übergroße Pökelaufgaben

Fallen übergroße Pökelaufgaben an, ist die serienmäßig verbaute Handspritze die Lösung. Mit der Einzelnadelspritzpistole haben Sie ausreichend Druck in der Hand und können so auch übergroße Pökelaufgaben ausführen - ohne in ein zweites Gerät investieren zu müssen.



Schnelles Reinigen

Nur drei Handgriffe genügen und schon ist der Arbeitsbereich freigelegt und von allen Seiten zugänglich. Das Förderband kuppelt vollautomatisch aus, so dass auch hier ein Griff genügt, um das Band in eine komfortable Reinigungsposition zu bringen. Der gesamte Reinigungsvorgang nimmt nicht mehr als 5 Minuten in Anspruch und der Zusammenbau sowie das Zerlegen ist nach 20 Sekunden erledigt.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.270 mm - 2250 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 1.8 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>500 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>1.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.586 mm</i>	<i>Bandvorschub</i>	<i>25 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>150 kg</i>	<i>Einstiche</i>	<i>35 pro Minute</i>
<i>Arbeitsdruck</i>	<i>0.5 - 4.3 bar</i>	<i>Bandbreite</i>	<i>270 mm</i>
<i>Durchlasshöhe</i>	<i>180 mm</i>	<i>Einspritzmenge</i>	<i>5 - 40 %</i>
<i>Nadelreihen</i>	<i>2</i>		

Original IR 17

HighTech - Pökeln mit
17 Nadeln



Einzeln gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.



Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hineingeschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus, kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



Hygiene auf höchstem Niveau

Alles an dieser Maschine ist für eine schnelle Reinigung gebaut. Nirgends findet man schwer zugängliche Ecken. Hygiene herrscht auch dort, wo man sie nicht sieht. Dieser Pökelautomat läuft nach dem Arbeiten oder dem Reinigen restlos leer. Die Original IR 17 ist in Rekordzeit gereinigt, getrocknet und platzsparend verräumt.

AUSSTATTUNG

Variable Arbeitsgeschwindigkeiten * Einzelnadelsteuerung * Tauchpumpe aus Edelstahl * Edelstahlband - Förderband * Verschweißte Maschinenkonstruktion * Normwagen - Unterfahrhöhe * Aufklappbarer Arbeitsbereich

Mit der Erfahrung von mehr als 35 Jahren haben wir den Pökelautomaten neu erfunden. Wir haben auf keine technische Errungenschaft verzichtet. Mit der Original IR 17 präsentieren wir Ihnen eine präzisere, leistungsstärkere und effizientere Maschine mit 17 Nadeln.



Solides Band und riesiger Durchlass

Ein außergewöhnlich großer Durchlass ermöglicht es der Original IR 17, selbst groß gewachsene Spanferkel oder ganze Truthähne vollautomatisch zu injizieren. Den präzisen Vorschub des Pökelguts übernimmt ein sehr stabiles Drahtgewebeband, das leicht zu reinigen ist und nur wenig wiegt. Das offene Drahtgewebe garantiert, dass die abtropfende Lake in der Maschine bleibt und keinesfalls verloren geht.



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



Die Kreispumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Die Schlürfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genau so werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 60 % möglich.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.026 - 1.855 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 5.3 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>681 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>1.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.850 mm</i>	<i>Bandvorschub</i>	<i>20 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>250 kg</i>	<i>Einstiche</i>	<i>22 / 44 pro Minute</i>
<i>Arbeitsdruck</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Bandbreite</i>	<i>265 mm</i>
<i>Durchlasshöhe</i>	<i>280 mm</i>	<i>Einspritzmenge</i>	<i>3 - 60 %</i>
<i>Nadelreihen</i>	<i>2</i>		

Original IR 29

HighTech - Pökeln mit
29 Nadeln



Die Kreispumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Die Schlürfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genauso werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 80 % möglich.



Einzeln gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.



Hygiene auf höchstem Niveau

Alles an dieser Maschine ist für eine schnelle Reinigung gebaut. Nirgends findet man schwer zugängliche Ecken. Hygiene herrscht auch dort, wo man sie nicht sieht. Dieser Pökelausomat läuft nach dem Arbeiten oder dem Reinigen restlos leer. Die Original IR 29 ist in Rekordzeit gereinigt, getrocknet und platzsparend verräumt.

AUSSTATTUNG

**Touch PC-Steuerung * Variable Arbeitsgeschwindigkeiten * Einzelnadelsteuerung *
Tauchpumpe aus Edelstahl * Softer * Edelstahlband - Förderband * Verschweißte
Maschinenkonstruktion * Normwagen - Unterfahrhöhe * Aufklappbarer Arbeitsbereich**

Der neuartigste Pökelautomat am Markt hat vieles zu bieten, was andere Maschinen nicht zu bieten haben. Die Original IR 29 ist mitten in unsere Zeit hineinentwickelt, ohne Kompromisse mit alten Technologien eingehen zu müssen. Hier präsentieren wir Ihnen eine präzisere, überaus leistungsstarke und außerordentlich effiziente Maschine mit 29 Nadeln.



Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hineingeschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus, kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



Besserer Eiweißaufschluss durch Softer

Feine Winkelmesser schneiden chirurgisch präzise durch das ganze Fleischstück hindurch. Eine Abfederung der Winkelmesser ermöglicht überdies das Bearbeiten knochenhaltiger Fleischstücke. Die Sehnenstruktur wird durchschnitten und die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Resultat ist ein Fleisch mit hoher Flüssigkeitsbindung und zarter Konsistenz.

Maschinenlänge	1.228 - 2.072 mm	Anschlusswert	400 V, 6.1 kW, 16 A
Maschinenbreite	911 mm	Arbeitsleistung	2.000 kg / h
Maschinenhöhe	1.890 mm	Bandvorschub	20 / 30 / 40 mm
Maschinengewicht	440 kg	Einstiche	24 / 48 pro Minute
Arbeitsdruck	0.3 - 4.2 bar	Bandbreite	360 mm
Durchlasshöhe	280 mm	Einspritzmenge	3 - 80 %
Nadelreihen	2		

Original IR 43

HighTech - Pökeln mit
43 Nadeln



Einzel gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.



Die Kreispumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Die Schlüpfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genauso werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 80 % möglich.



Hygiene auf höchstem Niveau

Alles an dieser Maschine ist für eine schnelle Reinigung gebaut. Nirgends findet man schwer zugängliche Ecken. Hygiene herrscht auch dort, wo man sie nicht sieht. Dieser Pökelaufomat läuft nach dem Arbeiten oder dem Reinigen restlos leer. Die Original IR 43 ist in Rekordzeit gereinigt, getrocknet und platzsparend verräumt.

AUSSTATTUNG

***Touch PC-Steuerung * Variable Arbeitsgeschwindigkeiten * Einzelnadelsteuerung *
Tauchpumpe aus Edelstahl * Softer * Edelstahlband - Förderband * Verschweißte
Maschinenkonstruktion * Normwagen - Unterfahrhöhe * Aufklappbarer Arbeitsbereich***

Der neuartigste Pökelaufautomat am Markt hat vieles zu bieten, was andere Maschinen nicht zu bieten haben. Die Original IR 43 ist mitten in unsere Zeit hineinentwickelt, ohne Kompromisse mit alten Technologien eingehen zu müssen. Hier präsentieren wir Ihnen eine präzisere, überaus leistungsstarke und außerordentlich effiziente Maschine mit 43 Nadeln.



Besserer Eiweißaufschluss durch Softer

Feine Winkelmesser schneiden chirurgisch präzise durch das ganze Fleischstück hindurch. Eine Abfederung der Winkelmesser ermöglicht überdies das Bearbeiten knochenhaltiger Fleischstücke. Die Sehnenstruktur wird durchschnitten und die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Resultat ist ein Fleisch mit hoher Flüssigkeitsbindung und zarter Konsistenz.



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hineingeschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus, kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.228 - 2.072 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 6.1 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>911 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>3.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.890 mm</i>	<i>Bandvorschub</i>	<i>30 / 45 / 60 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>440 kg</i>	<i>Einstiche</i>	<i>24 / 48 pro Minute</i>
<i>Arbeitsdruck</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Bandbreite</i>	<i>360 mm</i>
<i>Durchlasshöhe</i>	<i>280 mm</i>	<i>Einspritzmenge</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Nadelreihen</i>	<i>3</i>		

Original IR 59

HighTech - Pökeln
mit 59 Nadeln



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



Die intelligente Lakeaufbereitung

Unter dem Förderband des Pökeltguts, liegt eine zweite Bandebene. Hier handelt es sich um Filterbänder, die Flüssigkeit durchtropfen lassen, Verunreinigungen aber in einen separaten Behälter austragen. So kann stundenlang gearbeitet werden, ohne einen Filter wechseln zu müssen. Die Förderbänder sind geteilt, damit sie für den Bediener nicht zu schwer werden.



Einzel gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.

AUSSTATTUNG

**Touch PC-Steuerung * Variable Arbeitsgeschwindigkeiten * Einzelnadelsteuerung *
Tauchpumpe aus Edelstahl* Softer * Edelstahlband - Förderband * Verschweißte
Maschinenkonstruktion * Normwagen - Unterfahrhöhe * Aufklappbarer Arbeitsbereich**

Komplett schlauchlos, hygienisch, in Sekundenschnelle gereinigt - das ist die neue IR 59. Der neuartigste Pökelautomat am Markt hat vieles zu bieten, was andere Maschinen nicht zu bieten haben. Die Original IR 59 ist mitten in unsere Zeit hineinentwickelt, ohne Kompromisse mit alten Technologien eingehen zu müssen.



Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hineingeschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus, kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



Die Kreiselpumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Die Schlüpfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genauso werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 80 % möglich.



Besserer Eiweißaufschluss durch Softer

Feine Winkelmesser schneiden chirurgisch präzise durch das ganze Fleischstück hindurch. Eine Abfederung der Winkelmesser ermöglicht überdies das Bearbeiten knochenhaltiger Fleischstücke. Die Sehnenstruktur wird durchschnitten und die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Resultat ist ein Fleisch mit hoher Flüssigkeitsbindung und zarter Konsistenz.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.320 - 2.170 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 8.5 kW, 32 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>1.321 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>4.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.954 mm</i>	<i>Bandvorschub</i>	<i>20 / 30 / 40 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>760 kg</i>	<i>Einstiche</i>	<i>24 / 48 pro Minute</i>
<i>Arbeitsdruck</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Bandbreite</i>	<i>720 mm</i>
<i>Durchlasshöhe</i>	<i>280 mm</i>	<i>Einspritzmenge</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Nadelreihen</i>	<i>2</i>		

Original IR 118

HighTech - Pökeln
mit 118 Nadeln



Besserer Eiweißaufschluss durch Softer

Feine Winkelmesser schneiden chirurgisch präzise durch das ganze Fleischstück hindurch. Eine Abfederung der Winkelmesser ermöglicht überdies das Bearbeiten knochenhaltiger Fleischstücke. Die Sehnenstruktur wird durchschnitten und die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Resultat ist ein Fleisch mit hoher Flüssigkeitsbindung und zarter Konsistenz.



Die intelligente Lakeaufbereitung

Unter dem Förderband des Pökeltguts, liegt eine zweite Bandebene. Hier handelt es sich um Filterbänder, die Flüssigkeit durchtropfen lassen, Verunreinigungen aber in einen separaten Behälter austragen. So kann stundenlang gearbeitet werden, ohne einen Filter wechseln zu müssen. Die Förderbänder sind geteilt, damit sie für den Bediener nicht zu schwer werden.



Einzel gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.

AUSSTATTUNG

**Touch PC-Steuerung * Variable Arbeitsgeschwindigkeiten * Einzelnadelsteuerung *
Tauchpumpe aus Edelstahl* Softer * Edelstahlband - Förderband * Verschweißte
Maschinen-konstruktion * Normwagen - Unterfahrhöhe * Aufklappbarer Arbeitsbereich**

Komplett schlauchlos, hygienisch, in Sekundenschnelle gereinigt - das ist die neue IR 118. Der neuartigste Pökelautomat am Markt hat vieles zu bieten, was andere Maschinen nicht zu bieten haben. Die Original IR 118 ist mitten in unsere Zeit hineinentwickelt, ohne Kompromisse mit alten Technologien eingehen zu müssen.



Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hineingeschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus, kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



Die Kreiselpumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Die Schlüpfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genauso werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 80 % möglich.



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.320 - 2.170 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 8.5 kW, 32 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>1.321 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>6.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.954 mm</i>	<i>Bandvorschub</i>	<i>40 / 60 / 80 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>760 kg</i>	<i>Einstiche</i>	<i>24 / 48 pro Minute</i>
<i>Arbeitsdruck</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Bandbreite</i>	<i>720 mm</i>
<i>Durchlasshöhe</i>	<i>280 mm</i>	<i>Einspritzmenge</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Nadelreihen</i>	<i>4</i>		

Anwendungen

Fleisch und Fisch, Feinkost, Catering, Milchprodukte, Obst und Gemüse



Das Mischen und Marinieren bedürfen einer besonders schonenden Arbeitsweise, denn Schnitzel oder Steaks sind empfindlich und können leicht zerrissen werden. Hier wird sanft, aber enorm effektiv mariniert. Zudem erhält das Fleisch durch die Kühlung und das Vakuum ganz nebenbei einen Tumbleeffekt. Die Marinade wird gleichmäßig verteilt, das Fleisch saftig und zart.



Hochwertige Feinkostsalate brauchen über eine ganze Charge hinweg eine gleichmäßige Verteilung. Empfindliche Zutaten müssen intensiv, aber dennoch schonend behandelt werden. Perfekt und zwar für alle denkbaren Salate. Da die Mischprozesse nur wenige Minuten dauern, erledigen die Original Rühle Mischer das Beschenken in Sekundenschnelle.



Bei der Zubereitung von Frischkäseaufstrichen kommt es auf die richtige Zutatenverteilung an. Verschieden schwere und unterschiedlich große Zutaten müssen so zusammenfinden, dass der Verbraucher immer die gleiche Zusammensetzung im Produkt findet. Die Original Rühle Mischer erledigen das in wenigen Minuten bei immer gleichbleibend gutem Ergebnis unter besten Hygienevoraussetzungen.



Gemüse ist ausgesprochen empfindlich. Das Würzen von Brokkoli- oder Blumenkohlrischen ist eine der größten Herausforderungen. Doch in den Original Rühle Mischern gelingen auch diese Mischaufgaben ohne Beschädigung bei gleichzeitiger, gleichmäßiger Würzung. Eine Überwürzung an der einen oder anderen Stelle ist durch die abstreifende Mischtechnik ausgeschlossen.



Ob Nass- oder Trockenmarinade, bei Fischfilets oder -würfeln - Marinade oder Würzung werden gleichmäßig verteilt. Die Mischarme gehen dabei sehr sanft mit den empfindlichen Fischstücken um und verhindern, dass sie sich gegenseitig verletzen. Das Mischverfahren führt durch Kälte und Vakuum zu mehr Mischeffekt bei weniger Bewegung. Darüber hinaus wird auch noch eine Menge Gewürz gespart.



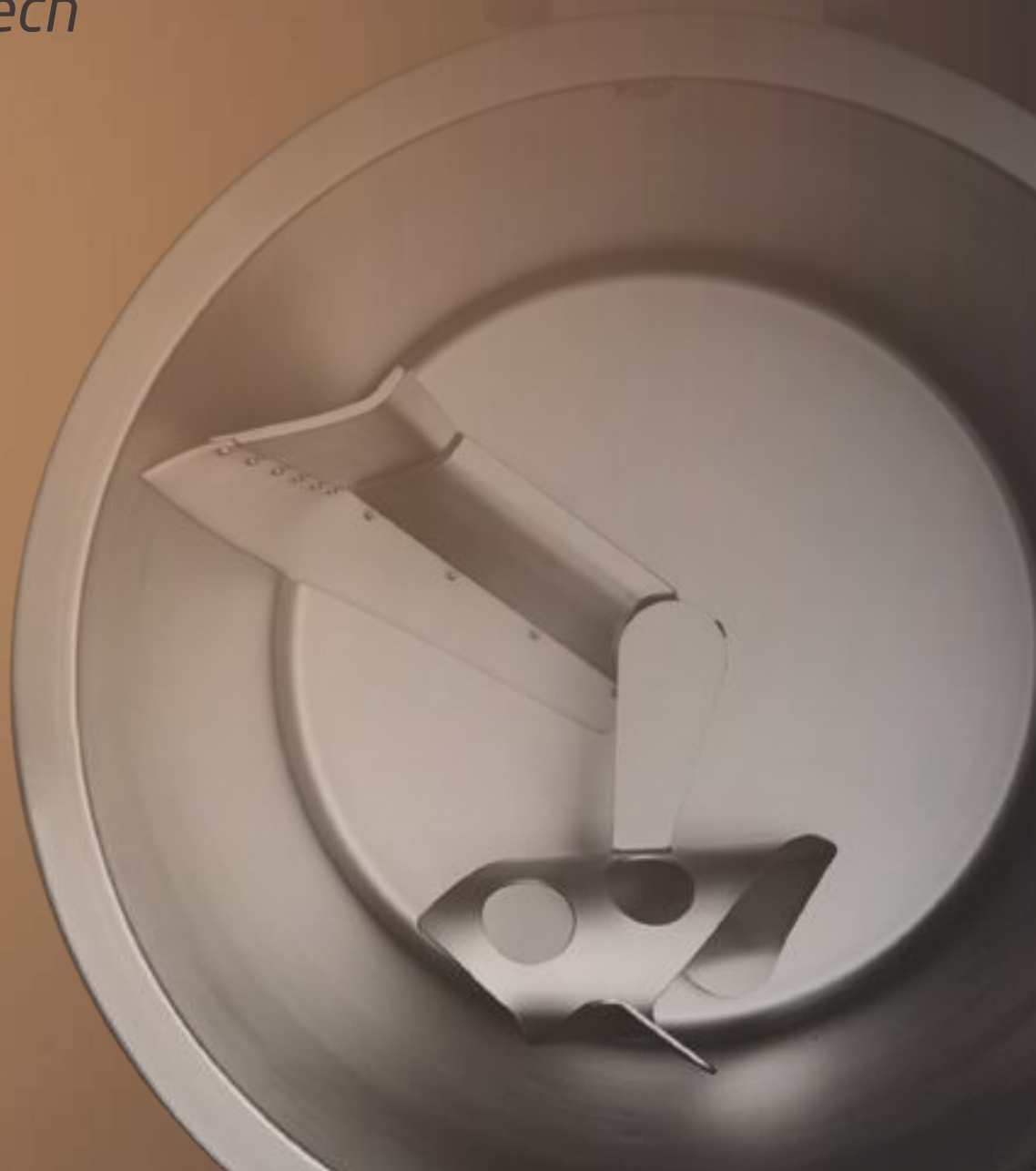
Das gleichmäßige Verteilen von Würzungen senkt den Gewürzverbrauch. In einem Mischvorgang wird bis zu 50% des sonst notwendigen Gewürzeintrags vermieden. Verknotete Spaghetti, der schwer erreichbare Hohlraum von Penne oder die klebrige Konsistenz von Risotto, stellen keine Probleme dar. In den Original Rühle Mixern kommen die Gewürze und Marinaden überall hin.



Ob in Obstsalat oder Bowlen - Obst stellt immer eine besonders schwierige Mischaufgabe dar. Obststücke sind sehr druckempfindlich und je nach Stückform und Gewicht bestehen ganz unterschiedliche Mischverhalten. Der sanfte Mischarm lässt das Obst aus diesem Grund mehr rollen, als dass er es selbst bewegt. Auf diese Weise kann eine gleichmäßige Verteilung erreicht werden, ohne dass die Obststücke zu Schaden kommen.

Original Rühle Misch- und Tumblemaschinen

*Gekonnt gemischt und
getumbelt mit
echter HighTech*



Original MPR 150

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut perfekt rollen. Drehzahlen von 0 bis 50 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Flexible Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel *
Behälterschwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Bajonett - Armverschluss * Abstreifer - Druckmontage**

Auf der Stellfläche einer Europalette kann die Original MPR 150 mit einem Behältervolumen von 150 l etwa 110 l Mischgut aufnehmen. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten ideal ausgestattet, um perfekte Mischungen zu erzielen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in der Steuerungstechnik.



Restlos und komfortabel entleeren

Unter dem Arbeitsbehälter ist so viel Platz vorgesehen, dass alle Größen von Eurokisten gestapelt werden können. Auch ein 200 l Normwagen findet dort komfortabel Platz. Da fällt, wenn der Behälter geschwenkt und der Deckel geöffnet wird, absolut nichts daneben. Der gleichzeitig drehende Abstreifarm fördert schließlich das Produkt garantiert restlos heraus.



Immer in der richtigen Maschinenposition

Durch automatisierte Antriebe kann die Maschine ihre Arbeitsposition beliebig ändern. Damit wird die Bewegungsintensität auf das Mischgut perfekt angepasst. Das Füllen und Entleeren werden mit diesen automatischen Hilfen kinderleicht.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.200 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 4.2 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>979 - 1.196 mm</i>	<i>Kühlmittel</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.347 - 2.252 mm</i>	<i>Fahrwerk</i>	<i>4 Rollen</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>620 kg</i>	<i>Stufenloser Antrieb</i>	<i>0 - 50 U/min</i>
<i>Befüllung</i>	<i>110 l</i>	<i>Vakuumsystem</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Behältergröße</i>	<i>150 l</i>		

Original MPR 220

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut perfekt rollen. Drehzahlen von 0 bis 50 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.



Restlos und komfortabel entleeren

Unter dem Arbeitsbehälter ist so viel Platz vorgesehen, dass alle Größen von Eurokisten gestapelt werden können. Auch ein 200 l Normwagen findet dort komfortabel Platz. Da fällt, wenn der Behälter geschwenkt und der Deckel geöffnet wird, absolut nichts daneben. Der gleichzeitig drehende Abstreifer fördert schließlich das Produkt garantiert restlos heraus.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Bajonett - Armverschluss * Abstreifer - Druckmontage**

Auf der Stellfläche einer Europalette kann die Original MPR 220 mit einem Behältervolumen von 220 l etwa 160 l Mischgut aufnehmen. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten ideal ausgestattet, um perfekte Mischungen zu erzielen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in der Steuerungstechnik.

Flexible Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.



Immer in der richtigen Maschinenposition

Durch automatisierte Antriebe kann die Maschine ihre Arbeitsposition beliebig ändern. Damit wird die Bewegungsintensität auf das Mischgut perfekt angepasst. Das Füllen und Entleeren werden mit diesen automatischen Hilfen kinderleicht.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.200 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 4.2 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>979 - 1.196 mm</i>	<i>Kühlmittel</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.347 - 2.252 mm</i>	<i>Fahrwerk</i>	<i>4 Rollen</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>655 kg</i>	<i>Stufenloser Antrieb</i>	<i>0 - 50 U/min</i>
<i>Befüllung</i>	<i>160 l</i>	<i>Vakuumsystem</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Behältergröße</i>	<i>220 l</i>		

Original MPR 220 Turbo

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut perfekt rollen. Drehzahlen von 0 bis 50 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.



Beschickungssystem für 150 l - Wagen

Ein verstärktes Maschinengestell und eine integrierte Beschickungsgabel ermöglichen ein leichtes Beladen mittels eines 150 Liter - Beschickungswagens. Da fällt, wenn der Behälter geschwenkt und der Deckel geöffnet wird, bestimmt nichts daneben. Der gleichzeitig drehende Abstreifarm fördert schließlich das Produkt garantiert restlos heraus.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Bajonett - Armverschluss * Abstreifer - Druckmontage**

Ausgestattet mit einem Schnellbeschickungssystem nimmt die Original MPR 220 T mit einem Behältervolumen von 220 l etwa 160 l Mischgut auf. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Arbeitsgeschwindigkeiten perfekt ausgestattet, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung steckt.

Flexible Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.



Immer in der richtigen Maschinenposition

Durch automatisierte Antriebe kann die Maschine ihre Arbeitsposition beliebig ändern. Damit wird die Bewegungsintensität auf das Mischgut perfekt angepasst. Das Füllen und Entleeren werden mit diesen automatischen Hilfen kinderleicht.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Maschinenlänge	1.200 mm	Anschlusswert	400 V, 4.2 kW, 16 A
Maschinenbreite	1.026 - 1.418 mm	Kühlmittel	R 452 a
Maschinenhöhe	1.511 - 2.020 mm	Fahrwerk	4 Rollen
Maschinengewicht	720 kg	Stufenloser Antrieb	0 - 50 U/min
Befüllung	160 l	Vakuumsystem	0 - 90 %
Behältergröße	220 l		

Original MPR 300

Mischen, Tumbeln und
Marinieren



Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut perfekt rollen. Drehzahlen von 0 bis 30 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Beschickungssystem * Bajonett - Armverschluss * Abstreifer - Druckmontage**

Ausgestattet mit einem Schnellbeschickungssystem nimmt die Original MPR 300 mit einem Behältervolumen von 300 l etwa 220 l Mischgut auf. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten perfekt ausgestattet, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung arbeitet.



Flexible Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.



Automatische Zugaben

Eine Vielzahl von Anwendungen führt zu besseren Ergebnissen, wenn die Flüssigwürzung nicht auf einmal, sondern in mehreren Stufen zugegeben wird. Zu diesem Zweck steht ein Ansaugventil zur Verfügung, das immer die richtige Menge Flüssigkeit in den Prozess führt - manuell oder vollautomatisch gesteuert.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.907 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 6.4 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>1.256 - 2.789 mm</i>	<i>Kühlmittel</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.922 - 2.585 mm</i>	<i>Stufenloser Antrieb</i>	<i>0 - 30 U/min</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>1200 kg</i>	<i>Vakuumsystem</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Befüllung</i>	<i>220 l</i>		
<i>Behältergröße</i>	<i>300 l</i>		

Original MPR 400

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Zwei Mischarme im Gegenlauf

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 0 bis 25 U/min können die Wirkung an jedem der beiden Arme nahezu grenzenlos variieren. Das Zweiarmsystem bearbeitet das Mischgut tottraumfrei, gleichmäßig und sehr schonend.



Der Abstreifer, der alles mitnimmt

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Beschickungssystem * Gegenläufiger Mischarm * Schnellverschluss der Arme *
Abstreifer - Druckmontage**

Zwei unabhängige Mischarme, ein Beschickungssystem und ein Behälter von 400 l können kraftsparend, schnell und unglaublich gleichmäßig etwa 300 l Mischgut bearbeiten. Zusätzlich sorgen Kühlung, Vakuum und variable Arbeitsgeschwindigkeiten für perfekte Arbeitsergebnisse. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung steckt.



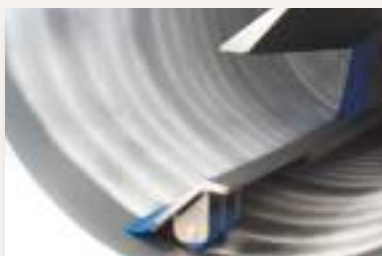
Mit Tablet - Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 400 kann mit jedem Tablet oder Smartphone bedient werden. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. Die eigenen Daten werden sicher in einer Cloud gesichert, die ebenso wie die Steuerungs-App jederzeit neu geladen werden kann.



Dosierbares Vakuumsystem

Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt prozentgenau wählbar zwischen 0 bis 90 % Vakuum. Damit nur kühle Luft in den Behälter gelangt, ist das Zuführrohr direkt im Kühlmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Häufige Beatmungsprozesse beeinflussen die Temperatur im Behälter daher nicht.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.

Maschinenlänge	1.881 - 2.927 mm	Anschlusswert	400 V, 8.8 kW, 32 A
Maschinenbreite	1.723 - 3.098 mm	Kühlmittel	R 452 a
Maschinenhöhe	2.098 - 2.846 mm	Stufenloser Antrieb	0 - 25 U/min
Maschinengewicht	1.360 kg	Vakuumsystem	0 - 90 %
Befüllung	300 l		
Behältergröße	400 l		

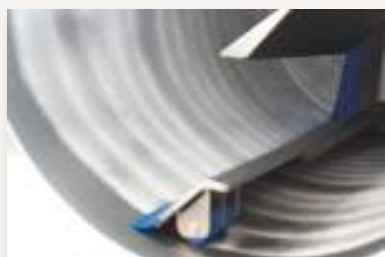
Original MPR 500

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Zwei Mischarme im Gegenlauf

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 0 bis 25 U/min können die Wirkung an jedem der beiden Arme nahezu grenzenlos variieren. Das Zweiarmsystem bearbeitet das Mischgut tottraumfrei, gleichmäßig und sehr schonend.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.



Mit Tablet - Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 500 kann mit jedem Tablet oder Smartphone bedient werden. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. Die eigenen Daten werden sicher in einer Cloud gesichert, die ebenso wie die Steuerungs-App jederzeit neu geladen werden kann.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälterschwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Beschickungssystem * Gegenläufiger Mischarm * Schnellverschluss der Arme *
Abstreifer - Druckmontage**

Zwei unabhängige Mischarme, ein Beschickungssystem und ein Behälter von 500 l können kraftsparend, schnell und unglaublich gleichmäßig etwa 375 l Mischgut bearbeiten. Zusätzlich sorgen Kühlung, Vakuum und variable Arbeitsgeschwindigkeiten für perfekte Arbeitsergebnisse. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung steckt.



Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.



Dosierbares Vakuumsystem

Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt prozentgenau wählbar zwischen 0 bis 90 % Vakuum. Damit nur kühle Luft in den Behälter gelangt, ist das Zuführrohr direkt im Kühlmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Häufige Beatmungsprozesse beeinflussen die Temperatur im Behälter daher nicht.



Der Abstreifer, der alles mitnimmt

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.881 - 2.846 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 8.8 kW, 32 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>1.793 - 3.119 mm</i>	<i>Kühlmittel</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>2.310 - 3.141 mm</i>	<i>Stufenloser Antrieb</i>	<i>0 - 25 U/min</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>1.540 kg</i>	<i>Vakuumsystem</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Befüllung</i>	<i>375 l</i>		
<i>Behältergröße</i>	<i>500 l</i>		

Original MPR 600

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut perfekt rollen. Drehzahlen von 0 bis 30 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt *
Beschickungssystem * Schnellverschluss der Arme * Abstreifer - Druckmontage**

Ausgestattet mit einem Schnellbeschickungssystem nimmt die Original MPR 600 mit einem Behältervolumen von 600 l etwa 410 l Mischgut auf. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten perfekt ausgestattet, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung liegt.



Leicht bedienbare Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.



Automatische Zugaben

Eine Vielzahl von Anwendungen führt zu besseren Ergebnissen, wenn die Flüssigwürzung nicht auf einmal, sondern in mehreren Stufen zugegeben wird. Zu diesem Zweck steht ein Ansaugventil zur Verfügung, das immer die richtige Menge Flüssigkeit in den Prozess führt - manuell oder vollautomatisch gesteuert.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.

Maschinenlänge	2.200 mm	Anschlusswert	400 V, 6.8 kW, 16 A
Maschinenbreite	1.350 - 2.995 mm	Kühlmittel	R 452 a
Maschinenhöhe	2.000 - 2.930 mm	Stufenloser Antrieb	0 - 30 U/min
Maschinengewicht	1.760 kg	Vakuumsystem	0 - 90 %
Befüllung	410 l		
Behältergröße	600 l		

Original MPR 900

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Zwei Mischarme im Gegenlauf

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 0 bis 25 U/min können die Wirkung der beiden Arme nahezu grenzenlos variieren. Das Zweiarmsystem bearbeitet das Mischgut tottraumfrei, gleichmäßig und sehr schonend.



Der Abstreifer, der alles mitnimmt

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



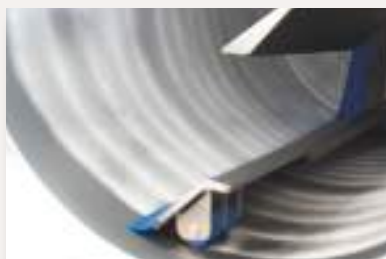
Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt * Beschickungs-
system * Gegenläufiger Mischarm * Schnellverschluss der Arme * Abstreifer - Druck-
montage**

Die Original MPR 900 kann alles und zwar im Dauereinsatz. Gegenläufig mischen - mit einem Arm vorausseilend oder beiden Armen synchron. Große Chargen erfahren so eine neuartige Gleichmäßigkeit, die Bearbeitungszeit verkürzt sich deutlich. Damit erfüllt die Original MPR 900 gegenwärtige und zukünftige Produktions- und Lebensmittelbedürfnisse.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.



Dosierbares Vakuumsystem

Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt prozentgenau wählbar zwischen 0 bis 90 % Vakuum. Damit nur kühle Luft in den Behälter gelangt, ist das Zuführrohr direkt im Kühlmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Häufige Beatmungsprozesse beeinflussen die Temperatur im Behälter daher nicht.



Mit Tablet - Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 900 kann mit jedem Tablet oder Smartphone bedient werden. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. Die eigenen Daten werden sicher in einer Cloud gesichert, die ebenso wie die Steuerungs - App jederzeit neu geladen werden kann.

Maschinenlänge	1.881 - 2.844 mm	Anschlusswert	400 V, 11.9 kW, 32 A
Maschinenbreite	2.153 - 3.219 mm	Kühlmittel	R 452 a
Maschinenhöhe	2.444 - 3.229 mm	Stufenloser Antrieb	0 - 25 U/min
Maschinengewicht	1.920 kg	Vakuumsystem	0 - 90 %
Befüllung	675 l		
Behältergröße	900 l		

Original MPR 1500

Mischen, Tumbeln und Marinieren



Zwei Mischarme im Gegenlauf

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 0 bis 16 U/min können die Wirkung der beiden Arme nahezu grenzenlos variieren. Das Zweiarmsystem bearbeitet das Mischgut tottraumfrei, gleichmäßig und sehr schonend.



Der Abstreifer, der alles mitnimmt

Die Außenkontur des Hauptarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l - Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

AUSSTATTUNG

**Tablet - Steuerung * 100 % Behälterdämmung * Automatisierter Deckel * Behälter-
schwenkung * Direktkühlsystem * Edelstahl - Vakuumkanal, gekühlt * Beschickungs-
system * Gegenläufiger Mischarm * Schnellverschluss der Arme * Montagehilfe Arm *
Abstreifer - Klickmontage**

Die Original MPR 1500 kann alles und zwar im Dauereinsatz. Gegenläufig mischen - mit einem Arm vorausseilend oder beiden Armen synchron. Große Chargen erfahren so eine neuartige Gleichmäßigkeit, die Bearbeitungszeit verkürzt sich deutlich. Damit erfüllt die Original MPR 1500 gegenwärtige und zukünftige Produktions- und Lebensmittelbedürfnisse.



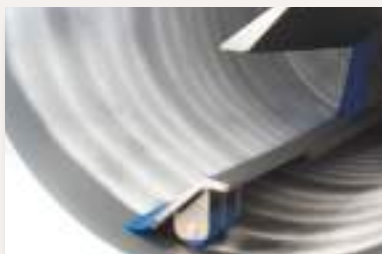
Mit Tablet - Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 1500 kann mit jedem Tablet oder Smartphone bedient werden. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. Die eigenen Daten werden sicher in einer Cloud gesichert, die ebenso wie die Steuerungs - App jederzeit neu geladen werden kann.



Dosierbares Vakuumsystem

Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt prozentgenau wählbar zwischen 0 bis 90 % Vakuum. Damit nur kühle Luft in den Behälter gelangt, ist das Zuführrohr direkt im Kühlmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Häufige Beatmungsprozesse beeinflussen die Temperatur im Behälter daher nicht.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80 °C Wärme bereitstellen.

Maschinenlänge	2.485 - 4.667 mm	Anschlusswert	400 V, 14.6 kW, 32 A
Maschinenbreite	2.494 - 4.046 mm	Kühlmittel	R 452 a
Maschinenhöhe	2.651 - 3.753 mm	Stufenloser Antrieb	0 - 16 U/min
Maschinengewicht	2.920 kg	Vakuumsystem	0 - 90 %
Befüllung	900 l		
Behältergröße	1500 l		

Original TR 1000 - 3500

Klassisches Tumbeln



Traditionelles Tumbeln

In den Behältergrößen 1000 L, 1500 L, 2000 L, 2500 L, 3000 L und 3.500 L wird genau so getumbelt, wie es bereits seit 60 Jahren für Kochpökelware üblich ist. Und trotzdem ist die Maschine technisch auf dem allerneuesten Stand. So zum Beispiel mit sehr gut arbeitenden Mitnehmern im Behälter, die für ein besonders schonendes und gleichfalls intensives Tumbeln optimiert sind. Mit ihnen können so auch empfindliche Produkte oder Rohpökelwaren perfekt bearbeitet werden.



Schlauchloses Vakuum

Hier bekommt man Hygiene auf allerhöchstem Niveau. Dafür werden zum Beispiel keinerlei Schläuche im Vakuumsystem verbaut, sondern ein durchgezogenes Edelstahlrohr eingesetzt. Das kann nämlich auch innen sehr gut gereinigt werden. Außerdem ist es absolut verschleißfrei. Es wird durch nichts kontaminiert. Und der integrierte Wasserabscheider nutzt die Rohre als Puffer und wird dadurch riesengroß; auch wenn man es auf den ersten Blick gar nicht sieht.



Solide Steuerungstechnik

Statt komplizierter Computertechnik, ist hier die Intelligenz eines Computers auf einer einfachen Mikroprozessorsteuerung verwirklicht. Damit ist auf eine Technik zurückgegriffen, die bereits seit mehr als 40 Jahren ihre Zuverlässigkeit bewiesen hat. Eine Technik die im Notfall ganz leicht repariert werden kann. Eine Technik die sehr robust ist. Und eine Technik die trotz alledem alles bietet, was eine moderne Steuerung ausmacht.

AUSSTATTUNG

*Mikroprozessorsteuerung mit Joystick-Bedienung * Busch-Vakuumpumpe *
Variable Drehzahlen von 2 bis 15 U/min * Verschiedene Reinigungszugänge *
Schlauchloses Vakuumsystem * Flüssigkeitsansaugung * Hygiene-Schwerlastfüße *
Sicherheits-Design * Easy-Clean-Design * 25 Jahre Ersatzteilgarantie*

Die neuen klassischen Tumbler verbinden das traditionelle Tumbeln mit Ausstattungsmerkmalen der neuesten Tumblergeneration. In der Basisausstattung sind die Maschinen sehr preisgünstig. Und wer mehr möchte, der kann ihnen noch einiges hinzukonfigurieren. So zum Beispiel ein praktisches Beschickungssystem oder eine integrierte Behälterkühlung mit verschiedensten Kühlmöglichkeiten. Doch bereits in der Basisausstattung ist die Maschine schon sehr gut ausgestattet.



Beste Hygiene- Und Bedieneigenschaften

Das füllen und entleeren der Maschine geschieht intuitiv. Entweder durch Rechts- oder durch Linkslauf des Behälters. Und für ein leichtes Reinigen gibt es zwei große Reinigungsöffnungen am Behälter, die im Inneren alles Zugänglich machen. Außen verfügt die Maschine rundum über ein perfektes Hygienesdesign. Gepaart mit einer Seilzugbeschickung ist das arbeiten übrigens noch komfortabler. Und ein integriertes Kühlsystem kann den Produktionsprozess noch sicherer machen.



Intelligentes Bewegungsmanagement

Auf die richtige Bewegung kommt es an. Und das richtige Vakuum ist auch noch entscheidend. Und manchmal braucht es auch Pausen, damit die biochemischen Prozesse in Ruhe ablaufen können. All das braucht viel Erfahrung. Genau die Erfahrung die Rühle in mehr als 50 Jahren Koch- und Rohschinkenbearbeitung gesammelt hat. Erfahrung mit unzähligen Produktarten und verschiedensten Produktqualitäten. Und all das steckt in diesen Maschinen.



Günstiger Preis

Diese Tumbler können alles was sehr gute Tumbler können müssen. Sie sind sehr solide gebaut und können so auch in den entlegensten Winkeln der Welt sicher betrieben und leicht gewartet werden. Durch eine eigene, hohe Fertigungstiefe, die vieles bezahlbar macht, was zugeliefert sehr teuer ist, ist die Maschine sehr preisgünstig. So produziert kann man sich auch auf einen weltweiten Service und 25 Jahre lang auf eine perfekte Ersatzteilversorgung verlassen.

	Gewicht	Befüllung Max.	Anschlusswert	Maße (LxBxH)	Behältergeschwindigkeit
TR 1000	870 Kg	650 Kg	3,8 KW/ 60 Hz / 32 A	2.200 mm x 1.600 mm x 1.700 mm	2-20 U/min
TR 1500	1.170 Kg	950 Kg	5,4 KW/ 60 Hz / 32 A	2.180 mm x 1.630 mm x 1.960 mm	2-20 U/min
TR 2000	1.200 Kg	1.200 Kg	5,6 KW/ 60 Hz / 32 A	2.670 mm x 1.790 mm x 1.980 mm	2-20 U/min
TR 2500	1.380 Kg	1.380 Kg	7,2 KW/ 60 Hz / 32 A	2.720 mm x 1.950 mm x 2.140 mm	2-20 U/min
TR 3000	1.570 Kg	1.570 Kg	7,4 KW/ 60 Hz / 32 A	3.050 mm x 1.950 mm x 2.140 mm	2-20 U/min
TR 3500	1.790 Kg	1.790 Kg	9,8 KW/ 60 Hz / 32 A	3.110 mm x 2.100 mm x 2.280 mm	2-20 U/min

Anwendungen

Fleisch und Fisch, Feinkost, Catering, Milchprodukte, Obst und Gemüse



Würfel, Streifen oder Scheiben können in vielfältige Schnittgrößen geschnitten werden. Dabei muss immer berücksichtigt werden, dass Schneidgrößen von 3 mm³ eine Stundenleistung von 150 kg bringen, dagegen Würfel mit einer Größe von 30 mm³ bis zu 3.000 kg erreichen.



Ab einer Temperatur von -3 °C kann mit dieser Maschine jede Art von Fisch geschnitten werden. Dabei ist die Maschine auch in der Lage dicke Fischgräten mitzuschneiden, ohne dass das Schnittbild darunter leidet. Gekochter Fisch zerfällt wegen des schonenden Schneidverfahrens kaum.



Feinkostsalate sind ein großer Wachstumsmarkt mit einer noch größeren Vielfalt an Produktvarianten. Ob Rindfleischsalat, Wurstsalat oder Kartoffelsalat, auf dieser Maschine werden der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Sie kann nahezu alles schneiden.



Sowohl für die Grillsaison als auch für die Festverpflegung werden besonders genau geschnittene Stückgrößen gefordert, denn die Gar- und Bratzeiten sollen überall die gleichen sein. Neben den Würfeln und Streifen können auch ganze Schnitzel, Steaks oder Rouladen geschnitten werden.



Empfindliche Käsesorten wie Feta oder Mozzarella werden behutsam geschnitten, damit die Würfel nicht zerfallen. Hartkäsesorten hingegen erfahren eine kraftvolle und gleichsam reibungsarme Behandlung, damit jeder geschnittene Würfel garantiert gleich aussieht. Mit der Raspelscheibe der AR 30 wird jeder Käse im Handumdrehen geraspelt.



Eine ganze Reihe an Sondergattern ermöglicht es, besondere Schneidaufgaben zu bewältigen. Ob Bananen in Scheiben, Ananas in trapezförmige Stücke oder extrem harte Tropfenfrüchte in kleinste Würfel, hier geht es. Selbst Trockenfrüchte können unter bestimmten Bedingungen geschnitten werden.



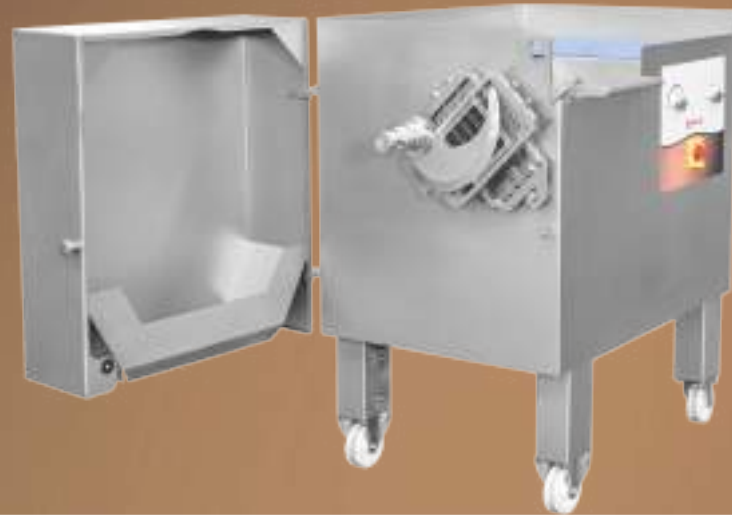
Besonders harte Gemüsesorten wie Sellerie, Karotten oder auch rohe Kartoffeln sind eine außergewöhnliche Herausforderung für die Maschine. In solchen Einsätzen werden die Gattertechnik und die Vorschubkraft besonders gefordert. Doch auch gekochtes Gemüse, das schnell zerfällt, erfährt in dieser Maschine die richtige, weil schonende Behandlung.

Original Rühle
Schneidemaschinen
Brillante Schnittergebnisse



Original AR 10 Basic

Schneiden in Würfel, Streifen,
Portionen und Raspeln



Riesige Messerschutzhäube

Um Rouladen, Schnitzel oder Steaks schneiden zu können, bietet der großzügige Schneidraum ausreichend Platz. Bei diesen Anwendungen wird das Schneidgut weit über das Gatter hinausgeschoben, bevor es abgeschnitten wird. Nach dem Schnitt fällt es aufgrund des großen Platzangebots besonders gut in die Kisten. Die Kisten können zur präzisen Befüllung in zwei unterschiedlichen Höhen eingeschoben werden.



In 10 Sekunden umrüsten

Tür auf - Gatter herausziehen - nächstes Gatter einschieben und schon geht es mit einer anderen Schneidgröße weiter. Schneller und einfacher geht ein Gatterwechsel nirgends. Das Abschneidemesser muss dazu noch nicht einmal entnommen werden. Und durch die nach oben offenen Gatterführung, können Reststücke sehr leicht gemeinsam mit dem Gatter aus der Maschine herausgezogen werden.



Das dreiteilige Gatter

Durch sekundenschnelles Umstecken können mit den drei Gatterteilen direkt drei unterschiedliche Schnittgrößen erreicht werden. Entfernt man einige Messer, sind sogar bis zu 13 verschiedene Schnittgrößen möglich. So erhält man mit wenigen Gattern eine große Vielfalt an Schnitten. Jedes Gatter besteht zudem aus gewalztem, extrem stabilem Edelstahl.

AUSSTATTUNG

**Langwellenmesser * Schrägschacht * Seitenvorverdichtung * Schneidgutstabilisatoren
* Kistenhalter * Drucksensible Vorverdichtung im Schacht * Rollengelagerte
Multiplexgatter * Stufenlose Vorschubverdichtung * Extragroße Transportrollen**

Unser preisgünstiges Einstiegsmodell bietet alles, was man für schöne und leistungsstarke Schnitte braucht. Es ist einfach zu bedienen und dank vier großer Räder leicht zu bewegen. Zudem ist diese Maschine ein echtes Kraftpaket, das auch sehr harte Schneidgüter problemlos verarbeitet. Durch die riesige Messerschutzhäube können sogar sehr große Stücke geschnitten werden.



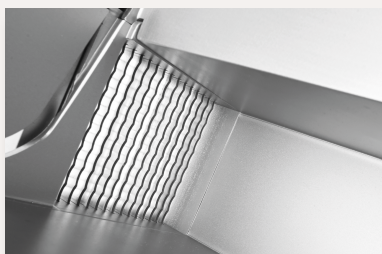
Kompakt im Schacht

Vor dem Schneiden wird der Schacht befüllt. Das in den Schacht befüllte Gut wird von oben in den Schacht hinein gedrückt und durch den Verschlusschieber des Schachtes seitlich verdichtet. Anschließend schiebt eine sehr feinfühligte Vorverdichtung gegen das Schneidgut. So wird das Schneidgut zu einem kompakten Schneidblock geformt. Und so geformt gelingen die schönsten Würfel.



Beim Schneiden festgehalten

Wenn das Schneidgut kleiner als der Schachtquerschnitt ist, hilft die beste Vorverdichtung nicht weiter. Hier schafft bei dieser Maschine dann der schräg liegende Arbeitsschacht Abhilfe. Er lässt das Schneidgut nämlich stabil und sicher an zwei Seiten des Arbeitsschachts aufliegen. Kotelett Schneiden und präzises Portionieren wird dadurch überhaupt erst möglich.



Raffiniertes Langwellenmesser

Die Klinge des Wellenschliffmessers bringt doppelt so viel Schneidleistung auf das Schneidgut, als es ein Glattschliffmesser tut. Genau dies ist der Grund, warum bereits die halbe Bewegung reicht, um schön geschnittene Ergebnisse zu erreichen. Das bedeutet weniger Bewegung und weniger Reibung. Und weniger Bewegung und Reibung heißt weniger Wärme. Und das ergibt ein perfektes Schnittbild.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.070 - 1.502 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 3.8 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>700 - 896 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>max. 1.400 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.012 mm</i>	<i>Abschnittlängen</i>	<i>0,5 - 30 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>218 kg</i>	<i>Abschnitte</i>	<i>150 pro Minute</i>
<i>Schachtlänge</i>	<i>350 mm</i>	<i>Schneidetemperatur</i>	<i>-5 °C - +80 °C</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufbreite</i>	<i>100 mm</i>	<i>Schneidgrößen in mm</i>	<i>3, 5, 6, 8, 10, 12, 15,</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufhöhe</i>	<i>100 mm</i>		<i>16, 20, 24, 30, 50</i>

Original AR 10

Schneiden in Würfel, Streifen,
Portionen und Raspeln



Messer, Messerscheibe und Raspel

Raspelscheiben schälen exakte Fäden aus den Schneidgütern. Eine Hobelscheibe sorgt bei Hartkäse für ein pulverartiges Granulat. Mit einer Messerscheibe werden große Schnitte präzise gehalten. Und neben dem Allzweckmesser kann ein Sägezahnmesser auch knochenhaltige Schneidgüter abschneiden.



In 10 Sekunden umrüsten

Türe auf - Gatter herausziehen - nächstes Gatter einschieben und schon geht es mit einer anderen Schnittgröße weiter. Schneller und einfacher geht es nirgends. Die einfache Handhabung macht es dem Bediener sehr leicht, schnell einmal etwas zu schneiden. Das Abschneidmesser muss dazu nicht entnommen werden und alle nicht benötigten Gatterteile finden einen sicheren Platz im Werkzeugmagazin.



Die genialen Gatter

Ein Gatter besteht aus bis zu drei Teilen, die blitzschnell zu weiteren Gattergrößen zusammengesetzt sind. Somit können mit einem Gatterrahmen und sieben Messerebenen 13 verschiedene Schnittgrößen produziert werden. Die Gatter sind rollengelagert und damit besonders leichtgängig. Reststücke am Schneidende sind hier besonders leicht entnehmbar.

AUSSTATTUNG

*TwinCut - Gattersystem * Schrägschacht * Seitenvorverdichtung *
Schneidgutstabilisatoren * Werkzeugmagazin * Drucksensible Vorverdichtung *
Rollengelagertes Multiplexgatter * Komfort - Fahrwerk * Schneidbrett *
Multifunktionsablage*

Leistungsstarkes Schneiden bei bestmöglichem Schnittbild. Das garantiert eine Maschinenteknik, die sich individuell auf jedes Schneidgut einstellen lässt. Ein TwinCut - System bringt die immer ideale Schnittbewegung ans Schneidgut und eine kraftvolle Hydraulik sorgt für ordentlich Leistung.



Perfektes Auswerfen

Geschnittene Ware wird hier erst am Ende eines Schneidzyklus ausgeworfen. Das macht die Maschine sehr sicher und es fällt nichts mehr daneben. Selbst große Stücke fallen gut heraus und empfindliches Schneidgut wird damit besonders schonend behandelt. Nun kann die Eurokiste auch während des Schneidens problemlos gewechselt werden.



Leichtes Arbeiten

Die Maschine ist spielend leicht zu bedienen. Alles an ihr ist selbsterklärend. Ein Ablageblech mit Schneidbrett kann zum Beispiel an verschiedenen Stellen angebracht werden. Und verschiedene Aufhängepunkte machen das Arbeiten und Reinigen auf vielfache Weise einfacher. Für den leichten Transport sorgen große Räder.



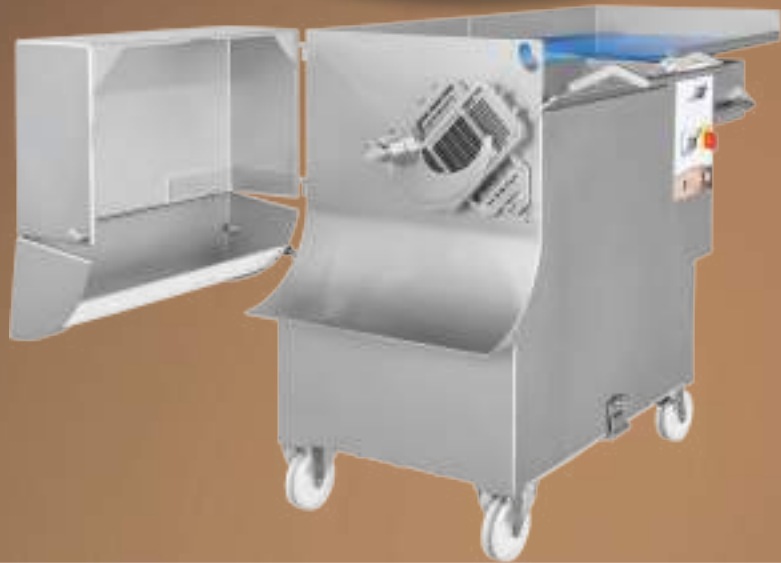
Hygienisch bis ins Detail

Putzen, wo sonst niemand putzt. Darauf kommt es dieser Maschine an. Aus diesem Grund ist sie rundum verschlossen und sicher verschweißt. Es gibt keine versteckten Ecken und ein herausnehmbares Bodenblech sorgt erstmals auch unter der Maschine für echte Sauberkeit.

Maschinenlänge	1.070 - 1.900 mm	Anschlusswert	400 V, 3.8 kW, 16 A
Maschinenbreite	690 - 890 mm	Arbeitsleistung	max. 1.700 kg / h
Maschinenhöhe	1.040 mm	Abschnittlängen	0,5 - 60 mm
Maschinengewicht	280 kg	Abschnitte	200 pro Minute
Schachtlänge	350 mm	Schneidetemperatur	-5 °C - +80 °C
Schacht-/ Durchlaufbreite	100 mm	Schneidgrößen in mm	3, 5, 6, 8, 10, 12, 15,
Schacht-/ Durchlaufhöhe	100 mm		16, 20, 24, 30, 50

Original AR 20

Schneiden in Würfel, Streifen,
Portionen und Raspeln



Messer, Messerscheibe und Raspel

Raspelscheiben schälen exakte Fäden aus den Schneidgütern. Eine Hobelscheibe sorgt bei Hartkäse für ein pulverartiges Granulat. Mit einer Messerscheibe werden große Schnitte präzise gehalten. Und neben dem Allzweckmesser kann ein Sägezahnmesser auch knochenhaltige Schneidgüter abschneiden.



In 10 Sekunden umrüsten

Türe auf - Gatter herausziehen - nächstes Gatter einschieben und schon geht es mit einer anderen Schnittgröße weiter. Schneller und einfacher geht es nirgends. Die einfache Handhabung macht es dem Bediener sehr leicht, schnell einmal etwas zu schneiden. Das Abschneidmesser muss dazu nicht entnommen werden und alle nicht benötigten Gatterteile finden einen sicheren Platz im Werkzeugmagazin.



Die genialen Gatter

Ein Gatter besteht aus bis zu drei Teilen, die blitzschnell zu weiteren Gattergrößen zusammengesetzt sind. Somit können mit einem Gatterrahmen und sieben Messerebenen 13 verschiedene Schnittgrößen produziert werden. Die Gatter sind rollengelagert und damit besonders leichtgängig. Reststücke am Schneidende sind hier besonders leicht entnehmbar.

AUSSTATTUNG

*TwinCut - Gattersystem * Schrägschacht * Seitenvorverdichtung *
Schneidgutstabilisatoren * Werkzeugmagazin * Drucksensible Vorverdichtung *
Rollengelagertes Multiplexgatter * Komfort - Fahrwerk * Schneidbrett *
Multifunktionsablage*

Leistungsstarkes Schneiden bei bestmöglichem Schnittbild. Das garantiert eine Maschinenteknik, die sich individuell auf jedes Schneidgut einstellen lässt. Ein TwinCut - System bringt die immer ideale Schnittbewegung ans Schneidgut und eine kraftvolle Hydraulik sorgt für ordentlich Leistung.



Perfektes Auswerfen

Geschnittene Ware wird hier erst am Ende eines Schneidzyklus ausgeworfen. Das macht die Maschine sehr sicher und es fällt nichts mehr daneben. Selbst große Stücke fallen gut heraus und empfindliches Schneidgut wird damit besonders schonend behandelt. Nun kann die Eurokiste auch während des Schneidens problemlos gewechselt werden.



Große Arbeitsfläche

Das Schneidgut findet im Arbeitsbereich viel Platz um dort sortiert oder zugeschnitten zu werden. Dabei kann ein Teil des Arbeitsbereichs auch als Kistenablage dienen oder als Schneidgut - Rutsche nach oben geklappt werden. Das flexible Schneidbrett paßt sich allen Bewegungen an. Und durch die großen Räder fühlt sich die große Maschine in der Handhabung sehr klein an.



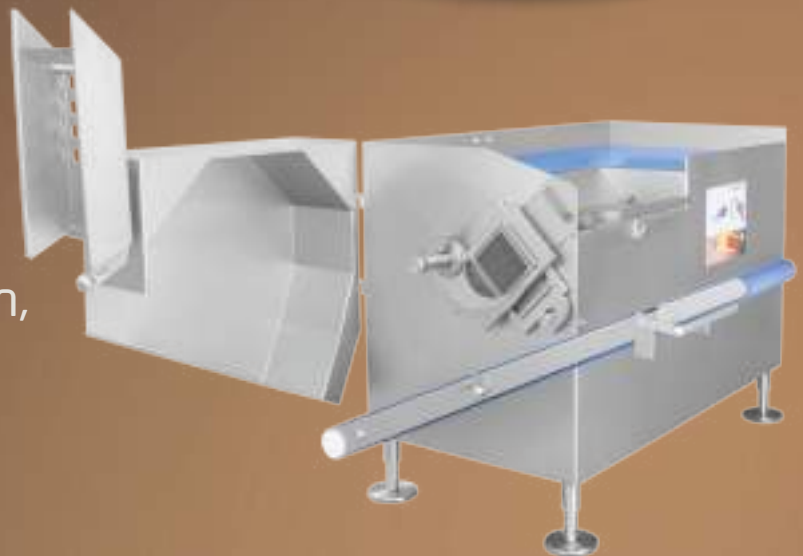
Hygienisch bis ins Detail

Putzen, wo sonst niemand putzt. Darauf kommt es dieser Maschine an. Aus diesem Grund ist sie rundum verschlossen und sicher verschweißt. Es gibt keine versteckten Ecken und ein herausnehmbares Bodenblech sorgt erstmals auch unter der Maschine für echte Sauberkeit.

Maschinenlänge	1.540 - 1.970 mm	Anschlusswert	400 V, 3.8 kW, 16 A
Maschinenbreite	690 - 890 mm	Arbeitsleistung	max. 2.300 kg / h
Maschinenhöhe	1.040 - 1.650 mm	Abschnittlängen	0,5 - 60 mm
Maschinengewicht	330 kg	Abschnitte	200 pro Minute
Schachtlänge	600 mm	Schneidetemperatur	-5 °C - +80 °C
Schacht-/ Durchlaufbreite	100 mm	Schneidgrößen in mm	3, 5, 6, 8, 10, 12, 15,
Schacht-/ Durchlaufhöhe	100 mm		16, 20, 24, 30, 50

Original AR 30

Schneiden in Würfel, Streifen,
Portionen und Raspeln



Halbautomat der zum Vollautomaten werden kann

Als halbautomatische Schneidemaschine ist die Maschine bereits dafür vorbereitet, um irgendwann zu einem Vollautomaten zu werden. Dazu kann ein Trichtersystem nachgekauft werden, der an den dafür bereits vorhandenen Ankerpunkten seinen Platz findet. Und wer auch ein Beschickungssystem haben möchte, kann ein solches ebenfalls an den dafür vorgesehenen Befestigungspunkten anbringen.



Dynamischer Gatterschnitt

Je nach Schneidgut können Gatter und Messer ganz unterschiedlich aufeinander abgestimmt werden. Manche Schneidgüter brauchen viel Schneidbewegung und manche ertragen eben nur wenig davon. Eine am Messer verbautes Umschaltgetriebe sorgt durch verschiedenste Einstellmöglichkeiten für den immer besten Schnitt.



Die Steuerung geschieht schnell und einfach

Mit 3 Handgriffen ist die Maschine blitzschnell auf ein Schneidgut eingestellt. Dabei wählt man mittels Drehregler den Stopferdruck, den Vorverdichtungsdruck und schließlich die Schnittlänge aus. Zusätzlich kann noch die Funktion Raspeln und eine Doppelschnitt für besondere Schneidaufgaben hinzu gewählt werden. Die Intelligenz der Maschine läuft hier im Hintergrund ab, damit es der Bediener einfach hat.

AUSSTATTUNG

**Langwellenmesser * Hydraulische Seitenvorverdichtung * Schneidgutstabilisatoren
* Drucksensible Vorverdichtung * Rollengelagerte Multiplexgatter * Stufenlose
Vorschubverdichtung * Dynamisches Antriebssystem * Hydraulisches Drucksystem *
Austragsförderband**

Als Halbautomat für hohe Schneidleistungen erzeugt die Original AR 30 bis zu 3.000 kg Würfel, Streifen, Raspel oder Portionen pro Stunde. Dies ist nicht nur dem großen Schacht oder der schnellen Arbeitsgeschwindigkeit zu verdanken, sondern vor allem den zeitsparenden Bedienelementen geschuldet, die unproduktive Zeit verhindern.



Mehrfachmesser, Messerscheiben, Raspelscheiben

Neben einem Einzelmesser kann die Maschine auch mit einem Doppelmesser, mit Messerscheiben sowie Raspelscheiben betrieben werden. Auf diese Weise kann die Leistung der Maschine für viele Schneidaufgaben verdoppelt werden. Andererseits ermöglichen diese Werkzeuge auch viele weitere Schneidaufgaben. Dadurch gibt es fast nichts, was nicht geschnitten werden kann.



Schnellwechselsystem für Gatter

Das ermöglicht einen Gatterwechsel in nur 10 Sekunden, eine perfekte Reinigung in 30 Sekunden sowie den Messerwechsel in höchstens 1 Minute. Das Baukastensystem des Gatters ermöglicht zudem das Schneiden von weiteren Schnittgrößen mit nur wenigen Gattern. Eine Rollenlagerung macht das Gatter auf Dauer sehr verschleißarm.



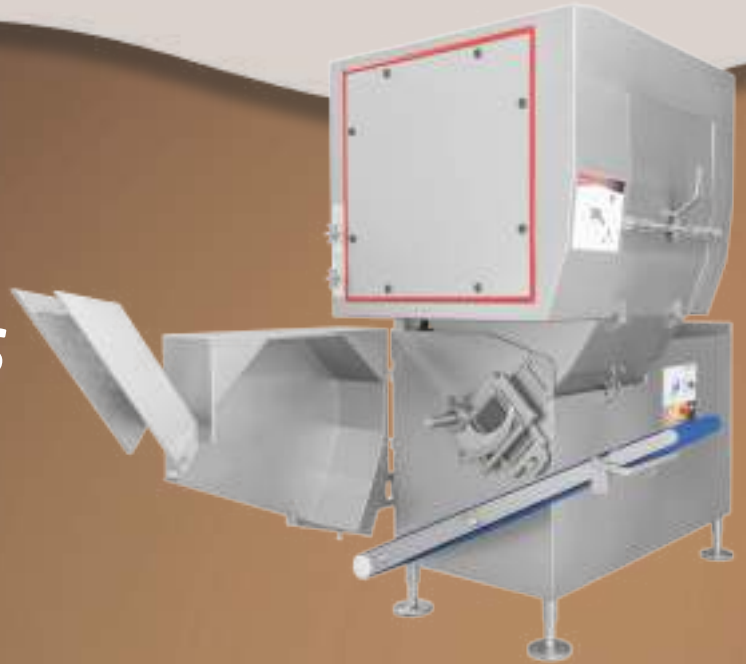
Abzugsförderband

Das Schneidgut wird automatisch von einem Förderband aus der Maschine in einen Auffangbehälter transportiert. Die Förderung erfolgt auf eine Höhe von 750 mm, sodass Kistenstapel oder Normwagen leicht befüllt werden können. Auf Wunsch kann das Transportband jedoch auch für größere Abwurfhöhen erweitert und zur Befüllung noch größerer Behälter verlängert werden, falls dies für den Betriebsablauf erforderlich ist.

Maschinenlänge	1.740 mm - 2.660 mm	Anschlusswert	400 V, 4,9 kW, 32 A
Maschinenbreite	1.350 - 1.800 mm	Arbeitsleistung	max 3.000 kg / h
Maschinenhöhe	1.250 mm - 1.400 mm	Abschnittlängen	0,5 - 60 mm
Maschinengewicht	520 kg	Abschnitte	0 - 300 pro Minute
Schachtlänge	600 mm	Schneidetemperatur	-5 °C - +80 °C
Schacht-/ Durchlaufbreite	120 mm	Seriengattergröße	5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60
Schacht-/ Durchlaufhöhe	120 mm		

Original AR 30 Plus

Schneiden in Würfel, Streifen,
Portionen und Raspeln



Mehrfachmesser, Messerscheiben, Raspelscheiben

Neben einem Einzelmesser kann die Maschine auch mit einem Doppelmesser, mit Messerscheiben sowie Raspelscheiben betrieben werden. Auf diese Weise kann die Leistung der Maschine für viele Schneidaufgaben verdoppelt werden. Andererseits ermöglichen diese Werkzeuge auch viele weitere Schneidaufgaben. Dadurch gibt es kaum etwas, was nicht geschnitten werden kann.



Die Steuerung geschieht schnell und einfach

Mit drei Handgriffen ist die Maschine blitzschnell auf das Schneidgut eingestellt. Dabei wählt man mittels Drehregler den Stopferdruck, den Vorverdichtungsdruck und schließlich die Schnittlänge aus. Zusätzlich kann die Funktion des Raspelns sowie ein Doppelschnitt für besondere Schneidaufgaben hinzugewählt werden. Die Intelligenz der Maschine arbeitet hier im Hintergrund, um es dem Bediener einfach zu machen.



Dynamischer Gatterschnitt

Je nach Schneidgut können Gatter und Messer ganz unterschiedlich aufeinander abgestimmt werden. Manche Schneidgüter benötigen viele Schneidbewegungen, während andere nur wenige vertragen. Ein im Messer verbautes Umschaltgetriebe bietet verschiedene Einstellmöglichkeiten für stets den besten Schnitt.

AUSSTATTUNG

**Langwellenmesser * Hydraulische Seitenvorverdichtung * Schneidgutstabilisatoren
* Drucksensible Vorverdichtung * Rollengelagerte Multiplexgatter * Stufenlose
Vorschubverdichtung * Dynamisches Antriebssystem * Hydraulisches Drucksystem *
Austragsförderband**

Ein Halb- und Vollautomat in einem. Denn ist der Trichter dieser vollautomatischen Schneidemaschine abgeklappt, wird dieser Vollautomat in nur wenigen Sekunden zu einem Halbautomaten. Damit wird die Maschine blitzschnell an alle möglichen Produktionsbedürfnisse angepasst. Und das für bis zu 3.000 kg Würfel, Streifen, Raspel oder Portionen pro Stunde.



Schnellwechselsystem für Gatter

Das ermöglicht einen Gatterwechsel in nur 10 Sekunden, eine perfekte Reinigung in 30 Sekunden sowie den Messerwechsel in höchstens 1 Minute. Das Baukastensystem des Gatters ermöglicht außerdem das Schneiden weiterer Schnittgrößen mit nur wenigen Gattern. Eine Rollenlagerung macht das Gatter äußerst verschleißarm auf Dauer.



Normwagenbeschickung

Hier ist ein platzsparendes Beschickungssystem angebracht, das 200-Liter-Normwagen in den Maschinentrichter transportiert. Auf Wunsch kann dieses System auch an andere Behälter und Zufuhrsysteme angepasst und geliefert werden. Mittels eines Stopfers im Vorfülltrichter wird das Schneidgut derart verdichtet, dass der Schneidschacht immer maximal befüllt ist. Diese Einstellung ist für jedes Schneidgut individuell anpassbar.



Abzugsförderband

Das Schneidgut wird automatisch von einem Förderband aus der Maschine in einen Auffangbehälter transportiert. Die Förderung erfolgt auf eine Höhe von 750 mm, sodass Kistenstapel oder Normwagen leicht befüllt werden können. Auf Wunsch kann das Transportband jedoch auch für größere Abwurfhöhen erweitert und zur Befüllung noch größerer Behälter verlängert werden, falls dies für den Betriebsablauf erforderlich ist.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1740 mm - 2.660 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 9,1 kW, 32 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>2.060 - 2.120 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>max 3.500 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>2.430 mm - 2.700 mm</i>	<i>Abschnittlängen</i>	<i>0,5 - 60 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>1.500 kg</i>	<i>Abschnitte</i>	<i>0 - 300 pro Minute</i>
<i>Schachtlänge</i>	<i>600 mm</i>	<i>Schneidetemperatur</i>	<i>-5 °C - +80 °C</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufbreite</i>	<i>120 mm</i>	<i>Seriengattergröße</i>	<i>5, 10, 20, 60 / 6, 12,</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufhöhe</i>	<i>120 mm</i>		<i>24, 60 / 7, 15, 30, 60</i>

Anwendungen

Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Catering



Ein großer Schachtquerschnitt kann große Fleischstücke aufnehmen. Es können alle Arten von Steaks und Koteletts geschnitten werden. Das Schnittbild ist – ob groß oder klein, ob knochenhaltig oder knochenlos – immer erstklassig.



Lachs oder andere Fischarten können in gleichmäßige Portionen unterteilt werden. Unabhängig von Gräten und Knochen behalten die Original KR Portionsschneider immer die gleiche Schnittqualität.



Harte Käseblöcke können in präzise Portionen unterteilt werden. Hierzu steht ein besonders reibungsarmes Messer zur Verfügung, das auch im Dauereinsatz von der ersten bis zur letzten Scheibe gleichmäßig schön schneidet.



Sowohl für die Grillsaison als auch für die Festverpflegung werden besonders genau geschnittene Stückgrößen gefordert, denn die Gar- und Bratzeiten sollen überall die Gleichen sein. Die Original KR Portionsschneider können kurzfristig und schnell große Mengen an Fleisch verarbeiten.

Original Rühle Kotelettschneider

Präzise Portionen



Original KR 1

Schneiden in Portionen mit oder ohne Knochen



Präzise geschoben durch Mechanik

Millimetergenau schiebt das rein mechanische Vorschubsystem das Schneidgut unter das Messer. Diese Technik ist besonders präzise, wiederholgenau und langlebig. Mit einem Tastendruck fährt der Vorschubstempel an das Schneidgut heran, bevor der eigentliche Schneidvorgang beginnt. Das spart Zeit.



Auf Strukturblech gleitet es besser

Damit das Schneidgut mit wenig Reibwiderstand ans Messer gleiten kann, besteht der Arbeitsschacht aus Strukturblech. So bleibt das Fleischstück in seiner natürlichen Form und die Scheibendicken werden gleichmäßig.



Hygienisch und leicht transportiert

Eine verschweißte Maschinenkonstruktion bietet Hygieneeigenschaften, die das Reinigen zum Kinderspiel macht. Mit drei Handgriffen sind alle flexiblen Bauteile entnommen und ebenso schnell wieder eingebaut. Solide Transportrollen machen die Maschine in alle Richtungen leicht beweglich.

AUSSTATTUNG

Schrägschacht * Seitenverdichtung * Mechanisches Antriebssystem

Mit 200 Schnitten pro Minute werden Koteletts, Rouladen, Cordon Bleu oder Schnitzel präzise portioniert und abgelegt. Selbst Fleisch mit starken Knochen kann in Scheibendicken von 1 bis 32 mm geschnitten werden.



Auf Knopfdruck bedient

Die halbautomatische Tastatursteuerung erklärt sich praktisch von selbst. Sie ist sehr einfach zu bedienen. Zwei Tastendrucke und einmaliges Drehen am Vorschubstellrad genügen und schon beginnt die Maschine zu arbeiten.



Auf das Messer kommt es an

Mit viel Kraft und langer, ziehender Klinge werden auch sehnige Fleischstrukturen gleichmäßig durchgeschnitten. Eine feine Riffelung bildet eine Sägeverzahnung im Messer. Sie macht das Schneiden knochenhaltiger Stücke fast ohne jeglichen Knochensplitter möglich.



Sicher gehalten

Ein Griff genügt, um das Schneidgut mit der Haltekralle zu fixieren. Ein Kippverschluss bohrt die Haltekralle leichtgängig ins Fleisch. Das funktioniert bei allen Fleischformen tadellos. Die kompakte Bauform sorgt für minimale Reststücke.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.860 - 2.912 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 2.7 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>830 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>2.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.230 mm</i>	<i>Abschnittlängen</i>	<i>1 - 32 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>338 kg</i>	<i>Abschnitte</i>	<i>220 pro Minute</i>
<i>Schachtlänge</i>	<i>750 mm</i>	<i>Schneidetemperatur</i>	<i>-4 °C - +80 °C</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufbreite</i>	<i>210 mm</i>		
<i>Schacht-/ Durchlaufhöhe</i>	<i>230 mm</i>		

Original KR 2

Schneiden in Portionen mit oder ohne Knochen



Präzise geschoben durch Mechanik

Millimetergenau schiebt das rein mechanische Vorschubsystem das Schneidgut unter das Messer. Diese Technik ist besonders präzise, wiederholgenau und langlebig. Mit einem Tastendruck fährt der Vorschubstempel an das Schneidgut heran, bevor der eigentliche Schneidvorgang beginnt. Das spart Zeit.



Auf Strukturblech gleitet es besser

Damit das Schneidgut mit wenig Reibwiderstand ans Messer gleiten kann, besteht der Arbeitsschacht aus Strukturblech. So bleibt das Fleischstück in seiner natürlichen Form und die Scheibendicken werden gleichmäßig.



Hygienisch und leicht transportiert

Eine verschweißte Maschinenkonstruktion bietet Hygieneeigenschaften, die das Reinigen zum Kinderspiel macht. Mit drei Handgriffen sind alle flexiblen Bauteile entnommen und ebenso schnell wieder eingebaut.

AUSSTATTUNG

***Anfahreinrichtung * Rückfahrwegbegrenzung * Schrägschacht *
Seitenverdichtung * Mechanisches Antriebssystem * Verstellbarer Greifer***

Mit 220 Schnitten pro Minute werden Koteletts, Rouladen, Cordon Bleu oder Schnitzel präzise portioniert und abgelegt. Selbst Fleisch mit starken Knochen kann in Scheibendicken von 1 bis 32 mm geschnitten werden.



Auf Knopfdruck bedient

Die halbautomatische Tastatursteuerung erklärt sich praktisch von selbst. Sie ist sehr einfach zu bedienen. Zwei Tastendrucke und einmaliges Drehen am Vorschubstellrad genügen und schon beginnt die Maschine zu arbeiten.



Auf das Messer kommt es an

Mit viel Kraft und langer, ziehender Klinge werden auch sehnige Fleischstrukturen gleichmäßig durchgeschnitten. Eine feine Riffelung bildet eine Sägeverzahnung im Messer. Sie macht das Schneiden knochenhaltiger Stücke fast ohne jeglichen Knochensplitter möglich.



Sicher gehalten

Ein Griff genügt, um das Schneidgut mit der Haltekralle zu fixieren. Ein Kippverschluss bohrt die Haltekralle leichtgängig ins Fleisch. Das funktioniert bei allen Fleischformen tadellos. Die kompakte Bauform sorgt für minimale Reststücke.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.925 - 2.990 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 2.7 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>950 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>2.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.335 mm</i>	<i>Abschnittlängen</i>	<i>1 - 32 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>423 kg</i>	<i>Abschnitte</i>	<i>220 pro Minute</i>
<i>Schachtlänge</i>	<i>700 mm</i>	<i>Schneidetemperatur</i>	<i>-4 °C - +80 °C</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufbreite</i>	<i>250 mm</i>		
<i>Schacht-/ Durchlaufhöhe</i>	<i>240 mm</i>		

Original KR 3

Schneiden in Portionen mit oder ohne Knochen



Präzise geschoben durch Mechanik

Millimetergenau schiebt das rein mechanische Vorschubsystem das Schneidgut unter das Messer. Diese Technik ist besonders präzise, wiederholgenau und langlebig. Mit einem Tastendruck fährt der Vorschubstempel an das Schneidgut heran, bevor der eigentliche Schneidvorgang beginnt. Das spart Zeit.



Auf Strukturblech gleitet es besser

Damit das Schneidgut mit wenig Reibwiderstand ans Messer gleiten kann, besteht der Arbeitsschacht aus Strukturblech. So bleibt das Fleischstück in seiner natürlichen Form und die Scheibendicken werden gleichmäßig.



Hygienisch und leicht transportiert

Eine verschweißte Maschinenkonstruktion bietet Hygieneeigenschaften, die das Reinigen zum Kinderspiel macht. Mit drei Handgriffen sind alle flexiblen Bauteile entnommen und ebenso schnell wieder eingebaut.

AUSSTATTUNG

***Anfahreinrichtung * Rückfahrwegbegrenzung * Schrägschacht *
Seitenverdichtung * Mechanisches Antriebssystem * Verstellbarer Greifer***

Mit 220 Schnitten pro Minute werden Koteletts, Rouladen, Cordon Bleu oder Schnitzel präzise portioniert und abgelegt. Selbst Fleisch mit starken Knochen kann in Scheibendicken von 1 bis 32 mm geschnitten werden.



Intelligente Steuerung

Eine einfache Bedienoberfläche ermöglicht die Wahl für einen getaktet oder kontinuierlich schnitt. Zudem können in einem Schneidvorgang bis zu drei verschiedene Schnittstärken erzeugt werden. Für das bearbeiten von kleineren Fleischstücken steht eine Rücklaufbegrenzung zur Verfügung.



Auf das Messer kommt es an

Mit viel Kraft und langer, ziehender Klinge werden auch sehnige Fleischstrukturen gleichmäßig durchgeschnitten. Eine feine Riffelung bildet eine Sägeverzahnung im Messer. Sie macht das Schneiden knochenhaltiger Stücke fast ohne jeglichen Knochensplitter möglich.



Sicher gehalten

Ein Griff genügt, um das Schneidgut mit der Haltekralle zu fixieren. Ein Kippverschluss bohrt die Haltekralle leichtgängig ins Fleisch. Das funktioniert bei allen Fleischformen tadellos. Die kompakte Bauform sorgt für minimale Reststücke.

<i>Maschinenlänge</i>	<i>1.925 - 2.990 mm</i>	<i>Anschlusswert</i>	<i>400 V, 7,8 kW, 16 A</i>
<i>Maschinenbreite</i>	<i>950 mm</i>	<i>Arbeitsleistung</i>	<i>2.000 kg / h</i>
<i>Maschinenhöhe</i>	<i>1.335 mm</i>	<i>Abschnittlängen</i>	<i>1 - 32 mm</i>
<i>Maschinengewicht</i>	<i>348 kg</i>	<i>Abschnitte</i>	<i>220 pro Minute</i>
<i>Schachtlänge</i>	<i>760 mm</i>	<i>Schneidetemperatur</i>	<i>-4 °C - +80 °C</i>
<i>Schacht-/ Durchlaufbreite</i>	<i>210 mm</i>		
<i>Schacht-/ Durchlaufhöhe</i>	<i>235 mm</i>		



*...in der Rühle liegt
die Kraft.*





Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Tel. +49 7748 5230
Fax +49 7748 5238500

www.original-ruehle.de