

RÜHLE

Pionier der
Lebensmitteltechnik

Intelligentes Tumbeln mit 150 oder 220 Liter



Das intelligente Leistungstalent

Der HighTech Tumbler liefert auf der kleinst möglichen Stellfläche, die volle HighTech-Ausstattung für bessere Produkte, mehr Kreativität in kürzeren Beschickungszeiten. Eine Vielzahl elektronischer Helfer liefern durch eine hochflexible Computertechnik die vier vollwertigen Arbeitsfunktionen Tumbeln, Mischen, Marinieren und Salzen, von denen jede einzelne, neuartige und bessere Produktqualitäten ermöglicht.



Ausstattung

- ▶ 100% Behälterdämmung
- ▶ Schwenkverschlussdeckel
- ▶ Behälterschwenkung
- ▶ Direktkühlsystem
- ▶ Edelstahl-Luftkanal gekühlt
- ▶ Entkeimungssystem 90%
- ▶ Computersteuerung Touch PC
- ▶ Bajonett-Armverschluss
- ▶ Abstreifer-Druckmontage
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

Zubehör

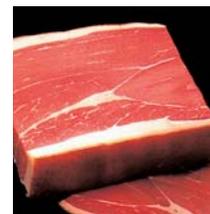
- ▶ Scharpflug-Mischarm
- ▶ Flüssigkeits-Ansaugsystem

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.700 - 2.100 mm	Behältergröße	150 Liter / 220 Liter*
Maschinenlänge	800 - 1.200 mm	Fahrwerk	4 Rollen (2 lenkbar)
Maschinenbreite	1.200 mm	Kühlmittel	R 404
Anschlußwert	3 kW	Armantrieb U/min	0 - 50
Maschinengewicht	670 kg / 710 kg*	Vakuum in %	0 - 95
Befüllung max.	115 Liter / 160 Liter*		

Technische Änderungen vorbehalten

* Angaben gelten für Typ MKR 220



Tumbeln, Mischen, Marinieren, Salzen

Ob Warmfleischschinken oder Ausbeuteschinken, ob Kasseler mit Knochen oder Schnitzel mit Milch, ob Marinadensteaks oder perfektes Wurstbrät, mit dieser Maschine sind Ihnen aufgrund dieser Ausstattung keine Grenzen gesetzt.



Ihre Vorteile:

- ▶ Bessere Ergebnisqualität
- ▶ Höherer Bedienkomfort
- ▶ Höhere Arbeitsleistung
- ▶ Besserer Hygienekomfort



Direkte Kühlung

Ein sehr leistungsstarkes Kühlaggregat führt das Kühlmittel ohne Umwege an den, von allen Seiten perfekt gedämmten, Arbeitsbehälter. Mit dieser technischen Voraussetzung kann das Kühlsystem blitzschnell die Temperatur regulieren und sich sehr präzise auf alle Temperaturbedürfnisse einstellen. Dies und ein bisschen Steuerungs-HighTech machen neue Produktqualitäten erst möglich.



Computer-Komfort

Die Touch-PC-Steuerung ist modernste Computertechnik, die spielend leicht bedienbar die Beatmung, die Umdrehungsgeschwindigkeit, die Entkeimung und die Behälterposition in jeder Minute eines Arbeitsvorgangs kontrolliert und dokumentiert. Diese flexible Intelligenz erzielt die besten Ergebnisse.



Mischen und Kneten

Ein automatisch schwenkbarer Arbeitsbehälter mit großem Durchmesser, ein Drehzahlbereich bis 50 Umdrehungen/Minute und ein Mischarm, der sanft durchknetet. Das sind die besten Voraussetzungen, um vom Meeresfrüchtesalat über grobes Bratwurstbrät bis hin zum Döner Kebap bei allen Mischaufgaben mit perfekten Ergebnissen zu glänzen.



Normwagengröße

Unter dem Arbeitsbehälter ist soviel Platz vorgesehen, dass alle Größen von Eurokisten bis hin zum 200 Liter - Normwagen untergestellt werden können. So kann restlos und komfortabel entleert werden, ohne dass etwas zu Boden fällt. Und weil die Behälter unter und nicht vor der Maschine stehen, kann man ohne Probleme auch tief in den Behälter greifen.



Der Abstreifarm

Dieser Polterarm hat eine Außenkontur, die sehr schonend auf das Fleisch einwirkt, empfindliche Materialien sanfter behandelt und durch die hohe Bandbreite von 0 bis 50 Umdrehungen pro Minute fast jede Art der Bearbeitung ermöglicht. Der Inline-Abstreifer ergänzt diese Eigenschaften durch perfektes Abstreifen aller Behälterflächen, damit Abrieb gar nicht erst entstehen kann.



Alles automatisch

Der Behälterdeckel wird vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Der Arbeitsbehälter wird vollautomatisch oder auf Knopfdruck geschwenkt. Damit geht nicht nur alles kinderleicht, sondern die Arbeitsprogramme garantieren ein Arbeiten, in der immer richtigen Maschinenposition. Dies ist deshalb so wichtig, weil jede Behälterposition eine andere Arbeitsintensität liefert.

RÜHLE



Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Telefon: +49 7748-523-0
Telefax: +49 7748-523-8500

E-Mail: infoline@ruehle-hightech.de
Internet: www.ruehle-hightech.de