

RÜHLE

Pionier der
Lebensmitteltechnik

Zerkleinerungstechnik bis -20 °C



Zuverlässige Zerkleinerung bis -20 °C

Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Butter; mit dieser Maschine lassen sich nahezu alle gefrorenen Lebensmittel schnell und zuverlässig zerkleinern.



Ausstattung

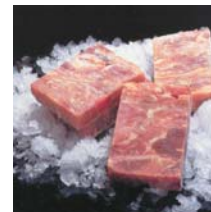
- ▶ Mechanisches Antriebssystem
- ▶ Normwagen-Sicherheitsführung
- ▶ Fahrbar auf zwei Rollen
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

Zubehör

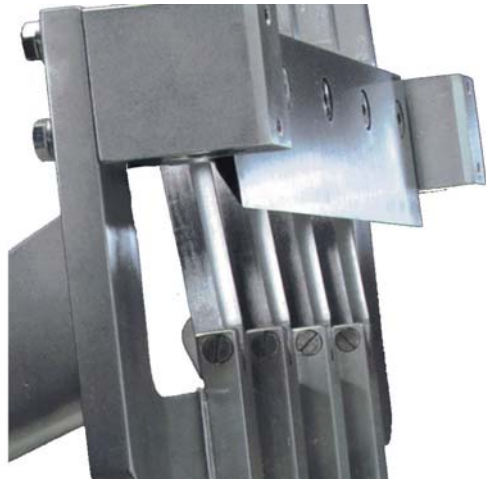
- ▶ Teilmesser auf 90 mm Schneidgröße

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.360 mm	Durchlaufbreite	450 mm
Maschinenlänge	1.430 mm	Arbeitshöhe	1.000 mm
Maschinenbreite	690 mm	Messerhübe pro min.	45
Anschlußwert	5,5 kW	Arbeitsleistung	3.000 kg/h
Maschinengewicht	330 kg	Normwagenhöhe	710 mm
Durchlaufhöhe	250 mm		
Technische Änderungen vorbehalten			



Robust im härtesten Dauereinsatz



Ihre Vorteile:

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



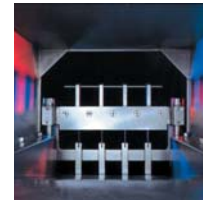
Die Guillotine

45 mal pro Minute schneidet der stabile Messerbalken 35 mm dicke Stücke von einem gefrorenen Block ab. Die mechanischen Bauteile sind bei dieser Arbeit höchsten Belastungen ausgesetzt. Aus diesem Grund sorgen groß dimensionierte Balkenführungen und schwere Stahlplatten für die zuverlässige Dauerstabilität.



Die Abriebschublade

Selbst der glatteste Schnitt kann im Dauerbetrieb einen Materialabrieb nicht vermeiden. In den meisten Fällen ist dieser Abrieb im zerkleinerten Gefriergut nicht wünschenswert. Eine Abriebschublade, die direkt unter dem Schneidevorgang angebracht ist, ermöglicht Ihnen die Entscheidung, was mit dem Kleinanteil geschehen soll.



Der Einschubtunnel

Bei einer komfortablen Arbeitshöhe von 1 m lässt sich der Gefrierblock auf einer ebenen Fläche gut ablegen, um ihn gegebenenfalls zu entpacken oder zu positionieren. Anschließend gleitet der Gefrierblock zuverlässig und präzise über eine seitlich geführte Schräge in das Schneidwerk.



Die Teilmesser

Je nachdem welcher Arbeitsgang nachgeschaltet ist, kann es nötig sein, den Gefrierblock noch weiter zu zerkleinern. Für diesen Zweck stehen vertikale Teilmesser zur Verfügung, die den 450 mm langen Guillotinenabschnitt in fünf Teile à 90 mm zerkleinern.



Die Normwagenführung

Um die große Maschinenleistung aufnehmen zu können, wird das geschnittene Gefriergut zur Weiterverarbeitung in 200 Liter Normwagen gefüllt. Für die Normwagen gibt es an der Maschine eine präzise Führungsschiene, so dass kein Gefriergut daneben fällt und der Normwagenaustausch blitzschnell durchgeführt werden kann.



Der Maschinentransport

Der Gefrierfleischschneider benötigt zwar nur sehr wenig Stellfläche, doch in vielen Fällen ist davon viel zu wenig vorhanden. Aus diesem Grund kann der GFR 450 durch leichtes Anheben an der Maschinenrückseite schnell und komfortabel auf seinen zwei Rollen an jeden beliebigen Ort transportiert werden.

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