

RÜHLE

Pionnier de la
technologie alimentaire

Technique de découpe jusqu'à -20 °C



La technique de découpe jusqu'à -20° C

Qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes ou de beurre, cette machine permet de découper rapidement et avec fiabilité presque tous les aliments congelés.



Equipement

- ▶ Système d'entraînements mécanique
- ▶ Guidage de sécurité pour chariots standards
- ▶ Roulettes de déplacement
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

Option

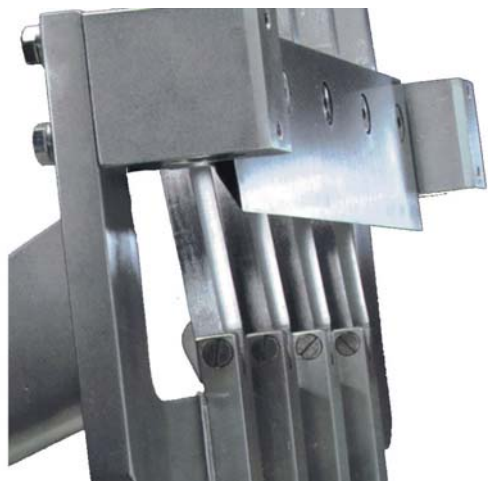
- ▶ Lames de division: largeur de coupe 90 mm

Données techniques

Hauteur de la machine	1.360 mm	Largeur du passage	450 mm
Longueur de la machine	1.430 mm	Hauteur du travail	1.000 mm
Largeur de la machine	690 mm	D'élévations des lames par min.	45
Alimentation	5,5 kW	Rendement effectif	3.000 kg/h
Poids	330 kg	Hauteur des chariots standards	710 mm
Hauteur du passage	250 mm		
Sous réserve de modifications techniques			



Solide et fiable dans les conditions extrêmes



Les avantages:

- ▶ Meilleurs résultats
- ▶ Une manipulation facile
- ▶ Un rendement plus élevé
- ▶ Meilleures conditions d'hygiène



La guillotine

La barre de coupe robuste découpe le bloc congelé en tranches de 30 mm avec une puissance de 45 fois par minute. Les pièces mécaniques sont soumises à une sollicitation extrême lors de ce travail. C'est pour cette raison que nous avons conçu cette machine avec un guidage de la barre de coupe de grande dimension et de lourdes plaques en acier pour garantir une solidité permanente.



Le tiroir pour les restes dus au frottement

Malgré une coupe nette et parfaite on ne peut pas éviter l'abrasion du matériel à découper lors du fonctionnement continue de la machine. Dans la plupart des cas on ne souhaite pas la présence des restes dus au frottement dans le matériel congelé découpé. Un tiroir placé directement sous le mécanisme de découpe qui rassemble ces restes vous permet de décider ce que vous voulez en faire.



L'entonnoir d'introduction

A une hauteur d'un mètre, hauteur parfaite pour travailler confortablement, on peut aisément poser le bloc du matériel congelé sur une surface plane pour éventuellement le déballer ou le positionner. Ensuite le bloc glisse par une inclinaison latérale dans le mécanisme de découpe.



Les lames à diviser

La phase de travail qui suit la découpe peut nécessiter une fragmentation supplémentaire du matériel congelé. A cette fin nous tenons à votre disposition des lames de division verticales qui fragmente la section de découpe de 450 mm de la guillotine en 5 parties de 90 mm.



Le guidage des chariots standards

La grande quantité du matériel congelé découpé, destiné à la transformation, est déversé dans des chariots standards d'une contenance de 200 litres. Une glissière de guidage à haute précision guide les chariots standards. Cela évite que le matériel congelé tombe à côté et permet un changement extrêmement rapide des chariots.



Le déplacement de la machine

Bien que cette machine n'occupe vraiment pas beaucoup de place, on peut manquer d'espace, ce qui nécessite le déplacement de la machine. C'est pour cette raison que nous avons conçu un dispositif qui permet de déplacer facilement et rapidement la GFR 450 en la soulevant à l'arrière et en la poussant sur les deux roulettes vers l'endroit désiré.

RÜHLE



Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Téléphone: +49 7748-523-0
Téléfax: +49 7748-523-8500

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