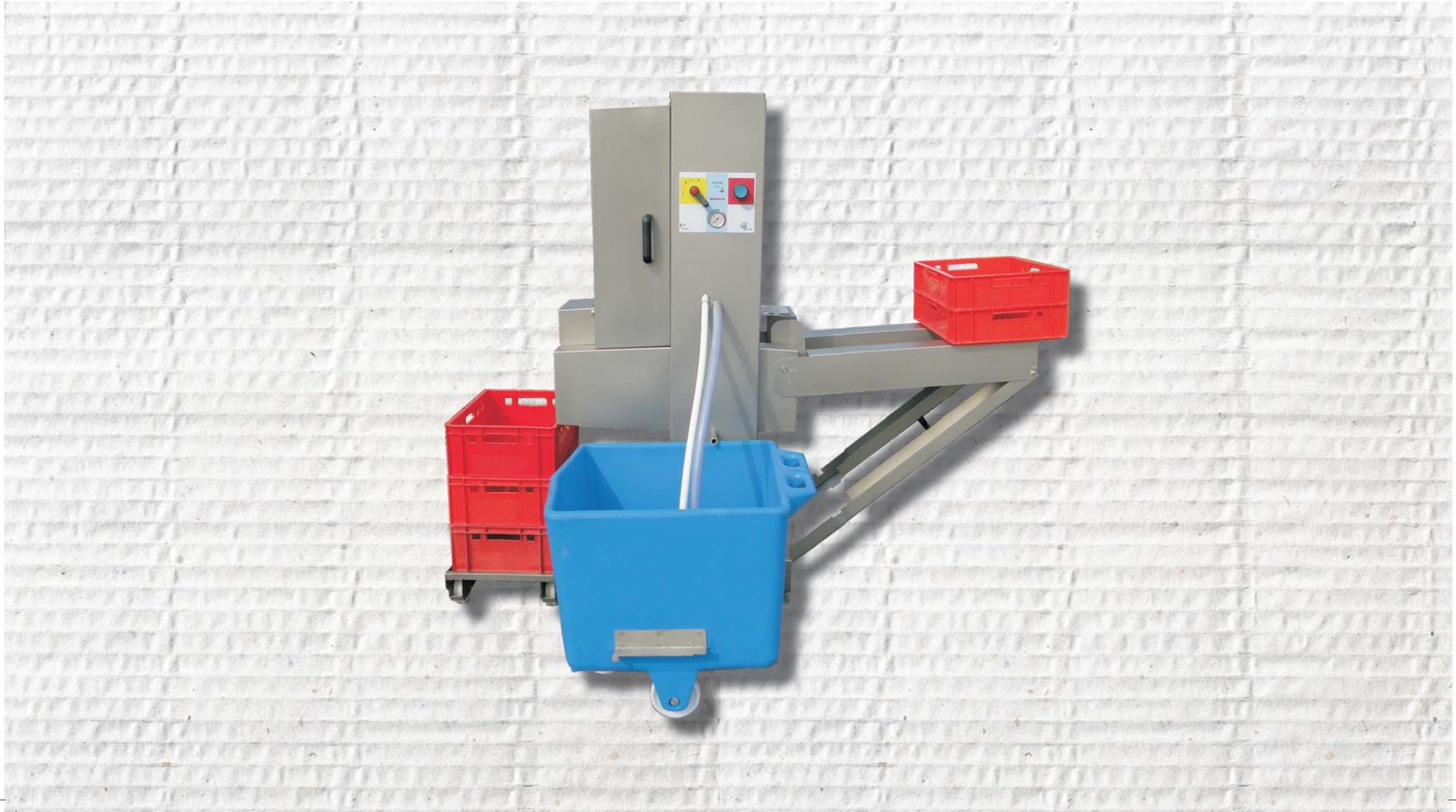


**RÜHLE**

Pionier der  
Lebensmitteltechnik

## Das Pökelzentrum mit 17 Nadeln



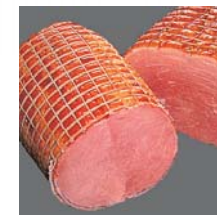
# Bessere Ergebnisse durch HighTech-Pökeln

Mit der Erfahrung von 35 Jahren haben wir zwei Jahre lang entwickelt um den Pökelautomaten neu zu erfinden. Es war ein hartes Stück Arbeit weil, wir auf keine technische Errungenschaft verzichten wollten und der Kaufpreis der Maschine der Alte bleiben sollte. Nun präsentieren wir Ihnen eine präzisere, leistungsstärkere und effizientere Maschine, die mit 17 Nadeln alles besser macht als bisher. Hygiene ist hier nicht nur oberflächliche Kosmetik, sondern die Grundidee dieser Maschine, auf der alles aufbaut.



## Technische Daten

Maschinenhöhe	1.850 mm	Geschwindigkeiten	23 mm pro Takt
Maschinenlänge	930 mm	Bandbreite	250 mm
Maschinenbreite	580 mm	Nadelreihen	2
Anschlußwert	3,3 kW	Durchlaßhöhe	280 mm
Maschinengewicht	180 kg	Einspritzmenge	5 - 60 %
Arbeitsleistung max.	1.500 kg/h	Arbeitsdruck	0,5 - 4,2 bar





### Das Nadelsystem

Jede Nadel wird einzeln gesteuert. Erst wenn eine Nadel in das Fleisch eindringt, beginnt die Nadel zu spritzen. Trifft sie auf einen Knochen, stoppt das Einspritzen, während die benachbarten Nadeln weiter ins Fleisch eindringen und einspritzen. Die Nadeln treten am untersten Punkt aus dem Fleisch aus, damit die Austrittslöcher der Nadeln auch die unteren Fleischbereiche erreichen können. Die Einzelnadelsteuerung, die Knochenabschaltung und der Banddurchstich sind neu in dieser Maschinenklasse.



### Das Pumpensystem

Die Kreiselpumpe arbeitet direkt am Boden des Lakebehälters. Dieses Pumpensystem wird dadurch selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Am Nadelsystem garantiert ein Entlüftungssystem blasenfreies Arbeiten, so daß der volle Druck bereits beim ersten Einstich an den Nadeln anliegt. Von 0,3 bar bis 4,2 bar leistet die Maschine konstante und prozentgenaue 3 % bis 60 % Einspritzmenge.



### Das Bandsystem

Ein leichtes aber sehr stabiles Drahtgewebe sorgt für den perfekten Gripp, der einen millimetergenauen Vortrieb des Fleisches garantiert. Dieses Drahtgewebe bietet abtropfender Lake eine hohe Durchlässigkeit, damit abtropfende Lake in der Maschine bleibt. Bereits ein Handgriff genügt, um das leichte Band aus der Maschine zu heben. Dort entspannt sich das Band dann ganz von selbst, so dass Reinigen zum Kinderspiel wird.



### Der Lakemischer

Eine Mischdüse an der Lakepumpe sprüht einen kleinen Teil der angesaugten Lake in zwei Leistungsstufen zurück auf den Boden des Lakebehälters. Die schwächere Sprühleistung dient der Erhaltungsmischung und verhindert einen Entmischungsprozeß der Pökellake während des Pökelvorgangs. Die starke Sprühleistung dient der Lakeherstellung, indem sie bis zum Volumen von 200 Liter die Lakezutaten zuverlässig auflöst und verwirbelt.



### Reinigen und Hygiene

Sobald die Pumpe aus dem Lake- oder Reinigungsbehälter entnommen ist, läuft die gesamte Maschine in Sekundenschnelle leer. Innerhalb der Maschine wurden ausschließlich Edelstahlrohre verlegt. Einen Schlauch hingegen findet man nur beim Ansaugen, da es die Bedienung erleichtert. Die Außenreinigung geht wegen der durchweg glatten Oberflächen, einem leichten Förderband und dem handlichen Filter besonders schnell von der Hand.



### Zwei Leistungsstufen

Einspritzmengen von bis zu 30 % des Fleischgewichts werden mittels einer schnellen Arbeitsgeschwindigkeit ins Fleisch gespritzt. In dieser Einstellung bearbeitet die Maschine mehr als 1500 kg Fleisch pro Stunde. Für Einspritzmengen höher als 30 % steht eine langsamere Geschwindigkeit zur Verfügung, die eine Arbeitsleistung von etwa 1000 kg pro Stunde erreicht. Die Aufteilung in zwei Arbeitsgeschwindigkeiten garantiert die höchste Präzision in allen Prozentbereichen.



### Einfaches Beschicken

Eine Beschickungsrampe mit zwei Arbeitsstellungen ermöglicht es, in zwei Beschickungsvarianten zu arbeiten. Steil gestellt kann das Fleisch auf die Rampe gekippt werden und schon rutscht es wie von selbst in die Maschine. Flach gestellt wird die Rampe zum Arbeitstisch, auf dem beispielsweise Eurokisten abgestellt werden können, um das Fleisch kraftschonend auf das Band zu legen.



### Für große Stücke geeignet

Mit langen Nadeln und einer Durchlasshöhe von 280 mm passt nahezu jedes Spanferkel und jeder Beinschinken durch die Maschine. Diese außergewöhnliche Größe steigert die Einsatzmöglichkeiten beträchtlich und erleichtert zudem auch noch die Bedienung der Maschine. Trotz dieser Eigenschaft ist die Maschine kompakter geworden und zudem auch noch für 200 – Liter Normwagen tauglich.

# 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](mailto:infoline@ruehle-hightech.de)

Internet: [www.ruehle-hightech.de](http://www.ruehle-hightech.de)