

**RÜHLE**

Pionnier de la  
technologie alimentaire

## Machine à injecter 56 ou 112 aiguilles



## Meilleurs résultats avec la haute technologie

56 ou 112 permet une productivité de 5.000 à 7.000 kg/h grâce à une multitude d'innovation techniques et une largeur de tapis de 350 mm/700 mm. L'injecteuse se démarque par une conception innovante avec des résultats au niveau du gain de productivité et de qualité d'injection.



### Equipement

- ▶ Système d'analyse du processus de travail
- ▶ Vitesses de travail variables
- ▶ Construction soudée de la machine
- ▶ Système mélangeur de saumure intégré
- ▶ Filtrage de saumure intégrée
- ▶ Auto-nettoyage
- ▶ Commande tactile
- ▶ Système de chargement (IR 56)
- ▶ Commande individuelle des aiguilles d'injection
- ▶ Pompe centrifuge
- ▶ Softer
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

### Option

- ▶ Equipement pour volaille
- ▶ Equipement pour poisson
- ▶ Elévateur pour bacs 200 l

### Données techniques

Hauteur de la machine	1.950 mm / 2.200 mm*	Fréquence d'injection	5 - 80 par min.
Longueur de la machine	1.600 mm / 2.100 mm*	Largeur de la bande	350 mm / 700 mm*
Largeur de la machine	750 mm / 1.100 mm*	Rangées d'aiguilles	4
Alimentation	7,5 kW	Hauteur de passage	200 mm
Poids	700 kg - 1.200 kg	Quantité injectable	5 - 100 %
Rendement effectif	5.000 kg/h / 7.000 kg/h*	Pression d'injection	1 - 5 bar

Sous réserve de modifications techniques

\* Données valide pour type IR 112



## Injection intelligent et confortable

Neuf mouvements commandés par ordinateur veillent à ce que les différentes phases de travail, depuis la préparation de la saumure jusqu'à la surveillance du processus de travail, se déroulent parfaitement et permettent donc une salaison précise et des résultats documentés. Par une technologie de mesure globale, la machine est capable de détecter presque toute erreur et de la corriger en quelques secondes par elle-même ou de la signaler à l'utilisateur. Voilà les détails de ce que vous offre la machine



### Les avantages:

- ▶ Haute précision
- ▶ Moins consommation de saumure
- ▶ Plusieurs terrains d'action
- ▶ Meilleures conditions d'hygiène



### Softer

L'attendrisseur travaille selon le même principe qu'une machine à préparer des steaks après l'injection, des lames latérales entaillent la viande et les tendons par incisions très fines. Par ce procédé la structure de la viande est assouplie et peut activer les substances, naturellement présentes dans la viande, qui la rendent plus tendre. Par la suite la viande n'est non seulement plus tendre, mais ce procédé permet aussi une meilleure dissolution de l'albumine ainsi qu'une meilleure liaison des liquides.



### Le système des aiguilles d'injection

Le fonctionnement est presque entièrement automatique, des servomoteurs commandés par un programme dirigent la commutation de différentes commandes: commande des aiguilles individuelles, commande des rangés d'aiguilles, commande du nettoyage. Il n'y a que le changement d'aiguilles, extrêmement rare, facile et rapide, qui doit se faire manuellement.



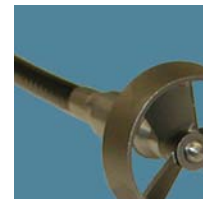
### L'ordinateur tactile

L'ordinateur sans clavier fait concorder neuf entrainements précis avec toutes les exigences du matériel pour offrir les meilleurs résultats. Lors du processus de travail les modifications sont immédiatement perçues par l'ordinateur; la machine est adaptée et toutes les données du programme en cours sont documentées. Un logiciel de commande d'avant-garde informe l'utilisateur de toutes les données lors du processus de travail ou du nettoyage automatique.



### La filtration de la saumure

Une cassette filtrante dotée d'un filtre à brosse rotatif retient dans le reflux de la saumure toutes les particules qui ne passent pas par les aiguilles. En revanche, les grumeaux d'albumines ou d'épices sont broyés et ensuite mélangés avec le reflux de la saumure. Ainsi les substances qui font partie du mélange de la saumure y restent et les autres éléments sont éliminés par le filtre. Tous le système filtrant peut être retiré, nettoyé et remis en place en quelques mouvements.



### Le système mélangeur de saumure

Pour fabriquer une saumure bien mélangée et pour garantir la stabilité de ce mélange durant tout le processus de salaison, la machine est dotée d'un mélangeur de saumure intégré dont la vitesse de travail est commandée par ordinateur. Le mélangeur contribue donc à produire un résultat de salaison régulier et garantit une excellente qualité des produits, même après une pause prolongée et un arrêt prolongé de la circulation de la saumure.



### Le système de chargement IR 56

Une élévateur intégré permet de charger jusqu'à 5 bacs euronormes E avec son socle roulant à la bonne hauteur du travail. Lorsqu'une caisse est vide, il suffit d'appuyer sur un bouton et la prochaine caisse est amenée à la bonne hauteur. Ainsi on gagne du temps et on économise les efforts physiques.

# 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](mailto:infoline@ruehle-hightech.de)  
Internet: [www.ruehle-hightech.de](http://www.ruehle-hightech.de)