

RÜHLE

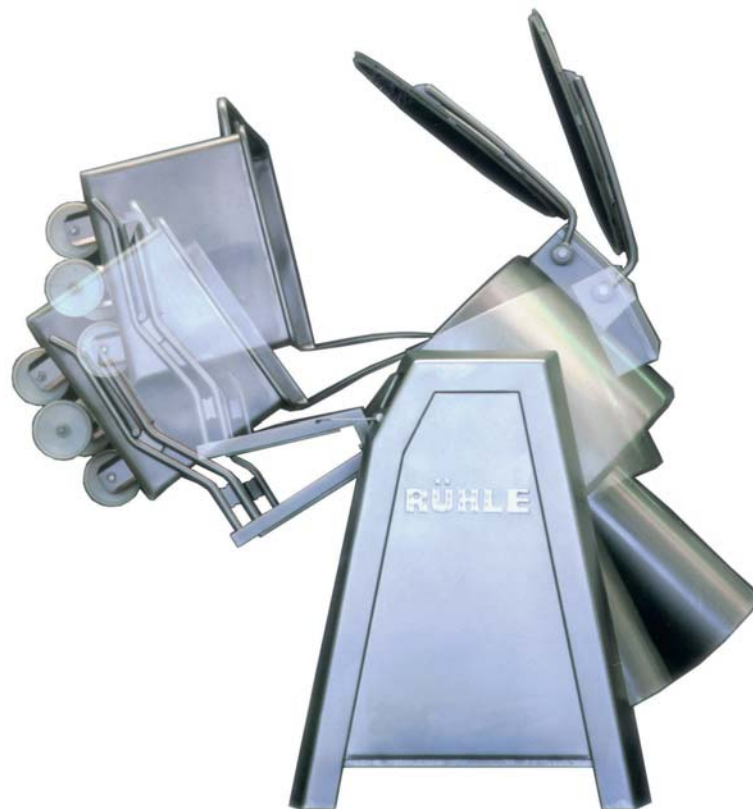
Pionier der
Lebensmitteltechnik

Intelligentes Tumbeln mit 300 Liter



Höchstleistung durch HighTech

Die Leistungsfähigkeit der HighTech-Tumbler MKR 300 entspricht bereits im Einschichtbetrieb der Leistungsfähigkeit eines entsprechend doppelt so großen Tumblers traditioneller Bauweise, denn mit 70% Füllvolumen und doppelt so schneller Arbeitsweise können viele Chargen pro Tag produziert werden. Hochflexible Computertechnik die vier vollwertige Arbeitsfunktionen vereint: Tumbeln, Mischen, Marinieren und Salzen, von denen jede einzelne neuartige und bessere Produktqualitäten ermöglicht.



Ausstattung

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

Zubehör

- ▶ Scharpflug-Mischarm
- ▶ CIM-vernetzbar
- ▶ Flüssigkeits-Ansaugsystem

Technische Daten

Maschinenhöhe	2.100 - 2.600 mm	Behältergröße	300 Liter
Maschinenlänge	1.380 - 1.800 mm	Fahrwerk	hubwagentauglich
Maschinenbreite	1.900 mm	Kühlmittel	R 404
Anschlußwert	3 kW	Armantrieb U/min	0 - 25
Maschinengewicht	1.100 kg	Vakuum in %	0 - 95
Befüllung max.	220 Liter		
Technische Änderungen vorbehalten			



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.



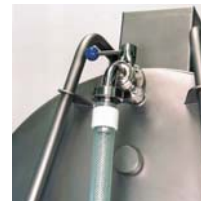
Der denkende Computer

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 der MKR 300 erzielt die besten Ergebnisse, und kann außerdem direkt vom Büro aus bedient werden.



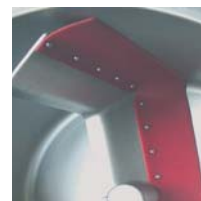
Mischen und Kneten

Ein automatisch schwenkbarer Arbeitsbehälter mit großem Durchmesser, ein Drehzahlbereich bis 25 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.



Automatische Zugaben

Eine Vielzahl von Anwendungen führen zu besseren Ergebnissen, indem die einzuarbeitende Lake oder Marinade stufenweise, über das ganze Arbeitsprogramm verteilt, zugegeben wird. Zu diesem Zweck steht ein vollautomatisches Ansaugsystem zur Verfügung, das computergesteuert die richtige Menge zum immer richtigen Zeitpunkt, bis zu 15 Liter pro Minute, ans Produkt bringt.



Der Abstreifarm

Dieser Polterarm hat eine Außenkontur, die sehr schonend auf das Fleisch einwirkt, empfindliche Materialien sanfter behandelt und durch die hohe Bandbreite von 1 bis 25 Umdrehungen pro Minute fast jede Art der Bearbeitung ermöglicht. Diese Eigenschaften und ein perfektes Abstreifen aller Behälterflächen verhindern zuverlässig den unerwünschten Abrieb und ein Anfrieren des Fleisches.



Integrierte Beschickung

Der Behälterdeckel sowie der Arbeitsbehälter selbst wird vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt, wodurch gleichzeitig ein Beschickungssystem für einen 200 Liter Normwagen integriert ist. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.

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