

RÜHLE

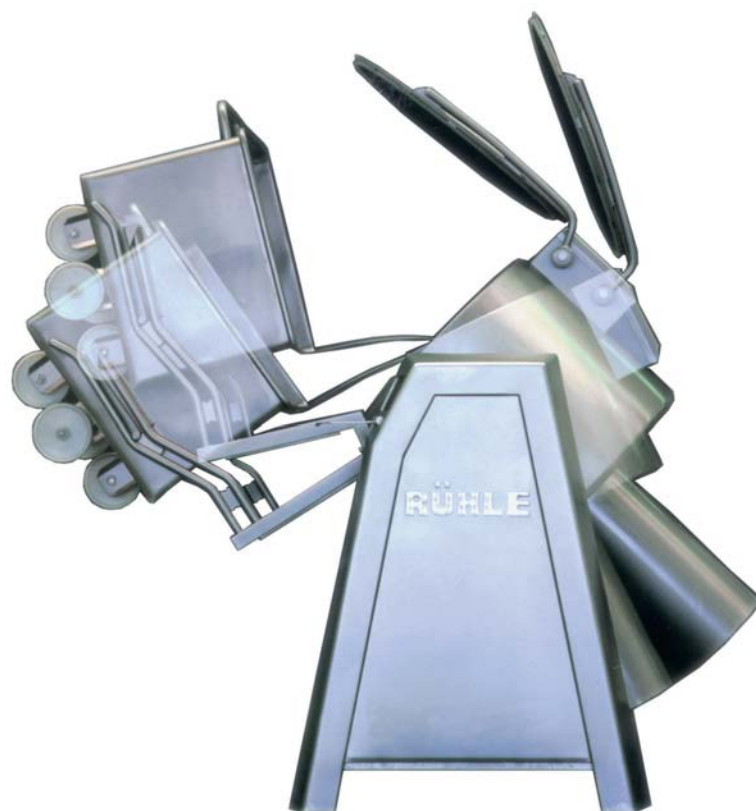
Pionnier de la
technologie alimentaire

Barattager intelligemment avec 600 litres



Rendement maximum grâce à la technologie High Tech

La capacité de rendement journalier de la baratte MKR 600 correspond à la double capacité de rendement d'une baratte traditionnelle. En effet, le volume de remplissage de 70 % et un fonctionnement qui divise le temps de travail en deux permet de produire beaucoup de charges par jour. Une commande hightech tactile très conviviale permet de gérer les 4 fonctions de travail: baratter, mélanger, mariner et saler. Chacune de ces fonctions donne de nouvelles possibilités de création de produit et améliore la qualité.



Équipement

- ▶ Isolation du réservoir à 100%
- ▶ Couvercle de fermeture orientable
- ▶ Dispositif d'orientation du réservoir
- ▶ Système de refroidissement direct
- ▶ Conduit d'air refroidi en acier inoxydable
- ▶ Système de stérilisation à 90%
- ▶ Commande par ordinateur Touch
- ▶ Emboîtement à baïonnette du bras
- ▶ Boutons-pression pour l'installation du racleur
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

Option

- ▶ Bras mélangeur en forme de charrue à soc
- ▶ Système d'aspiration de liquide

Données Techniques

| | | | |
|--|------------------|------------------------|------------------------|
| Hauteur de la machine | 2.140 - 3.000 mm | Taille du réservoir | 600 litres |
| Longueur de la machine | 1.580 - 1.950 mm | Dispositif déplacement | avec chariot élévateur |
| Largeur de la machine | 2.140 mm | Produit réfrigérant | R 404 |
| Alimentation | 3 kW | Entraînement du bras | 0 - 25 par min. |
| Poids | 1.400 kg | Système de vide en % | 0 - 95 |
| Chargement max. | 410 litres | | |
| Sous réserve de modifications techniques | | | |



Baratter, mélanger, mariner et saler

Qu'il s'agisse de jambon chaud, de jambon contenant beaucoup de liquide, de côtelette, d'escalopes au lait, de steak à mariner ou de chair à saucisses, cette machine ne connaît aucune limitation dans ses applications, grâce à cet équipement.



Les avantages:

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



La réfrigération directe

Un groupe frigorifique très puissant conduit le produit réfrigérant directement sur toutes les parois du réservoir parfaitement isolé. Ces conditions techniques permettent que le système de réfrigération régule très rapidement et très précisément la température désirée. C'est cette technologie et les commandes HighTech qui permettent d'obtenir une nouvelle qualité de produits.



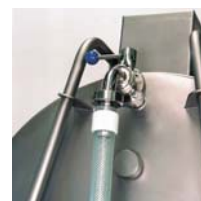
Un ordinateur qui pense

La commande d'ordinateur tactile est issue de la technologie informatique la plus moderne. Elle est très facile à utiliser et commande la ventilation, la vitesse de rotation, la stérilisation ainsi que la position de la cuve. En plus elle permet de contrôler et de documenter chaque instant d'une phase de travail. Cette intelligence flexible de la MKR 600 permet d'obtenir les meilleurs résultats.



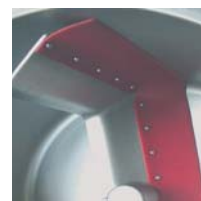
Mélanger et pétrir

Une cuve de grande circonférence qui s'oriente automatiquement, un nombre de tours pouvant atteindre 25 rotations par minute, un bras mélangeur qui malaxe en douceur, ce sont là les meilleures conditions pour atteindre d'excellents résultats lors des différentes tâches de mélange, qu'il s'agisse de salade de fruits de mer, de chair à saucisse ou de kebab.



L'addition automatique des produits

Lors de nombreuses applications on obtient de meilleurs résultats en ajoutant la saumure ou la marinade petit à petit pendant toute la durée du programme. C'est pour cela que nous avons mis à votre disposition un système d'aspiration commandé par ordinateur qui permet d'ajouter au moment précis la bonne quantité de produit d'un volume pouvant atteindre 15 litres par minute.



Le bras racleur

Ce bras a une forme qui permet de traiter la viande avec ménagement ce qui est particulièrement important lorsqu'il s'agit de produit fragile. Une vitesse réglable de 0 à 50 tours par minutes permet presque toute application. Le racleur intérieur complète les qualités citées car il racle parfaitement toute la paroi de la cuve pour qu'il n'y ait pas de déchets dus au frottement.



Le système de chargement intégré

Les mouvements du couvercle et de la cuve sont entièrement automatiques ou peuvent être commandés par un bouton; une fonction de chargement pour chariots standards de 200 litres est également intégrée à ce système. Cela permet de remplir la cuve en quelques secondes et de la vider complètement en moins d'une minute. Le changement de position de la cuve pendant le déroulement du programme permet d'obtenir la bonne puissance de travail.

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