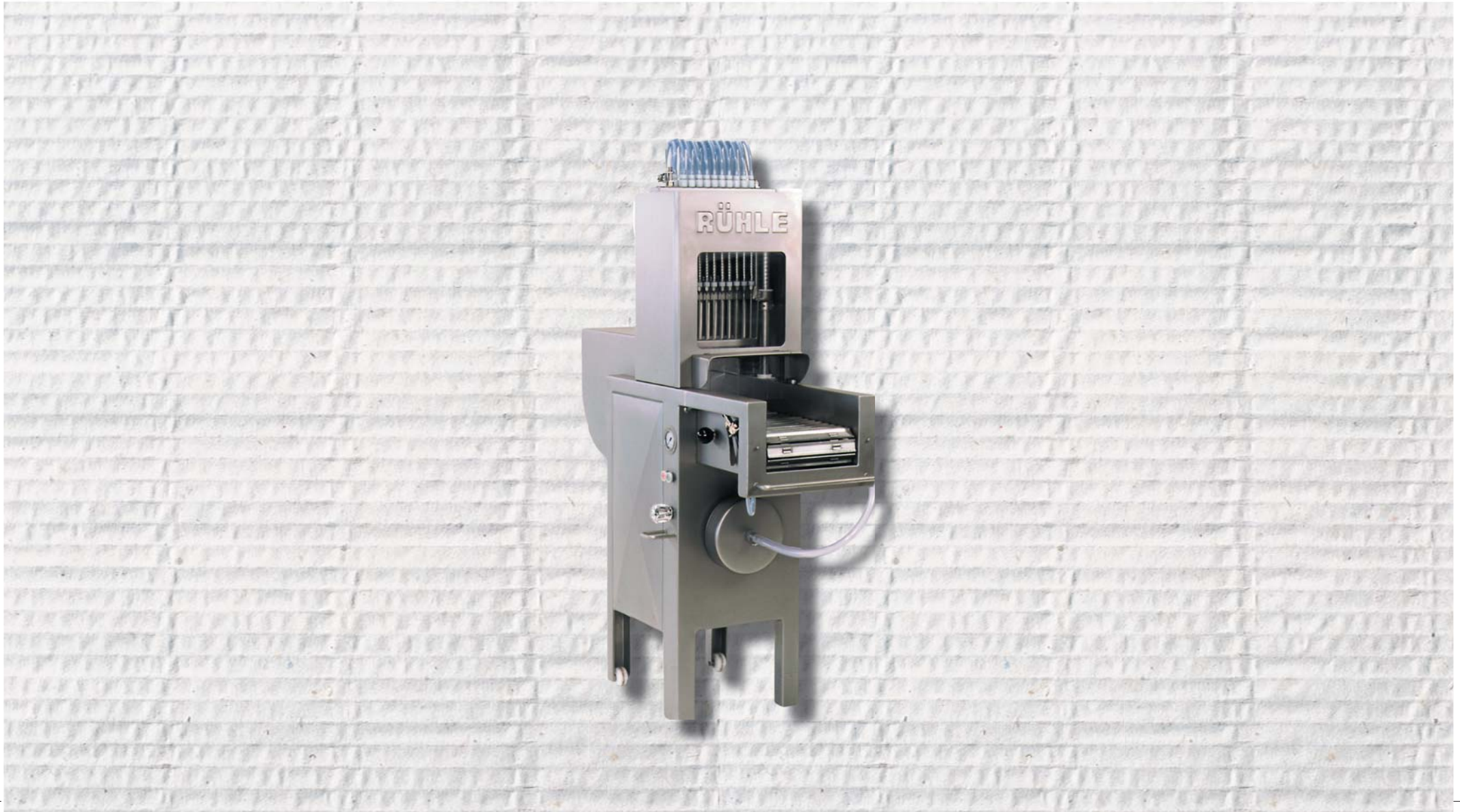


RÜHLE

Pionier der
Lebensmitteltechnik

Präzises Pökeln mit 20 Nadeln



Das zuverlässige Multitalent

Die Pökelausautomaten mit 20 Nadeln bieten in ihrem zeitlosen Blechkleid moderne Pökeltechnik, die ein genaues Einspritzen, eine gute Arbeitsleistung und beste Reinigungseigenschaften garantieren. Ausgestattet mit einem Softer, einer Handspritzpistole und einer leistungsstarken Edelstahlpumpe ist für alle Pökelwaren, mit oder ohne Knochen, die richtige Ausstattung für perfekte Ergebnisse vorhanden.



Ausstattung

- ▶ Edelstahl-XXL-Impellerpumpe
- ▶ Edelstahlband mit Griffstegen
- ▶ Verschweißte Maschinenkonstruktion
- ▶ Automatische Bandverriegelung
- ▶ Aufklappbarer Arbeitsbereich
- ▶ Normwagen-Unterfahrhöhe
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

Zubehör

- ▶ Geflügelausrüstung
- ▶ Fischausrüstung
- ▶ Softer

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.600 mm	Bandbreite	300 mm
Maschinenlänge	1.320 mm	Durchlaßhöhe	200 mm
Maschinenbreite	560 mm	Arbeitsleistung max.	2.000 Kg/h
Anschlußwert	1,5 kW	Bandvorschub	28 Einstiche/mm
Maschinengewicht	175 kg		
Nadelreihen	2		
Technische Änderungen vorbehalten			



Pökeln mit moderner Technik

Ob Hinterschinken oder Schweinsköpfe, ob Hähnchen oder Schweinebäuche, mit diesen Pökelautomaten ist alles möglich. Selbst zähe oder sehr kalte Lakekonsistenzen bringen keine Abweichungen in das prozentgenaue Einspritzen. Eine ganze Reihe weitere technische Details sorgt dafür, dass gleichmäßige und besonders hochwertige Produkte entstehen.



Ihre Vorteile:

- ▶ Bessere Ergebnisqualität
- ▶ Höherer Bedienkomfort
- ▶ Höhere Arbeitsleistung
- ▶ Besserer Hygienekomfort



Die Reinigungsposition

Nur drei Handgriffe genügen, und schon ist der Arbeitsbereich freigelegt und von allen Seiten zugänglich. Das Förderband kuppelt vollautomatisch aus, so dass auch hier ein Griff genügt, um das Band in eine komfortable Reinigungsposition zu bringen. Der gesamte Reinigungsvorgang nimmt nicht mehr als 5 Minuten in Anspruch und der Zusammenbau sowie das Zerlegen ist nach 20 Sekunden erledigt.



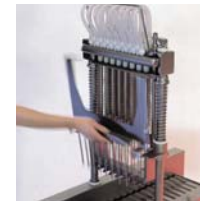
Das Nadelsystem

Die Grundausstattung jeder Maschine spritzt mit strammen Federn durch jede Schwarte und zeigt an Knochen keine übermäßige Härte, die zu Absplitterungen führen könnte. Eine flexible Nadellagerung gesteht den Nadeln bei besonders harten Einsätzen genau so viel Ausweichmöglichkeiten zu, dass Nadelbruch oder übermäßiger Verschleiß selbst bei ständigem Schweinskopfpökeln nahezu ausgeschlossen sind.



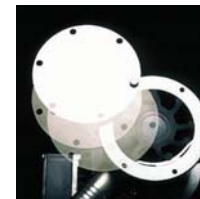
Das Edelstahlförderband

Ein Förderband aus Edelstahl ist nicht nur zeitlos stabil, sondern es krallt sich schonend in das Pökelgut, um einen millimetergenauen Vorschub mit viel Grip zu erreichen. Damit sind unterschiedliche Einstichabstände nahezu ausgeschlossen. Salze, Eiweiß oder andere aggressive Stoffe haben bei Edelstahl keine Chance. Hier gibt es keine unhygienischen Verfärbungen oder Lochfraß.



Der Softer

Der Softer arbeitet ähnlich einem Steaker mit einzigartigen Winkelmessern, die nach dem Einspritzen chirurgisch feine Schnitte in der Fleisch- und Sehnenstruktur erzeugen. Somit wird die Gewebestruktur des Fleisches gelockert, um vor allem den fleischeigenen Weichmacher Aktomysin zu aktivieren. Damit wird das Fleisch zarter; erhält einen besseren Eiweißaufschluss und eine bessere Flüssigkeitsbindung.



Das Drucksystem

Die großvolumigen Edelstahlpumpen garantieren Dauerlaufeigenschaften bei denen Verschleiß keine Rolle spielt. Mit stabilen Drücken von 0,5 bis 4,3 bar kann selbst dickflüssige Flüssigkeiten zuverlässig und wiederholgenau transportiert werden. Eine Selbstansaugung von 10 Metern und die Unempfindlichkeit gegenüber Salzkristallen und Eisstücken bieten darüber hinaus viel Sicherheit und ermöglichen kurze Lakewege.



Die Handspritze

Auch Besitzer von kleineren und mittleren Pökelautomaten müssen hin und wieder einmal ein Spanferkel pökeln. Genau aus diesem Grund kann eine Handspritze geliefert werden, denn so können auch übergroße Pökelaufgaben mit der vollen Pökelautomatentechnik ausgeführt werden. Damit haben Sie in jedem Fall genügend Druck in der Hand und sparen sich zudem ein zweites Gerät.

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