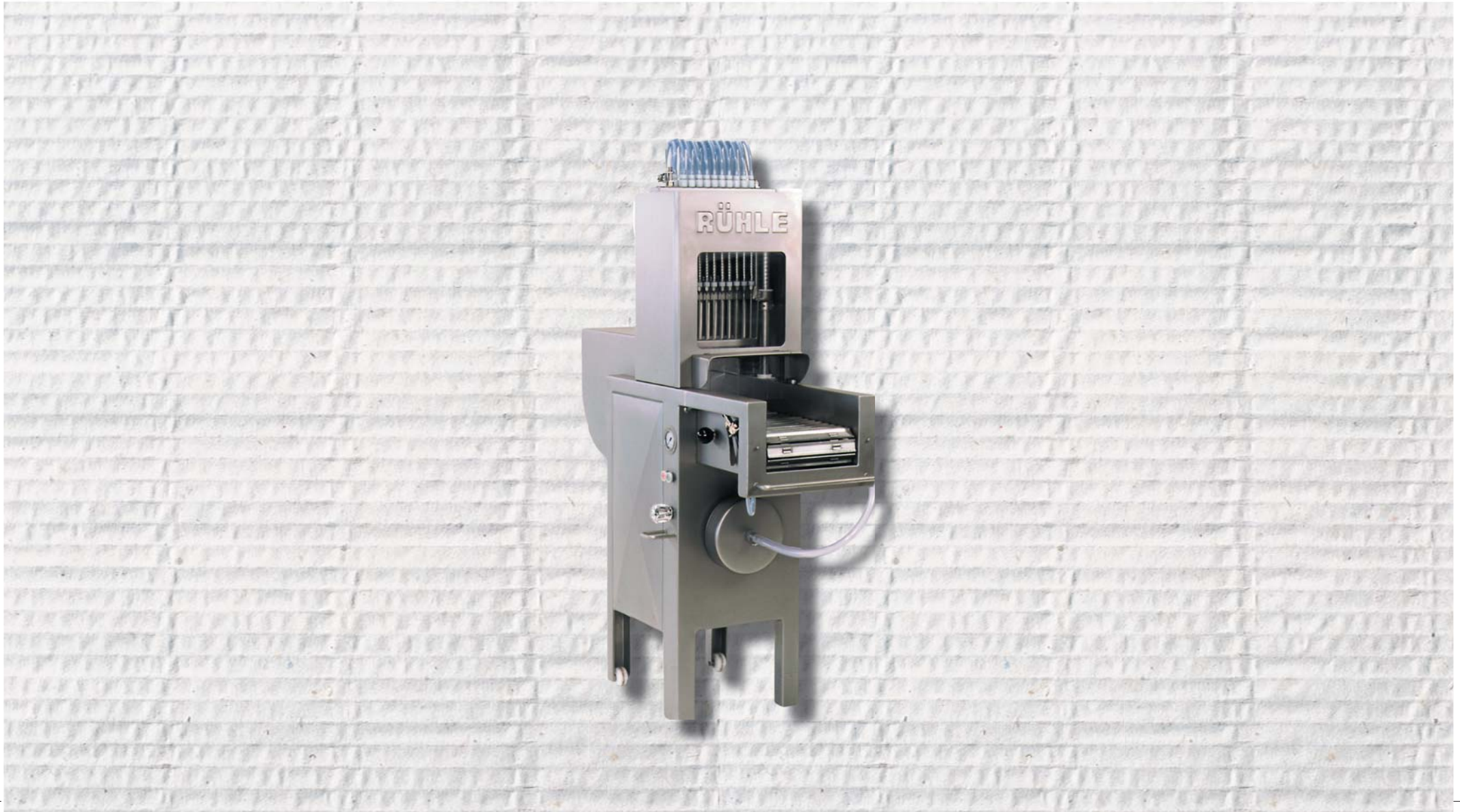


RÜHLE

Pionnier de la
technologie alimentaire

Injection précise avec 8 ou 15 aiguilles



Le multitalent fiable

Les machines injecteuses qui ont de 8 ou 15 aiguilles d'injection offrent une technique moderne de sa-
laison et garantissent une injection précise, un excellent rendement, un nettoyage facile et efficace. Ces
machines sont équipées d'un dispositif à rendre la viande plus tendre (softer) d'un pistolet d'injection
manuel et d'une pompe puissante en acier inoxydable. Ces machines offrent donc l'équipement adapté
pour toutes les viandes à saler, avec ou sans os, et garantissent les meilleurs résultats.



Equipement

- ▶ Pompe d'injection en acier inoxydable XXL
- ▶ Bande de convoyeurs en acier inoxydable
- ▶ Construction soudée de la machine
- ▶ Verrou automatique de la bande convoyeur
- ▶ Zone de travail ouvrable
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

Option

- ▶ Equipement pour volaille
- ▶ Equipement pour poisson
- ▶ Softer
- ▶ Pistolet d'injection

Données Techniques

Hauteur de la machine	1.400 mm	Largeur de bande	270 mm
Longueur de la machine	1.270 mm	Hauteur de passage	180 mm
Largeur de la machine	500 mm	Débit max.	500 Kg/h / 1.000 Kg/h*
Alimentation	1,1 kW	Fréquence d'injection	15 par min.
Poids	150 kg		25 par min.*
Rangées d'aiguille	1 - 2*		

Sous réserve de modifications techniques

* Données valide pour type PR 15



Injecter avec une technologie moderne

Qu'il s'agisse de jambons, de têtes de porc, de poulets ou de poitrines de porc, vous pouvez tout traiter avec ces machines. Même lorsque vous utilisez des saumures épaisses ou très froides, une injection précise est possible. Toute une série de détails technologiques contribuent à des résultats constants et excellents.



Les avantages:

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



La position de nettoyage

Quelques manipulations suffisent pour dégager l'espace de travail qui est ainsi accessible de tous les côtés. Le convoyeur se décroche automatiquement, en quelques mouvements il est dans la bonne position pour le nettoyage. Le processus de nettoyage ne nécessite pas plus de 5 minutes et l'assemblage et le démontage se font en 20 secondes.



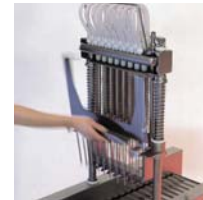
Le système des aiguilles d'injection

L'équipement standard en aiguilles de chaque machine est monté sur des ressorts rigides et parvient à traverser toute couenne, sans pour autant donner des coups trop durs pour éviter les éclats d'os dans la viande. La fixation flexible des aiguilles donne une possibilité de déviation pour éviter la cassure ou l'usure excessive des aiguilles, même dans des conditions extrêmes d'utilisation, comme la salaison prolongée de têtes de porcs.



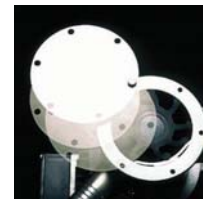
Le convoyeur en acier inoxydable

Le convoyeur en acier inoxydable et non seulement solide à long terme, mais il accroche le matériel à saler avec ménagement et garantit un avancement sûr et très précis. Ainsi les écarts d'injections irréguliers sont quasiment impossibles. Les sels, les albumines ou d'autres substances agressives ne peuvent pas altérer l'acier inoxydable. Il n'y a donc pas de taches d'oxydations antihygiéniques ou des points de corrosion.



Le softer

Le softer 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 de pression

Les pompes à grands volumes en acier inoxydable sont d'une grande qualité et l'usure n'a pas d'emprise sur elles, même lors du fonctionnement continu. Les pressions stables de 0,5 à 4,3 bars permettent de véhiculer même les liquides épais avec fiabilité et précision. Un dispositif d'auto-aspiration de 10 mètres et la solidité des pompes, mêmes lors de la présence de cristaux de sel et de morceaux de glace, offrent en plus une grande sécurité et raccourcissent le chemin à parcourir de la saumure.



L'aiguille d'injection manuelle

Les propriétaires des machines injecteuses à capacité petite ou moyenne doivent parfois saler de plus gros volumes de viande, comme un cochon de lait par exemple. C'est pour cette raison que nous vous proposons un dispositif d'injection manuel, car celui-ci permet de saler même de gros volumes en utilisant toute la technologie de salaison de nos machines. Vous disposez ainsi d'un outil qui injecte avec une pression suffisante pour votre tâche et vous faites l'économie d'un autre appareil.

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