

RÜHLE

Pionnier de la
technologie alimentaire

Coupe précise jusqu'à 1.000 Kg/h



Machine multifonctionnelle à haute capacité

Cette machine performante possède une qualité de coupe excellente, des possibilités d'utilisation très variées, un grand rendement horaire et des qualités d'hygiène qui ne demande pas plus de 5 minutes de nettoyage. Grâce à une technologie avancée, on atteint des performances élevées avec une simplicité d'utilisation.



Equipements

- ▶ Lame ondulée
- ▶ Cage diagonal
- ▶ Système de pré-compression
- ▶ Stabilisateurs pour le produit à couper
- ▶ Rangement pour grilles
- ▶ Dispositif de compression de sécurité
- ▶ Grilles multiplexes sur assise de rouleau
- ▶ Modification de l'avancement sans intervalles
- ▶ Système de compression mécanique
- ▶ Roulant sur un pied avec 4 roulettes
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

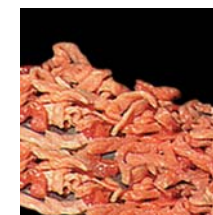
Accessoires

- ▶ Griffe pour maintenir la viande
- ▶ Lame de découpe pour os
- ▶ Aiguiser de lames
- ▶ Différentes tailles de grilles pour fromages
- ▶ Equipement pour découpe de tranches

Données Techniques

Hauteur de la machine	980 mm	Longueurs de coupe	1 - 32 mm
Longueur de la machine	900 mm	Coupes par min.	80 / 160*
Largeur de la machine	600 mm	Température de Coupe	-5 °C bis +80 °C
Alimentation	1,5 kW	Capacité max.	900 Kg/h- /1.500 Kg/h*
Poids	270 kg	Taille des grilles	5, 10, 20, 40, 50
Taille l'entonnoir (L x H x L)	100 x 100 x 350 mm		6, 12, 24, 50
		* Données valide pour type SR 1 Turbo	7, 15, 30, 50

Sous réserve de modifications techniques

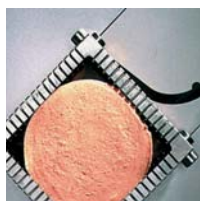


La coupe parfaite sans effort



Les avantages:

- ▶ Meilleure qualité de découpe
- ▶ Manipulation facile et agréable
- ▶ Plus grande performance
- ▶ Respect des conditions d'hygiène



Le système de compactage

La cage diagonale et le système de pré-compression linéaire et latérale constituent le système de compactage. La construction de l'entonnoir permet un maintien ferme du matériel en vrac, saucisses, côtelettes même sans système de pré-compression. L'angle de la cage diagonale incliné vers le bas, garantit un maintien sur les deux côtés, lorsqu'on doit par exemple couper des saucisses de petite taille en tranches fines.



Un changement rapide et simple de grilles

Il ne faut que 10 secondes pour changer la grille multiplexe sur pallier à rouleaux contre une autre grille de coupe. Il est donc tout à fait rentable de couper de petites quantités de viande de manière entièrement automatique. Le nettoyage est facile et rapide et les fausses manipulations sont exclues de part la conception des grilles.



La lame de découpe

Grace à un affûtage particulier, il y a peu de frottement. Une lame très dure et résistante permet de à bout de matériau très compacte. Le résultat est une coupe parfaite.



La compression latérale

La pré-compression capable de compresser le matériel à découper dans l'entonnoir est complétée par une cage diagonale avec un dispositif de pré-compression latérale, ce qui prépare parfaitement la coupe. Le matériel à découper est fermement maintenu dans la cage diagonale et ensuite compressé régulièrement et avec ménagements de tous les côtés. C'est ce système qui permet d'obtenir une découpe précise de portions.



La grille multiplexe

Sur un seul cadre de grille on peut travailler avec deux niveaux de lames qui permettent dix dimensions de coupe différente. C'est ainsi qu'avec peu d'argent on obtient un équipement maximum et la machine la plus modulable possible. Qu'il s'agisse de couper de grandes portions, de petits dés ou de grandes lamelles, ce système offre une grande diversité de coupe, ainsi que de nouvelles applications, comme la découpe de côtelettes, de steaks ou roulade pour paupiettes.



La lame ondulée

Si on étirait la lame ondulée jusqu'à ce qu'elle soit droite, on obtiendrait une lame deux fois plus longue. C'est exactement pour cette raison, qu'un demi-mouvement du couteau suffit pour obtenir une coupe parfaite. La lame ondulée produit moins de friction et donc moins de chaleur dans le produit à découper et c'est cela qui garantit une meilleure coupe. C'est particulièrement valable lorsqu'il s'agit de couper de la viande filandreuse.

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