

RÜHLE

Pionier der
Lebensmitteltechnik

Präzise Schnitte bis 3.000 Kg/h



Der komfortable Leistungsträger

Ein komfortables Bedienkonzept stellt den Bediener in den Mittelpunkt. Damit sind nur kurze Wege und kaum noch Mühen nötig, um bis zu 3.000 kg Schneidgut in brillante Schnittergebnisse zu verwandeln.



Ausstattung

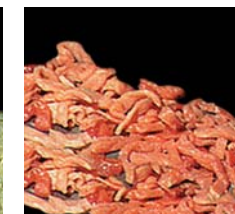
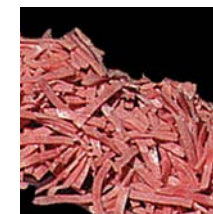
- ▶ Langwellenmesser
- ▶ Schrägschacht
- ▶ Seitenvorverdichtung
- ▶ Touch-PC Steuerung
- ▶ Schneidgutstabilisatoren
- ▶ Werkzeugmagazin
- ▶ Drucksensible Vorverdichtung
- ▶ Rollengelagertes Multiplexgatter
- ▶ Stufenlose Vorschubverstellung 1-32
- ▶ Mechanisches Drucksystem
- ▶ Hebelift für Eurokisten
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

Zubehör

- ▶ Haltekrallestempel zum Portionieren
- ▶ Abschneidemesser für Knochen
- ▶ Reststückstempelplatte
- ▶ Messerschärfer im Magazin
- ▶ Käsegatter verschiedener Größen

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.300 mm	Abschnittlänge	0,5 - 32 mm
Maschinenlänge	1.550 mm	Abschnitte pro min.	160/320
Maschinenbreite	900 - 1.400 mm	Schneidetemperatur	-5 °C bis +80 °C
Anschlußwert	3,5 kW	Schneidleistung max.	3.000 kg/h
Maschinengewicht	700 kg	Schneidgattergrößen	5, 10, 20, 40, 60
Schachtgröße (B x H x L)	120 x 120 x 500 mm		6, 12, 24, 60
Technische Änderungen vorbehalten			7, 15, 30, 60



Schneiden mit neuem Bedienkonzept



Ihre Vorteile:

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



Das Werkzeugmagazin

Direkt vor dem Bediener verschließt eine wasserdichte Klappe ein großzügig geschnittenes Werkzeugmagazin. Damit ist das gesamte Zubehör an der Maschine und so herrscht für 4 komplette Schneidsätze tadellose Ordnung, Beschädigungssicherheit und perfekte Hygiene.



Das Beschickungssystem

Hier kann in eine Schneidemaschine ein Wagen mit beispielsweise 5 Euro-Kisten eingefahren werden, die automatisch in Arbeitshöhe gehoben werden. Ist eine Kiste leer, genügt ein Knopfdruck und die nächste fährt heran, das spart viel Mühe und jede Menge Zeit. Das funktioniert bei nahezu allen gängigen Arbeitsbehältern.



Das Auswurförderband

Hier gelangt jedes Endprodukt, an den kontrollierenden Augen des Bedieners vorbei, auf die richtige Arbeitshöhe. Damit können alle Kistengrößen oder ein 200 Liter-Normwagen komfortabel verwendet werden und das lästige Kisten schleppen entfällt. Damit sich auch kleinste Schneidmengen lohnen, sind höchstens 10 Sekunden Montagezeit und 1 Minute Reinigungszeit nötig.



Der Umrüstkofort

Nur 10 Sekunden sind nötig, um das rollengelagerte Multiplexgatter gegen eines in anderer Schnittgröße auszutauschen. Damit lohnt es sich auch, kleinere Mengen vollautomatisch zu schneiden und Sie sparen jede Menge Rüstzeiten, Reinigungszeiten und, weil das Ganze so einfach funktioniert, auch jede Menge Fehlbedienungen.



Die Touch-PC Steuerung

Der tastaturlose Computer stimmt für jedes Schneidgut 5 Antriebe präzise und in Millisekunden auf bestmögliche Leistung und schönste Schneidqualität ab. Zur Reinigung genügt schon ein Knopfdruck, um das Gatter zu entleeren und alle Systeme in die optimale Reinigungsposition zu bringen.



Die Wellenschliffmesser

Auch wenn die Serienmesser im HighTech-Schneider die allermeisten Schneidgüter zu brillanten Würfeln zerschneiden, verlangen einige Schneidgüter nach intensiverer Schneidarbeit und andere nach weniger Schneidarbeit. Immer dann, wenn besondere Schneidaufgaben gelöst werden müssen, stehen verschiedene Wellenschliffmesser mit unterschiedlich langer Schneidföhrung zur Verfügung, damit auch außergewöhnliche Produkte bearbeitet werden können.

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