

RÜHLE

Pionnier de la
technologie alimentaire

Couper précise jusqu'à 3.000 Kg/h



Machine multifonctionnelle performante et agréable

Il s'agit d'un tout nouveau concept d'utilisation qui place l'utilisateur au centre. Cette nouvelle utilisation permet d'éviter les trajets inutiles et garantit avec peu d'efforts physiques un excellent résultat de découpe, même pour les grandes quantités de matériel (jusqu'à 3000 kg).



Equipements

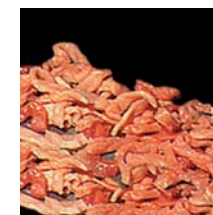
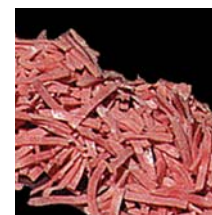
- ▶ Lame ondulée
- ▶ Cage diagonal
- ▶ Dispositif de compression de sécurité
- ▶ Commande par écran tactile
- ▶ Stabilisateurs pour le produit à couper
- ▶ Rangement pour gilles
- ▶ Système de pré-compression
- ▶ Grilles multiplexes sur assise de rouleau
- ▶ Modification de l'avancement sans intervalles
- ▶ Système de compression mécanique
- ▶ Système élévateur pour les caisses euronormes
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

Options

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

Données Techniques

Hauteur de la machine	1.300 mm	Longueurs de coupe	0,5 - 32 mm
Longueur de la machine	1.550 mm	Coupes par min.	160/320
Largeur de la machine	900 - 1.400 mm	Température de Coupe	-5 °C bis +80 °C
Alimentation	3,5 kW	Capacité max.	3.000 kg/h
Poids	700 kg	Taille des grilles	5, 10, 20, 40, 60
Taille l'entonnoir (L x H x L)	120 x 120 x 500 mm		6, 12, 24, 60
Sous réserve de modifications techniques			7, 15, 30, 60



Couper avec un nouveau concept d'utilisation



Les avantages:

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



Rangement de grilles

Un placard de rangement fermé par une porte étanche est placée directement devant l'utilisateur. Tous les accessoires y trouvent leur place et les 4 lots de grilles de découpe sont parfaitement rangés et protégés.



Le système de chargement

Une élévateur intégré permet de charger jusqu'à 5 bacs euronormes E avec son socle roulant à la bonne hauteur du travail. Lorsqu'une caisse est vide, il suffit d'appuyer sur un bouton et la prochaine caisse est amenée à la bonne hauteur. Ainsi on gagne du temps et on économise les efforts physiques.



Le convoyeur d'évacuation

Sur la bande d'évacuation les produits coupés passent devant l'utilisateur pour qu'il puisse les contrôler. Une évacuation haute permet d'utiliser sans effort toutes les tailles de caisses ou un chariot de 200 litres. Pour qu'il soit rentable de couper de petites quantités, le temps de montage et de démontage du tapis ne nécessite que 10 secondes, le nettoyage à peine une minute.



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 commande par écran tactile

L'écran tactile commande en millisecondes avec précision 5 modes d'entraînement, pour une résultat de coupe optimum. Le nettoyage est rapide et simple grâce à un démontage facile sans outils.



La lame ondulée

Même si les lames de série permettent de couper presque tous les produits certains demandent plus, d'autres moins de force de coupe. C'est pour cela que nous proposons différentes lames qui permettent de couper des produits spécifiques.

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