

RÜHLE

Pionnier de la
technologie alimentaire

Couper précise jusqu'à 3.500 Kg/h



Une machine entièrement automatique

Cette machine produit une qualité de coupe excellente, a un grand rendement horaire pouvant atteindre jusqu'à 3500 kg et des qualités d'hygiène qui réduisent le temps de nettoyage à 5 minutes. Ce sont là des qualités qui permettent d'économiser des frais de personnel et de réduire considérablement la présence de germes. Un emploi dans des conditions extrêmes est également possible.



Equipements

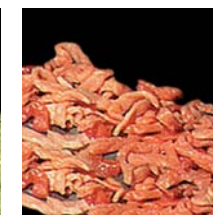
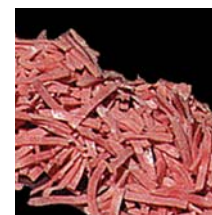
- ▶ Lame ondulée
- ▶ Cage diagonal
- ▶ Dispositif de compression de sécurité
- ▶ Commande par écran tactile
- ▶ Stabilisateurs pour le produit à couper
- ▶ Rangement pour grilles
- ▶ Système de pré-compression
- ▶ Grilles multiplexes sur assise de rouleau
- ▶ Modification de l'avancement sans intervalles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

Options

- ▶ Convoyeur d'amené automatisé
- ▶ Convoyeur d'évacuation
- ▶ Aigiseur de lames
- ▶ Différentes tailles de grilles pour fromages
- ▶ Remplissage cadencé pour détecteur à ultrason

Données Techniques

Hauteur de la machine	3.300 mm	Longueurs de coupe	0,5 - 32 mm
Longueur de la machine	2.700 mm	Coupes par min.	160 / 320
Largeur de la machine	1.900 mm	Température de Coupe	-5 °C à +80 °C
Alimentation	7 kW	Capacité max.	3.500 Kg/h
Poids	2.900 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



Rendement maximum grace à 90 % de remplissage de la chambre de coupe



Les avantages:

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



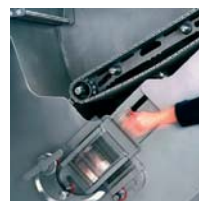
Le convoyeur

Mis à part le système de chargement par chariot standard nous proposons d'autres moyens de chargement. Le transport du produit est également possible par convoyeur à compartiments. Ceux qui désirent intégrer la machine dans un circuit de production peuvent utiliser nos solutions existantes. Pour tous les systèmes de production la machine est intégrée dans l'environnement existant et s'il est nécessaire, nos programmeurs adaptent les paramètres.



Rangement de grillesw

Il suffit d'appuyer sur un bouton pour faire sortir ou rentrer magasin à grilles entièrement automatique dans le boîtier étanche de la machine. Un plateau tournant amène la grille désirée à l'utilisateur. Cela permet de ranger et de protéger six jeux complets de grilles et de garantir des conditions d'hygiène parfaites.



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.



Le remplissage de l'entonnoir

L'énorme vitesse de passage du matériel est atteinte grâce à un nouveau système de compression qui parvient à comprimer avec ménagement 300% du produit à 100% du volume de l'entonnoir. C'est ainsi que même pour le produit difficile à couper, on atteint un degré d'efficacité d'au moins 75%. Lorsqu'il s'agit de produit traditionnel un degré d'efficacité de 95% est atteint malgré la grande vitesse, la coupe est excellente.



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 grace 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