

**RÜHLE**

Pionnier de la  
technologie alimentaire

Qualité et créativité emballé fraîchement



# Operculeuse aux multiples fonctions

L'operculeuse aux multiples fonctions présente une innovation en matière d'emballage. Avec les dimensions d'un réfrigérateur classique, l'operculeuse peut emballer sous-vide ou avec des gaz neutres différents produits sous des formes variées. Le produit est automatiquement pesé et à la fin du processus d'emballage, son étiquette imprimée.



## Equipements

- ▶ 2 bouteilles de gaz
- ▶ Différents sets d'outillage
- ▶ Boîte à outils
- ▶ Système d'ordinateur
- ▶ Système de pesage
- ▶ Imprimante à étiquettes
- ▶ Système d'information pour le consommateur
- ▶ Banque de données des produits
- ▶ Banque de données des additives
- ▶ Roulettes dirigeables
- ▶ Enrouleur automatique de film
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

## Option

- ▶ Différents sets d'outillages

## Donnés Techniques

Hauteur de la machine	1.800 mm	Rendement max.	6 Cycle/min
Longueur de la machine	630 mm	Outillage	barquette ronde, barquette rectangulaire, formats spéciales sur demande
Largeur de la machine	600 mm		
Alimentation	1,5 kW		
Poids	350 kg		
Dimensions barquettes max.	325 x 265 x 100 mm		
Sous réserve de modifications techniques			



## La créativité sous toutes les formes

Que ce soit de la viande fraîche ou la charcuterie, en 20 secondes l'outil adapté à vos produits est installé, le gaz qui convient est choisit et l'étiquette est imprimée. Mêmes légumes ou fruits ne sont aucun problème pour fermer hermétiquement.



### Les avantages:

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



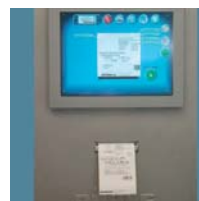
### Le matériel d'operculation

Les outils de série de l'operculeuse sont de différentes tailles et s'adaptent au produit allant de 80g à 15 kg. Même pour operculer des sachets sous-vide, il y a l'outillage. Ainsi tout votre assortiment peut être emballé. Il suffit de 20 secondes pour changer les outils. Le magasin d'outillage permet de ranger les outils en toute sécurité.



### La logistique du gaz

Dans le magasin intégré à l'arrière de la machine se trouvent deux des trois bouteilles possibles. Les deux grandes contiennent 20 litres, la troisième de 10 litres peut être ajoutée si nécessaire. La machine choisit automatiquement le gaz qui convient et vous garantit un travail sans souci. Les gaz pour viande fraîche, la charcuterie et les produits comestibles sont livrés en séries, pour rendre possible une production variée.



### Le pesage et l'étiquetage

Les produits sont pesés automatiquement dans la barquette. On peut également remplir et peser différents produits dans la même barquette. Pendant le travail de l'operculeuse, l'étiquette est imprimée avec toutes les informations indispensables. Le système est étalonnable et travaille au gramme précis. L'imprimante peut travailler avec des étiquettes jusqu'à 104mm de largeur.



### Le confort de l'ordinateur

L'utilisation de l'ordinateur de contrôle est d'une simplicité enfantine. Toutes les dates comme par exemple prix au kilo, les ingrédients ou la durée de conservation sont enregistrés pour que l'étiquette respecte les règles de l'emballage. Il suffit de prévoir le programme de fonctionnement, la machine l'exécute et assure un auto-contrôle.



### La flexibilité et le rangement

L'operculeuse a besoin que d'une prise de courant, mais pas d'air comprimé. Elle a déjà à bord les bouteilles de gaz et, grâce à ses roulettes, elle se range très facilement. Les mesures de la machine sont aux normes et permettent une intégration facile dans le magasin.



### Le système d'information

Outre le contrôle de la machine, l'ordinateur alimente différentes banques de données qui servent de dictionnaire et assistant de vente. Il a réponse à toutes les questions que peut se poser le client sur les colorants, les additifs, la composition de la saucisse et des différents gaz utilisés.

# 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](mailto:infoline@ruehle-hightech.de)  
Internet: [www.ruehle-hightech.de](http://www.ruehle-hightech.de)