

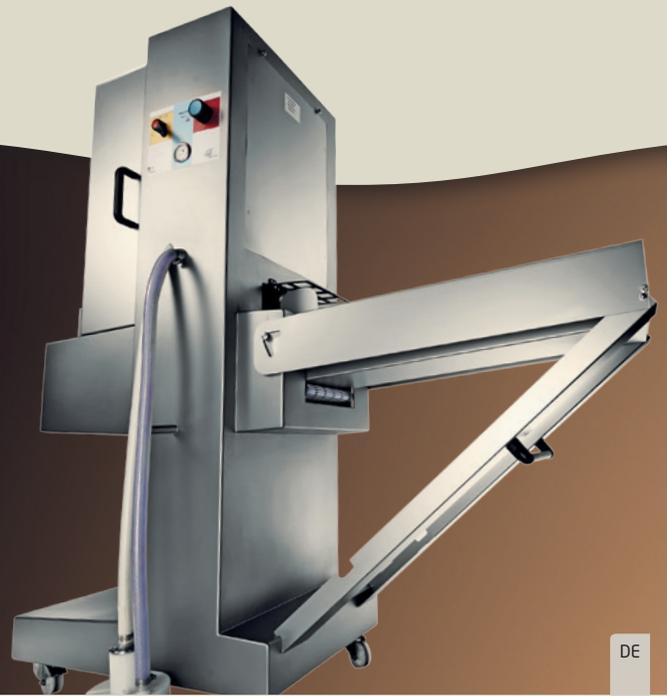
RÜHLE

Echte Originale.

Original IR 17

HighTech-Pökeln mit 17 Nadeln

www.original-ruehle.de



DE

Mit der Erfahrung von mehr als 35 Jahren haben wir den Pökelautomaten neu erfunden. Wir haben auf keine technische Errungenschaft verzichtet. Mit der Original IR 17 präsentieren wir Ihnen eine präzisere, leistungsstärkere und effizientere Maschine mit 17 Nadeln.

Einzel gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.



Solides Band und riesiger Durchlass

Ein außergewöhnlich großer Durchlass ermöglicht es Original IR 17, selbst großgewachsene Spanferkel oder ganze Truthähne vollautomatisch zu injizieren. Den präzisen Vorschub des Pökelguts übernimmt ein sehr stabiles Drahtgewebeband, das leicht zu reinigen ist und nur wenig wiegt. Das offene Drahtgewebe garantiert, dass die abtropfende Lake in der Maschine bleibt und keinesfalls verloren geht.



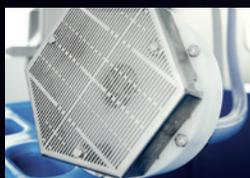
Pfiffige Bedienhilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hinein geschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwagenhöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur eine Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



Die Kreiselpumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Eine Schlüpfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genau so werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 60 % möglich.

Hygiene auf höchstem Niveau

Alles an dieser Maschine ist für eine schnelle Reinigung gebaut. Nirgends findet man schwer zugängliche Ecken. Hygiene herrscht auch dort, wo man sie nicht sieht. Dieser Pökelautomat läuft nach dem Arbeiten oder dem Reinigen restlos leer. Diese Maschine ist in Rekordzeit gereinigt, getrocknet und platzsparend verräumt.



Original IR 17 im Überblick

Ausstattung

Touch PC-Steuerung	✓
Ablauf-Diagnosesystem	
Variable Arbeitsgeschwindigkeiten	✓
Einzelnadelsteuerung	
XXL-Impellerpumpe aus Edelstahl	✓
Kreiselpumpe	✓
Softer	✓
Edelstahlband mit Griffstegen	✓
Verschweißte Maschinenkonstruktion	✓
Reinigungsassistent	
Automatische Bandverriegelung	
Beschickungssystem	✓
Normwagen-Unterfahrhöhe	
Aufklappbarer Arbeitsbereich	✓

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.850 mm
Maschinenlänge	930 mm
Maschinenbreite	580 mm
Maschinengewicht	250 kg
Anschlusswert	400 V, 6,1 kW, 16 A
Arbeitsleistung	1.500 kg/h
Einstichhäufigkeit	23 mm
Bandbreite	250 mm
Nadelreihen	2
Durchlasshöhe	280 mm
Einspritzmenge	3 - 60 %
Arbeitsdruck	0,5 - 4,2 bar



Zubehör



Handspritze



Normwagen
(200 l), blau

Handspritze

Normwagen
(400 l), blau



Eine außergewöhnlich präzise Flüssigkeitsverteilung verbessert die Bindeeigenschaft im Fleisch erheblich. Selbst hohe Einspritzmengen von bis zu 60 % werden nahezu unsichtbar verteilt. Dieser Injektor produziert Pökelfleisch und gleichzeitig Frischfleisch ohne jeglichen Farbfehler. Die Einspritzpräzision liegt bei 0,5 % Abweichung und bereits 3 Liter Lake genügen, um mit der Maschine arbeiten zu können.



Durch die einzeln gesteuerten Nadeln ist nur so viel Lake im Umlauf wie unbedingt notwendig. Das sichert die Fischqualität auf besondere Weise, da Keime kaum von einem Fisch zum anderen getragen werden. Durch die präzise Verteilung von Flüssigkeit an jeder Stelle des Fisches bleibt die Qualität auch bei niedrigen Einspritzmengen durch und durch gleichmäßig.

Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen
Tel. +49 7748 5230
Fax +49 7748 5238500

www.original-ruehle.de