

RÜHLE

Echte Originale.

Original SR 1T

Leistungsträger mit brillanten
Schnittergebnissen

www.original-ruehle.de

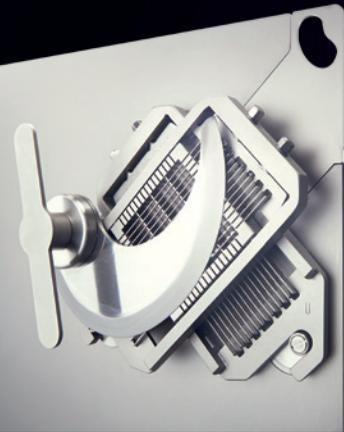


DE

Als kompakter Leistungsträger bietet die Original SR 1T eine hohen Stundenleistung und beste Hygieneeigenschaften. Ob angefroren oder direkt aus dem Kochkessel, die Original SR 1T schneidet aus jeder Konsistenz den bestmöglichen Würfel oder den schönsten möglichen Streifen.

Aufs Messer kommt es an

Das Abschneidemesser ist enorm reibungsarm, denn auf der Rückseite reibt nur soviel Klinge über das Schneidgut, wie es unbedingt notwendig ist. Die lang gezogene Schnittführung und der besonders harte Messerstahl parieren überdies auch härteste Schläge. Selbst Knochen oder auch gefrorenes Schneidgut wird hierdurch mühelos geschnitten.



Kompakt im Schacht

Vor dem Schneiden wird der Schacht befüllt. Das in den Schacht befüllte Gut wird von oben in den Schacht gedrückt und damit seitlich komprimiert. Nach dem Schachtverschluss drückt eine sehr fein dosierbare Vorpressung den Vorschubstempel an das Schneidgut heran, um es auf schonende Weise zu einem Schneidblock zu formen. So geformt gelangen die schönsten Würfel.



In 10 Sekunden umrüsten

Türe auf - Gatter herausziehen - nächstes Gatter einschieben und schon geht es mit einer anderen Schnittgröße weiter. Schneller und einfacher geht es nirgends. Die einfache Handhabung macht es dem Bediener sehr leicht, schnell einmal etwas zu schneiden. Das Abschneidmesser muss dazu nicht entnommen werden und alle nicht benötigten Gatterteile finden einen sicheren Platz im Werkzeugmagazin.



Beim Schneiden festgehalten

Wenn das Schneidgut kleiner ist als der Schachtquerschnitt, hilft die beste Vorverdichtung nicht weiter, denn so ist keine stabile Schneidgutlagerung möglich. Hier schafft ein Schrägschacht Abhilfe, der das Schneidgut durch eine V-Form an zwei Seiten stabil hält. Koteletteschneiden oder Portionieren wird dadurch überhaupt erst möglich.



Raffiniertes Langwellenmesser

Würde man die Klinge des Wellenschliffmessers gerade ziehen, so hätte man ein doppelt so langes Messer. Genau dies ist der Grund, warum bereits die halbe Bewegung für besonders schön geschnittene Ergebnisse ausreicht. Weniger Bewegung heißt weniger Reibung und weniger Reibung heißt weniger Wärme und schöneres Schnittbild.

Die genialen Gatter

Ein Gatter besteht aus bis zu drei Teilen, die blitzschnell zu weiteren Gattergrößen zusammengesetzt sind. Somit können mit einem Gatterrahmen und sieben Messerebenen 13 verschiedene Schnittgrößen produziert werden. Die Gatter sind rollengelagert und damit besonders leichtgängig. Reststücke am Schneidende sind hier besonders leicht entnehmbar.



Original SR 1T im Überblick

Ausstattung

Touch PC-Steuerung	
Langwellenmesser	✓
Teilmesser	
Klappbarer Arbeitstisch	
Schrägbalken	
Schrägschacht	✓
Seitenvorverdichtung	✓
Schneidgutstabilisatoren	✓
Werkzeugmagazin	✓
Drucksensible Vorverdichtung	✓
Rollengelagerte Multiplexgatter	✓
Stufenlose Vorschubverstellung 1-32	✓
Mechanisches Antriebsystem	
Mechanisches Drucksystem	✓
Hebelift für Eurokisten	
Automatische Hebehilfe	
Einzelfuß-Fahrwerk	✓
Normwagen-Garage	

Technische Daten

Maschinenhöhe	980 mm
Maschinenlänge	900 mm
Maschinenbreite	600 mm
Maschinengewicht	280 kg
Anschlusswert	400 V, 2,1 kW, 16 A
Arbeitsleistung	max. 1.500 kg
Schacht-/Durchlaufhöhe	100 mm
Schachtlänge	350 mm
Schacht-/Durchlaufbreite	100 mm
Abschnittlängen	1 - 32 mm
Abschnitte	160 p/min
Schneidtemperatur	-5°C - +80°C
Seriengattergrößen	5, 10, 20, 50 / 6, 12, 24, 50 / 8, 16, 33, 50



Zubehör



Würfel, Streifen oder Scheiben können in vielfältige Schnittgrößen geschnitten werden. Dabei muss immer berücksichtigt werden, dass Schneidgrößen von 5 mm³ eine Stundenleistung von 150 kg bringen, dagegen Würfel mit einer Größe von 30 mm³ bis zu 1500 kg erreichen.

Empfindliche Käsesorten wie Feta oder Mozzarella werden behutsam geschnitten, damit die Würfel nicht zerfallen. Hartkäsesorten hingegen erfahren eine kraftvolle und gleichsam reibungsarme Behandlung, damit jeder geschnittene Würfel garantiert gleich aussieht.

Besonders harte Gemüsesorten wie Sellerie, Karotten oder auch rohe Kartoffeln sind eine außergewöhnliche Herausforderung für die Original SR 1T. In solchen Einsätzen wird die Gattertechnik und die Vorschubkraft besonders gefordert. Doch auch gekochtes Gemüse, das schnell zerfällt, erfährt in der Original SR 1T die richtige, weil schonende Behandlung.

Ab einer Temperatur von -3°C kann in der Original SR 1T jede Art von Fisch geschnitten werden. Dabei ist die Maschine auch in der Lage, dicke Fischgräten zu durchtrennen, ohne dass das Schnittbild darunter leidet. Gekochter Fisch zerfällt wegen des schonenden Schneidverfahrens kaum.

Sowohl für die Grillsaison als auch für die Festverpflegung werden besonders genau geschnittene Stückgrößen gefordert, denn die Gar- und Bratzeiten sollen überall die gleichen sein. Neben den Würfeln und Streifen können auch ganze Schnitzel, Steaks oder Rouladen geschnitten werden.

Feinkostsalate sind ein großer Wachstumsmarkt mit einer noch größeren Vielfalt an Produktvarianten. Ob Rindfleischsalat, Wurstsalat oder Kartoffelsalat, mit der Original SR 1T sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie kann nahezu alles schneiden.

Eine ganze Reihe an Sondergattern ermöglicht es, besondere Schneidaufgaben zu bewältigen. Ob Bananen in Scheiben, Ananas in trapezförmige Stücke oder extrem harte Tropenfrüchte in kleinste Würfel, hier geht es. Selbst Trockenfrüchte können mit der Original SR 1T unter bestimmten Bedingungen geschnitten werden.

Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen
Tel. +49 7748 5230
Fax +49 7748 523850

www.original-ruehle.de