

RÜHLE

Echte Originale.

Original SR 2T

Des découpes précises jusqu'à
3 000 kg/h

www.original-ruehle.de



FR

Cette machine est semi-automatique pour une haute capacité de coupe et parvient à générer 3 000 kg de cubes, de tranches ou de portions par heure. Ceci n'est pas seulement dû à la grande cage ou à la vitesse de travail, mais aussi, et surtout aux éléments de commande rapides qui limitent les temps improductifs.

Charger d'une simple pression sur un bouton

Les piles de caisses sont amenées sur la fourche de l'élevateur et automatiquement mises à hauteur de la zone de travail - caisse par caisse. Lorsqu'une caisse est vide, il suffit d'appuyer sur un bouton, elle est alors remplacée par une autre caisse. C'est une économie considérable d'efforts et de temps.



Compactage dans la cage

Avant la découpe, la cage est remplie. Dans la cage, les aliments subissent une pression par le haut et sont ainsi comprimés latéralement. Une fois la cage fermée, une pré-compression pouvant être réglée avec une extrême précision pousse le tampon de compression sur les aliments pour leur donner, en douceur, la forme d'un bloc à découper. Ainsi, vous obtiendrez les dés les plus beaux.



Remplacement de grille en 10 secondes

Ouvrir la porte - enlever la grille - mettre la grille suivante... Et c'est reparti avec une nouvelle taille hauteur de travail. Il n'y a pas plus rapide ni plus simple. La manipulation simplifie beaucoup la tâche du technicien, qui peut découper rapidement. Il n'est pas nécessaire de retirer la lame à trancher et toutes les grilles non utilisées ont une place sûre dans le rangement.

Une grille polyvalente

Une grille est composée au maximum de trois éléments qui peuvent former une autre grille en un temps éclair. Ainsi, il est possible d'obtenir jusqu'à 13 dimensions différentes de coupe avec un cadre de grille et sept niveaux de lames. Les grilles sont équipées de roulement à billes, ce qui facilite leur manipulation. Les chutes à la fin de la chaîne de découpe sont faciles à collecter.



Sortie à hauteur de chariot standard

C'est ici que terminent tous les produits finis, sous les yeux du technicien qui contrôle, à la bonne hauteur de travail. Les caisses de toutes les tailles ou un chariot normé de 200 l ont suffisamment de place sous le tapis de sortie. Fini les caisses à porter et l'effort fatigant. L'assemblage et l'entretien sont d'ailleurs un jeu d'enfant.



Une lame longitudinale ondulée et sophistiquée

Si l'on étirait la lame ondulée jusqu'à ce qu'elle soit droite, la lame serait deux fois plus longue. Pour cette raison précise, un demi-mouvement du couteau suffit pour obtenir une coupe parfaite. Moins de mouvement signifie moins de friction, et moins de friction signifie moins de chaleur et donc une découpe plus nette.



Original SR 2T Résumé

Équipement

Commande par ordinateur à écran tactile	✓
Lames longitudinales ondulées	✓
Couteau de séparation	
Plan de travail rabattable	
Barres diagonales	
Cage diagonale	✓
Pré-compression latérale	✓
Stabilisateurs des produits à couper	✓
Rangement d'outils	✓
Dispositif de pré-compression de sécurité	✓
Grilles multiplex sur palier de roulement	✓
Réglage de l'avancement en continu 1-32	✓
Système d'entraînement mécanique	
Système de compression mécanique	✓
Élévateur pour caisses européennes	✓
Aide automatique au levage	
Pied central sur roulettes	
Garage pour chariot standard	

Caractéristiques techniques

Hauteur de la machine	1 300 mm
Longueur de la machine	1 550 mm
Largeur de la machine	900 - 1 400 mm
Poids de la machine	700 kg
Puissance connectée	400 V, 2,1 kW, 16 A
Capacité de coupe	max. 3 000 kg
Hauteur de cage / de passage	120 mm
Longueur de cage	500 mm
Largeur de cage / de passage	120 mm
Longueur de coupe	0,5 - 32 mm
Fréquence de coupe	160/320 p/min
Température de coupe	-5 °C - +80 °C
Taille de grilles	5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60



Accessoires



 Les cubes, les lamelles ou les tranches peuvent être coupés en tailles variées. Il faut toujours prendre en compte qu'une taille de coupe de 3 mm³ permet un rendement de 500 kg par heure, des dés de 30 mm³, par contre, jusqu'à 3 000 kg.

 Les variétés fragiles de fromages, comme la feta ou la mozzarella, sont coupées en douceur pour que les dés conservent une belle forme. Les fromages à pâte dure sont au contraire coupés avec force, mais à faible friction pour garantir que chaque dé ait la même forme que les autres.

 Les variétés de légumes durs comme le céleri, les carottes, mais aussi les pommes de terre crues représentent un véritable défi pour la machine. De telles actions sollicitent particulièrement la force d'avance et la technologie de lames multiplex. Mais aussi les légumes cuits, qui conservent difficilement leur forme, sont traités de manière appropriée avec cette machine, parce que délicatement.

 À partir d'une température de -3 °C, toutes les espèces de poisson peuvent être découpées dans la machine. La machine est capable de couper les grosses arêtes sans que la qualité de la coupe en pâtisse. Le poisson cuit reste en forme grâce à une découpe délicate.

 À la saison des barbecues ou à l'occasion de festivités, il est particulièrement important que les morceaux soient coupés à taille exacte, le temps de cuisson devant être le même pour tous. Mis à part les dés et les lamelles, il est également possible de couper des escalopes, des steaks ou des roulades.

 Les salades traiteur sont un marché en pleine croissance avec une plus grande diversité de variétés de produits. Que ce soit une salade de bœuf, une salade au saucisson, ou une salade de pommes de terre, cette machine laisse libre court à votre imagination. Elle peut presque tout couper.

 Tout un ensemble de grilles spéciales permet de répondre aux requêtes particulières. Couper les bananes en tranches, l'ananas en trapèzes ou des fruits tropicaux particulièrement durs en dés minuscules, c'est possible ici. Même les fruits secs peuvent être coupés sous certaines conditions.

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

www.original-ruehle.de