

RÜHLE

Echte Originale.

Original Baratte MPR 300

Machine High-Tech à baratter
et mariner pour 1 chariot

www.original-ruehle.de



FR

Équipée d'un système de chargement rapide, l'Original MPR 300 est dotée d'une cuve de 300 l et peut mélanger environ 220 kg de viande. Du refroidissement aux vitesses variables des bras en passant par le vacuum, il est équipé à merveille pour préparer des mélanges parfaits. Le secret de sa réussite est sa technique de commande sophistiquée, le fruit de plusieurs décennies d'expérience.

Baratter en force et en douceur

La cuve peut être inclinée à différents degrés. Le large diamètre de la cuve permet de bien faire rouler la viande. Grâce à une fréquence de rotation réglable de 1 à 25 tours / min, les bras de baratte peuvent remplir différentes fonctions. Le reste est pris en charge par un bras sans coins ni arêtes muni d'une grande surface de prise.



Une intelligence flexible

Douze paramètres peuvent être utilisés facilement pour des centaines d'étapes de travail. Les recettes peuvent être enregistrées intuitivement et le travail quotidien est très allégé grâce à la réduction des surfaces de commande. Tout est possible grâce à un logiciel efficace et un matériel fiable.



Travailler en douceur et racler minutieusement

Les contours extérieurs du bras de baratte sont conçus pour travailler en douceur et pour traiter les aliments délicats sans les abîmer. Son efficacité est renforcée par le racleur rotatif qui libère complètement les parois de la cuve. La masse continue ainsi à être travaillée et rien ne se perd.



Réglage précis de la température

Un groupe frigorifique très puissant conduit le produit réfrigérant directement sur la paroi intérieure de la cuve parfaitement isolée. Cela permet de régler la température en un temps record et d'obtenir la température idéale pour le processus. Sur demande, le groupe frigorifique peut être utilisé comme pompe à chaleur et diffuser en mode chauffage de la chaleur atteignant jusqu'à 80 °C.

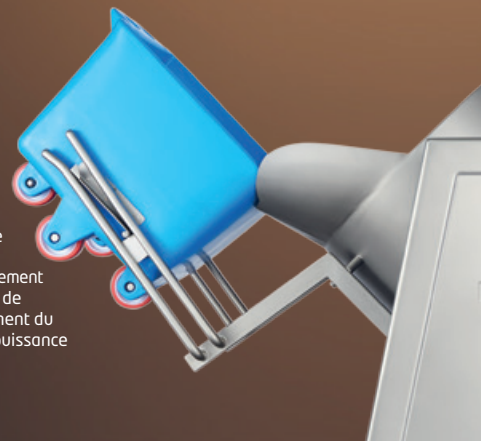


Ajout automatique

Un grand nombre d'applications entraîne de meilleurs résultats, si l'assaisonnement liquide n'est pas ajouté en une fois, mais en plusieurs étapes. Dans ce but, une soupape d'aspiration a été installée qui ajoute toujours la quantité adéquate de liquide dans le processus - à commande manuelle ou entièrement automatique.

Chargement intégré

Les mouvements du couvercle et de la cuve sont entièrement automatiques ou peuvent être commandés par un bouton. Une fonction de chargement pour chariots normés de 200 litres est également intégrée à ce système. Cette solution permet de remplir la cuve en quelques secondes et de la vider complètement en moins d'une minute. Le changement de position de la cuve pendant le déroulement du programme permet d'obtenir la bonne puissance de travail.



Original MPR 300 Résumé

Équipement

Commande par ordinateur à écran tactile	
Commande par tablette	✓
Isolation de la cuve à 100 %	✓
Couvercle motorisé	✓
Couvercle basculant	✓
Inclinaison de la cuve	✓
Système de refroidissement direct	✓
Canal d'air en acier inoxydable refroidi	✓
Système de stérilisation (90 %)	✓
Système de chargement	✓
Bras mélangeur à contresens	
Verrouillage à baïonnette	✓
Verrouillage rapide des bras	
Fixation clipsée du racleur	
Fixation à pression du racleur	✓


Caractéristiques techniques


Hauteur de la machine	2 100 - 2 600 mm
Longueur de la machine	1 380 - 1 800 mm
Largeur de la machine	1 900 mm
Poids de la machine	1 100 kg
Puissance connectée	400 V, 4,2 kW, 16 A
Remplissage	220 l
Taille du réservoir	300 l
Fluide frigorigène	R-404
Entraînement du bras en continu	0 - 25 tr/min
Système de vide poussé	0 - 95 %





Accessoires



 Baratter dans une cuve fixe équipée d'un bras rotatif a des avantages décisifs : La viande est mélangée de façon régulière, elle peut être travaillée à très basse température et aucune perte de protéines n'est à craindre sur les parois de la cuve. L'Original MPR 300 livre une qualité constante et excellente quelle que soit la quantité de remplissage.

 Le poisson peut vite s'abîmer si les mouvements de la machine sont trop rapides. C'est pourquoi il est si difficile de parvenir à une bonne fixation de l'eau dans le poisson, car il faudrait pour cela plus de mouvement. Ces conditions idéales peuvent être remplacées par des réglages de température et de pression de l'air, ainsi que par le travail en douceur d'un bras mécanique, ce qui permet d'obtenir un poisson délicieux et juteux.

 Pour la restauration collective ou les réceptions, les produits à base de poisson sont généralement pré-cuits pour être réchauffés plus tard. À cela s'ajoute souvent une période plus longue passée au buffet et vitrine chauffant. Ces conditions détériorent considérablement la qualité de la viande. Ce qui représente une perte de qualité peut s'avérer être au contraire une amélioration de la qualité grâce à un bref passage dans la baratte.

 Les légumes, en particulier les légumes à feuilles, ont des temps de cuisson et des consistances très différentes. Les côtes d'une feuille de chou blanc par exemple sont très dures et peu propres à être consommées. Un bref processus dans la baratte fait disparaître ces différences de consistances. Un mécanisme de vacuum performant ramollit les parties dures et les rend aussi tendres que les parties qui sont naturellement tendres.

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

www.original-ruehle.de