

RÜHLE

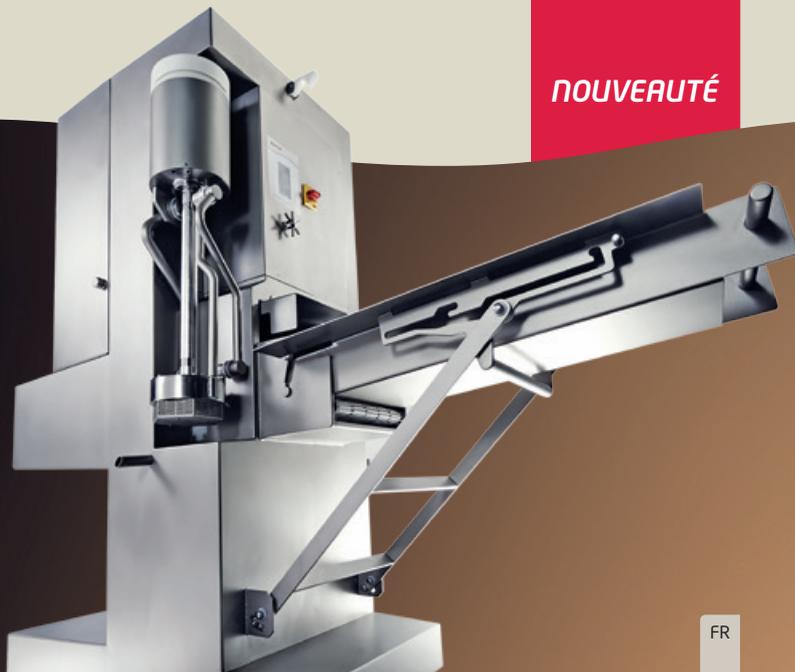
Echte Originale.

NOUVEAUTÉ

Original IR 29

Injection high-tech avec 29 aiguilles

www.original-ruehle.de



FR

La machine à saumure la plus récente du marché a beaucoup plus à offrir que les autres machines. L'Original IR 29 est résolument de notre époque, sans avoir de compromis à faire avec des technologies dépassées. Nous vous présentons là une machine précise, extrêmement performante et efficace avec 29 aiguilles.

La pompe centrifuge qui sait tout faire

Construit pour être immergé, ce type de pompe est extrêmement polyvalent. La pompe travaille sans pulsation, est auto-amorçante, protège la machine contre les marches à sec et se vide totalement, jusqu'à la dernière goutte. Sur le système d'aiguilles, une aération garantit une saumure sans bulle et améliore ainsi sa qualité. Ainsi, la totalité de la pression est disponible sur les aiguilles dès la première injection. La machine fournit une pression constante de 0,3 à 4,2 bars avec des valeurs d'injection précises de 3 à 80 %.



Une bande solide et un passage immense

Un passage de liquides étonnamment immense permet même à l'Original IR 29 d'injecter des cochons de lait de taille adulte ou des dindons entiers de manière entièrement automatique. Une bande en fil métallique, mais très stable veille à une adhérence parfaite, garantissant une avance précise au millimètre de la viande. En outre, elle se nettoie très facilement et ne pèse pas beaucoup. Ce fil métallique ajourné laisse parfaitement s'écouler les gouttes de saumure qui restent dans la machine et ne sont en aucun manière gaspillées.



Des outils d'assistance futés

Fortement inclinée, la rampe de chargement offre la possibilité de tout simplement déverser la viande dans un entonnoir. À plat, la rampe se transforme en plateau de travail et il est alors possible d'y déposer des caisses. La viande peut ensuite être placée sur la bande de transport sans difficulté. Tout autour de la machine, la hauteur des chariots standard est respectée et les éléments de commande sont à portée de main, à une bonne hauteur de travail.

Une saumure parfaite grâce à la buse mélangeuse

Une puissance de pulvérisation élevée permet de mélanger en une seule minute une saumure parfaite. Le mélangeur répartit l'ensemble des épices et des ingrédients uniformément dans l'eau et les y dissout à la perfection. Une puissance de pulvérisation plus faible sert au mélange de conservation lors du processus d'injection et empêche la dissociation de la saumure pendant la salaison. En effet, grâce au mouvement, les épices ne se déposent pas au fond, mais continuent à flotter, ce qui permet un assaisonnement homogène de la viande.



Hygiène au plus haut niveau

Chaque élément de la machine a été conçu pour un nettoyage rapide. Il n'y a pas un seul recoin qui soit difficile d'accès. L'hygiène se trouve donc également là où on ne la voit pas. À la fin du travail ou du nettoyage, cette injecteuse se vide intégralement. En un temps record, cette machine est nettoyée, séchée et rangée de manière à économiser de l'espace.

Des aiguilles commandées individuellement

Dès qu'une aiguille entre en contact avec la viande, l'injection de liquide est activée. Lorsque l'aiguille rencontre un os, l'injection cesse pour éviter une surconcentration de saumure à cet endroit. Si une aiguille ne rencontre aucun os sur son passage, elle ne cesse d'injecter que lorsqu'elle ressort sur la partie inférieure de la viande. La saumure est donc répartie uniformément dans toute la viande.



Original IR 29 Résumé

Équipement

Commande par ordinateur à écran tactile	✓
Système de diagnostic du processus	✓
Vitesse de travail variable	✓
Commande individuelle des aiguilles	
Pompe à impulseur XXL en acier inoxydable	
Pompe centrifuge	✓
Softer	✓
Ruban en acier inoxydable avec ergots	✓
Machine en construction soudée	✓
Auto-nettoyage	
Verrouillage automatique de transporteur	
Système de chargement	✓
Hauteur libre pour chariot standard	✓
Plan de travail rabattable	✓

Caractéristiques techniques

Hauteur de la machine	1 885 mm
Longueur de la machine	1 020 mm
Largeur de la machine	900 mm
Poids de la machine	273 kg
Puissance connectée	400 V, 6,1 kW, 16 A
Rendement	3 000 kg/h
Fréquence d'injection	40 mm
Largeur de bande	345 mm
Rangées d'aiguilles	2
Hauteur de passage	280
Quantité injectée	3 - 70 %
Pression de travail	0,3 - 4,2 bars



Accessoires



Chariot normé
de 200 l, bleu



Une répartition extrêmement précise de la saumure lui permet de mieux se lier à la viande. Même les grandes quantités d'injection pouvant atteindre jusqu'à 80 % sont réparties sans traces dans la viande. Cet injecteur produit des salaisons tout comme de la viande fraîche sans qu'aucune tache soit visible sur la viande. La précision de l'injection peut diverger de 0,5 % et 3 litres de saumure suffisent pour pouvoir travailler avec la machine.



Grâce au système individuel de commande des aiguilles, il n'y a jamais plus de saumure utilisée que nécessaire. Cela permet de garantir la qualité du poisson de façon spéciale, car ainsi presque aucun germe est transmis d'un poisson à l'autre. La répartition précise de la saumure à chaque endroit du poisson permet de conserver une qualité constante, même en cas d'injection à faible dose.

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

www.original-ruehle.de