

RÜHLE

Echte Originale.

Original IR 112

Cómoda inteligencia de curado con 112 agujas

www.original-ruehle.de



ES

El centro de inyección de 112 agujas es una innovadora máquina que dispone de un equipamiento técnico completo en el que no se echa nada de menos. Gracias a una superficie de 700 mm y 50 punciones por minuto, la Original IR 112 alcanza un rendimiento de hasta 7000 kg/hora.



Sistema de agujas inteligente

Un sistema programmable cambia automáticamente el modo de inyección de agujas independientes (solo inyecta la aguja que entra a la pieza sin encontrar huesos) o múltiple (inyectan todas las agujas independiente de si encuentran hueso o no). Solo en raras ocasiones debe cambiarse una aguja pero incluso esto se hace de manera muy fácil.



Gran pantalla de manejo intuitivo

El ordenador de control combina nueve motores para crear un programa de trabajo perfecto. Durante el funcionamiento, el Original IR 112 reconoce todos los cambios y se adapta de inmediato a las nuevas condiciones. Los datos del proceso se documentan y el operario puede comprobar en todo momento los ajustes y los datos del proceso de trabajo o de limpieza en la pantalla.



Limpieza de salmuera mediante filtro de rotación

Todas las partículas de proteínas y especias que pudieran taponar las agujas de separan del resto de la salmuera y el sistema de agitación las pica para volverlas a incorporar. Así se mantiene la salmuera completa y limpia de partículas gruesas que son siempre filtradas y vueltas a picar.



Alimentación automática

Tanto si se alimenta directamente en la cinta o mediante el carro estándar, la Original IR 112 está preparada para ambos. El sistema de transporte de la máquina, con 700 mm de ancho, cumple todos los requisitos para añadir un volquete al carro estándar o una torre de alimentación. Así no se pierde nada por accidente.



Mejor extracción de proteínas gracias al tenderizador

Unas finísimas hojas de punta angular cortan la pieza de carne con precisión quirúrgica. El sistema de suspensión de las hojas angulares permite además el trabajo con piezas de carne que contienen hueso. Se corta la estructura de los fibras y se suelta la estructura de los tejidos. Además, se activa la actomiosina, el ablandador natural de la carne. El resultado es una carne con una mayor retención de líquido y una consistencia más suave.

Hélice propulsora para la salmuera

Una hélice de giro muy rápida mezcla en solo un minuto mezcla en solo un minuto y de manera perfecta una salmuera con alta concentración de especias. Distribuye de forma homogénea todas las especias e ingredientes en el agua y los diluye. Una velocidad de propulsión más reducida mantiene la mezcla a lo largo de todo el proceso de inyección. Así, las especias y los ingredientes se distribuyen uniformemente. Además, se mantienen en estado de suspensión, facilitando que la carne reciba la condimentación de manera homogénea.



Original IR 112 resumen

Equipamiento

Control por PC táctil	✓
Sistema de diagnóstico del proceso	✓
Velocidad de trabajo variable	✓
Control de agujas individual	✓
Bomba de diábolos XXL de acero inoxidable	
Bomba centrífuga	✓
Tenderizador	✓
Cinta de acero inoxidable con listones de sujeción	
Construcción de máquina por soldadura	✓
Asistente de limpieza	✓
Bloqueo automático de cinta	
Sistema de alimentación	
Altura de desplazamiento del carro	
Zona de trabajo abatible	

Datos técnicos

Altura de la máquina	2200 mm
Longitud de la máquina	2100 mm
Ancho de la máquina	1100 mm
Peso de la máquina	1200 kg
Potencia instalada	400 V, 14,7 kW, 32 A
Rendimiento	7000 kg/h
Inyecciones	60 mm
Ancho de la cinta	700 mm
Filas de agujas	4
Altura de paso	200 mm
Volumen de inyección	5 - 80 %
Presión	1 - 5 bar



Accesorios



El procesamiento de la carne con sal de cocina y el marinado mediante la salmuera con nitrito se pueden combinar fácilmente en el Original IR 112. Un proceso de limpieza es suficiente para que la salmuera con nitrito desaparezca de la máquina. Así se evita que se formen manchas rojas en alimentos blancos. También sirve para evitar que se mezclen las especias si se utilizan diferentes salmueras especiadas. El resultado siempre será delicioso y estará a la altura de las expectativas.



Gracias al control individual de cada aguja solo se utiliza la salmuera estrictamente necesaria. La salmuera que ya se ha utilizado nunca vuelve al recipiente de la salmuera fresca. Se queda en la máquina y se limpian los residuos con un filtro de rotación. De este modo se evita la contaminación de la salmuera fresca. Además, se evita al máximo el traspaso de gérmenes de pescado a pescado.

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

www.original-ruehle.de