

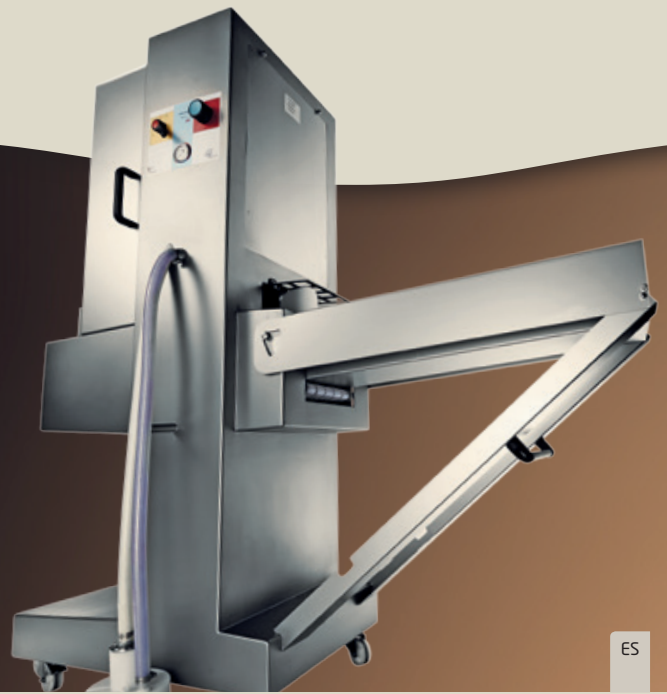
# RÜHLE

Echte Originale.

## Original IR 17

Curado de alta tecnología con  
17 agujas

[www.original-ruehle.de](http://www.original-ruehle.de)



ES

**Hemos reinventado la maquinaria de inyección gracias a más de 35 años de experiencia. Todo sin renunciar a ningún avance tecnológico. Con la Original IR 17, le presentamos una máquina más precisa, más potente y más eficiente con 17 agujas.**

### Control individual de las agujas

En cuanto una aguja toca la superficie de la pieza, abre la inyección de líquido. Si da con un hueso, cierra la inyección con el fin de evitar que se acumule demasiado líquido en un único lugar. Si una aguja atraviesa la carne sin encontrar ningún hueso, seguirá inyectando líquido hasta que vuelva a salir por el lado inferior de la pieza. De este modo se consigue inyectar la salmuera de manera uniforme.



### Una cinta robusta y gran altura de paso

Una altura de paso excepcionalmente alta permite al Original IR 17 inyectar automáticamente incluso en lechones o pavos enteros. El avance de la pieza se consigue mediante una robusta cinta de tela metálica muy ligera y fácil de limpiar. La tela metálica abierta garantiza que la salmuera que gotee se recoge en la máquina, de forma que no se pierda.



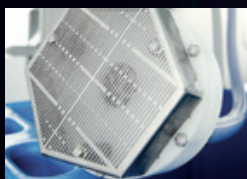
### Asistentes inteligentes

Cuenta con una rampa de alimentación que se puede elevar para utilizar como tolva, en la que solo hay que introducir la carne. En posición horizontal, la rampa sirve como mesa de trabajo en la que se pueden poner cajas. La carne se puede colocar cómodamente en la cinta desde esta mesa. La máquina ha sido diseñada para adaptarse a la altura del carro estándar, y los controles están situados a la altura de trabajo.



### Salmuera perfecta gracias al mezclador de chorro

Un mezclado a chorro consigue en solo un minuto la mezcla de especias perfecta en la salmuera. Distribuye de forma homogénea todas las especias e ingredientes en el agua y los diluye a la perfección. Gracias a un mezclado a chorro más débil se mantiene la mezcla a lo largo de todo el proceso de inyección, de modo que las especias y los ingredientes se distribuyen uniformemente al inyectar la salmuera. Las especias se mantienen en estado de suspensión, facilitando que la carne reciba la condimentación de manera homogénea.



### La omnipotente bomba centrífuga

Diseñada para ser sumergible, esta bomba es un verdadero multitallento no pulsante, autocebante, segura para el funcionamiento en seco y autodrenante hasta la última gota. El sistema de absorción de la rueda de la bomba evita que se formen burbujas en la salmuera, lo que supone una mejora en el líquido. Las agujas reciben toda la presión desde la primera punción en un rango de selección de entre 0,3 bar a 4,2 bar. Es posible ajustar el volumen de inyección desde un 3 % hasta un 80 %.

### Máximo nivel de higiene

Todos los elementos de esta máquina han sido diseñados para una limpieza rápida. Todas las esquinas son de fácil acceso. Existe la higiene incluso allí donde no se ve. Esta máquina de inyección se descarga por completo tras un servicio o limpieza. La máquina se limpia, se seca y se ordena en muy poco tiempo.



# Original IR 17 resumen

## Equipamiento

Control por PC táctil	✓
Sistema de diagnóstico del proceso	
Velocidad de trabajo variable	✓
Agujas de funcionamiento independiente	✓
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	1850 mm
Longitud de la máquina	930 mm
Ancho de la máquina	580 mm
Peso de la máquina	250 kg
Potencia instalada	400 V, 6,1 kW, 16 A
Rendimiento	1500 kg/h
Inyecciones	23 mm
Ancho de la cinta	250 mm
Filas de agujas	2
Altura de paso	280 mm
Volumen de inyección	3 - 60 %
Presión	0,5 - 4,2 bar



## Accesorios



inyector manual



Carro estándar  
(200 l), azul



Una distribución del líquido extraordinariamente precisa aumenta en gran medida la consistencia de la carne. Incluso grandes volúmenes de inyección, de hasta un 80 %, se distribuyen de forma casi imperceptible. Este inyector produce alimentos curados y carnes frescas sin alterar su color. La precisión de la inyección puede mostrar una desviación de un 0,5 % y basta con 3 litros de salmuera para que la máquina funcione.



Gracias al control individual de cada aguja solo se utiliza la salmuera estrictamente necesaria. Así se asegura al máximo la calidad del pescado, ya que no se transfieren gérmenes de una pieza a otra. La precisa distribución del líquido por las distintas partes del pescado garantiza el mismo nivel de calidad y uniformidad incluso si se inyectan volúmenes menores.

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

[www.original-ruehle.de](http://www.original-ruehle.de)