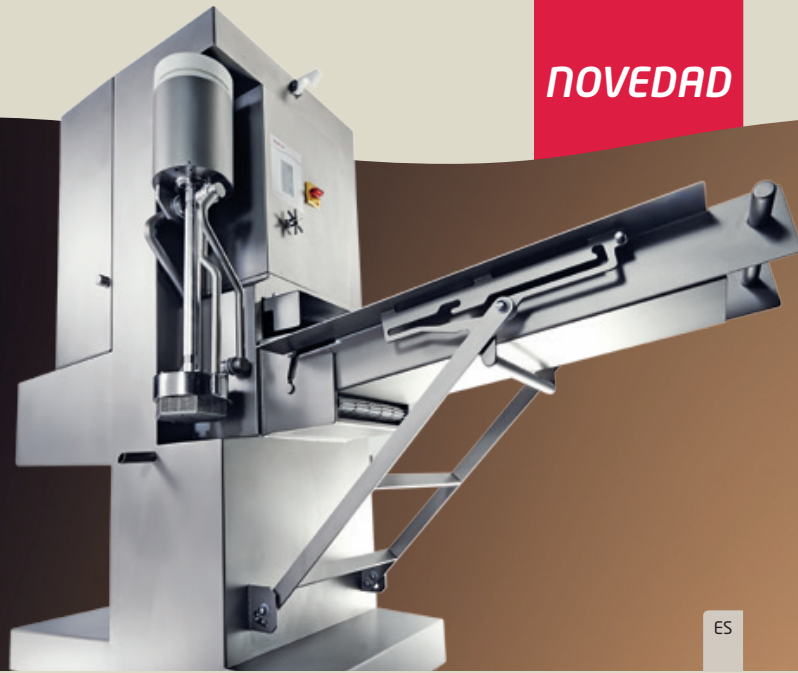


Original IR 29

Curado de alta tecnología con 29 agujas

www.original-ruehle.de



ES

La más innovadora máquina de inyección del mercado ofrece mucho más que otras máquinas disponibles. La Original IR 29 se ha desarrollado en plena época actual, sin tener que renunciar a ninguna de las últimas tecnologías. Le presentamos una máquina más precisa, de una potencia sobresaliente y una eficiencia extraordinaria, con 29 agujas.

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 %.



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.



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.



Salmuera perfecta gracias al mezclador de chorro

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.



Mejor extracción de proteínas gracias al ablandador

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 tendones y se suelta la estructura de los tejidos. Además, se activa la actomiosina, el flexibilizador natural de la carne. El resultado es una carne con una mayor retención de líquido y una consistencia más suave.



Máximo nivel de higiene

Todos los elementos de esta máquina han sido diseñados para una limpieza rápida. Todos los 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 29 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	1885 mm
Longitud de la máquina	1020 mm
Ancho de la máquina	900 mm
Peso de la máquina	273 kg
Potencia instalada	400 V, 6,1 kW, 16 A
Rendimiento	3000 kg/h
Inyecciones	40 mm
Ancho de la cinta	345 mm
Filas de agujas	2
Altura de paso	280
Volumen de inyección	3 - 70 %
Presión	0,3 - 4,2 bar



Accesorios



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