

# RÜHLE

Echte Originale.

## Original IR 56

Cómoda inteligencia de curado con 56 agujas

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



ES

**Las 56 agujas ofrecen un rendimiento de hasta 5000 kg de inyección a la hora. Una superficie de 350 mm garantiza un trabajo cómodo. Un innovador concepto de máquina con resultados que no solo ahorran mucho tiempo, sino que mejoran notablemente cualquier criterio de calidad.**



### 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 56 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 se 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 por elevador

En este caso, no es necesario elevar las cajas del suelo hasta la cinta. Cuenta con un elevador que recoge un carro con capacidad para cinco cajas, que coloca después en la cinta una por una. Esta ayuda contribuye a mantener una espalda sana y hace un trabajo más eficiente.



### 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 56 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	2022 mm
Longitud de la máquina	1600 mm
Ancho de la máquina	750 mm
Peso de la máquina	750 kg
Potencia instalada	400 V, 8,7 kW, 16 A
Rendimiento	5000 kg/h
Inyecciones	60 mm
Ancho de la cinta	350 mm
Filas de agujas	4
Altura de paso	200 mm
Volumen de inyección	5 - 80 %
Presión	1 - 5 bar



## Accesorios



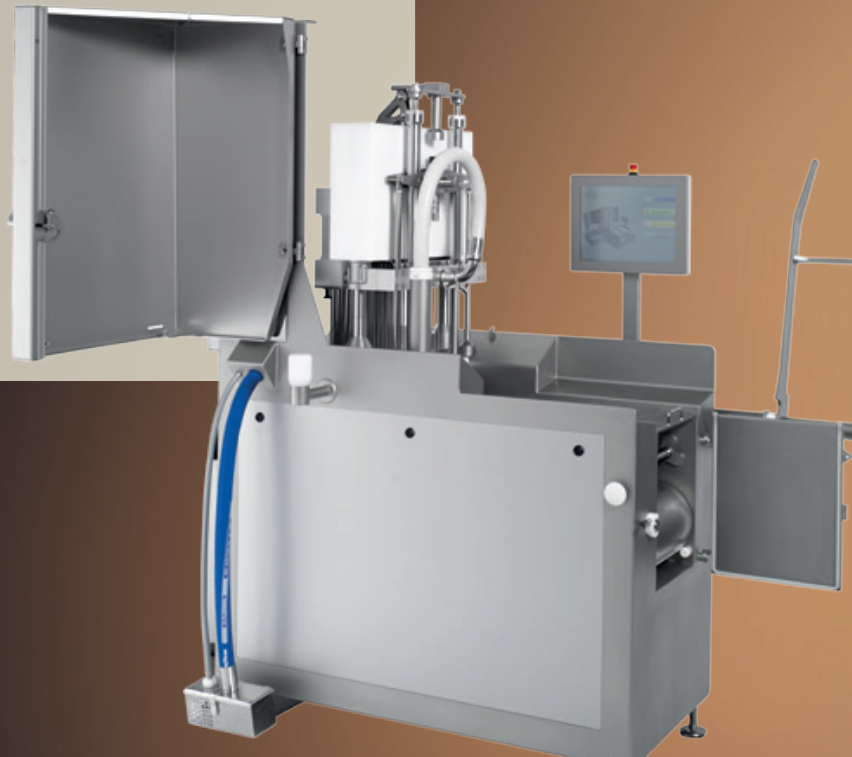
Equipamiento para pescador



Tenderizador



Carro estándar (200 l), azul



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