

# RÜHLE

Echte Originale.

## Original KR 1

Porciones más rápidas,  
más frescas y más fáciles

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



Con 200 cortes por minuto se cortan y se porcionado chuletas, roulades, cordon bleu o escalopes en porciones precisas. Es posible cortar incluso trozos de carne con huesos duros en trozos de entre 3 y 32 mm de grosor.

### Transporte mecánico preciso

El sistema mecánico de transporte automático traslada la pieza con precisión milimétrica hasta colocarla bajo la cuchilla. Esta técnica es particularmente precisa, repetible y duradera. Con solo pulsar un botón, el émbolo presiona la pieza antes de que se inicie el proceso de corte. Así se ahorra mucho tiempo.



### Botón de control

El control semiautomático mediante el teclado es altamente intuitivo. Es muy fácil de manejar. Solo hay que pulsar el botón dos veces y girar velocidad de avance una vez para que la máquina se ponga en funcionamiento.



### En la cuchilla está la clave

Es posible cortar de manera uniforme estructuras de carne con muchos tendones gracias a su potencia y al corte alargado que realiza la hoja. La cuchilla serrada sirve para cortar hueso sin que se formen astillas. Si se necesita más velocidad, se puede usar doble cuchilla.



### Mejor transporte con chapa de acero grabada

Para que la pieza de corte se pueda deslizar con la menor fricción posible hasta la cuchilla, la zona de trabajo se compone de chapa de acero grabada. Así se mantiene la forma natural de la pieza de carne y los grosores de los cortes son uniformes.



### Fijación segura

Un movimiento es suficiente para fijar la pieza mediante la garra de fijación. Un cierre permite que la garra de fijación se introduzca fácilmente en la carne. Funciona a la perfección con cualquier tipo de carne. Su construcción compacta garantiza unos restos mínimos.

### Higiénica y fácil de transportar

La estructura soldada de la máquina ofrece unas características higiénicas que facilitan la limpieza al máximo. En solo tres maniobras se retiran todos los elementos flexibles, y se vuelven a montar con la misma rapidez. Gracias a las robustas ruedas de transporte, la máquina se mueve fácilmente en todas direcciones.



# Original KR 1 resumen

## Equipamiento

Control por PC táctil	
Cuchillas de ondulación	
Cuchilla separadora	
Mesa de trabajo abatible	
Barra inclinada	
Compartimento inclinado	✓
Compresión previa lateral	✓
Estabilizadores de pieza de corte	
Depósito de herramientas	
Compresión previa sensible a la presión	
Rejillas de corte múltiples almacenadas en rodillos	
Ajuste sin escalonamiento del avance 1-32	
Sistema de accionamiento mecánico	✓
Sistema de presurizado mecánico	
Dispositivo de elevación para cajas Eurobox	
Asistente de elevación automático	
Chasis de pie único	
Garaje para carros estándar	

## Datos técnicos

Altura de la máquina	1250 mm
Longitud de la máquina	1920 mm
Ancho de la máquina	750 mm
Peso de la máquina	240 kg
Potencia instalada	400 V, 2,4 kW, 16 A
Altura de paso/del compartimento	230 mm
Largo del compartimento	750 mm
Ancho de paso/del compartimento	210 mm
Longitudes de corte	3 - 32 mm
Cortes	200 p/min
Temperatura de corte	-4°C - +80°C
Altura del carro estándar	200 l



Con un compartimento de 210 x 230 mm se pueden cortar incluso trozos de carne grandes. Se puede cortar cualquier tipo de filete o chuleta. El aspecto del corte siempre es de primera calidad, ya sea grande o pequeño, con hueso o sin hueso.



El salmón, entre otros tipos de pescado, puede trocearse en porciones uniformes. La máquina mantiene en todo momento la calidad del corte, a pesar de las espinas y los huesos.



Los bloques de queso duro se pueden dividir en porciones precisas. Para ello, dispone de una cuchilla de muy baja fricción que consigue unos cortes limpios y uniformes en todas las lonchas, incluso en funcionamiento continuo.



Tanto para la temporada de barbacoa como para la alimentación habitual se requieren trozos cortados de forma precisa, porque los tiempos de cocido y fritura deben ser los mismos para todos. Esta máquina puede cortar rápidamente grandes cantidades de carne.

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)