

RÜHLE

Echte Originale.

Mezcladora Original MKR 300

Mezcla, masaje y marinado de alta calidad con 1 carro

www.original-ruehle.de



ES

Equipada con un sistema de carga rápida, la Original MKR 300 admite un volumen de 300 l o 220 kg de ingredientes para mezcla. Con un equipo perfecto para refrigeración y vacío, cuenta con varias velocidades de pala para conseguir unos resultados óptimos. El secreto de su éxito está en su tecnología de control, perfeccionada gracias a décadas de experiencia.

Mezclar y amasar

El contenedor se puede ajustar en distintos ángulos. El gran diámetro del contenedor permite que el ingrediente gire bien. La velocidad de rotación de las palas mezcladoras puede variar entre 1 y 25 revoluciones por minuto. Una de las palas tiene una superficie lisa para el raspado de la superficie del tanque para mantenerlo limpio.



Un trabajo duro y una recogida perfecta

El contorno exterior de la pala mezcladora está diseñado para un funcionamiento suave que respeta los materiales delicados. La eficiencia es total gracias a la paleta recogedora que la rodea, ya que mantiene completamente limpias todas las superficies del contenedor. De este modo, nada queda sin procesar.



Regulación precisa de la temperatura

La potente unidad de refrigeración conduce el refrigerante directamente al contenedor, que cuenta con un aislamiento completo. Así la temperatura se ajusta de forma precisa e inmediata, sean cuales sean los requisitos en ese momento. Si es necesario, el refrigerante también puede emplearse como bomba de calor hasta un máximo de 80 °C.

Alimentación integrada

La tapa del contenedor y el contenedor se pueden mover de forma automática o mediante un botón. El sistema de alimentación diseñado para un carro estándar de 200 l está integrado. De este modo, el equipo se carga en pocos segundos y se vuelve a vaciar en un minuto como máximo. La variación de la posición del contenedor durante la ejecución del programa proporciona siempre la intensidad de trabajo necesaria.



Inteligencia fácil de manejar

Se pueden manejar doce parámetros en cualquier momento de cientos de fases de trabajo. El sistema de introducción de recetas resulta muy intuitivo, y facilita mucho el trabajo diario gracias a una pantalla de control reducida. Todo ello es posible mediante un software perfecto y un hardware fiable.



Sistema de aspiración de líquidos

Muchas aplicaciones obtienen mejores resultados cuando las especias líquidas no se añaden todas a la vez, sino en varias etapas. Con este fin, dispone de una válvula de aspiración que conduce siempre la cantidad necesaria de líquido durante el proceso mediante control automático o manual.

Original MKR 300 resumen

Equipamiento

Control por PC táctil	✓
Control por tablet	
Aislamiento del contenedor 100 %	✓
Tapa motorizada	✓
Tapa rotatoria	✓
Rotación del contenedor	✓
Sistema de refrigeración directa	✓
Canal de ventilación de acero inoxidable, refrigerado	✓
Sistema de esterilización (90 %)	✓
Sistema de alimentación	✓
Pala de mezcla contrarrotante	
Fijación de pala tipo bayoneta	✓
Fijación rápida de las palas	
Montaje de clic de pala recogedora	
Montaje a presión de pala recogedora	✓

Datos técnicos

Altura de la máquina	2100 - 2600 mm
Longitud de la máquina	1380 - 1800 mm
Ancho de la máquina	1900 mm
Peso de la máquina	1100 kg
Potencia instalada	400 V, 4,2 kW, 16 A
Capacidad	220 l
Tamaño del contenedor	300 l
Refrigerante	R 404
Funcionamiento de pala continuo	0 - 25 rpm
Sistema de alto vacío	0 - 95 %



Accesorios



Pala de cuña



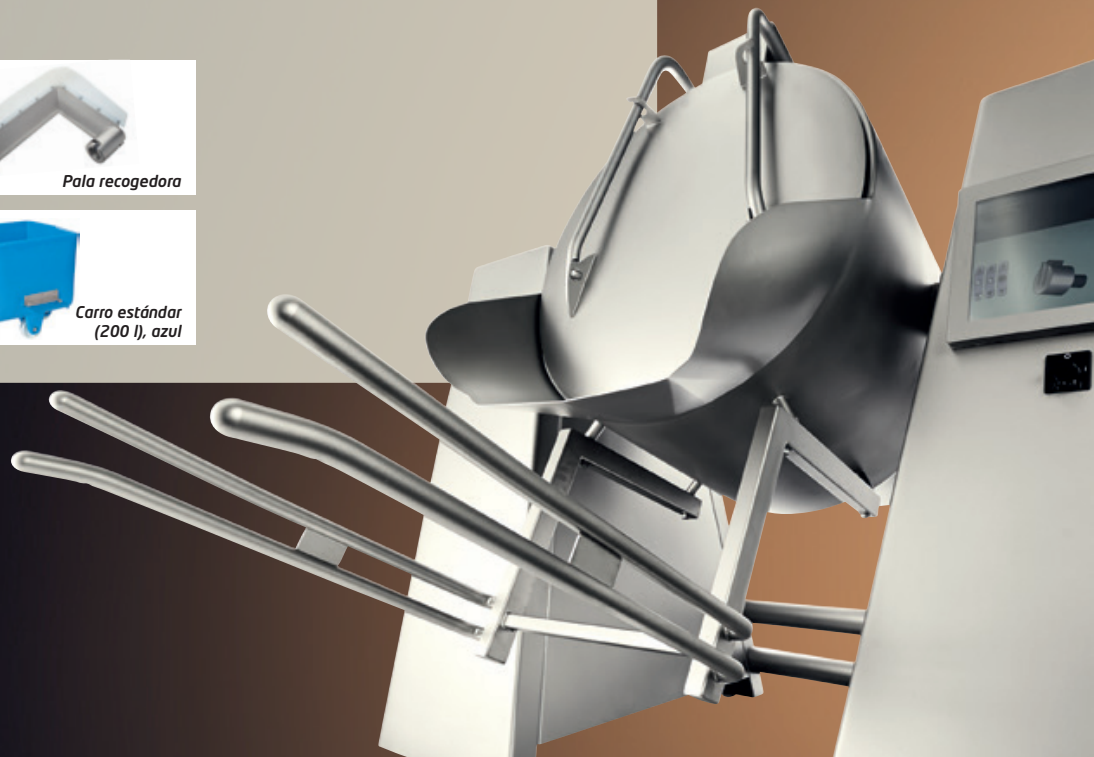
Pala recogedora



Sistema de aspiración de líquidos



Carro estándar (200 l), azul



El mezclado y el marinado requieren un proceso de trabajo particularmente delicado, porque los filetes y otros trozos de carne se pueden romper con facilidad. Con esta máquina se marina de forma delicada pero muy eficaz. Además, mediante la refrigeración y el vacío, la carne obtiene un efecto similar al del masaje. El marinado se reparte uniformemente y la carne se vuelve jugosa y tierna.



Ya se trate de marinado húmedo o seco, de filetes o dados de pescado, tanto el marinado como el especiado se reparten de forma homogénea. Las palas mezcladoras trabajan con mucho cuidado con los trozos de pescado delicados y evitan que se deshagan. El proceso de mezcla es más eficaz con menos movimiento gracias a la refrigeración y al vacío. Además, se ahorra una gran cantidad de especias.



Los ensaladas de calidad excelente necesitan una distribución homogénea en todo el lote. Es necesario tratar los ingredientes de forma intensiva pero delicada. La Original MKR 300 consigue ambas a la perfección en todas las ensaladas imaginables. Dado que los procesos de mezcla duran apenas pocos minutos, la Original MKR 300 se carga en tan solo unos segundos.



En el caso de la preparación de bolsas de muesli, la distribución de los ingredientes es fundamental. Diferentes ingredientes con pesos y tamaños diversos deben mezclarse de tal manera que el consumidor los encuentre siempre en la misma combinación en su cuchara. La Original MKR 300 lo consigue en pocos minutos manteniendo la calidad en todo momento y cumpliendo unos estándares de higiene óptimos.



La distribución homogénea del especiado reduce el consumo de especias. Durante un proceso de mezcla de la Original MKR 300 se ahorra hasta un 50 % de las especias que se necesitan habitualmente. Los espaguetis enredados, las cavidades de los macarrones, de difícil acceso, y la consistencia pegajosa del risotto no suponen ningún problema. Las especias y el marinado llegan a todas partes con la Original MKR 300.



Da igual si es una macedonia o un salpicón: la fruta siempre es un desafío para una mezcla. Los trozos de fruta son particularmente sensibles a la presión, y dependiendo de la forma y el peso dan lugar a unas mezclas completamente diferentes. La suave pala de mezcla permite que la fruta gire más de lo que se mueve la propia pala. De este modo se consigue una distribución homogénea sin que se estropeen los trozos de fruta.



Las verduras son extremadamente sensibles. El especiado de cogollos de brócoli y coliflor es uno de los grandes retos, pero gracias a la Original MKR 300 se consiguen estas mezclas con un especiado simultáneo y homogéneo sin dañar los cogollos. No se acumulan especiosos excesivos gracias al sistema de recogida de la técnica de mezcla.

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

www.original-ruehle.de