

RÜHLE

Echte Originale.

Mezcladora Original MPR 150

Equipo básico para mezclas, los masajes y los marinados

www.original-ruehle.de



ES

En la superficie de un europalet, la Original MPR 150 admite un volumen de 150 l o 110 kg de ingredientes para mezcla. Con un equipo ideal para refrigeración y vaciado, cuenta con varias velocidades de pala para conseguir unas mezclas perfectas. El secreto de su éxito está en su tecnología de control.

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 50 revoluciones por minuto. Otra pala lisa se encarga del resto gracias a su gran superficie recogedora.



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 pala recogedora que la rodea, ya que mantiene completamente limpias todas las superficies del contenedor. De este modo, nada queda sin procesar.



Inteligencia flexible

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.



Máquina de posición precisa

Con una tapa de contenedor semiautomática y una rotación de contenedor totalmente automática, el programa de la mezcla puede cambiar la posición del contenedor en un proceso autónomo. Así se ajusta a la perfección la intensidad del movimiento a los ingredientes que se estén mezclando. La carga y el vaciado resultan muy sencillos gracias a estos asistentes automáticos.



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.

Vaciado completo y sencillo

El espacio bajo el contenedor está preparado para que se puedan apilar cajas Eurobox de cualquier tamaño. También es posible colocar un carro estándar de 200 l en este espacio. Con la posición ajustada y la tapa abierta, nada se caerá por fuera. La pala recogedora, que gira al mismo tiempo, garantiza que el producto se retira por completo.



Original MPR 150 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	1700 - 2100 mm
Longitud de la máquina	800 - 1000 mm
Ancho de la máquina	1200 mm
Peso de la máquina	650 kg
Potencia instalada	400 V, 3 kW, 16 A
Capacidad	110 l
Tamaño del contenedor	150 l
Refrigerante	R 404
Chasis	4 rodillos
Funcionamiento de pala continuo	0 - 50 rpm
Sistema de alto vacío	0 - 90 %





Accesorios





 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 MPR 150 consigue ambas a la perfección en todas las ensaladas imaginables. Dado que los procesos de mezcla duran apenas pocos minutos, la Original MPR 150 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 MPR 150 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 MPR 150 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 MPR 150.

 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 MPR 150 se consiguen estas mezclas con un especiado simultáneo y homogéneo sin dañar los cogollos. No se acumulan especiados 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 523850

www.original-ruehle.de