

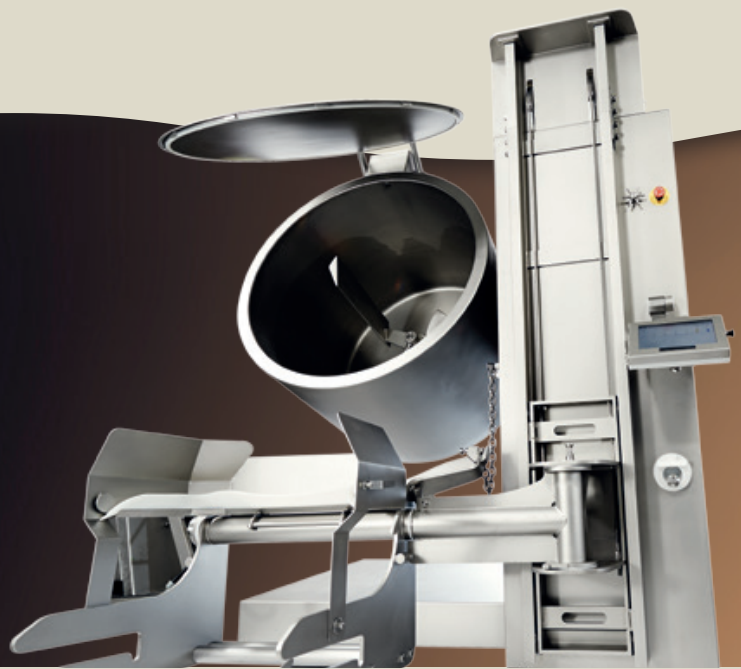
RÜHLE

Echte Originale.

Mezcladora Original MPR 400

Mezcla, masaje y marinado por WLAN

www.original-ruehle.de



ES

Dos palas mezcladoras independientes, un sistema de alimentación y un contenedor de 400 l procesan hasta 300 kg de ingredientes de forma eficiente, rápida e increíblemente uniforme. Además, la refrigeración, el vacío y las diferentes velocidades de las palas garantizan un resultado perfecto. El secreto de su éxito está en su tecnología de control, perfeccionada gracias a décadas de experiencia.

Dos brazos que pueden rotar en el mismo sentido o en sentidos

El contenedor se puede ajustar en distintos ángulos. El gran diámetro del contenedor permite que la carne rote bien. La velocidad de rotación de las palas mezcladoras puede variar entre 1 y 30 revoluciones por minuto, dotando a las palas de infinitas posibilidades. El sistema de doble pala procesa la carne sin dejar zonas muertas, de manera uniforme y delicada.



Pala con sistema de raspado que mantiene limpias las paredes del contenedor

El contorno exterior de la pala mezcladora está diseñado para un funcionamiento suave que respeta las materias primas delicadas. La eficiencia es total gracias a la lámina recogedora que la bordea y que mantiene completamente limpias todas las superficies del contenedor. De este modo, nada queda sin procesar y se eliminan las mermas.



Conectada con el mundo con control por tablet

La Original MPR 400 se puede controlar desde cualquier smartphone o tablet. El sistema de introducción de recetas resulta muy intuitivo, y facilita mucho el trabajo diario gracias a una superficie de control reducida. Los datos se guardan de forma segura en una nube, que se puede cargar cada vez, al igual que la app de control.



Sistema de vacío regulable

Una tubería de suministro instalada directamente dentro de la chaqueta de enfriamiento del contenedor asegura que solo aire frío entre al tambor. Como resultado de esto la aireación frecuente no tiene efecto sobre la temperatura del contenedor.



Regulación de temperatura precisa

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 para un carro estándar de 200 l está integrado. De este modo, 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.



Original MPR 400 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	1780 - 2900 mm
Longitud de la máquina	1850 mm
Ancho de la máquina	2200 mm
Peso de la máquina	1500 kg
Potencia instalada	400 V, 12,6 kW, 32 A
Capacidad	300 l
Tamaño del contenedor	400 l
Refrigerante	R 404
Funcionamiento de pala continuo	0 - 25 rpm
Sistema de alto vacío	0 - 95 %





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 400 consigue ambas a la perfección en todas las ensaladas imaginables. Dado que los procesos de mezcla duran apenas pocos minutos, la Original MPR 400 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 400 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 400 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 400.

 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 400 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 5238500

www.original-ruehle.de