

RÜHLE

Echte Originale.

Masajeadora Original MPR 220

Masaje y marinado en poco espacio

www.original-ruehle.de



ES

En la superficie de un europalet, la Original MPR 220 admite un volumen de 220 l o 160 kg de carne. Con un equipo perfecto para refrigeración y vaciado, cuenta con varias velocidades de pala para conseguir unos resultados óptimos. El secreto de su éxito está en su sofisticada tecnología de control, perfeccionada gracias a décadas de experiencia.

Masaje intenso pero delicado

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 de masaje puede variar entre 1 y 50 revoluciones por minuto. Otra pala lisa se encarga del resto gracias a su gran superficie recogedora.



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 superficie de control reducida. Todo ello es posible mediante un software perfecto y un hardware fiable.



Un trabajo delicado 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.



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.

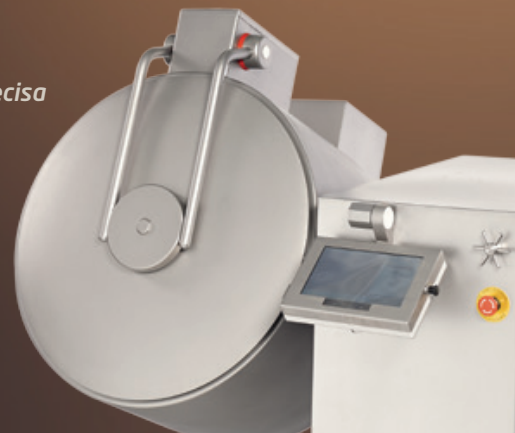


Vaciado completo y sencillo

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. Si la posición del contenedor de ajusta o se abre la tapa, nada se caerá por fuera. La pala recogedora, que gira al mismo tiempo, garantiza que el producto se retire por completo.

Máquina de posición precisa

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



Original MPR 220 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	700 kg
Potencia instalada	400 V, 3 kW, 16 A
Capacidad	160 l
Tamaño del contenedor	220 l
Refrigerante	R 404
Chasis	4 rodillos
Funcionamiento de pala continuo	0 - 50 rpm
Sistema de alto vacío	0 - 95 %



Accesorios



Pala de cuña



Pala recogedora



Pala doble



Carro estándar (200 l), azul



El masaje en contenedor vertical y la pala rotatoria interior ofrece ventajas definitivas: La carne se mueve de manera uniforme, se puede procesar a muy bajas temperaturas y no sufre pérdidas de proteína en las paredes del contenedor. La Original MPR 220 produce calidad máxima con cualquier cantidad de ingrediente.



Si se mueve con demasiada intensidad, el pescado puede sufrir daños rápidamente. Por lo tanto, es muy difícil obtener una buena retención de agua, ya que necesitaría mucho movimiento. Sin embargo, unas condiciones de temperatura y presión perfectas pueden sustituir el movimiento y contribuir a la obtención de un pescado exquisito y jugoso en combinación con una pala que trabaja con delicadeza.



En los servicios de comida o en las cocinas industriales, los productos cárnicos a menudo se preparan con antelación para utilizarlos más adelante. Esto suele implicar un tiempo más largo de reposo en el expositor. Este proceso estropea considerablemente la calidad de la carne. Gracias a un breve proceso de masaje, la pérdida de calidad puede evitarse e incluso revertirse.



Las verduras, sobre todo las de hoja, tienen puntos de cocción y consistencias muy diversas. Las fibras de la col blanca son muy duras y, por ello, poco adecuadas para el consumo. Un breve proceso de masaje equilibra esas diferencias. Un buen control del vacío consigue que las partes más duras adquieran la consistencia de las partes más blandas naturalmente.