

RÜHLE

Echte Originale.

Original SR 2 Turbo

Corte preciso hasta 3000 kg/h

www.original-ruehle.de

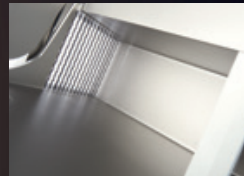


ES

Esta máquina semiautomática de gran rendimiento es capaz de producir hasta 3000 kg de dados, tiras o porciones por hora. Esto no se debe únicamente al gran tamaño de la bandeja ni a la rapidez de funcionamiento, sino a los elementos de control que sirven para ahorrar tiempo evitando períodos de inproductividad.

Alimentación por botón

Los lotes de cajas se sitúan en la horquilla de alimentación y se transportan automáticamente, caja por caja, a la altura de trabajo. Si se vacía una caja, con solo tocar un botón se puede enviar la siguiente, lo que ahorra tiempo y energía.



Compactado en el compartimento

Antes de realizar el corte, se llena el compartimento. La pieza colocada en el compartimento se comprime desde la parte superior del compartimento, consiguiendo que se compacte igual por todos los lados. Una vez se cierra el compartimento, una función de compresión previa ajustable a pequeña escala empuja el émbolo sobre la pieza para que este forme un bloque de corte. A partir de esta forma se consiguen los dados más bonitos.



Cambio en 10 segundos

Se abre la puerta, se retira la rejilla, se introduce la siguiente rejilla y ya está todo listo para continuar con el siguiente tamaño de corte. Más fácil y más rápido, imposible. Su sencillo manejo hace que sea muy fácil para el operario cortar algo rápidamente. Para ello no es necesario retirar la cuchilla, y todas las rejillas que no se estén utilizando se pueden guardar de forma segura en el compartimento correspondiente.

Rejillas versátiles

Una rejilla se compone de hasta tres partes que se pueden combinar para formar rápidamente otros tamaños de rejilla. De este modo se consiguen 13 tamaños distintos con un solo marco de rejilla y siete rejillas de corte. Las rejillas se almacenan en rodamientos, de modo que son fácilmente accesibles. Los restos de alimentos que quedan al finalizar el corte se pueden retirar muy fácilmente.



Sujeción para cortar

Cuando la pieza es más pequeña que la sección transversal del compartimento, la compresión previa no resulta útil, dado que así no se puede sujetar el producto de manera estable. En este caso, se puede utilizar un compartimento inclinado, que mantiene el producto estable creando una forma de V en dos laterales. Solo así se pueden cortar chuletas o porciones.



Excelente cuchilla aserrada da

Si se extrae la hoja de la cuchilla aserrada en línea recta, se obtiene un cuchillo el doble de largo. Esta es la razón por la que la mitad del movimiento es suficiente para obtener unos resultados de corte exquisitos. Menos movimiento significa menos fricción, y menos fricción significa menos calentamiento y un corte más preciso.



Original SR 2 Turbo resumen

Equipamiento

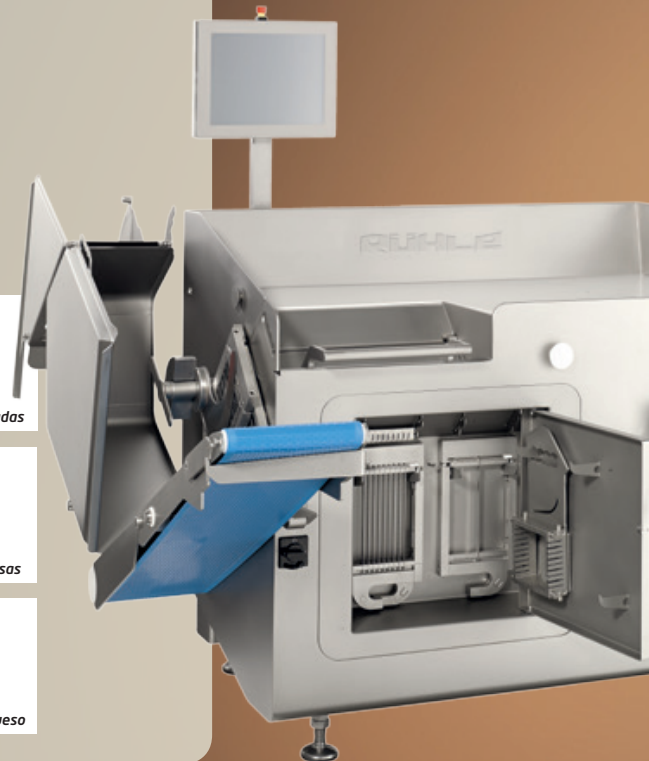
Control por PC táctil	✓
Cuchillas de aserrada ción	✓
Cuchilla separadora	
Mesa de trabajo abatible	
Barra inclinada	
Compartimento inclinado	✓
Compresión previa lateral	✓
Estabilizadores de pieza de corte	✓
Depósito de herramientas	✓
Compresión previa sensible a la presión	✓
Rejillas de corte múltiples almacenadas en rodillos	✓
Ajuste del avance sin escalonamiento 1-32	✓
Sistema de accionamiento mecánico	
Sistema de presión 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	1300 mm
Longitud de la máquina	1550 mm
Ancho de la máquina	900 - 1400 mm
Peso de la máquina	700 kg
Potencia instalada	400 V, 2,1 kW, 16 A
Rendimiento	máx. 3000 kg
Altura de paso/del compartimento	120 mm
Largo del compartimento	500 mm
Ancho de paso/del compartimento	120 mm
Longitudes de corte	0,5 - 32 mm
Cortes	160/320 p/min
Temperatura de corte	-5°C - +80°C
Tamaños de rejilla estándar	5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60





Accesorios





 Se pueden cortar dados, tiras o lonchas en diferentes tamaños. Es importante tener en cuenta en todo momento que los tamaños de 3 mm³ producen un rendimiento de 500 kg; los dados de unos 30 mm³, de hasta 3000 kg.


 A partir de una temperatura de -3 °C se puede cortar todo tipo de pescado en esta máquina. La máquina puede cortar espinas gruesas sin perjudicar el aspecto del corte. El pescado cocinado casi no se deshace gracias a la delicadeza del proceso de corte.

 Las ensaladas preparadas son un gran mercado en expansión con muchas variantes diferentes. Esta máquina se adapta a cualquier ensalada posible, incluso a las ensaladas de ternera, de fiambre o de patata. Puede cortarlo prácticamente todo.

 Los quesos más blandos, como el feta o el mozzarella, se cortan con más cuidado para que no se deshagan los dados. Los quesos más duros se cortan mediante un proceso de más presión pero menos fricción, para que todos los dados presenten el mismo aspecto.

 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. Además de dados y tiras, también se pueden cortar filetes, bistecs o roulades enteros.

 Un juego completo de rejillas especiales permite adaptarse a cualquier requisito de corte. Se pueden cortar plátanos en rodajas, piñas en forma de trapecio o frutas tropicales duras en dados pequeños. Se puede cortar incluso fruta seca, en condiciones específicas.

 En concreto, las hortalizas más duras, como el apio, las zanahorias o las patatas crudas son un reto extraordinario para nuestra máquina. En esos casos, la técnica de compresión previa y las rejillas son más necesarias que nunca. En el caso de las verduras cocidas, que se deshacen con facilidad, reciben en esta máquina el tratamiento adecuado por su delicadeza.

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

www.original-ruehle.de