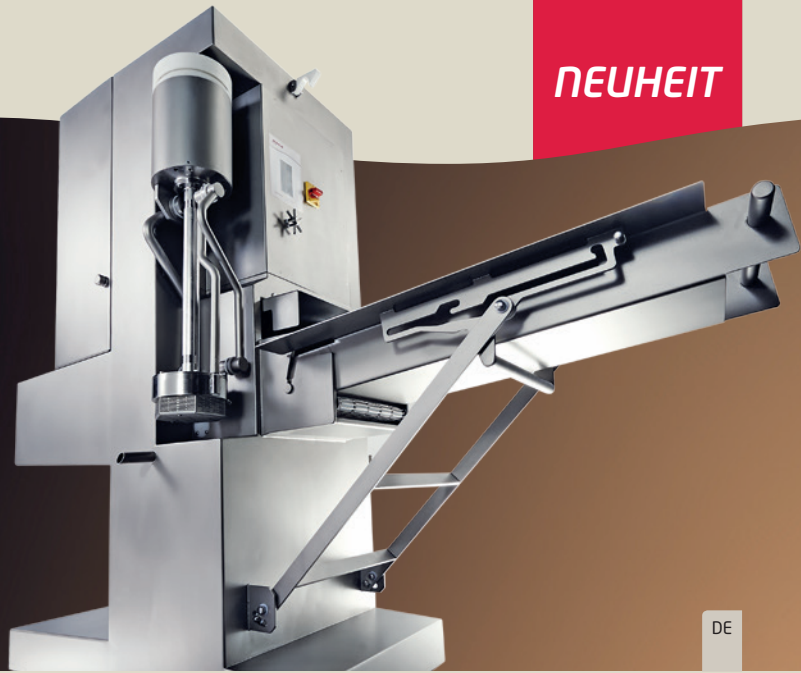


## Original IR 29

HighTech-Pökeln mit 29 Nadeln

[www.original-ruehle.de](http://www.original-ruehle.de)



DE

Der neartigste Pökelausomat am Markt hat vieles zu bieten, was andere Maschinen nicht zu bieten haben. Die Original IR 29 ist mitten in unsere Zeit hineinentwickelt, ohne Kompromisse mit alten Technologien eingehen zu müssen. Hier präsentieren wir Ihnen eine präzisere, eine überaus leistungsstarke und eine außerordentlich effiziente Maschine mit 29 Nadeln.

### Die Kreiselpumpe, die alles kann

Als Tauchpumpe konstruiert, wird dieser Pumpentyp zum wahren Alleskönner. Die Pumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend, trockenlaufsicher und bis zum letzten Tropfen selbstentleerend. Eine Schlüfgeometrie des Pumpenrades entzieht der Lake jede Art von Luftblasen und macht sie damit besser. An den Nadeln liegt somit schon vom ersten Einstich der volle Druck im Wahlbereich 0,3 bar bis 4,2 bar an. Genau so werden genaue Einspritzmengen von 3 % bis 70 % möglich.



### Pfiffige Bedienungshilfen

Eine Beschickungsrampe wird zu einem Trichter hochgestellt, in den das Fleisch einfach hinein geschüttet wird. In einer flachen Position wird diese Rampe zum Arbeitstisch, auf dem Kisten abgestellt werden können. Von diesem Tisch aus kann das Fleisch komfortabel auf das Band gelegt werden. Um die Maschine herum herrscht überall Normwaghöhe und die Bedienelemente sitzen griffbereit auf Arbeitshöhe.



### Einzel gesteuerte Nadeln

Sobald eine Nadel auf die Fleischoberfläche trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Flüssigkeit an eine Stelle gelangt. Wenn eine Nadel das Fleisch ohne einen Knochenwiderstand durchsticht, injiziert sie so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Damit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an.



### Perfekte Lake dank Strahlmischer

Ein intensiver Mischstrahl durchmischt in nur einer Minute eine perfekte Gewürzlake. Er verteilt alle Gewürze und Zutaten gleichmäßig im Wasser und löst sie darin perfekt auf. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang, wodurch alle Gewürze und Zutaten über den ganzen Pökelprozess hinweg gleichmäßig verteilt bleiben. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.



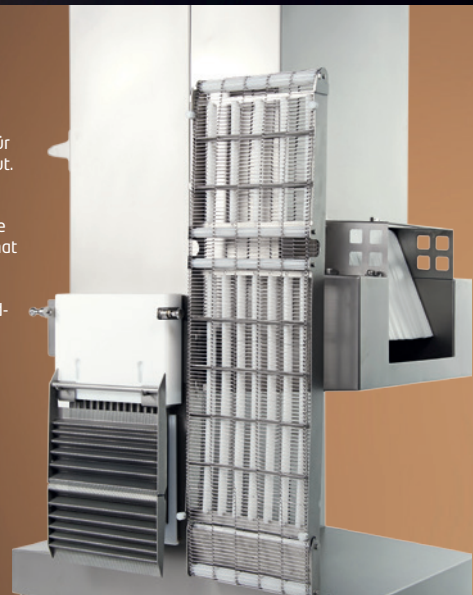
### Besserer Eiweißaufschluss durch Softer

Feine Winkelmesser schneiden chirurgisch präzise durch das ganze Fleischstück hindurch. Eine Abfederung der Winkelmesser ermöglicht überdies das Bearbeiten knochenhaltiger Fleischstücke. Die Sehnenstruktur wird durchgeschnitten und die Gewebestruktur wird gelockert, der fleischeigene Weichmacher Aktomyosin aktiviert. Resultat ist ein Fleisch mit höherer Flüssigkeitsbindung und zarterer Konsistenz.



### Hygiene auf höchstem Niveau

Alles an dieser Maschine ist für eine schnelle Reinigung gebaut. Nirgends findet man schwer zugängliche Ecken. Hygiene herrscht auch dort, wo man sie nicht sieht. Dieser Pökelausomat läuft nach dem Arbeiten oder dem Reinigen restlos leer. Die Original IR 29 ist in Rekordzeit gereinigt, getrocknet und platzsparend verräumt.



# Original IR 29 im Überblick

## Ausstattung

Touch PC-Steuerung	✓
Ablauf-Diagnosesystem	✓
Variable Arbeitsgeschwindigkeiten	✓
Einzelnadelsteuerung	
XXL-Impellerpumpe aus Edelstahl	
Kreiselpumpe	✓
Softer	✓
Edelstahlband mit Griffstegen	✓
Verschweißte Maschinenkonstruktion	✓
Reinigungsassistent	
Automatische Bandverriegelung	
Beschickungssystem	✓
Normwagen-Unterfahrhöhe	✓
Aufklappbarer Arbeitsbereich	✓

## Technische Daten

Maschinenhöhe	1.885 mm
Maschinenlänge	1.020 mm
Maschinenbreite	900 mm
Maschinengewicht	273 kg
Anschlusswert	400 V, 6,1 kW, 16 A
Arbeitsleistung	3.000 kg/h
Einstichhäufigkeit	40 mm
Bandbreite	345 mm
Nadelreihen	2
Durchlasshöhe	280
Einspritzmenge	3 - 70 %
Arbeitsdruck	0,3 - 4,2 bar



## Zubehör



Normwagen  
(200 l), blau



Eine außergewöhnlich präzise Flüssigkeitsverteilung verbessert die Bindeeigenschaft im Fleisch erheblich. Selbst hohe Einspritzmengen von bis zu 70 % werden nahezu unsichtbar verteilt. Die Original IR 29 produziert Pökelfleisch und gleichzeitig Frischfleisch ohne Farbfehler. Die Einspritzpräzision liegt bei 0,5 % Abweichung und bereits 3 Liter Lake genügen, um mit der Maschine arbeiten zu können.



Durch die einzeln gesteuerten Nadeln ist nur so viel Lake im Umlauf wie unbedingt notwendig. Das sichert die Fischqualität auf besondere Weise, da Keime kaum von einem Fisch zum anderen getragen werden. Durch die präzise Verteilung von Flüssigkeit an jeder Stelle des Fisches bleibt die Qualität auch bei niedrigen Einspritzmengen durch und durch gleichmäßig.

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

[www.original-ruehle.de](http://www.original-ruehle.de)