

RÜHLE

Echte Originale.

Original MPR 220

Platzsparendes Mischen, Tumbeln
und Marinieren

www.original-ruehle.de



DE

Auf der Stellfläche einer Europalette kann die Original MPR 220 mit einem Behältervolumen von 220 l etwa 160 kg Mischgüter aufnehmen. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten ideal ausgestattet, um perfekte Mischungen zu erzielen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik.

Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 1 bis 50 U/min können die Wirkung der Mischarme variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, nur mit seiner großen Angriffsfläche.



Hart arbeiten und perfekt abstreifen

Die Außenkontur des Mischarms ist so ausgelegt, dass dieser sehr schonend arbeitet und empfindliche Materialien sanft behandelt. Effizient wird er durch einen umlaufenden Abstreifer, der alle Behälterflächen perfekt frei hält. So bleibt alles im Arbeitsprozess und nichts geht unbearbeitet verloren.



Flexible Intelligenz

Zwölf Parameter werden hier in hunderten von Arbeitsphasen leicht bedienbar gemacht. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. All das wird durch perfekte Software und eine zuverlässige Hardware möglich.



Immer in der richtigen Maschinenposition

Mit halbautomatischem Behälterdeckel und vollautomatischer Behälterschwenkung kann das Mischrezept im vollautomatischen Prozess ganz von alleine die Behälterstellung wechseln. Damit wird die Bewegungsintensität auf das Mischgut perfekt angepasst. Das Füllen und Entleeren wird mit diesen automatischen Hilfen kinderleicht.



Präzise Temperaturregelung

Das leistungsstarke Kühlaggregat führt das Kühlmittel direkt an den perfekt gedämmten Arbeitsbehälter. So wird blitzschnell die Temperatur geregelt und präzise auf alle Temperaturbedürfnisse eingestellt. Auf Wunsch kann das Kühlaggregat auch als Wärmepumpe betrieben werden und als Heizung bis zu 80°C Wärme bereitstellen.

Restlos und komfortabel entleeren

Unter dem Arbeitsbehälter ist so viel Platz vorgesehen, dass alle Größen von Eurokisten gestapelt werden können. Auch ein 200 l-Normwagen findet dort komfortabel Platz. Da fällt, wenn der Behälter geschwenkt und der Deckel geöffnet wird, absolut nichts daneben. Der gleichzeitig drehende Abstreiferarm fördert schließlich das Produkt garantiert restlos heraus.



Original MPR 220 im Überblick

Ausstattung

Touch-PC-Steuerung	
Tablet-Steuerung	✓
100% Behälterdämmung	✓
Motorischer Deckel	✓
Schwenverschlussdeckel	✓
Behälterschwenkung	✓
Direktkühlsystem	✓
Edelstahl-Luftkanal, gekühlt	✓
Entkeimungssystem (90%)	✓
Beschickungssystem	
Gegenläufiger Mischarm	
Bajonett-Armverschluss	✓
Schnellverschluss der Arme	
Abstreifer-Klickmontage	
Abstreifer-Druckmontage	✓


Technische Daten


Maschinenhöhe	1.700 - 2.100 mm
Maschinenlänge	800 - 1.000 mm
Maschinenbreite	1.200 mm
Maschinengewicht	700 kg
Anschlusswert	400 V, 3 kW, 16 A
Befüllung	160 l
Behältergröße	220 l
Kühlmittel	R 404
Fahrwerk	4 Rollen
Stufenloser Armantrieb	0 - 50 U/min
Hochvakuumsystem	0 - 95 %





Zubehör





 Das Mischen und Marinieren bedarf einer besonders schonenden Arbeitsweise, denn Schnitzel oder Steaks sind empfindlich und können leicht zerrissen werden. Hier wird sanft, aber enorm effektiv mariniert. Zudem erhält das Fleisch durch die Kühlung und das Vakuum ganz nebenbei einen Tumbleeffekt. Die Marinade wird gleichmäßig verteilt, das Fleisch saftig und zart.


 Ob Nass- oder Trockenmarinade, bei Fischfilets oder -würfeln - Marinade oder Würzung werden gleichmäßig verteilt. Die Mischarme gehen dabei sehr sanft mit den empfindlichen Fischstücken um und verhindern, dass sie sich gegenseitig verletzen. Das Mischverfahren führt durch Kälte und Vakuum zu mehr Mischeffekt bei weniger Bewegung. Darüber hinaus wird auch noch eine Menge Gewürz gespart.

 Hochwertige Feinkostsalate brauchen über eine ganze Charge hinweg eine gleichmäßige Verteilung. Empfindliche Zutaten müssen intensiv, aber dennoch schonend behandelt werden. Beides kann die Original MPR 220 perfekt und zwar für alle denkbaren Salate. Da die Mischprozesse nur wenige Minuten dauern, erledigt die Original MPR 220 das manuelle Beschicken in Sekundenschnelle.

 Bei der Zubereitung von Fertigmüsli kommt es auf die richtige Zutatenverteilung an. Verschieden schwere und unterschiedlich große Zutaten müssen so zusammenfinden, dass der Verbraucher auf jedem Löffel die gleiche Zusammenstellung findet. Die Original MPR 220 erledigt das in wenigen Minuten bei immer gleichbleibend gutem Ergebnis unter besten Hygienevoraussetzungen.

 Das gleichmäßige Verteilen von Würzungen senkt den Gewürzverbrauch. In einem Mischvorgang der Original MPR 220 wird bis zu 50 % des sonst notwendigen Gewürzeintrags vermieden. Verknotete Spaghetti, der schwer erreichbare Hohlraum von Penne oder die klebrige Konsistenz von Risotto stellen keine Probleme dar. In der Original MPR 220 kommen die Gewürze und Marinaden überall hin.

 Ob in Obstsalat oder Bowlen - Obst stellt immer eine besonders schwierige Mischaufgabe dar. Obststücke sind sehr druckempfindlich und je nach Stückform und Gewicht bestehen ganz unterschiedliche Mischverhalten. Der sanfte Mischarm lässt das Obst aus diesem Grund mehr rollen, als dass er es selbst bewegt. Auf diese Weise kann eine gleichmäßige Verteilung erreicht werden, ohne dass die Obststücke zu Schaden kommen.

 Gemüse ist ausgesprochen empfindlich. Das Würzen von Brokkoli- oder Blumenkohlröschen ist eine der größten Herausforderungen. Doch in der Original MPR 220 gelingen auch diese Mischaufgaben ohne Beschädigung bei gleichzeitiger gleichmäßiger Würzung. Eine Überwürzung an der einen oder anderen Stelle ist durch die abstreifende Mischtechnik ausgeschlossen.

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

www.original-ruehle.de