

RÜHLE

Echte Originale.

Original MPR 400

WLAN-fähiges Mischen, Tumbeln
und Marinieren

www.original-ruehle.de



DE

Zwei unabhängige Mischarme, ein Beschickungssystem und ein Behälter von 400 l können kraftsparend, schnell und unglaublich gleichmäßig etwa 300 kg Mischgut bearbeiten. Zusätzlich sorgen Kühlung, Vakuum und variable Armgeschwindigkeiten für perfekte Arbeitsergebnisse. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung arbeitet.

Zwei Mischarme im Gegenlauf

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 1 bis 25 U/min können die Wirkung an jedem der beiden Arme nahezu grenzenlos variieren. Das Zweiarmsystem bearbeitet das Mischgut totraumfrei, gleichmäßig und sehr schonend.



Der Abstreifer, der alles mitnimmt

Die Außenkontur des Polterarms 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.



Mit Tablet-Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 400 kann mit jedem Tablet oder Smartphone bedient werden. Rezepte können intuitiv angelegt werden und die tägliche Arbeit wird mittels reduzierter Steuerungsoberfläche enorm erleichtert. Die eigenen Daten werden sicher in einer Cloud gesichert, die ebenso wie die Steuerungs-App jederzeit neu geladen werden kann.



Dosierbares Vakuumsystem

Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt Prozentgenau wählbar zwischen 0 % bis 95 % Vakuum. Damit nur kühle Luft in den Behälter gelangt, ist das Zuführrohr direkt im Kühlmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Häufige Beatmungsprozesse beeinflussen die Temperatur im Behälter daher nicht.



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

Integrierte Beschickung

Behälterdeckel und Arbeitsbehälter werden vollautomatisch oder auf Knopfdruck bewegt. Das Beschickungssystem für einen 200 l-Normwagen ist dabei integriert. So kann in wenigen Sekunden befüllt und in höchstens einer Minute restlos entleert werden. Das Variieren der Behälterposition während des Programmablaufs liefert die immer richtige Arbeitsintensität.



Original MPR 400 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	1.780 - 2.900 mm
Maschinenlänge	1.850 mm
Maschinenbreite	2.200 mm
Maschinengewicht	1.500 kg
Anschlusswert	400 V, 12,6 kW, 32 A
Befüllung	300 l
Behältergröße	400 l
Kühlmittel	R 404
Stufenloser Armantrieb	0 - 25 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 400 perfekt und zwar für alle denkbaren Salate. Da die Mischprozesse nur wenige Minuten dauern, erledigt die Original MPR 400 das 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 400 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 400 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 400 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 löst 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 400 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