

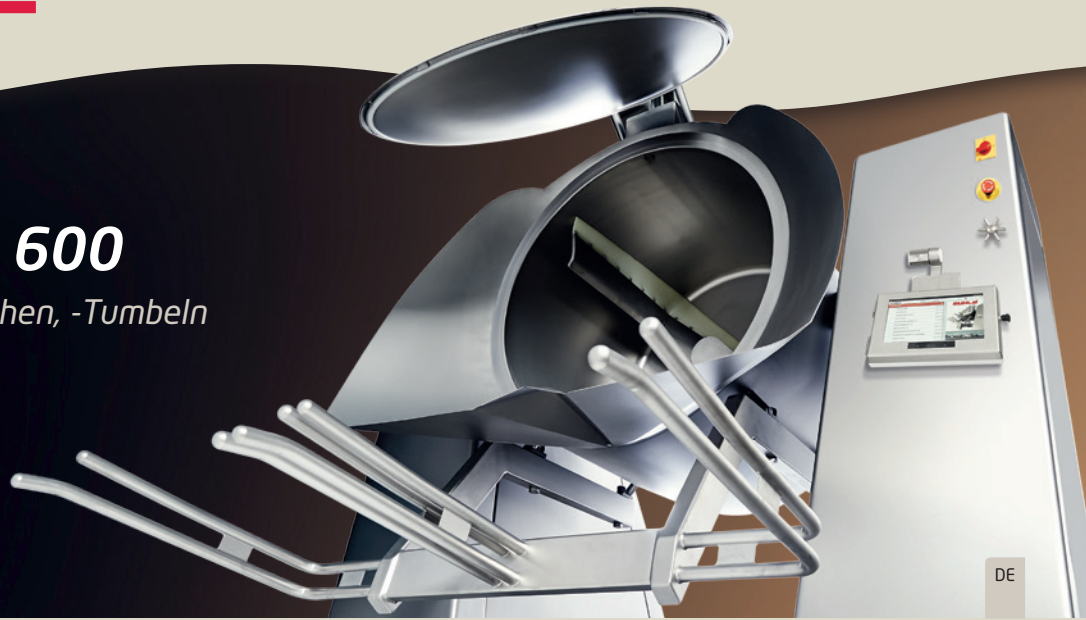
# RÜHLE

Echte Originale.

## Original MPR 600

2-Wagen HighTech-Mischen, -Tumbeln  
und -Marinieren

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



**Ausgestattet mit einem Schnellbeschickungssystem nimmt die Original MPR 600 mit einem Behältervolumen von 600 l etwa 410 kg Mischgut auf. Sie ist von der Kühlung über das Vakuum bis zu variablen Armgeschwindigkeiten perfekt ausgestattet, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung arbeitet.**

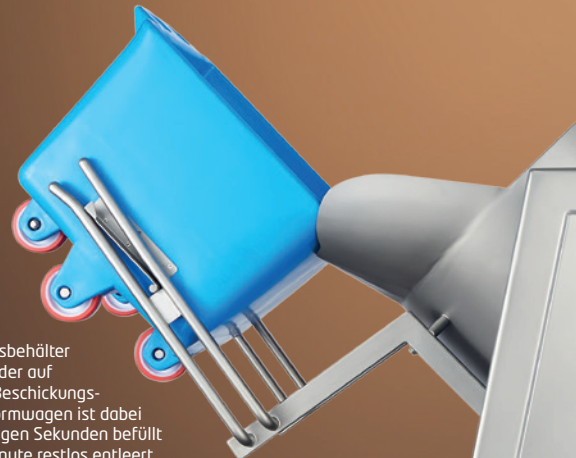
### Mischen und Kneten

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt das Mischgut gut rollen. Drehzahlen von 1 bis 25 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.



### 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.



### Leicht bedienbare 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.



### Automatische Zugaben

Eine Vielzahl von Anwendungen führt zu besseren Ergebnissen, wenn die Flüssigwürzung nicht auf einmal, sondern in mehreren Stufen zugegeben wird. Zu diesem Zweck steht ein Ansaugventil zur Verfügung, das immer die richtige Menge Flüssigkeit in den Prozess führt – manuell oder vollautomatisch gesteuert.

# Original MPR 600 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	2.140 - 3.000 mm
Maschinenlänge	1.580 - 1.950 mm
Maschinenbreite	2.140 mm
Maschinengewicht	1.400 kg
Anschlusswert	400 V, 3 kW, 16 A
Befüllung	410 l
Behältergröße	600 l
Kühlmittel	R 404
Stufenloser Armantrieb	0 - 25 U/min
Hochvakuumsystem	0 - 95 %



## Zubehör



Scharpflug-Mischarm



Polterabstreifer



Flüssigkeits-ansaugsystem



Normwagen (200 l), blau



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 600 perfekt und zwar für alle denkbaren Salate. Da die Mischprozesse nur wenige Minuten dauern, erledigt die Original MPR 600 das Beschenken 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 600 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 600 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 600 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 Blumenkohlrischen ist eine der größten Herausforderungen. Doch in der Original MPR 600 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](http://www.original-ruehle.de)