

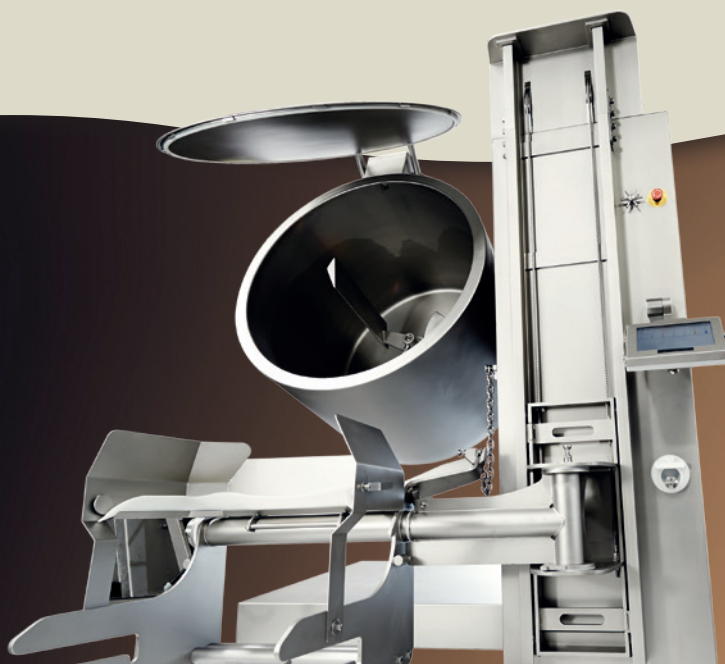
RÜHLE

Echte Originale.

Original MPR 500

WLAN-fähiges Tumbeln und
Marinieren

www.original-ruehle.de



DE

Zwei unabhängige Mischarme, ein Beschickungssystem und ein Behälter von 500 l können kraftsparend, schnell und unglaublich gleichmäßig etwa 375 kg Fleisch bearbeiten. Zusätzlich sorgen Kühlung, Vakuum und variable Armgeschwindigkeiten für perfekte Arbeitsergebnisse. Das Erfolgsgeheimnis liegt in ihrer ausgeklügelten Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung arbeitet.

Zwei Schikanen im Gegenlauf

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



Mit Tablet-Steuerung weltweit vernetzt

Die Original MPR 500 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.



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.



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.



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.

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 500 im Überblick

Ausstattung

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

Technische Daten

Maschinenhöhe	2.320 - 2.800 mm
Maschinenlänge	1.870 mm
Maschinenbreite	2.300 mm
Maschinengewicht	1.500 kg
Anschlusswert	400 V, 12,6 kW, 32 A
Befüllung	375 l
Behältergröße	500 l
Kühlmittel	R 404
Stufenloser Armantrieb	0 - 25 U/min
Hochvakuumsystem	0 - 95 %



Zubehör



Das Tumbeln in einem stehenden Behälter und darin rotierendem Arm hat entscheidende Vorteile: Das Fleisch wird gleichmäßiger bewegt, kann bei sehr kalten Temperaturen bearbeitet werden und muss keine Eiweißverluste an der Behälterwand befürchten. Dank der beiden frei beweglichen Arme wird Spitzenqualität noch gleichmäßiger.



Fisch kann schnell Schaden nehmen wenn er zu stark bewegt wird. Eine gute Wasserbindung ist jedoch im Fisch nur sehr schwer erreichbar. Somit bräuchte Fisch viel Bewegung. Perfekte Rahmenbedingungen der Temperatur- und Luftdruckregelung können Bewegung jedoch ersetzen und gemeinsam mit schonend arbeitenden Armen den Fisch zu einem saftigen Geschmackserlebnis werden lassen.



Im Partyservice oder in der Großverpflegung werden Fleischprodukte meist vorgegart, um sie später zu regenerieren. Oft kommt noch eine längere Liegezeit in der Warmtheke dazu. Dieses Sachverhalten schädigt die Qualität von Fleisch erheblich. Mit einem kurzen Tumbleprozess kann der Qualitätsverlust sogar in eine Qualitätssteigerung umgewandelt werden.



Gemüse, insbesondere Blattgemüse, hat in sich ganz unterschiedliche Garpunkte und Zartheitsunterschiede. Die Sehnen in einem Weißkohlblatt sind beispielsweise sehr hart und für den Verzehr weniger geeignet. Ein kurzer Tumbleprozess gleicht diese Härteunterschiede aus. Eine gute Vakuumsteuerung macht harte Stellen genauso weich, wie es die weichen Partien von Natur aus sind.

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

www.original-ruehle.de