

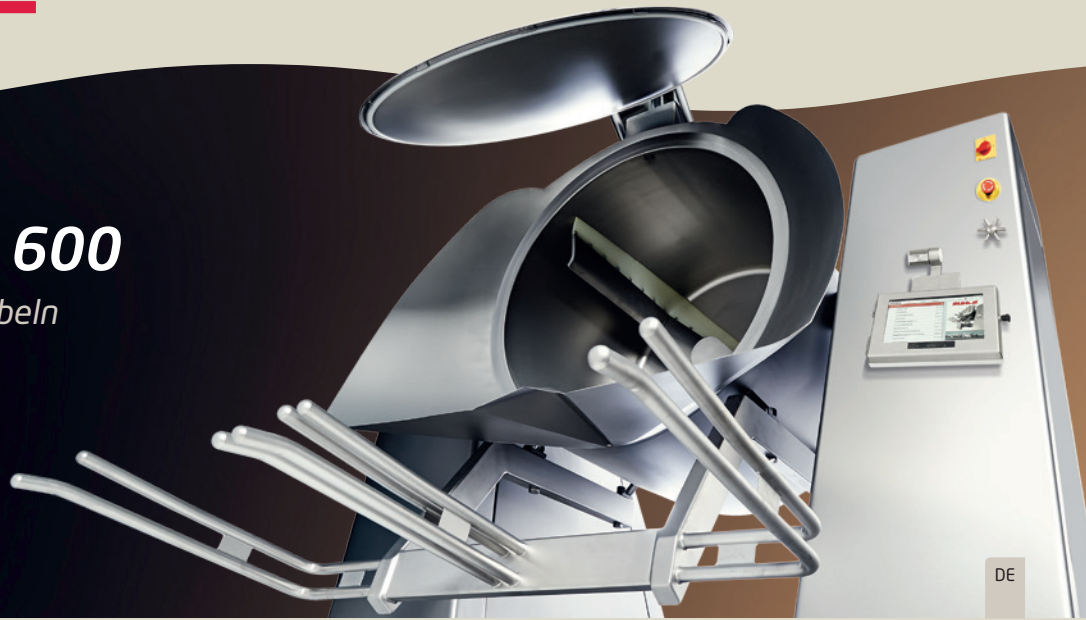
RÜHLE

Echte Originale.

Original MPR 600

2-Wagen HighTech-Tumbeln
und -Marinieren

www.original-ruehle.de



Ausgestattet mit einem Schnellbeschickungssystem nimmt die Original MPR 600 mit einem Behältervolumen von 600 l etwa 450 kg Fleisch 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 ausgeklügelten Steuerungstechnik, in der jahrzehntelange Erfahrung arbeitet.

Sanftes und intensives Tumbeln

Der Behälter kann unterschiedlich geneigt werden. Der große Behälterdurchmesser lässt Fleisch gut rollen. Drehzahlen von 1 bis 25 U/min können die Wirkung des Tumblerarms variieren. Den Rest macht ein Arm ohne Ecken und Kanten, aber mit seinen großflächigen Angriffsflächen.



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.



Schonend arbeiten und perfekt abstreifen

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.

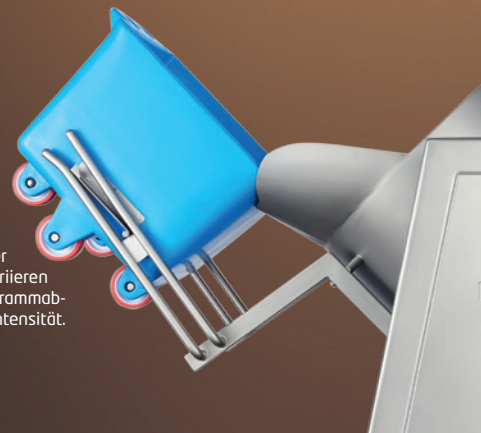


Automatische Zugaben

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.

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 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	450 l
Behältergröße	600 l
Kühlmittel	R 404
Stufenloser Armantrieb	0 - 25 U/min
Hochvakuumsystem	0 - 95 %



Zubehör



Scharflug-Mischarm



Polterabstreifer



Flüssigkeits-ansaugsystem



Normwagen (200 l), blau



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. Die Original MPR 600 produziert bei jeder Füllmenge gleichbleibend gute Spitzenqualität.



Fisch kann bei zu starker Bewegung schnell Schaden nehmen. Eine gute Wasserbindung ist daher im Fisch nur sehr schwer erreichbar, denn er bräuchte viel Bewegung. Perfekte Rahmenbedingungen bei der Temperatur- und Luftdruckregelung können Bewegung jedoch ersetzen und gemeinsam mit einem schonend arbeitenden Arm 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