

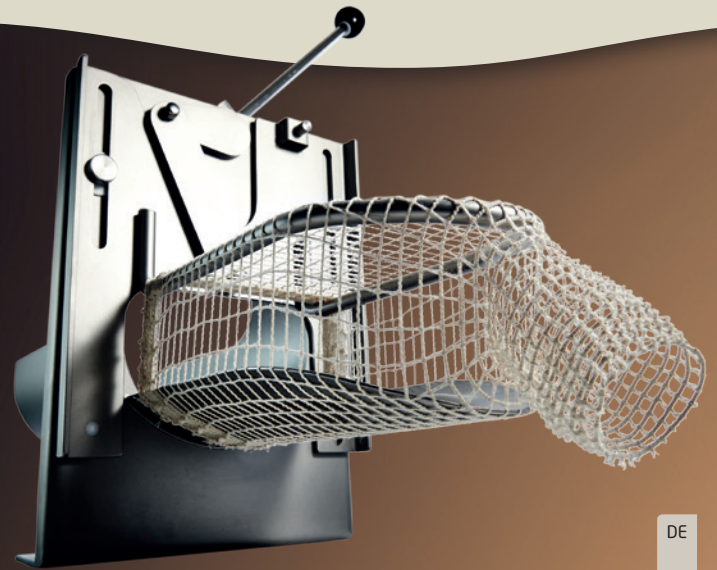
RÜHLE

Echte Originale.

Original ER 1

Spielend leicht ins Netz

www.original-ruehle.de



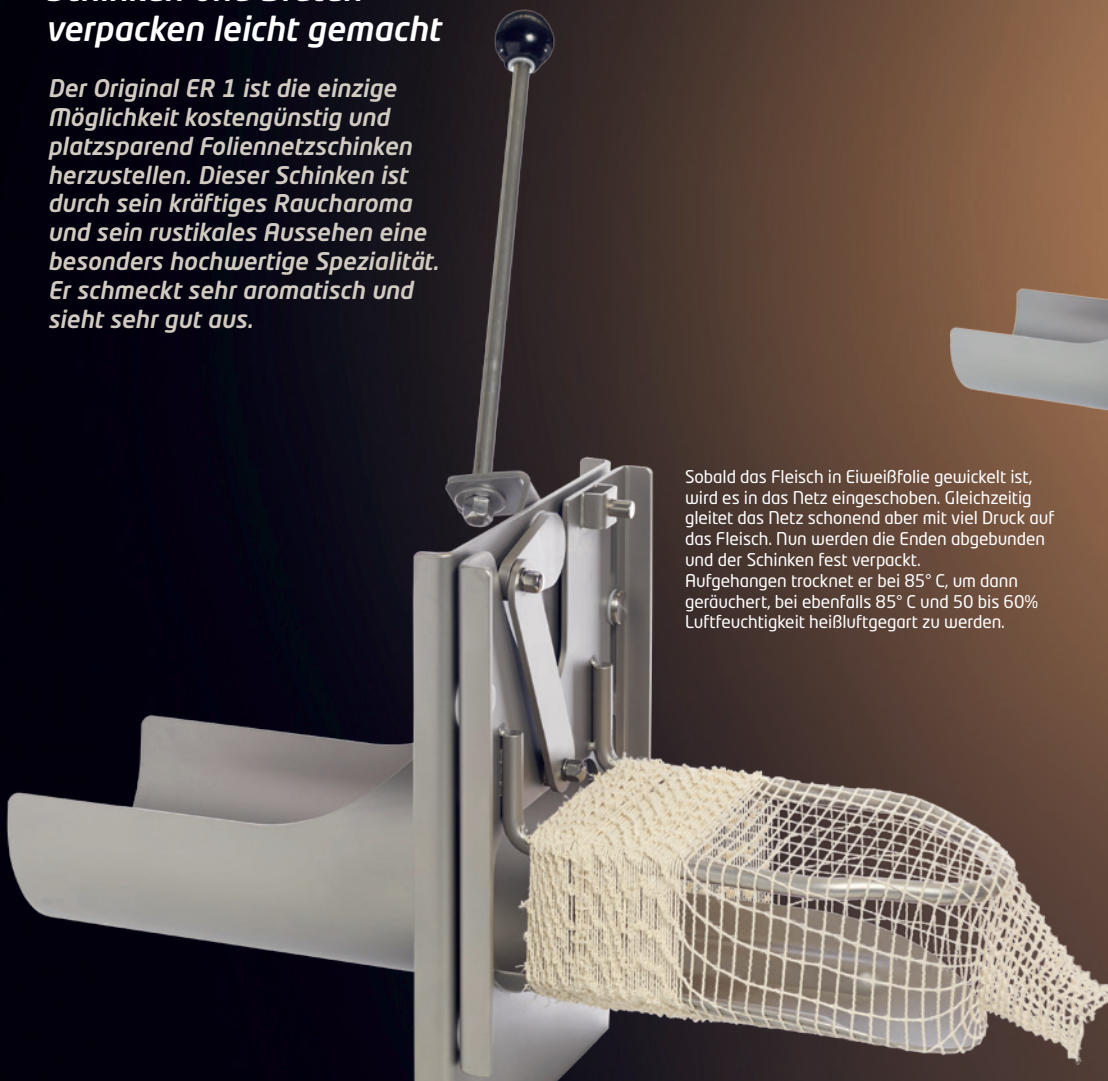
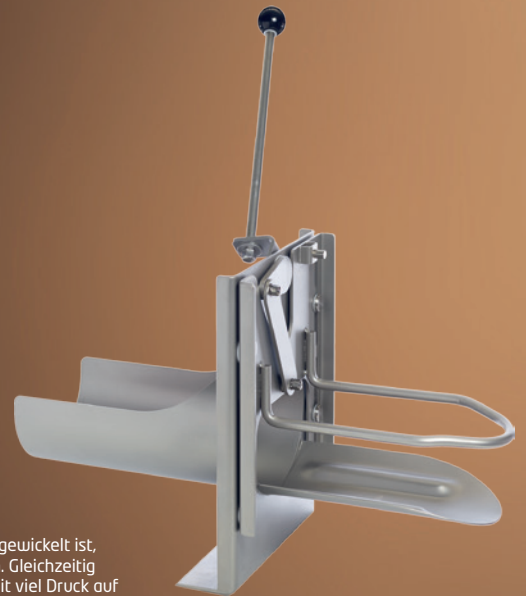
DE

In Sekundenschnelle und für jede Tischgröße bei geringstem Kraftaufwand und mit enorm solider Technik. Der Original ER 1 hilft dem Schinken oder dem Braten ohne Verletzung der Eiweißfolie ins Netz.

Schinken und Braten verpacken leicht gemacht

Der Original ER 1 ist die einzige Möglichkeit kostengünstig und platzsparend Foliennetzschinken herzustellen. Dieser Schinken ist durch sein kräftiges Raucharoma und sein rustikales Aussehen eine besonders hochwertige Spezialität. Er schmeckt sehr aromatisch und sieht sehr gut aus.

Sobald das Fleisch in Eiweißfolie gewickelt ist, wird es in das Netz eingeschoben. Gleichzeitig gleitet das Netz schonend aber mit viel Druck auf das Fleisch. Nun werden die Enden abgebunden und der Schinken fest verpackt. Aufgehängt trocknet er bei 85° C, um dann geräuchert, bei ebenfalls 85° C und 50 bis 60% Luftfeuchtigkeit heißluftgegart zu werden.



Original ER 1 im Überblick

Ausstattung

Touch PC-Steuerung	
Werkzeugmagazin	
Lenkbare Transportrollen	
Tischbefestigung	✓
Schutzgasflaschen im Magazin	
Verschiedene Werkzeugsätze	
Computer-Expertensystem	
Thermo-Etikettendrucker	

Technische Daten

Maschinenhöhe	425 mm
Maschinenlänge	670 mm
Maschinenbreite	300 mm
Maschinengewicht	16 kg
Verpackungsgrößen	190 mm maximale Durchlasshöhe



Zubehör



Schinkennetz



Der Original ER 1 ist die einzige Möglichkeit, kostengünstig und platzsparend Foliennetzschinken herzustellen. Dieser Schinken ist durch sein kräftiges Raucharoma und sein rustikales Aussehen eine besonders hochwertige Spezialität. Er schmeckt sehr aromatisch und sieht sehr gut aus.

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

www.original-ruehle.de