

**RÜHLE**

Pionnier de la  
technologie alimentaire

Barattager intelligemment avec 150 ou 220 litres



## Une machine intelligente aux multiples talents

La baratte Rühle offre la possibilité d'une pleine technologie HighTech pour de meilleurs produits, plus de créativité avec des temps de process raccourcis, tout cela sur une très petite surface. Une commande tactile de haute flexibilité permet de multiples applications: baratter; mélanger; mariner; saler.



### Equipement

- ▶ 100% isolation, cuve à double enveloppe
- ▶ Couvercle motorisé
- ▶ Inclinaison de la cuve
- ▶ Système de refroidissement direct
- ▶ Canal de sous-vide en acier inoxydable refroidi
- ▶ Système de stérilisation à 90%
- ▶ Commande par écran tactile
- ▶ Montage rapide des bras
- ▶ Racleur clipsé
- ▶ Certificat de contrôle de sécurité CE et GS

### Option

- ▶ Bras mélangeur
- ▶ Système d'aspiration de liquide

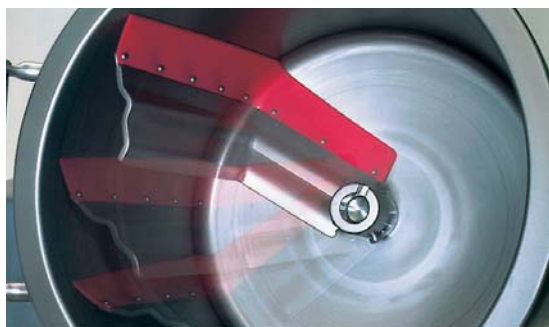
### Données Techniques

Hauteur de la machine	1.700 - 2.100 mm	Taille du réservoir	150 litres / 220 litres*
Longueur de la machine	800 - 1.200 mm	Dispositif déplacement	4 roulettes (2 dirigeables)
Largeur de la machine	1.200 mm	Produit réfrigérant	R 404
Alimentation	3 kW	Entraînement du bras	0 - 50
Poids	670 kg / 710 kg*	Système de vide en %	0 - 95
Chargement max.	115 litres / 160 litres*		
Sous réserve de modifications techniques		* Données valide pour type MKR 220	



## Baratter, mélanger, mariner et saler

Qu'il s'agisse de jambon chaud, de jambon contenant beaucoup de liquide, de côtelette, de steak à mariner ou de chair à saucisses, cette machine ne connaît aucune limitation dans ses applications, grâce à cet équipement.



### Les avantages:

- ▶ Meilleurs résultats
- ▶ Une manipulation facile
- ▶ Un rendement plus élevé
- ▶ Meilleures conditions d'hygiène



### La réfrigération directe

Un groupe frigorifique très puissant conduit le produit réfrigérant directement sur toutes les parois du réservoir parfaitement isolé. Ces conditions techniques permettent que le système de réfrigération régule très rapidement et très précisément la température désirée. C'est cette technologie et les commandes HighTech qui permettent d'obtenir une nouvelle qualité de produit.



### Le confort de l'ordinateur

Le terminal des commandes s'adapte en quelques mouvements à toutes les tailles. L'écran tactile est très facile à utiliser et permet de contrôler et de documenter chaque instant d'une phase de travail qu'il s'agisse de la respiration, de la vitesse de rotation, du purification d'air ou de la position de la cuve. L'intelligence flexible de la machine donne les meilleurs résultats.



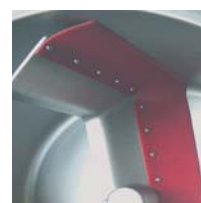
### Mélanger et pétrir

Un réservoir de grande circonférence qui s'oriente automatiquement, un nombre de tours pouvant atteindre 50 rotations par minute, un bras mélangeur qui malaxe en douceur, ce sont là les meilleures conditions pour atteindre d'excellents résultats lors des différentes tâches de mélange, qu'il s'agisse de salade de fruits de mer, de chair à saucisse ou de kebab.



### La taille des chariots standards

Sous le réservoir il y a suffisamment d'espace pour pouvoir y placer toutes les caisses correspondant aux normes européennes jusqu'au chariot standard de 200 litres. Cela permet de vider confortablement la totalité du réservoir sans perte de matériel qui pourrait tomber par terre. Comme les caisses ou chariots sont placés non pas devant, mais sous la machine, on peut facilement vider la cuve.



### Le bras racleur

Ce bras a une forme qui permet de traiter la viande avec ménagement ce qui est particulièrement important lorsqu'il s'agit de produit fragile. Une vitesse réglable de 0 à 50 tours par minutes permet presque toute application. Le racleur intérieur complète les qualités citées car il racle parfaitement toute la paroi de la cuve pour qu'il n'y ait pas de déchets dus au frottement.



### Tout est entièrement automatique

Le mouvement du couvercle de la cuve et le mouvement de la cuve sont entièrement automatiques ou s'actionnent en appuyant sur un bouton. Cela ne facilite pas seulement le travail, les programmes de travail garantissent en plus la position de travail idéale de la machine. Cela est particulièrement important car chaque position de la cuve fournit une puissance de travail différente.

# RÜHLE



**id-inox**

■ fournitures et réalisations  
boucheries - cuisines professionnelles  
Av. de Neuchâtel 32 - 2024 St-Aubin  
tél. +41 32 724 36 20 - [www.id-inox.ch](http://www.id-inox.ch)

Rühle GmbH  
Beim Signauer Schachen 10  
D-79865 Grafenhausen

Téléphone: +49 7748-523-0  
Téléfax: +49 7748-523-8500

E-Mail: [infoline@ruehle-hightech.de](mailto:infoline@ruehle-hightech.de)  
Internet: [www.ruehle-hightech.de](http://www.ruehle-hightech.de)