

**RÜHLE**  
*Echte Originale.*

***Реальные силовые пакеты.***  
*Вы будете их любить.*



## ***Содержание***

Впрыскивать	04 - 15
Мешать - Смешивать	16 - 33
Кубиками, Полосками и Кружочками	34 - 43
Нарезка отбивных котлет	44 - 49
Нарезка замороженного мяса	50 - 53



*... in der Ruhe liegt  
die Kraft.*

# Применение - Использование

## Рыба и Мясо



Будь это задний окорок, тушка курицы или свиная грудинка: Original PR 15, IR 17, IR 29 а также IR 59 умеют всё. Высокая точность дозирования обеспечивается даже при очень густой консистенции или низкой температуре рассола. А целый ряд других технических деталей позволяет производить продукцию неизменно высокого качества. Обработка свежего мяса с использованием поваренной соли, а также отверждение с помощью нитрита и маринованной соли можно легко комбинировать на этих машинах. Достаточно только короткого процесса очистки, и соль для отверждения нитритов исчезла из машины. Красные пятна в бытовой технике исключены. Если используются разные листы специй, пересечения специй исключаются. Для машин IR 17, IR 29 и IR 59 достаточно 3 литров рассола для работы с машиной. Точность впрыска составляет отклонение 0,5%, и даже большие количества впрыска до 70% распределяются практически незаметно. Результат на вкус всегда и везде, как и должно быть очень вкусно.



Для инъектирования рыбы доступны три различных системы игл. В зависимости от густоты раствора пользователь может выбирать между иглами толщиной в один и три миллиметра. При использовании тонких игл дополнительно может использоваться четырехкратная игольчатая головка для того, чтобы обеспечить возможность введения больших объемов рассола, сохраняющих структуру рыбы.

Например, с IR 112 рассол никогда не возвращается обратно в контейнер для подпитки, остается в машине и очищается от мусора с помощью вращающегося фильтра. Таким образом, загрязнение свежего отпуска исключается. Благодаря точному распределению жидкости в каждой точке рыбы, качество остается неизменным даже при небольших количествах инъекций.

***Оригинал Rühle  
инъекторные машины***

*Маринование для  
любых требований*



# Original PR 15

Многофункциональный иньектор  
с 15 иглами



## *Износостойкая система игл*

Упругие пружины позволяют иглам пробивать любую шкуру или структуру мяса, исключая таким образом возникновение серых точек на мясе. Благодаря отсутствию чрезмерной жесткости в системе подвески игл исключается риск их поломки или возникновения костных осколков при попадании в кость. Упругая подвеска обеспечивает игле достаточный свободный ход, позволяя ей соскальзывать с кости по касательной и, тем самым, исключая риск поломки иглы.



## *Стабильная напорная система*

Насос большого объема из нержавеющей стали гарантирует длительный ресурс и отсутствие износа. Создаваемое им давление в диапазоне от 0,5 до 4,3 бар позволяет осуществлять надежную и стабильную транспортировку жидкостей даже самой вязкой консистенции. Насос обеспечивает возможность подъема жидкости с глубины до 10 метров. Его нечувствительность к кристаллам соли и кусочкам льда делает процесс безопаснее, а путь транспортировки жидкости – короче.



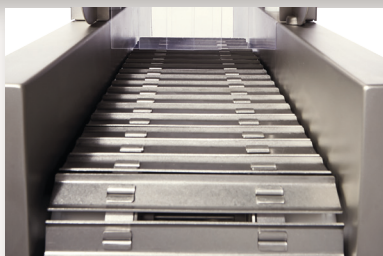
## *Размягчитель с острыми угловыми ножами*

Размягчитель работает аналогично стейкеру при помощи уникальных угловых ножей, которые делают тончайшие хирургические надрезы в структуре мяса и сухожилий после введения рассола. Это позволяет активировать собственный содержащийся в мясе размягчитель – актомиозин. Благодаря этому мясо приобретает большую нежность, обеспечивается лучшая активация белка и удержание влаги.

## **Комплектация**

***Роторный насос XXL из нержавеющей стали \* Транспортер из нержавеющей стали с захватывающими ребрами \* Сварная конструкция \* Автоматическая блокировка ленты транспортера \* Откидная рабочая зона***

**Современная технология инъектирования в неподверженном влиянию времени стальном корпусе – правильное решение для получения оптимальных результатов. Original PR 15 гарантирует высокую точность инъектирования, хорошую производительность и идеальную очистку.**



### *Транспортер из нержавеющей стали*

Транспортер с лентой из нержавеющей стали, сохраняющей свою стабильность на протяжении всего срока эксплуатации, бережно и уверенно захватывает перерабатываемый продукт, гарантируя при этом миллиметровую точность подачи и практически исключая отклонения шага прокола. Нержавеющая сталь обладает абсолютной устойчивостью к воздействию соли, белка или других агрессивных веществ. А это значит, что транспортер не подвержен образованию негигиеничных пятен или точечной коррозии.



### *Ручной пистолет для посола крупноразмерных продуктов*

Ручной инъекционный пистолет, входящий в стандартную комплектацию машины, является решением для посола крупноразмерных продуктов. Ручной пистолет гарантирует достаточное давление инъектирования и позволяет работать с крупноразмерными продуктами, без необходимости инвестирования в дополнительное оборудование.



### *Быстрая очистка*

Конструкция машины позволяет открыть и получить полный доступ к рабочей зоне всего лишь в три приёма. Расцепление привода транспортера осуществляется автоматически, тем самым, Вам нужно всего лишь переместить его в наиболее удобную для очистки позицию. Процесс полной очистки занимает не более 5 мин., а сборка и разборка – не более 20 сек.

<i>Длина машины</i>	<i>1.270 mm - 2250 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 1.8 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>500 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>1.000 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.586 mm</i>	<i>Подача ленты</i>	<i>25 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>150 кг</i>	<i>Проколы</i>	<i>35 в минуту</i>
<i>Рабочее давление</i>	<i>0.5 - 4.3 bar</i>	<i>Ширина транспортера</i>	<i>270 mm</i>
<i>Высота рабочего прохода</i>	<i>180 mm</i>	<i>Количество инъекций</i>	<i>5 - 40 %</i>
<i>Количество рядов игл</i>	<i>2</i>		

# Original IR 17

Высокотехнологический  
инъектор с 17 иглами



## *Прочный транспортер и сверхбольшой размер прохода*

Большой размер прохода производит обработку даже целых тушек молочных поросят или индюшек в автоматическом режиме. Точность подачи продукта обеспечивает транспортёр из проволочной сетки с открытой структурой, которая гарантирует возврат и стекание излишков рассола в систему, тем самым исключая его потерю.



## *Приспособления для удобства работы*

Загрузочная рампа откидывается вверх, образуя загрузочный бункер, в который просто засыпается мясо. В горизонтальном положении рампа превращается в рабочий стол, на который может быть помещен ящик, из которого можно с удобством производить укладку мяса на ленту транспортера. Основные технологические узлы машины находятся на высоте стандартной тележки, а органы управления – на удобной для оператора рабочей высоте.



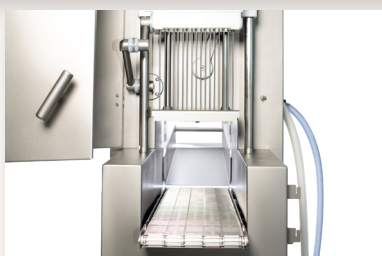
## *Гигиена на высочайшем уровне*

Конструкция машины обеспечивает быструю очистку и характеризуется отсутствием труднодоступных мест. Гигиена обеспечивается даже в тех местах, которые не видны глазу. После окончания работы или завершения очистки обеспечивается абсолютно полное опорожнение машины. Очистка, осушка и приведение машины в парковочное положение, обеспечивающее экономию места, осуществляется за рекордное время.

## **Комплектация**

**ПК-управление с сенсорной панелью \* Регулируемая скорость работы \*  
Раздельное управление иглами \* Роторный насос XXL из нержавеющей  
стали \* Центробежный насос \* Транспортер из нержавеющей стали с  
захватывающими ребрами \* Сварная конструкция \* Система загрузки \*  
Откидная рабочая зона**

**В процессе разработки и совершенствования автоматических иньекторов мы опираемся на свой более, чем 35 летний опыт работы в данной сфере и не обходим стороной ни одно техническое и технологическое новшество. Представляем Вашему вниманию Original IR 17 – высокоточный, производительный и эффективный иньектор с 17 иглами.**



### *Раздельное управление иглами*

При соприкосновении иглы с поверхностью мяса включается подача рассола. При попадании иглы в кость подача рассола немедленно прекращается с тем, чтобы исключить закачивание избыточного количества рассола в одну точку. Когда игла проходит сквозь мясо, не встречая сопротивления кости, иньектирование продолжается до тех пор, пока игла не выйдет с нижней стороны мяса. Таким образом, обеспечивается равномерное распределение рассола по всей толще мясного продукта.



### *Идеальное качество рассола благодаря струйному смесителю*

Всего лишь за одну минуту интенсивная смешивающая струя производит перемешивание рассола для получения идеальной консистенции. Она обеспечивает равномерное распределение и идеальное растворение всех специй и ингредиентов в рассоле. Специи постоянно находятся в размешанном состоянии, в результате чего гарантируется постоянный и равномерный посол мяса.



### *Центробежный насос, который умеет всё*

Насос погружного типа, является настоящим универсалом. Он обладает функциями самовсасывания и самоопорожнения и обеспечивает минимальную пульсацию давления и защиту от сухого хода. Используемая геометрия крыльчатки удаляет из рассола воздушные пузырьки, улучшая его качество. Насос обеспечивает давление в регулируемом диапазоне от 0,3 до 4,2 бар с первого прокола и гарантирует высокую точность дозирования рассола в диапазоне от 3 до 60 %.

<i>Длина машины</i>	<i>1.026 - 1.855 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 5.3 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>681 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>1.000 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.850 mm</i>	<i>Подача ленты</i>	<i>20 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>250 кг</i>	<i>Проколы</i>	<i>22 / 44 в минуту</i>
<i>Рабочее давление</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Ширина транспортера</i>	<i>265 mm</i>
<i>Высота рабочего прохода</i>	<i>280 mm</i>	<i>Количество иньекций</i>	<i>3 - 60 %</i>
<i>Количество рядов игл</i>	<i>2</i>		

# Original IR 29

Высокотехнологичный  
инъектор с 29 иглами



## *Центробежный насос, который умеет всё*

Насос погружного типа, является настоящим универсалом. Он обладает функциями самовсасывания и самоопорожнения и обеспечивает минимальную пульсацию давления и защиту от сухого хода. Используемая геометрия крыльчатки удаляет из рассола воздушные пузырьки, улучшая его качество. Насос обеспечивает давление в регулируемом диапазоне от 0,3 до 4,2 бар с первого прокола и гарантирует высокую точность дозирования рассола в диапазоне от 3 до 80 %.



## *Прочный транспортер и сверхбольшой размер прохода*

Большой размер прохода производит обработку даже целых тушек молочных поросят или индюшек в автоматическом режиме. Точность подачи продукта обеспечивает транспортёр из проволочной сетки с открытой структурой, которая гарантирует возврат и стекание излишков рассола в систему, тем самым исключая его потерю.



## *Гигиена на высочайшем уровне*

Конструкция машины обеспечивает быструю очистку и характеризуется отсутствием труднодоступных мест. Гигиена обеспечивается даже в тех местах, которые не видны глазу. После окончания работы или завершения очистки обеспечивается абсолютно полное опорожнение машины. Очистка, осушка и приведение машины в парковочное положение, обеспечивающее экономию места, осуществляется за рекордное время.

## **Комплектация**

**ПК-управление с сенсорной панелью \* Система диагностики техпроцесса  
\* Регулируемая скорость работы \* Раздельное управление иглами \*  
Центробежный насос \* Размягчитель \* Транспортер из нержавеющей стали  
с захватывающими ребрами \* Сварная конструкция \* Система загрузки \*  
Высота под стандартную тележку \* Откидная рабочая зона**

**Самый современный посолочный автомат на рынке, обеспечивающий своим пользователям такие возможности, которые не может предложить ни одно другое оборудование. Посолочный инъеكتور Original IR 29 создан исключительно с учетом требований сегодняшнего дня без каких-либо компромиссов со старыми технологиями. Представляем Вашему вниманию наш новый, исключительно эффективный 29-игольчатый инъектор повышенной точности и производительности.**



### *Приспособления для удобства работы*

Загрузочная рампа откидывается вверх, образуя загрузочный бункер, в который просто засыпается мясо. В горизонтальном положении рампа превращается в рабочий стол, на который может быть помещен ящик, из которого можно с удобством производить укладку мяса на ленту транспортера. Основные технологические узлы машины находятся на высоте стандартной тележки, а органы управления – на удобной для оператора рабочей высоте.



### *Идеальное качество рассола благодаря струйному смесителю*

Всего лишь за одну минуту интенсивная смешивающая струя производит перемешивание рассола для получения идеальной консистенции. Она обеспечивает равномерное распределение и идеальное растворение всех специй и ингредиентов в рассоле. Специи постоянно находятся в размешанном состоянии, в результате чего гарантируется постоянный и равномерный посол мяса.



### *Размягчитель для лучшей активации белка*

Тонкие угловые ножи выполняют хирургически тонкие разрезы в мясе. Подпружиненная подвеска ножей позволяет обрабатывать даже мясо с костями. В процессе размягчения перерезаются сухожилия и обеспечивается разрыхление тканей мяса, в результате чего активируется собственный содержащийся в мясе размягчитель – актомиозин. Мясо, таким образом, становится нежнее, и улучшаются свойства связывания и удержания жидкости.

<i>Длина машины</i>	<i>1.228 - 2.072 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 6.1 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>911 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>2.000 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.890 mm</i>	<i>Подача ленты</i>	<i>20 / 30 / 40 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>440 кг</i>	<i>Проколы</i>	<i>24 / 48 в минуту</i>
<i>Рабочее давление</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Ширина транспортера</i>	<i>360 mm</i>
<i>Высота рабочего прохода</i>	<i>280 mm</i>	<i>Количество инъекций/w</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Количество рядов игл</i>	<i>2</i>		

# Original IR 59

Высокотехнологичный  
инъектор с 59 иглами



## *Идеальное качество рассола благодаря струйному смесителю*

Всего лишь за одну минуту интенсивная смешивающая струя производит перемешивание рассола для получения идеальной консистенции. Она обеспечивает равномерное распределение и идеальное растворение всех специй и ингредиентов в рассоле. Специи постоянно находятся в размешанном состоянии, в результате чего гарантируется постоянный и равномерный посол мяса.



## *Центробежный насос, который умеет всё*

Насос погружного типа, является настоящим универсалом. Он обладает функциями самовсасывания и самоопорожнения и обеспечивает минимальную пульсацию давления и защиту от сухого хода. Используемая геометрия крыльчатки удаляет из рассола воздушные пузырьки, улучшая его качество. Насос обеспечивает давление в регулируемом диапазоне от 0,3 до 4,2 бар с первого прокола и гарантирует высокую точность дозирования рассола в диапазоне от 3 до 60 %.



## *Прочный транспортер и сверхбольшой размер прохода*

Большой размер прохода производит обработку даже целых тушек молочных поросят или индюшек в автоматическом режиме. Точность подачи продукта обеспечивает транспортёр из проволоочной сетки с открытой структурой, которая гарантирует возврат и стекание излишков рассола в систему, тем самым исключая его потерю.

## **Комплектация**

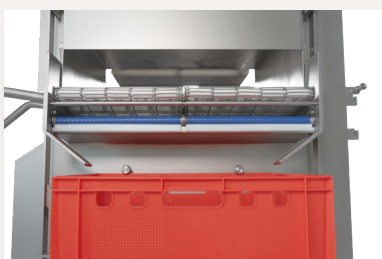
**ПК-управление с сенсорной панелью \* Система диагностики техпроцесса  
\* Регулируемая скорость работы \* Раздельное управление иглами \*  
Центробежный насос \* Размягчитель \* Транспортер из нержавеющей стали  
с захватывающими ребрами \* Сварная конструкция \* Система загрузки \*  
Высота под стандартную тележку \* Откидная рабочая зона**

**Полностью бесшланговая, гигиенически чисто и легкоочищающаяся за считанные секунды - новая IR59. Это инновационная инъекторная машина может многое предложить, чего не могут другие машины. Original IR 59 был разработан в наше время, без необходимости идти на компромисс со старыми технологиями.**



### *Приспособления для удобства работы*

Загрузочная рампа откидывается вверх, образуя загрузочный бункер, в который просто засыпается мясо. В горизонтальном положении рампа превращается в рабочий стол, на который может быть помещен ящик, из которого можно с удобством производить укладку мяса на ленту транспортера. Основные технологические узлы машины находятся на высоте стандартной тележки, а органы управления – на удобной для оператора рабочей высоте.



### *Интеллектуальная подготовка рассола*

Под ленточным конвейером лежит второй ленточный уровень. Это фильтрующие ленты, которые позволяют жидкостям просачиваться, а загрязнения сбрасываются в отдельный контейнер. Таким образом, вы можете работать часами без необходимости менять фильтр. Конвейерные ленты разделены между собой, поэтому они не будут слишком тяжелыми для оператора.



### *Размягчитель для лучшей активации белка*

Тонкие угловые ножи выполняют хирургически тонкие разрезы в мясе. Подпружиненная подвеска ножей позволяет обрабатывать даже мясо с костями. В процессе размягчения перерезаются сухожилия и обеспечивается разрыхление тканей мяса, в результате чего активируется собственный содержащийся в мясе размягчитель – актомиозин. Мясо, таким образом, становится нежнее, и улучшаются свойства связывания и удержания жидкости.

<i>Длина машины</i>	<i>1.320 - 2.170 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 8.5 кВт, 32 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.321 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>4.000 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.954 mm</i>	<i>Подача ленты</i>	<i>20 / 30 / 40 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>760 кг</i>	<i>Проколы</i>	<i>24 / 48 в минуту</i>
<i>Рабочее давление</i>	<i>0.3 - 4.2 bar</i>	<i>Ширина транспортера</i>	<i>720 mm</i>
<i>Высота рабочего прохода</i>	<i>280 mm</i>	<i>Количество инъекций</i>	<i>3 - 80 %</i>
<i>Количество рядов игл</i>	<i>2</i>		

# Original IR 112

Высокотехнологичный  
инъектор с 112 иглами



## *Пропеллерный смеситель рассола*

Быстровращающийся пропеллер всего лишь за одну минуту перемешивает рассол, обеспечивая получение рассола идеального качества. Он равномерно распределяет и растворяет специи и ингредиенты в воде. На протяжении всего процесса инъектирования результат смешивания поддерживается пропеллером, работающим на медленной скорости. Таким образом, гарантируется равномерное распределение специй и ингредиентов. Они постоянно находятся в размешанном состоянии, в результате чего гарантируется постоянный и равномерный посол мяса.

## *Умная система управления иглами*

Программно-управляемые сервоприводы обеспечивают возможность переключения между режимом управления каждой иглой и режимом управления всей траверсой или же переключение в режим управления автоматической очисткой. Единственная операция, которая здесь ещё требует вмешательства человека – это замена игл, которая, впрочем, является нечастой и простой процедурой.

## *Размягчитель для лучшей активации белка*

Тонкие угловые ножи выполняют хирургически тонкие разрезы в мясе. Подпружиненная подвеска ножей позволяет обрабатывать даже мясо с костями. В процессе размягчения перерезаются сухожилия и обеспечивается разрыхление тканей мяса, в результате чего активируется собственный содержащийся в мясе размягчитель – актомиозин. Мясо, таким образом становится нежнее, и улучшаются свойства связывания и удержания жидкости.

## **Комплектация**

**ПК-управление с сенсорной панелью \* Система диагностики техпроцесса  
\* Регулируемая скорость работы \* Раздельное управление иглами \*  
Центробежный насос \* Размягчитель \* Сварная конструкция \* Система  
помощи при очистке**

**Автоматизированный посолочный комплекс с 112 иглами – машина инновационного дизайна, оснащенная всеми необходимыми функциями и технологиями. Благодаря большой рабочей ширине транспортера 700 мм и высокой скорости работы 50 проколов в минуту, комплекс Original IR 112 обеспечивает максимальную производительность до 7.000 кг продукта в час.**



### **Очистка рассола ротационным фильтром**

Излишки рассола, поступающие в систему рециркуляции, проходят фильтрацию. Сгустки белка или специй измельчаются и заново перемешиваются в оборотном рассоле. Тем самым, в рассоле остается только то, что должно в нём остаться – все посторонние примеси и включения надежно отфильтровываются. Демонтаж, очистка и установка всей системы производятся за один приём. Всё остальное машина сделает за Вас сама в автоматическом режиме.



### **Большой дисплей с интуитивно понятными функциями управления**

Управляющий компьютер объединяет все девять приводов машины в единую совершенную рабочую программу. В процессе эксплуатации компьютер распознает любое изменение в работе машины и производит мгновенную адаптацию машины в соответствии с изменившимися условиями. Технологические данные протоколируются, а все параметры работы машины или процесса очистки в непрерывном режиме выводятся на дисплей.



### **Автоматическая загрузка**

Original IR 112 имеет подготовку и идеально подходит для работы с загрузкой с питающего конвейера или с технологических тележек. Благодаря большой ширине собственного транспортера (700 мм) комплекс оснащён всем необходимым для стыковки с опрокидывателем тележек или загрузочной колонной. Ничто не упадёт мимо на данной машине!

<b>Длина машины</b>	<b>1.962 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 14.7 кВт, 32 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>1.242 mm</b>	<b>Производительность</b>	<b>7.000 кг / h</b>
<b>Высота машины</b>	<b>2.257 mm</b>	<b>Подача ленты</b>	<b>80 mm</b>
<b>Вес машины</b>	<b>1.260 кг</b>	<b>Проколы</b>	<b>60 в минуту</b>
<b>Рабочее давление</b>	<b>1 - 4 bar</b>	<b>Ширина транспортера</b>	<b>700 mm</b>
<b>Высота рабочего прохода</b>	<b>200 mm</b>	<b>Количество инъекций</b>	<b>5 - 80 %</b>
<b>Количество рядов игл</b>	<b>2</b>		

# Применение - использование

Мясо и рыба, деликатесы, кейтеринг, молочные продукты, фрукты и овощи



Шницели или стейки требуют особо деликатного обращения при перемешивании или мариновании, поскольку они легко рвутся. Машина обеспечивает мягкое, но чрезвычайно эффективное маринование. Кроме того, охлаждение или воздействие на мясо вакуума создает дополнительный эффект массажа. Это гарантирует равномерное распределение маринада, а также нежное и сочное мясо в результате.



При производстве ценных деликатесных салатов особую важность имеет равномерное распределение ингредиентов во всей партии продукции. Нежные ингредиенты требуют интенсивного, но при этом бережного обращения. Original Rühle миксер успешно решает эту задачу, поскольку процесс перемешивания занимает всего лишь несколько минут. Original Rühle миксер обеспечивает загрузку сырья в бункер всего лишь за пару секунд.



Основным требованием при производстве сырно-молочных продуктов является равномерное распределение ингредиентов. Ингредиенты различной массы и размера должны быть смешаны таким образом, чтобы потребитель в каждом продукте обнаруживал смесь однородного состава и консистенции. Original Rühle миксер решает эту задачу за несколько минут, при этом гарантируя неизменное качество конечного продукта при соблюдении высоких требований к гигиене.



Будь то жидкий или сухой маринад, для филе или рыбных кубиков – машина гарантирует идеально равномерное распределение маринада или специй. Перемешивающие лопасти обеспечивают бережную обработку нежных кусочков рыбы, исключая их повреждение. Процесс перемешивания в сочетании с воздействием холода и вакуума позволяет получить наилучшие результаты при минимуме механических перемещений и обеспечивает экономию специй.



Равномерное распределение специй снижает их расход. В процессе обработки сырья на машине Original Rühle миксер обеспечивается снижение расхода специй до 50%. Переплетающиеся спагетти, труднодоступные полости трубчатых макарон или клейкая консистенция ризотто это не проблема, специи и маринады проникнут туда, куда нужно!



Будь то фрукты во фруктовом салате или в крешоне – они представляют собой сложный в обработке продукт. Кусочки фруктов очень восприимчивы к механическому сдавливанию, и при перемешивании, в зависимости от их формы или веса, ведут себя абсолютно по-разному. По этой причине перемешивающая лопасть заставляет фрукты перекатываться, а не перемешивает их своим усилием. Это гарантирует равномерное распределение фруктов и отсутствие повреждений.

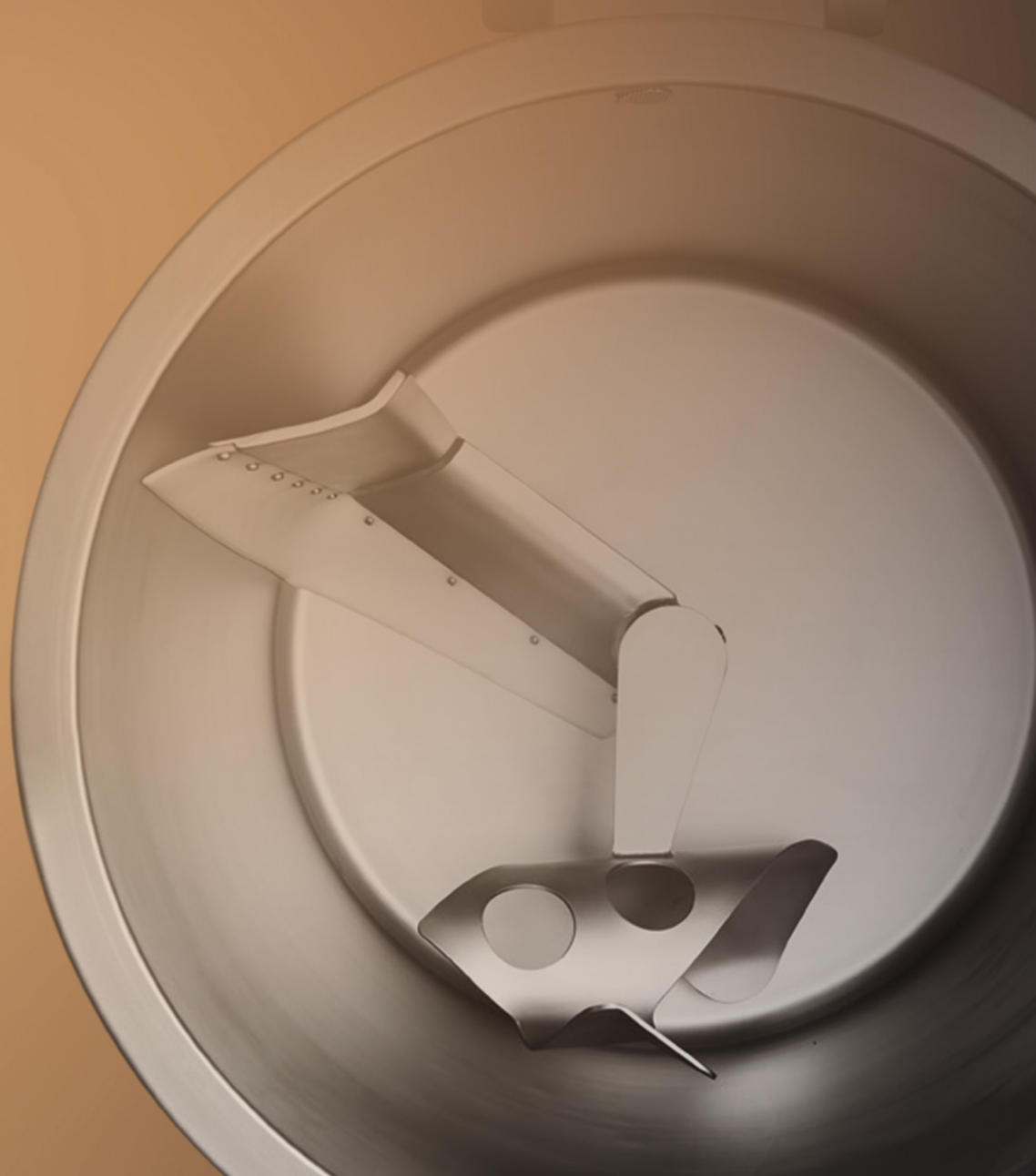


Овощи – чрезвычайно чувствительный продукт, самыми проблемными из которых являются брокколи или цветная капуста. Тем не менее, Original Rühle миксер с успехом справляется с этой задачей, обеспечивая равномерное распределение специй и не повреждая продукт. Используемая в машине технология перемешивания с применением скребка исключает возможность присутствия избыточного количества специй в той или иной части продукта.

***Original Rühle***

***Машины для смешивания***

*Умелое перемешивание и массажирование  
с высокими технологиями*





# Original MPR 150

Машина для перемешивания, массирования и маринования с ВЫСОКИМИ ТЕХНОЛОГИЯМИ.



## *Замес и перемешивание*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения лопасти в диапазоне от 1 до 50 об/мин. Лопасть без углов и кромок, но с большой площадью рабочей поверхности.



## *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких-либо потерь.



## *Простота управления*

Всего лишь двенадцать параметров для управления каждым из сотен рабочих циклов. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Всё это благодаря совершенному программному и надежному аппаратному обеспечению.

## **Комплектация**

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Поворотная крышка \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Система стерилизации (90 %) \* Крепление лопасти, байонетного типа \* Скребок, насадного типа**

**Размещаемая на площади, не превышающей размеров стандартной европаллеты, машина Original MPR 150 с бункером на 150 л обеспечивает возможность единовременной переработки до 110 л продукта. Система охлаждения, вакуум и регулируемая скорость лопасти – машина оснащена всем необходимым для максимального результата. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**



#### **Удобная и полная выгрузка**

Под рабочим бункером предусмотрено достаточное количество пространства для размещения штабеля из евроящиков любого размера или стандартной 200л. технологической тележки. После приведение бункера в наклонное положение и открывания крышки ни грамма продукции не упадет мимо. Синхронно вращающаяся скребковая лопасть гарантирует абсолютно полную выгрузку продукции.



#### **Всегда в правильном положении**

Машина оснащена полуавтоматической крышкой и функцией автоматического наклона бункера. Она способна самостоятельно изменять положение бункера в процессе работы в зависимости от заданного рецепта. Тем самым, интенсивность обработки всегда соответствует обрабатываемому продукту. Благодаря этим автоматическим функциям процесс загрузки и выгрузки превращается в детскую игру.



#### **Высокоточное регулирование температуры**

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.

<b>Длина машины</b>	<b>1.357 m</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 4.2 кВт, 16 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>979 - 1.196 m</b>	<b>Хладагент</b>	<b>R 452 a</b>
<b>Высота машины</b>	<b>1.347 - 2.252 m</b>	<b>Шасси</b>	<b>4 Ролика</b>
<b>Вес машины</b>	<b>620 кг</b>	<b>Бесступенчатый привод</b>	<b>0 - 50 Об/мин</b>
<b>Объем загрузки</b>	<b>110 л</b>	<b>Вакуумная система</b>	<b>0 - 90 %</b>
<b>Объем бункера</b>	<b>150 л</b>		

# Original MPR 220

Машина для перемешивания,  
массирования и маринования с  
высокими технологиями.



## *Замес и перемешивание*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения лопасти в диапазоне от 1 до 50 об/мин. Лопасть без углов и кромок, но с большой площадью рабочей поверхности.



## *Высокоточное регулирование температуры*

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.



## *Удобная и полная выгрузка*

Под рабочим бункером предусмотрено достаточное количество пространства для размещения штабеля из евроящиков любого размера или стандартной 200л. технологической тележки. После приведение бункера в наклонное положение и открывания крышки ни грамма продукции не упадет мимо. Синхронно вращающаяся скребковая лопасть гарантирует абсолютно полную выгрузку продукции.

## **Комплектация**

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Поворотная крышка \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Система стерилизации (90 %) \* Крепление лопасти, байонетного типа \* Скребок, насадного типа**

**Размещаемая на площади, не превышающей размеров стандартной европаллеты, машина Original MPR 220 с бункером на 220 л обеспечивает возможность одновременной переработки до 160 л родукта. Система охлаждения, вакуум и регулируемая скорость лопасти – машина оснащена всем необходимым для максимального результата. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**



### **Простота управления**

Всего лишь двенадцать параметров для управления каждым из сотен рабочих циклов. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Всё это благодаря совершенному программному и надежному аппаратному обеспечению.



### **Всегда в правильном положении**

Машина оснащена полуавтоматической крышкой и функцией автоматического наклона бункера. Она способна самостоятельно изменять положение бункера в процессе работы в зависимости от заданного рецепта. Тем самым, интенсивность обработки всегда соответствует обрабатываемому продукту. Благодаря этим автоматическим функциям процесс загрузки и выгрузки превращается в детскую игру.



### **Эффективность обработки и идеальная очистка бункера**

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких - либо потерь.

<b>Длина машины</b>	<b>1.357 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 4.2 кВт, 16 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>979 - 1.196 mm</b>	<b>Хладагент</b>	<b>R 452 a</b>
<b>Высота машины</b>	<b>1.347 - 2.252 mm</b>	<b>Шасси</b>	<b>4 Ролика</b>
<b>Вес машины</b>	<b>655 кг</b>	<b>Бесступенчатый привод</b>	<b>0 - 50 Об/мин</b>
<b>Объем загрузки</b>	<b>160 l</b>	<b>Вакуумная система</b>	<b>0 - 90 %</b>
<b>Объем бункера</b>	<b>220 l</b>		

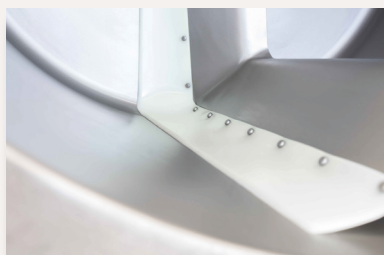
# Original MPR 300

Высокотехнологичная машина для перемешивания, массирования и маринования с загрузчиком



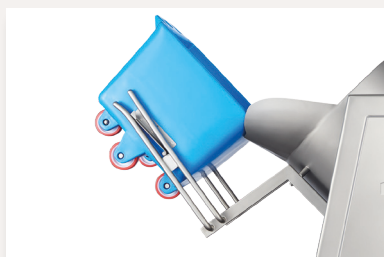
## *Замес и перемешивание*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения лопасти в диапазоне от 1 до 30 об/мин. Лопасть без углов и кромок, но с большой площадью рабочей поверхности.



## *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких - либо потерь.



## *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.

## **Комплектация**

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Поворотная крышка \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Система стерилизации (90 %) \* Крепление лопасти, байонетного типа \* Скребок, насадного типа**

**Миксер Original MPR 300 с быстросействующим загрузочным устройством и бункером на 300 л, способным вмещать около 220 л сырья. Система охлаждения, вакуум и регулируемая скорость лопасти – машина оснащена всем необходимым для максимального результата. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**



### *Простота управления*

Всего лишь двенадцать параметров для управления каждым из сотен рабочих циклов. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Всё это благодаря совершенному программному и надежному аппаратному обеспечению.



### *Автоматическое подмешивание*

Некоторые технологии предусматривают не одновременное, а поэтапное введение в продукт жидких специй и вкусовых веществ для получения оптимальных результатов. Для этого машина оснащена впускным клапаном, обеспечивающим своевременное подмешивание требуемых количеств жидкости в ручном или автоматическом режиме.



### *Высокоточное регулирование температуры*

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.

<i>Длина машины</i>	<i>1.907 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 6.4 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.256 - 2.789 mm</i>	<i>Хладагент</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.922 - 2.585 mm</i>	<i>Бесступенчатый привод</i>	<i>0 - 30 Об/мин</i>
<i>Вес машины</i>	<i>1200 кг</i>	<i>Вакуумная система</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Объем загрузки</i>	<i>220 l</i>		
<i>Объем бункера</i>	<i>300 l</i>		

# Original MPR 400

Высокотехнологичная  
машина для перемешивания,  
массирования и маринования



### *Две перемешивающих лопасти разнонаправленного вращения*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения для каждой из перемешивающих лопастей в диапазоне от 1 до 25 об/мин. Двухлопастная система, обеспечивающая равномерную и щадящую обработку сырья без мертвых зон.



### *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких-либо потерь.



### *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.

## Комплектация

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Загрузочная система \* Перемешивающая лопасть встречного вращения \* Крепление лопасти, быстросъемного типа \* Скребок, насадного типа**

**Две независимые перемешивающие лопасти, загрузочное устройство и рабочий бункер на 400 л обеспечивают компактность, высокую скорость и чрезвычайно высокую равномерность обработки 300 л продукта за одну загрузку. Дополнительно к этому, идеальные результаты работы обеспечиваются системой охлаждения и вакуумирования, а также функцией бесступенчатой регулировки скорости лопастей. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**

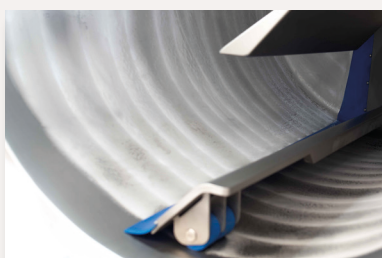


**Управление с планшета с возможностью выхода в сеть**  
Original MPR 400 может управляться с любого планшета или смартфона. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Безопасное хранение собственных данных в облаке с возможностью их загрузки в любой момент времени.



### **Система дозируемого вакуума**

Возможность быстрого или медленного создания вакуума в зависимости от перерабатываемого сырья. Высокоточное регулирование уровня вакуума в диапазоне от 0 % до 90 %. Для того, чтобы в рабочий бункер поступал только холодный воздух, подающий трубопровод проложен непосредственно внутри рубашки охлаждения рабочего бункера. Благодаря этому частые процессы аспирации не оказывают влияния на температуру внутри бункера.



### **Высокоточное регулирование температуры**

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.

<b>Длина машины</b>	<b>1.881 - 2.927 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 8.8 кВт, 32 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>1.723 - 3.098 mm</b>	<b>Хладагент</b>	<b>R 452 a</b>
<b>Высота машины</b>	<b>2.098 - 2.846 mm</b>	<b>Бесступенчатый привод</b>	<b>0 - 25 Об/мин</b>
<b>Вес машины</b>	<b>1.360 кг</b>	<b>Вакуумная система</b>	<b>0 - 90 %</b>
<b>Объем загрузки</b>	<b>300 l</b>		
<b>Объем бункера</b>	<b>400 l</b>		

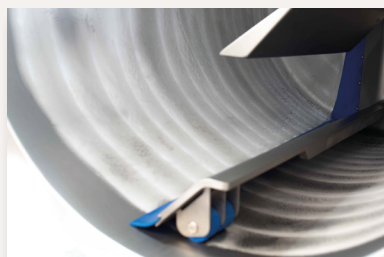
## Original MPR 500

Высокотехнологичная машина для перемешивания, массирования и маринования



### *Две перемешивающих лопасти разнонаправленного вращения*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения для каждой из перемешивающих лопастей в диапазоне от 1 до 25 об/мин. Двухлопастная система, обеспечивающая равномерную и щадящую обработку сырья без мертвых зон.



### *Высокоточное регулирование температуры*

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.



### *Управление с планшета с возможностью выхода в сеть*

Original MPR 500 может управляться с любого планшета или смартфона. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Безопасное хранение собственных данных в облаке с возможностью их загрузки в любой момент времени.

## Комплектация

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Загрузочная система \* Перемешивающая лопасть встречного вращения \* Крепление лопасти, быстросъемного типа \* Скребок, насадного типа**

**Две независимые перемешивающие лопасти, загрузочное устройство и рабочий бункер на 500 л обеспечивают компактность, высокую скорость и чрезвычайно высокую равномерность обработки 375л продукта за одну загрузку. Дополнительно к этому, идеальные результаты работы обеспечиваются системой охлаждения и вакуумирования, а также функцией бесступенчатой регулировки скорости лопастей. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**



### *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.



### *Система дозируемого вакуума*

Возможность быстрого или медленного создания вакуума в зависимости от перерабатываемого сырья. Высокоточное регулирование уровня вакуума в диапазоне от 0 % до 90 %. Для того, чтобы в рабочий бункер поступал только холодный воздух, подающий трубопровод проложен непосредственно внутри рубашки охлаждения рабочего бункера. Благодаря этому частые процессы аспирации не оказывают влияния на температуру внутри бункера.



### *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких - либо потерь.

<i>Длина машины</i>	<i>1.881 - 2.846 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 8.8 кВт, 32 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.793 - 3.119 mm</i>	<i>Хладагент</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Высота машины</i>	<i>2.310 - 3.141 mm</i>	<i>Бесступенчатый привод</i>	<i>0 - 25 Об/мин</i>
<i>Вес машины</i>	<i>1.540 кг</i>	<i>Вакуумная система</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Объем загрузки</i>	<i>375 l</i>		
<i>Объем бункера</i>	<i>500 l</i>		

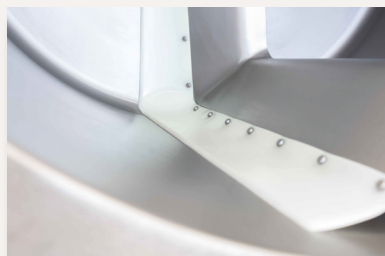
# Original MPR 600

Высокотехнологичная машина для перемешивания, массирования и маринования



## *Замес и перемешивание*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения лопасти в диапазоне от 1 до 30 об/мин. Лопасть без углов и кромок, но с большой площадью рабочей поверхности.



## *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких-либо потерь.



## *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для двух 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.

## **Комплектация**

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Поворотная крышка \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Загрузочная система \* Крепление лопасти, байонетного типа \* Скребок, насадного типа**

**Миксер Original MPR 600 с быстросействующим загрузочным устройством и бункером на 600 л, способным вмещать до 410 л мясной продукции. Система охлаждения, вакуум и регулируемая скорость лопасти – машина оснащена всем необходимым для максимального результата. Залог её успеха – используемая в ней техника управления, отработанная на протяжении десятилетий.**



### *Простой в использовании интеллект*

Всего лишь двенадцать параметров для управления каждым из сотен рабочих циклов. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Всё это благодаря совершенному программному и надежному аппаратному обеспечению.



### *Автоматическое подмешивание*

Некоторые технологии предусматривают не единовременное, а поэтапное введение в продукт жидких специй и вкусовых веществ для получения оптимальных результатов. Для этого машина оснащена впускным клапаном, обеспечивающим своевременное подмешивание требуемых количеств жидкости в ручном или автоматическом режиме.



### *Высокоточное регулирование температуры*

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.

<i>Длина машины</i>	<i>2.200 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 6.8 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.350 - 2.995 mm</i>	<i>Хладагент</i>	<i>R 452 a</i>
<i>Высота машины</i>	<i>2.000 - 2.930 mm</i>	<i>Бесступенчатый привод</i>	<i>0 - 30 Об/мин</i>
<i>Вес машины</i>	<i>1.760 кг</i>	<i>Вакуумная система</i>	<i>0 - 90 %</i>
<i>Объем загрузки</i>	<i>410 l</i>		
<i>Объем бункера</i>	<i>600 l</i>		

# Original MPR 900

Высокотехнологичная  
машина для перемешивания,  
массирования и маринования



### *Две перемешивающих лопасти разнонаправленного вращения*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения для каждой из перемешивающих лопастей в диапазоне от 1 до 25 об/мин. Двухлопастная система, обеспечивающая равномерную и щадящую обработку сырья без мертвых зон.



### *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких-либо потерь.



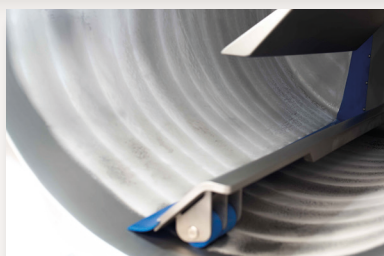
### *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.

## Комплектация

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Загрузочная система \* Перемешивающая лопасть встречного вращения \* Крепление лопасти, быстроразъемного типа \* Скребок, монтаж на защелку**

**Original MPR 900 – машина, которая умеет всё и пригодна для работы в непрерывном режиме. Разнонаправленное вращение лопастей с синхронизацией хода обеих лопастей или опережающим ходом одной из них обеспечивает непревзойденно равномерное перемешивание больших партий продукции и значительно сокращает время обработки. Original MPR 900 отвечает всем сегодняшним и будущим требованиям, предъявляемым отраслью к оборудованию для пищевой промышленности.**



### **Высокоточное регулирование температуры**

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.



### **Система дозируемого вакуума**

Возможность быстрого или медленного создания вакуума в зависимости от перерабатываемого сырья. Высокоточное регулирование уровня вакуума в диапазоне от 0 % до 90 %. Для того, чтобы в рабочий бункер поступал только холодный воздух, подающий трубопровод проложен непосредственно внутри рубашки охлаждения рабочего бункера. Благодаря этому частые процессы аспирации не оказывают влияния на температуру внутри бункера.



### **Управление с планшета с возможностью выхода в сеть**

Original MPR 900 может управляться с любого планшета или смартфона. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Безопасное хранение собственных данных в облаке с возможностью их загрузки в любой момент времени.

<b>Длина машины</b>	<b>1.881 - 2.844 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 11.9 кВт, 32 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>2.153 - 3.219 mm</b>	<b>Хладагент</b>	<b>R 452 a</b>
<b>Высота машины</b>	<b>2.444 - 3.229 mm</b>	<b>Бесступенчатый привод</b>	<b>0 - 25 Об/мин</b>
<b>Вес машины</b>	<b>1.920 кг</b>	<b>Вакуумная система</b>	<b>0 - 90 %</b>
<b>Объем загрузки</b>	<b>675 l</b>		
<b>Объем бункера</b>	<b>900 l</b>		

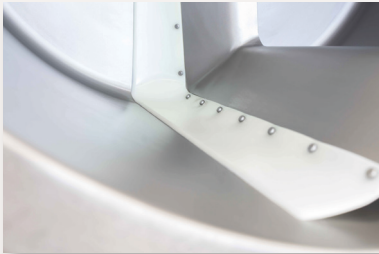
# Original MPR 1500

Высокотехнологичная машина для перемешивания, массирования и маринования



### *Две перемешивающих лопасти разнонаправленного вращения*

Бункер с изменяемым углом наклона. Его большой диаметр обеспечивает хорошее перекачивание обрабатываемого продукта внутри бункера. Плавно регулируемая скорость вращения для каждой из перемешивающих лопастей в диапазоне от 1 до 16 об/мин. Двухлопастная система, обеспечивающая равномерную и щадящую обработку сырья без мертвых зон.



### *Эффективность обработки и идеальная очистка бункера*

Внешний контур перемешивающей лопасти имеет конструкцию, гарантирующую щадящее и мягкое воздействие на обрабатываемый продукт. Эффективная работа лопасти дополняется скребком, повторяющим контуры бункера и обеспечивающим идеальную очистку и сьем остатков продукта со стенок бункера. Это гарантирует эффективную обработку всего объема продукта без каких-либо потерь.



### *Интегрированное загрузочное устройство*

Перемещение крышки бункера и самого бункера, осуществляется в автоматическом режиме или активируется вручную нажатием кнопки. При этом система оснащена встроенным загрузочным устройством для 200 литровых тележек. Это позволяет производить загрузку бункера за считанные секунды, а его полную загрузку в течении одной минуты. Изменение положения бункера в процессе выполнения программы гарантирует оптимальную интенсивность обработки продукта.

## Комплектация

**Управление с планшета \* 100% термоизоляция бункера \* Электропривод крышки \* Функция наклона бункера \* Система прямого охлаждения \* Воздуховод из нержавеющей стали, охлаждаемый \* Загрузочная система \* Перемешивающая лопасть встречного вращения \* Крепление лопасти, быстросъемного типа \* Скребок, монтаж на защелку**

**Original MPR 1500 – машина, которая умеет всё и пригодна для работы в непрерывном режиме. Разнонаправленное вращение лопастей с синхронизацией хода обеих лопастей или опережающим ходом одной из них обеспечивает непревзойденно равномерное перемешивание больших партий продукции и значительно сокращает время обработки. Original MPR 1500 отвечает всем сегодняшним и будущим требованиям, предъявляемым отраслью к оборудованию для пищевой промышленности.**

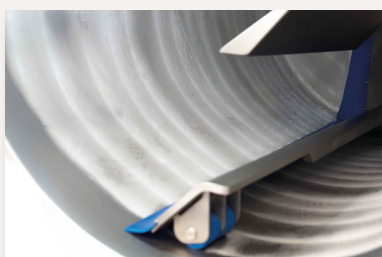


**Управление с планшета с возможностью выхода в сеть**  
Original MPR 1500 может управляться с любого планшета или смартфона. Интуитивно понятное создание и сохранение рецептов. Упрощенный интерфейс для облегчения повседневного труда оператора. Безопасное хранение собственных данных в облаке с возможностью их загрузки в любой момент времени.



### **Система дозируемого вакуума**

Возможность быстрого или медленного создания вакуума в зависимости от перерабатываемого сырья. Высокоточное регулирование уровня вакуума в диапазоне от 0 % до 90 %. Для того, чтобы в рабочий бункер поступал только холодный воздух, подающий трубопровод проложен непосредственно внутри рубашки охлаждения рабочего бункера. Благодаря этому частые процессы аспирации не оказывают влияния на температуру внутри бункера.



### **Высокоточное регулирование температуры**

Высокопроизводительный холодильный агрегат подает хладагент напрямую в рубашку охлаждения бункера, обладающую идеальной термоизоляцией. Это обеспечивает возможность мгновенного регулирования температуры в соответствии с заданным температурным режимом. При необходимости, холодильный агрегат также может использоваться в режиме теплового насоса, обеспечивая нагрев до 80°C.

<b>Длина машины</b>	2.485 - 4.667 м	<b>Электропитание</b>	400 В, 14.6 кВт, 32 А
<b>Ширина машины</b>	2.494 - 4.046 м	<b>Хладагент</b>	R 452 а
<b>Высота машины</b>	2.651 - 3.753 м	<b>Бесступенчатый привод</b>	0 - 16 Об/мин
<b>Вес машины</b>	2.920 кг	<b>Вакуумная система</b>	0 - 90 %
<b>Объем загрузки</b>	900 л		
<b>Объем бункера</b>	1500 л		

# Применение - использование

Мясо и рыба, деликатесы, кейтеринг, молочные продукты, фрукты и овощи



Нарезание мяса на кубики, полоски или ломти различного размера.

Производительность: 150 кг/ч при нарезании мяса на кусочки размером 3 мм<sup>3</sup>. Производительность до 3000 кг/ч при нарезании мяса на кубики размером 30 мм<sup>3</sup>.



Машина позволяет производить резание любой рыбной продукции при температурах свыше -3°C, при этом без труда справляясь с толстыми костями без какого-либо ущерба для внешнего вида среза. Благодаря используемой щадящей технологии при резании вареной рыбы, она практически не разваливается.



Деликатесные салаты – большой и быстрорастущий рынок с широким ассортиментом используемых ингредиентов. Будь то салат с говядиной, колбасный или картофельный салат – единственным ограничением для этой машины является только ваша фантазия. Данная модель способна перерабатывать практически все продукты.



На барбекю-вечеринках или при организации банкетного обслуживания требуется особо высокая порционная точность мясных продуктов для обеспечения одинакового времени жарки и готовки. Наряду с кубиками и полосками машина позволяет производить нарезание целых шницелей, стейков или рулетов.



Машина позволяет бережно резать даже самые нежные сорта сыра, такие как Фета или Моцарелла, сохраняя при этом форму сырных кубиков. Резание же твердых сортов сыра, напротив, требует большой силы и минимального трения для того, чтобы получить сырные кубики одинакового вида. Машина SR 2 Vi Turbo также натирает любой сыр с помощью диска – тёрки в одно мгновение.



Целый ряд специальных режущих решеток позволяет справляться с особыми задачами. Будь то нарезание бананов на ломтики, ананасов на трапециевидные кусочки или очень твердых тропических фруктов на мельчайшие кубики – машина умеет всё! При определенных условиях машина может резать даже сухофрукты.



Особо твердые сорта овощей, такие как сельдерей, морковь или сырой картофель, являются большим вызовом для любого оборудования. При решении таких задач особое значение приобретает конструкция режущей решетки и усилие подачи. Наряду с этим, машина также обеспечивает возможность бережного резания вареных овощей, которые обычно легко разваливаются в процессе обработки.

***Original Rühle***  
***машины для резания***

*Блестящие результаты резки*



# Original SR 1

Нарезать кубиками, полосками и порциями



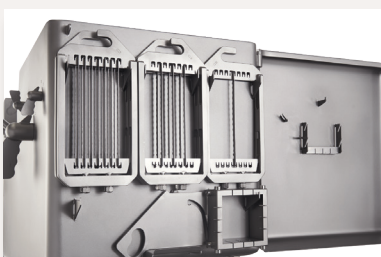
## *Всё дело в ноже*

Нож машины обеспечивает чрезвычайно низкий уровень трения благодаря тому, что с тыльной стороны с продуктом взаимодействует исключительно та часть лезвия, которая действительно нужна. Кроме того, большая длина режущей кромки и особо твердая сталь, из которой выполнен нож, обеспечивают возможность отражения даже самых сильных ударов, возникающих в процессе обработки. Благодаря этому нож без труда справляется даже с замороженными продуктами.



## *Переналадка за 10 секунд*

Для переналадки машины на другой размер нужно лишь открыть дверцу, вынуть решетку и вставить новую. Быстрее и проще просто не бывает! Простота манипуляций позволяет оператору быстро приступить к резанию любого продукта. Для этого даже не нужно снимать нож, а все неиспользуемые детали решетки убираются в отсек для инструмента.



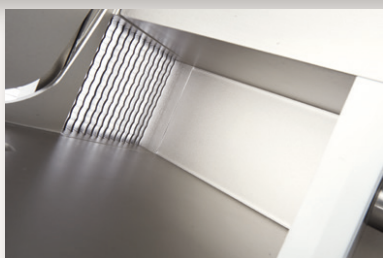
## *Гениальная конструкция режущих решёток*

Режущая решётка может включать в свой состав до трех составных элементов, которые могут быть за считанные секунды соединены друг с другом для получения режущей решётки другого размера. Таким образом, используя всего лишь одну рамку решётки и семь ножевых матриц можно получить 13 различных размеров реза. Решётки установлены на роликоподшипники, обеспечивающие особую легкость хода. Решётка с легкостью чистится от остатков продукта после завершения резания.

## **Комплектация**

**Ножи с волнистой заточкой \* Наклонная шахта \* Стабилизаторы исходного продукта \* Отсек для инструментов \* контроль давления \* Решетки на роликоподшипниках \* Бесступенчатая регулировка подачи \* Механическая система уплотнения \* Шасси на одной опоре**

**Данная полуавтоматическая модель начального класса характеризуется высокой точностью резания и идеально гладкими срезами. При использовании данной машины даже сложные для обработки или мелкокусковые исходные продукты приобретают безупречный вид среза при минимальном количестве мелких частиц в конечном продукте.**



#### **Уплотнение внутри шахты**

Перед началом резания производится заполнение рабочей шахты. После загрузки продукта в шахту под действием давления, оказываемого на него сверху, производится его боковое уплотнение. После закрытия шахты, система предварительного сжатия с функцией точного дозирования подводит подающий поршень к продукту с тем, чтобы произвести его бережную формовку в блок, таким образом создавая куб правильной формы.



#### **Стабилизация при резании**

В случае, когда размеры перерабатываемого продукта меньше, чем сечение шахты, бессильна любая, даже самая лучшая система предварительного сжатия, поскольку в этом случае невозможно добиться стабильного позиционирования обрабатываемого продукта. Здесь поможет только наклонная шахта, которая благодаря своей V-образной форме, обеспечивает стабилизацию продукта с двух сторон. А нарезание или порционирование отбивных вообще возможны только при такой конструкции шахты.



#### **Хитроумный нож с волнистой заточкой**

Если бы лезвие ножа с волнистой заточкой было бы прямым, то он был бы в два раза длиннее. Именно благодаря этому достаточно и половины хода ножа для того, чтобы получить качественный нарез. Меньший ход означает меньше трения, а меньше трения означает меньше теплообразования и более высокое качество нареза.

<b>Длина машины</b>	<b>1.000 - 2.100 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 2.1 кВт, 16 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>710 - 1.400 mm</b>	<b>Производительность</b>	<b>max. 900 кг / h</b>
<b>Высота машины</b>	<b>1.110 mm</b>	<b>Толщина ломтя</b>	<b>1 - 32 mm</b>
<b>Вес машины</b>	<b>325 кг</b>	<b>Частота хода ножа</b>	<b>80 в минуту</b>
<b>Длина шахты</b>	<b>350 mm</b>	<b>Температура резания</b>	<b>-5 °С - +80 °С</b>
<b>Ширина шахты</b>	<b>100 mm</b>	<b>Размеры стандартных решеток</b>	<b>5, 10, 20, 50 / 6, 12, 24, 50 / 8, 16, 33, 50</b>
<b>Высота шахты</b>	<b>100 mm</b>		

# Original SR 1 Turbo

Нарезание кубиками, полосками, порциями и рашпиль



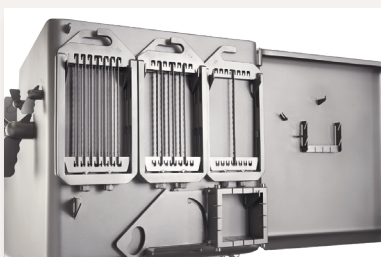
## *Всё дело в ноже*

Нож машины обеспечивает чрезвычайно низкий уровень трения благодаря тому, что с тыльной стороны с продуктом взаимодействует исключительно та часть лезвия, которая действительно нужна. Кроме того, большая длина режущей кромки и особо твердая сталь, из которой выполнен нож, обеспечивают возможность отражения даже самых сильных ударов, возникающих в процессе обработки. Благодаря этому нож без труда справляется даже с замороженными продуктами.



## *Переналадка за 10 секунд*

Для переналадки машины на другой размер нужно лишь открыть дверцу, вынуть решётку и вставить новую. Быстрее и проще просто не бывает! Простота манипуляций позволяет оператору быстро приступить к резанию любого продукта. Для этого даже не нужно снимать нож, а все неиспользуемые детали решетки убираются в отсек для инструмента.



## *Гениальная конструкция режущих решеток*

Режущая решётка может включать в свой состав до трех составных элементов, которые могут быть за считанные секунды соединены друг с другом для получения режущей решётки другого размера. Таким образом, используя всего лишь одну рамку решётки и семь ножевых матриц можно получить 13 различных размеров реза. Решётки установлены на роликоподшипниках, обеспечивающие особую легкость хода. Решётка с легкостью чистится от остатков продукта после завершения резания.

## **Комплектация**

**Ножи с волнистой заточкой \* Наклонная шахта \* Стабилизаторы исходного продукта \* Отсек для инструментов \* контроль давления \* Решетки на роликоподшипниках \* Бесступенчатая регулировка подачи \* Механическая система уплотнения \* Шасси на одной опоре**

**Машина данного типа является настоящей «рабочей лошадкой» и гарантирует высокую производительность и максимальные гигиенические характеристики. Будь то замороженный продукт или продукт напрямую из варочного котла – машина успешно справится с нарезанием продуктов любой консистенции на кубики или полоски идеальной формы.**



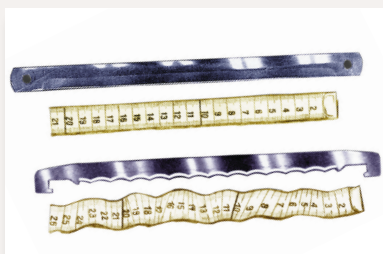
### *Уплотнение внутри шахты*

Перед началом резания производится заполнение рабочей шахты. После загрузки продукта в шахту под действием давления, оказываемого на него сверху, производится его боковое уплотнение. После закрытия шахты, система предварительного сжатия с функцией точного дозирования подводит подающий поршень к продукту с тем, чтобы произвести его бережную формовку в блок, таким образом создавая куб правильной формы.



### *Стабилизация при резании*

В случае, когда размеры перерабатываемого продукта меньше, чем сечение шахты, бессильна любая, даже самая лучшая система предварительного сжатия, поскольку в этом случае невозможно добиться стабильного позиционирования обрабатываемого продукта. Здесь поможет только наклонная шахта, которая благодаря своей V-образной форме, обеспечивает стабилизацию продукта с двух сторон. А нарезание или порционирование отбивных вообще возможны только при такой конструкции шахты.



### *Хитроумный нож с волнистой заточкой*

Если бы лезвие ножа с волнистой заточкой было бы прямым, то он был бы в два раза длиннее. Именно благодаря этому достаточно и половины хода ножа для того, чтобы получить качественный нарез. Меньший ход означает меньше трения, а меньше трения означает меньше теплообразования и более высокое качество нарезки.

<i>Длина машины</i>	<i>1.000 - 2.100 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 2.1 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>710 - 1.400 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>max. 1.500 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.110 mm</i>	<i>Толщина ломтя</i>	<i>1 - 32 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>325 кг</i>	<i>Частота хода ножа</i>	<i>160 в минуту</i>
<i>Длина шахты</i>	<i>350 mm</i>	<i>Температура резания</i>	<i>-5 °С - +80 °С</i>
<i>Ширина шахты</i>	<i>100 mm</i>	<i>Размеры стандартных решеток</i>	<i>5, 10, 20, 50 / 6, 12, 24, 50 / 8, 16, 33, 50</i>
<i>Высота шахты</i>	<i>100 mm</i>		

# Original SR 2 BiTurbo

Нарезание кубиками, полосками, порциями и рашпиль



## Загрузка одним нажатием кнопки

Штабель ящиков устанавливается в загрузочную вилку, которая автоматически – ящик за ящиком – подает их на рабочую высоту. По мере опорожнения одного ящика оператор одним нажатием кнопки активирует подачу следующего, за счет чего обеспечивается значительная экономия сил и времени.



## Переналадка за 10 секунд

Для переналадки машины на другой размер нужно лишь открыть дверцу, вынуть решётку и вставить новую. Быстрее и проще просто не бывает! Простота манипуляций позволяет оператору быстро приступить к резанию любого продукта. Для этого даже не нужно снимать нож, а все неиспользуемые детали решётки убираются в отсек для инструмента.



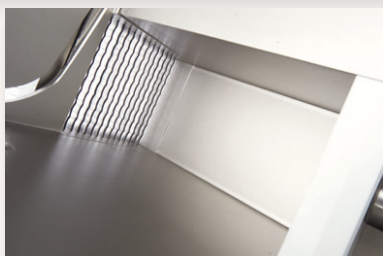
## Универсальная режущая решётка

Режущая решётка может включать в свой состав до трех составных элементов, которые могут быть за считанные секунды соединены друг с другом для получения режущей решётки другого размера. Таким образом, используя всего лишь одну рамку решётки и семь ножевых матриц можно получить 13 различных размеров реза. Решётки установлены на роликоподшипниках, обеспечивающие особую легкость хода. Решётка с легкостью чистится от остатков продукта после завершения резания.

## Комплектация

**Управление с планшета \* Ножи с волнистой заточкой \* Наклонная шахта продукта \* Стабилизаторы исходного продукта \* Отсек для инструментов\* контроль давления \* Решетки на роликоподшипниках \* Бесступенчатая регулировка подачи \* Механическая система уплотнения \* Подъёмник для евроящиков**

**Данная полуавтоматическая машина обеспечивает высокую производительность резания до 3.000 кг кубиков, полосок или порций в час. Этим она обязана не только большому размеру шахты или высокой скорости работы, но и органам управления, которые обеспечивают оператору экономию времени за счёт исключения непроизводительного времени.**



#### *Уплотнение внутри шахты*

Перед началом резания производится заполнение рабочей шахты. После загрузки продукта в шахту под действием давления, оказываемого на него сверху, производится его боковое уплотнение. После закрытия шахты система предварительного сжатия с функцией точного дозирования подводит подающий поршень к продукту с тем, чтобы произвести его бережную формовку в блок, таким образом создавая куб правильной формы.



#### *Транспортёр с высотой сброса на уровне стандартной тележки*

Выход готовой продукции осуществляется под бдительным оком оператора на правильной рабочей высоте. Ящики всех типоразмеров или 200л технологические тележки с легкостью помещаются под сбросом транспортёра, тем самым, исключая необходимость перетаскивание тяжелых ящиков. Легкость монтажа и очистки транспортёра.



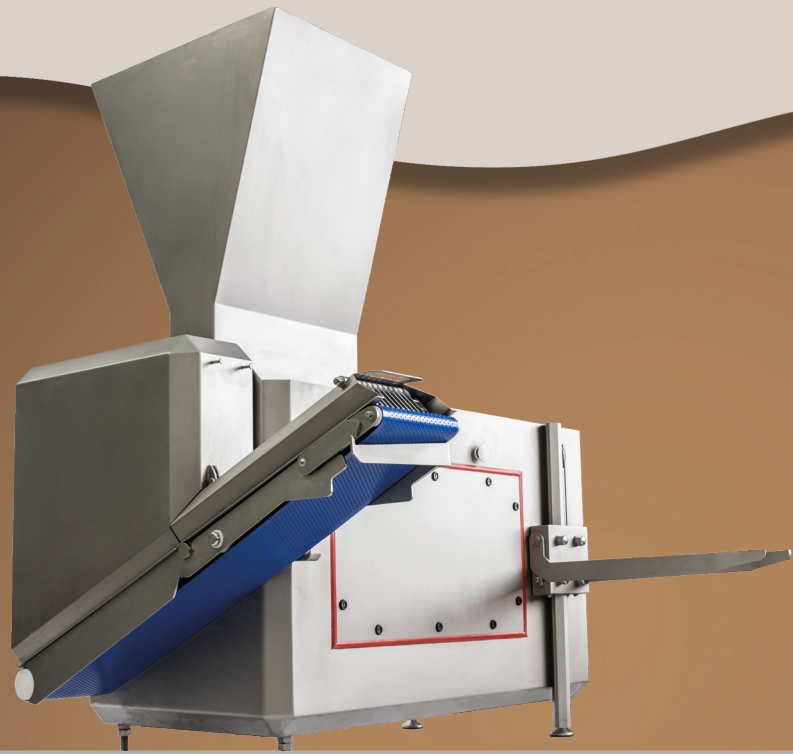
#### *Хитроумный нож с волнистой заточкой*

Если бы лезвие ножа с волнистой заточкой было бы прямым, то он был бы в два раза длиннее. Именно благодаря этому достаточно и половины хода ножа для того, чтобы получить качественный нарез. Меньший ход означает меньше трения, а меньше трения означает меньше теплообразования и более высокое качество нареза.

<i>Длина машины</i>	<i>1.555 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 5.3 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.026 - 1.575 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>max 3.000 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.470 mm</i>	<i>Толщина ломтя</i>	<i>1 - 30 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>695 кг</i>	<i>Частота хода ножа</i>	<i>0 - 300 в минуту</i>
<i>Длина шахты</i>	<i>500 mm</i>	<i>Температура резания</i>	<i>-5 °С - +80 °С</i>
<i>Ширина шахты</i>	<i>120 mm</i>	<i>Размеры стандартных решеток</i>	<i>5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60</i>
<i>Высота шахты</i>	<i>120 mm</i>		

# Original AR 30

Нарезание кубиками,  
полосками, порциями и  
рашпиль



## *Погрузка - подъём ящиков или конвейерная лента*

В зависимости от режима работы, машина может быть оснащена встроенным стандартным погрузчиком или системой подъёма ящиков. Для соединения с конвейерной лентой все интерфейсы уже предусмотрены в стандартной комплектации.



## *Переналадка за 10 секунд*

Для переналадки машины на другой размер нужно лишь открыть дверцу, вынуть решётку и вставить новую. Быстрее и проще просто не бывает! Простота манипуляций позволяет оператору быстро приступить к резанию любого продукта. Для этого даже не нужно снимать нож, а все неиспользуемые детали решётки убираются в отсек для инструмента.

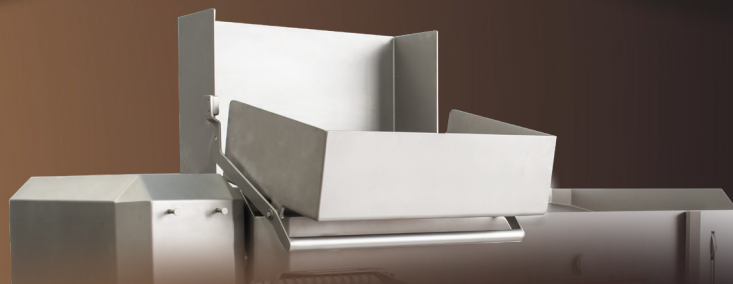


## *Универсальная режущая решётка*

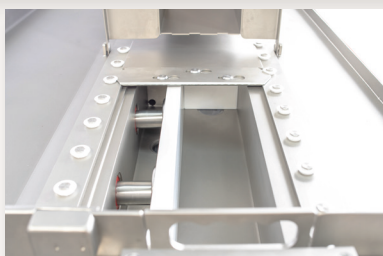
Режущая решётка может включать в свой состав до трех составных элементов, которые могут быть за считанные секунды соединены друг с другом для получения режущей решётки другого размера. Таким образом, используя всего лишь одну рамку решётки и семь ножевых матриц можно получить 13 различных размеров реза. Решётки установлены на роликоподшипниках, обеспечивающие особую легкость хода. Решётка с легкостью чистится от остатков продукта после завершения резания.

## **Комплектация**

**ПК-управление с сенсорной панелью \* Ножи с волнистой заточкой \*  
Наклонная шахта продукта \* Стабилизаторы исходного продукта \* Отсек  
для инструментов\* контроль давления \* Решетки на роликоподшипниках \*  
Бесступенчатая регулировка подачи \* Механическая система уплотнения \*  
Подъёмник для евровящиков**



**AR 30 Многофункциональная полностью автоматическая машина оснащённая системой быстрой смены различных воронок либо одной для системы загрузки ящиков- E 2. Это делает любую операцию работы без каких - либо затруднений. Каждый продукт быстро и безопасно загружается в машину. AR 30 нарезает до 3.300 кг продукции ( кубиками, полосками, порциями и рашпиль) в час.**



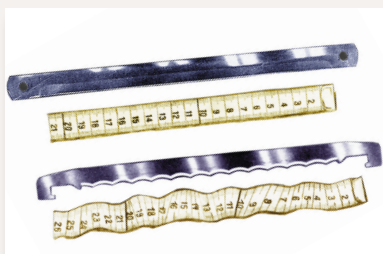
#### *Перфекционизм в шахте*

Широко открытая шахта гарантирует полную загрузку рабочей шахты. Продукт загруженный в шахте идеально сжат с двух сторон. После закрытия шахты одновременно производится нарезка продукта запатентованным режущим лезвием.



#### *Транспортёр с высотой сброса на уровне стандартной тележки*

Выход готовой продукции осуществляется под бдительным оком оператора на правильной рабочей высоте. Ящики всех типоразмеров или 200л технологические тележки с легкостью помещаются под сбросом транспортера, тем самым, исключая необходимость перетаскивание тяжелых ящиков. Монтаж и очистка транспортёра происходит легко и быстро.



#### *Хитроумный нож с волнистой заточкой*

Если бы лезвие ножа с волнистой заточкой было бы прямым, то он был бы в два раза длиннее. Именно благодаря этому достаточно и половины хода ножа для того, чтобы получить качественный нарез. Меньший ход означает меньше трения, а меньше трения означает меньше теплообразования и более высокое качество нареза.

<i>Длина машины</i>	<i>1.832 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 5.3 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>1.339 - 1.729 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>max 3.300 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.351 mm</i>	<i>Толщина ломтя</i>	<i>1 - 30 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>735 кг</i>	<i>Частота хода ножа</i>	<i>0 - 300 в минуту</i>
<i>Длина шахты</i>	<i>600 mm</i>	<i>Температура резания</i>	<i>-5 °С - +80 °С</i>
<i>Ширина шахты</i>	<i>120 mm</i>	<i>Размеры стандартных решеток</i>	<i>5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60</i>
<i>Высота шахты</i>	<i>120 mm</i>		

# Применение - использование

Мясо и рыба, кейтеринг, молочные продукты



Рабочая шахта с сечением 210 x 230 мм позволяет производить резание даже больших кусков мяса. Возможность переработки всех видов стейков и отбивных. Независимо от размеров продукта, присутствия или отсутствия костей – всегда первоклассное качество среза!



Возможность нарезания лосося или других видов рыбы на порции равного размера. Original KR 1 имеет неизменное качество нареза, независимо от присутствия костей.



Возможность нарезания твердых сырных блоков на точные порции равного размера. Для этой цели в Вашем распоряжении имеется специальный нож с низким коэффициентом трения, гарантирующий неизменное качество резания от первого до последнего ломтика.



Для банкетного обслуживания требуется особо высокая порционная точность мясных продуктов и обеспечения одинакового времени жарки и готовки. Данная машина позволяет быстро и в краткие сроки производить резание больших количеств мясной продукции.

**Original Rühle**  
**высококачественная**  
**нарезка отбивных котлет**

Порционирование - быстрее, свежее и  
проще



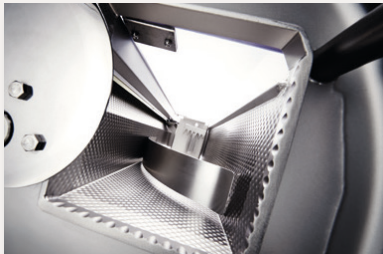
# Original KR 1

Порционная нарезка продукта с костями или без костей



## *Высокоточная механическая система подачи*

Механическая система подачи обеспечивает подачу продукта под нож с миллиметровой точностью. Устройство гарантирует особую точность, воспроизводимость и долговечность. Одним нажатием кнопки подающий толкатель подводится к продукту ещё до того как начнется сам процесс резания, тем самым обеспечивая экономию времени.



## *Сталь со структурной поверхностью для лучшего скольжения*

Для обеспечения минимального трения и лучшего скольжения продукта при его подаче на нож, рабочая шахта машины выполнена из стального листа со структурной поверхностью. Благодаря этому мясной продукт сохраняет свою естественную форму, и обеспечивается равномерная толщинка ломтей.



## *Гигиеничность и простота транспортировки*

Сварная конструкция машины гарантирует высокие гигиенические свойства, превращающие процесс очистки машины в детскую игру. Съём и установка всех гибких компонентов машины осуществляются всего лишь в три приёма. Прочные транспортировочные ролики обеспечивают возможность беспрепятственного перемещения машины в любом направлении.

## **Комплектация**

**Боковое устройство предварительного сжатия продукта \***  
**Наклонная шахта \* Система механического привода**

**Высокоточная порционная нарезка отбивных котлет, рулетов, кордон бле или шницелей со скоростью 200 резов в минуту. Машина позволяет нарезать даже мясо с крупными костями на ломтики толщиной от 1 до 32 мм.**



#### **Управление с кнопки**

Интуитивно понятная полуавтоматическая система кнопочного управления, отличающаяся удобством и простотой эксплуатации. Для запуска машины и начала работы достаточно просто нажать две кнопки и установить в требуемое положение лимб - регулировки скорости подачи.



#### **Всё дело в ноже**

Большое усилие и длинная режущая кромка обеспечивает равномерное резание даже жилистых структур мяса. Зубчатый нож с мелким рифлением перерезает кости без образования осколков. Для ускорения процесса можно использовать двойной нож.



#### **Надежный захват продукта**

Захват продукта выполняется с помощью лапки-захвата одним движением руки. Откидной затвор с легкостью вводит зубья лапки в мясо. Данная система безупречно функционирует со всеми видами мясной продукции. Такая компактная конструкция гарантирует минимальное количество отходов.

<b>Длина машины</b>	<b>1.860 - 2.912 mm</b>	<b>Электропитание</b>	<b>400 В, 2.7 кВт, 16 А</b>
<b>Ширина машины</b>	<b>830 mm</b>	<b>Производительность</b>	<b>2.000 кг / h</b>
<b>Высота машины</b>	<b>1.230 mm</b>	<b>Толщина ломтя</b>	<b>1 - 32 mm</b>
<b>Вес машины</b>	<b>240 кг</b>	<b>Частота хода ножа</b>	<b>220 в минуту</b>
<b>Длина шахты</b>	<b>750 mm</b>	<b>Температура резания</b>	<b>-4 °С - +80 °С</b>
<b>Ширина шахты</b>	<b>210 mm</b>		
<b>Высота шахты</b>	<b>230 mm</b>		

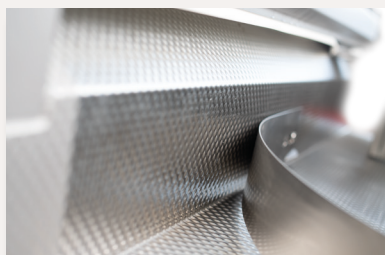
# Original KR 2

Порционная нарезка продукта с костями или без костей



## *Высокоточная механическая система подачи*

Механическая система подачи обеспечивает подачу продукта под нож с миллиметровой точностью. Устройство гарантирует особую точность, воспроизводимость и долговечность. Одним нажатием кнопки подающий толкатель подводится к продукту ещё до того как начнется сам процесс резания, тем самым обеспечивая экономию времени.



## *Сталь со структурной поверхностью для лучшего скольжения*

Для обеспечения минимального трения и лучшего скольжения продукта при его подаче на нож, рабочая шахта машины выполнена из стального листа со структурной поверхностью. Благодаря этому мясной продукт сохраняет свою естественную форму, и обеспечивается равномерная толщина ломтей.



## *Гигиеничность и простота транспортировки*

Сварная конструкция машины гарантирует высокие гигиенические свойства, превращающие процесс очистки машины в детскую игру. Съём и установка всех гибких компонентов машины осуществляются всего лишь в три приёма.

## **Комплектация**

**Боковое устройство предварительного сжатия продукта \*  
Наклонная шахта \* Система механического привода**

**Высокоточная порционная нарезка отбивных котлет, рулетов, кордон бле или шницелей со скоростью 220 резов в минуту. Машина позволяет нарезать даже мясо с крупными костями на ломтики толщиной от 1 до 32 мм.**



#### **Управление с кнопки**

Интуитивно понятная полуавтоматическая система кнопочного управления, отличающаяся удобством и простотой эксплуатации. Для запуска машины и начала работы достаточно просто нажать две кнопки и установить в требуемое положение лимб-регулировки скорости подачи.



#### **Всё дело в ноже**

Большое усилие и длинная режущая кромка обеспечивает равномерное резание даже жилистых структур мяса. Зубчатый нож с мелким рифлением перерезает кости без образования осколков. Для ускорения процесса можно использовать двойной нож.



#### **Надежный захват продукта**

Захват продукта выполняется с помощью лапки-захвата одним движением руки. Откидной затвор с легкостью вводит зубья лапки в мясо. Данная система безупречно функционирует со всеми видами мясной продукции. Такая компактная конструкция гарантирует минимальное количество отходов.

<b>Длина машины</b>	1.925 - 2.990 mm	<b>Электропитание</b>	400 В, 2.7 кВт, 16 А
<b>Ширина машины</b>	950 mm	<b>Производительность</b>	2.000 кг / h
<b>Высота машины</b>	1.335 mm	<b>Толщина ломтя</b>	1 - 32 mm
<b>Вес машины</b>	450 кг	<b>Частота хода ножа</b>	220 в минуту
<b>Длина шахты</b>	700 mm	<b>Температура резания</b>	-4 °С - +80 °С
<b>Ширина шахты</b>	250 mm		
<b>Высота шахты</b>	240 mm		

# Применение - использование

Мясо и рыба, молочные продукты, фрукты и овощи



Без труда справляется с резанием замороженных мясных блоков на кусочки размером 30 x 90мм, которые идеально подходят для регулирования температуры в каттерах или волчках.



Измельчение рыбы глубокой заморозки для консистенции конечного продукта. Кусочки рыбы, нарезанные на машине, имеют одинаковый размер, за счёт чего обеспечивается идеальное дозирование продукта в процессе последующей переработки.



Будь то блоки сыра или сливочного масла – машина позволяет резать крупные блоки на маленькие кусочки одинакового размера. Тем самым, обеспечивается возможность дозирования масла или сыра в процессе последующей переработки, а также более быстрого достижения продуктом текучести в процессе возможного нагревания.



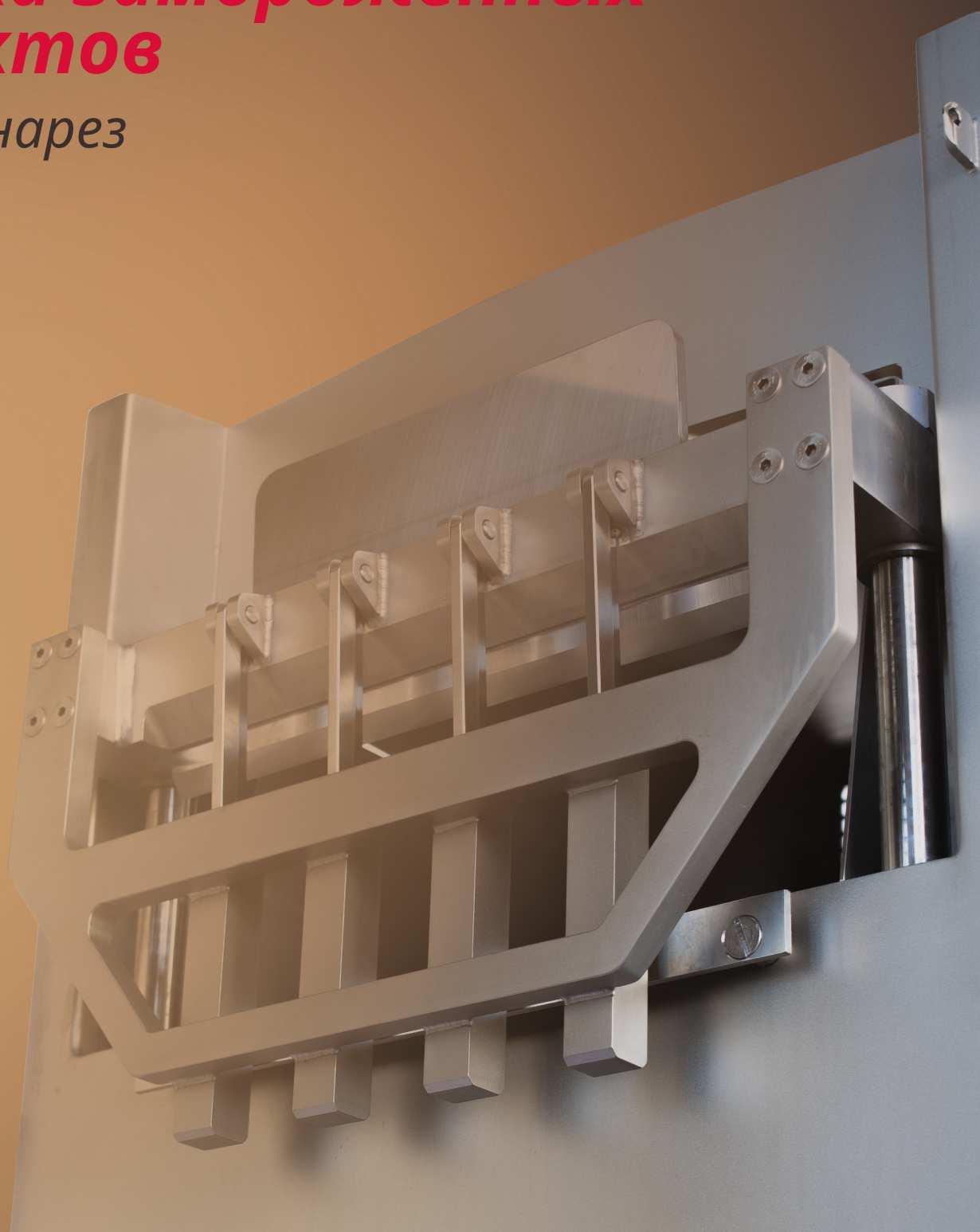
Подготовка блоков замороженных фруктов для производства мармеладов. Измельчение продукта в значительной степени ускоряет процесс термообработки. За счёт этого достигается равномерное нагревание и качество продукта в процессе перемешивания.



Машина позволяет производить резание блоков овощей глубокой заморозки на более мелкие кусочки для их последующей переработки. Благодаря этому обеспечивается равномерное распределение и нагревание продукта в процессе последующей варки и приправления, что способствует получению равномерной консистенции конечного продукта.

***Original Rühle***  
***нарезка замороженных***  
***продуктов***

*Ледяной нарез*



# Original GR 50

Резка и измельчение замороженных продуктов



## *Четыре мощных вертикальных ножа*

Ножевая траверса производит нарезание замороженного блока с частотой 45 раз в минуту на пластины толщиной 30 мм. Четыре вертикальных ножа затем измельчают эти пластины на кусочки шириной 90 мм. Прочные ножи без труда разрезают замороженные блоки. В зависимости от уровня содержания воды, машина позволяет производить измельчение продуктов при температурах от -40°C до +80°C.



## *Простота и удобство загрузки*

Загрузка производится на удобной высоте 970 мм. Начиная с этого момента, опрокидыватель облегчает процесс подачи продукта в машину. Затем в действие вступает автоматическое подъемное устройство. Оно перемещает блок на идеальную высоту сброса для оптимального соскальзывания и подачи блока на нож.



## *Механический привод*

Ножевая траверса установлена под прямым углом к подаваемому продукту. Благодаря этому гарантируется исключительная точность и постоянная воспроизводимость нареза. Привод траверсы осуществляется механическим редуктором, который практически не требует обслуживания и гарантирует бесперебойную работу в течение многих лет. Массивные амортизаторы и прочные ножки обеспечивают устойчивость и спокойный ритм работы машины.

## **Комплектация**

**Измельчительный нож \* Складной рабочий стол \*  
Наклонная траверса \* Система механического привода \*  
Автоматически вспомогательное подъемное устройство \*  
Отсек для технологической тележки**

**Будь то мясо, рыба, овощи или сливочное масло, машина Original GR 50 позволяет быстро и безопасно измельчать практически любые замороженные или глубокомороженые пищевые продукты.**



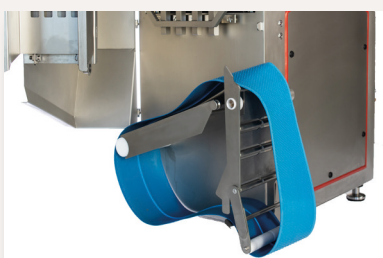
### *Надежное направление продукта*

Выгрузка блоков из ящика на рабочий стол производится посредством переворота и опрокидывания ящика, машина заполняется сбоку. Работа оператора происходит легко и без большой нагрузки.



### *Транспортёр с высотой сброса на уровне стандартной тележки*

Выход готовой продукции осуществляется под бдительным оком оператора на правильной рабочей высоте. Ящики всех типоразмеров или 200л технологические тележки с легкостью помещаются под сбросом транспортера, тем самым, исключая необходимость перетаскивание тяжелых ящиков. Монтаж и очистка транспортёра происходит легко и быстро.



### *Безопасность, эргономичность и простота очистки*

Машина, спроектированная и официально сертифицированная в соответствии с требованиями европейских стандартов безопасности, гарантирует максимальную безопасность. Интуитивное управление освобождает оператора от тяжелого физического труда. Ежедневная очистка машины превращается в детскую игру.

<i>Длина машины</i>	<i>1.331 - 2.566 mm</i>	<i>Электропитание</i>	<i>400 В, 5.7 кВт, 16 А</i>
<i>Ширина машины</i>	<i>891 - 2.180 mm</i>	<i>Производительность</i>	<i>2.500 кг / h</i>
<i>Высота машины</i>	<i>1.490 - 1.862 mm</i>	<i>Размер нареза</i>	<i>30 x 90 x max. 250 mm</i>
<i>Вес машины</i>	<i>630 кг</i>	<i>Частота хода ножа</i>	<i>45 в минуту</i>
<i>Длина шахты</i>	<i>680 mm</i>	<i>Температура резания</i>	<i>-40 °С - +80 °С</i>
<i>Ширина шахты</i>	<i>440 mm</i>		
<i>Высота шахты</i>	<i>250 mm</i>		





*...in der Röhre liegt  
die Kraft.*



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)