RÜHLE

Echte Originale.

Original GR 50

Robust im härtesten Dauereinsatz



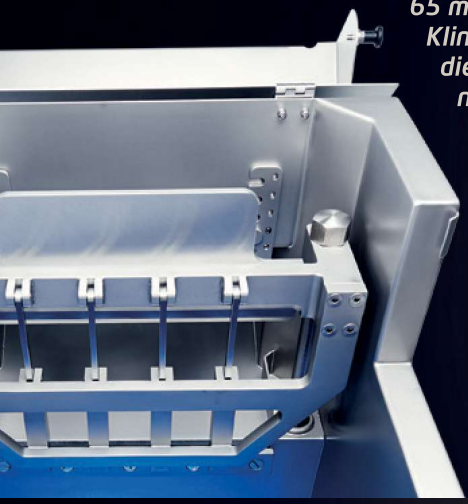
www.original-ruehle.de

DE

Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Butter, mit der Original GR 50 lassen sich nahezu alle an- oder tiefgefrorenen Lebensmittel schnell und zuverlässig zerkleinern.

Vier starke Vertikalmesser

45 mal pro Minute schneidet der Messerbalken 35 mm dicke Platten ab. Vier Vertikalmesser unterteilen die Platten in 65 mm breite Stücke. Stabile Klingen durchtrennen mühelos die gefrorenen Blöcke. Je nach Wassergehalt können Schneidgüter bei Temperaturen von -40°C bis +80°C zerkleinert werden.





Mechanisch angetrieben

Der Messerbalken steht rechtwinklig zum herantrutschenden Schneidblock. So wird der Schnitt besonders präzise und jederzeit wiederholgenau. Die Kraftübertragung übernimmt ein mechanisches Getriebe, das wartungsarm und auf Jahre hinaus zuverlässig seine Arbeit verrichtet.



Sicher geführtes Schneidgut

Eine Kistenbefüllung wird kopfüber auf den klappbaren Arbeitstisch geworfen. Meist liegt dieser Block so aber nicht sicher. Aus diesem Grund dreht ein Umwerfer den Kisteninhalt wieder auf die glatte Bodenseite um. Ein Höhenanschlag, der mit einem Handgriff auf eine Höhe von 80 mm bis 250 mm eingestellt werden kann, führt das Schneidgut sicher und präzise.



Einfach und bequem beschickt

Die Beschickung erfolgt auf einer angenehmen Höhe von 1.050 mm. Ab da erleichtert ein Umwerfer den Transport in die Original GR 50. Dort übernimmt eine automatische Hebeeinrichtung. Sie bringt den Schneidblock auf die ideale Fallhöhe für ein sicheres Rutschen ans Messer.



Sicher, ergonomisch und leicht gereinigt

Staatlich zertifiziert und nach Anforderungen der europäischen Sicherheitsnormen konzipiert, bietet die Original GR 50 eine größtmögliche Sicherheit. Die intuitive Maschinenbedienung entlastet den Bediener von schwerer körperlicher Arbeit. Das tägliche Reinigen wird zum Kinderspiel.

Alles sicher im Normwagen.

In der Normwagengarage findet fast jede Art von Normwagen einen sicheren Platz. Der Wagen wird an allen vier Seiten begrenzt und damit sicher gegen das Wegrollen gesichert. Diese exakte Normwagenposition garantiert, dass kein Schneidgut neben den Normwagen fällt und der Normwagen gleichmäßig befüllt wird.



Original GR 50 im Überblick

Ausstattung

Touch PC-Steuerung	
Langwellenmesser	
Teilmesser	✓
Klappbarer Arbeitstisch	✓
Schrägbalken	✓
Schrägschacht	
Seitenvorverdichtung	
Schneidgutstabilisatoren	
Werkzeugmagazin	
Drucksensible Vorverdichtung	
Rollengelagerte Multiplexgatter	
Stufenlose Vorschubverstellung 1-32	
Mechanisches Antriebsystem	✓
Mechanisches Drucksystem	
Hebelift für Eurokisten	
Automatische Hebehilfe	✓
Einzelfuß-Fahrwerk	
Normwagen-Garage	✓

Technische Daten

Maschinenhöhe	1.626 - 1.838 mm
Maschinenlänge	2.035 - 3.059 mm
Maschinenbreite	838 - 1.559 mm
Maschinengewicht	630 kg
Anschlusswert	400 V, 6,9 kW, 16 A
Arbeitsleistung	3.000 kg/h
Schacht-/Durchlaufhöhe	250 mm
Schacht-/Durchlaufbreite	440 mm
Arbeitshöhe	1.050 mm
Messerhübe	45 p/min
Normwagenhöhe	200 l

Zubehör



Normwagen (200 l), blau



Gefrorene Fleischblöcke werden spielend leicht in handliche Teilstücke von 35 x 65 mm Größe abgeschnitten. Diese sind ideal, um als Kühlstücke beim Kuttern oder Wolfen die Temperatur zu regeln.

Tiefgekühlter Fisch kann zur Weiterverarbeitung zerkleinert werden. Die von der Original GR 50 geschnittenen Stücke sind gleichmäßig groß und damit perfekt in einen weiteren Veredelungsprozess dosierbar.

Ob Käse- oder Butterblöcke, hier können große Blöcke in gleichmäßig kleine Stücke zerlegt werden. So wird Butter oder Käse in die weiteren Prozesse dosierbar und in einem möglichen Erhitzungsprozess schneller flüssig.

Blöcke von eingefrorenen Früchten können für die Marmeladenproduktion vorbereitet werden. Kleinstückig kann der thermische Prozess erheblich beschleunigt werden. Es kann eine gleichmäßige Erhitzung und eine gleichmäßige Qualität im Mischprozess erreicht werden.

Tiefgekühlte Gemüseblöcke werden hier für die Weiterproduktion in kleinere Einheiten zerlegt. Diese kleineren Einheiten werden im anschließenden Koch- und Würzprozess gleichmäßig verteilt und gleichmäßig erwärmt. Damit herrscht überall im Gemüse die gleiche Zartheit.

Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Tel. +49 7748 5230
Fax +49 7748 5238500

www.original-ruehle.de