

**RÜHLE**

Pionier der  
Lebensmitteltechnik

## Das Pökelizentrum mit 15 Nadeln



# Bessere Ergebnisse durch HighTech-Pökeln

Die Bandbreite eines Pökelautomaten hat sich durch das Veredeln von Frischfleisch und die Herstellung internationaler Spezialitäten verändert. Spanferkel, ganze Beinschinken oder Brathähnchen sind heute zum Beispiel feste Bestandteile eines attraktiven Sortiments. Unser neues Pökelfabrik injiziert dies alles präzise mit 3 % bis 60 % Gewürzlake zu saftigem Fleisch.



## Ausstattung

- ▶ Ablauf-Diagnosesystem
- ▶ Variable Arbeitsgeschwindigkeiten
- ▶ Verschweißte Maschinenkonstruktion
- ▶ Erhöhter Fleischdurchlass
- ▶ Restlose Lakeentleerung
- ▶ Einzelnadelsteuerung
- ▶ Kreisel-Tauchpumpe
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

## Zubehör

- ▶ Geflügelausrüstung
- ▶ Fischausrüstung
- ▶ Mixer-Werkzeug

## Technische Daten

Maschinenhöhe	1.850 mm	Geschwindigkeiten	52 mm pro Takt
Maschinenlänge	930 mm	Bandbreite	250 mm
Maschinenbreite	580 mm	Nadelreihen	2
Anschlußwert	2,8 kW	Durchlaßhöhe	280 mm
Maschinengewicht	180 kg	Einspritzmenge	5 - 100 %
Arbeitsleistung max.	1.500 kg/h	Arbeitsdruck	0,5 - 4,2 bar

Technische Änderungen vorbehalten



## Die komfortable Pökelintelligenz

Lange haben wir keinen Grund gefunden warum unser kleiner Pökelautomat neu entwickelt werden sollte und lange haben wir keine Antwort darauf gefunden warum ein Anwender einen neuen Pökelautomaten kaufen sollte. Doch dann hatten wir die Idee einer präziseren, leistungsstärkeren und sparsameren Maschine die mit 15 Nadeln alles besser macht als bisher. Hygiene ist hier nicht nur oberflächliche Kosmetik, sondern die Grundidee dieser Maschine nach der sich alles richtet.



### Ihre Vorteile:

- ▶ Höhere Präzision
- ▶ Weniger Lakeverbrauch
- ▶ Mehr Einsatzgebiete
- ▶ Bessere Hygiene



### Das Bandsystem

Leichte und offene Kettenglieder gleiten über stabile Unterbauprofile. Damit wird eine hohe Stabilität für schwere und Knochenhaltige Fleischstücke erreicht. Das offenmaschige Federdrahtgeflecht lässt die Nadeln durch das Band stechen. Durch diese Eigenschaft können die Nadeln ganz durch das Fleisch und das Band hindurch stechen und damit auch die unteren Fleischschichten restlos injizieren. Überschüssige Gewürzlake tropft hier schnell ab.



### Das Pumpensystem

Eine Kreiselpumpe wird an einer flexiblen Welle direkt und völlig verlustfrei in die Gewürzlake getaucht. Dabei verfügt die Pumpe über sehr gute Schlürfeigenschaften die dafür sorgen, dass in der Pumpe keine Luftblasen entstehen können, denn das würde der Gewürzlake schaden. Mit einem Druckbereich von 0,3 bar bis 4,2 bar fällt der Druck selbst bei der höchsten Förderleistung kaum ab. Diese Pumpe injiziert egal ob 3 % oder 60 % immer auf das Prozent genau ein.



### Für große Stücke geeignet

Mit langen Nadeln und einer Durchlasshöhe von 280 mm passt nahezu jedes Spanferkel und jeder Beinschinken durch die Maschine. Dieses außergewöhnlich große Maß steigert nicht nur die Einsatzmöglichkeiten beträchtlich, sondern erleichtert zudem noch die Bedienung der Maschine. Die nun höhere Sicherheitsanforderung an die Maschine wurde platzneutral erreicht, so dass die Maschine trotzdem klein bleibt.



### Das Nadelsystem

Jede Nadel wird einzeln gesteuert. Erst wenn eine Nadel in das Fleisch eindringt beginnt die Nadel zu injizieren. So wird jede Menge Gewürzlake eingespart, denn Lakeverlust durch umherspritzende Lake ist dadurch vermieden. Da nur noch wenig Lake zurück in die Frischlake läuft bleibt die Lake auf Dauer frisch und schaumfrei. Mit einer Knochenabschaltung stoppt die Nadel den Einspritzvorgang wenn sie auf einen Knochen trifft. Das tut sie so lange, bis die Nachbar-nadeln wieder auf die gleiche Höhe zurück gekommen sind.



### Reinigen und Hygiene

Nirgendwo in der Maschine bleiben Reste von Gewürzlake oder Reinigungsflüssigkeiten stehen. Sobald der Lakebehälter entnommen ist laufen alle Systeme restlos leer. Für eine noch bessere Hygiene werden innerhalb der Maschine ausschließlich Rohre aus Edelstahl verlegt. Schläuche hingegen findet man nur außen an der Maschine wo der Hygienestatus gut überwachbar ist. Das Förderband ist leicht und kann mit einer Hand entnommen werden und der Rest der Maschine ist frei zugänglich.



### Zwei Leistungsstufen

Wer bis zu 30 % Gewürzlake injizieren möchte, kann mit der schnellen Arbeitsgeschwindigkeit mehr als 1500 kg Fleisch pro Stunde bearbeiten. Für Injektionen höher als 30 % steht eine langsamere Geschwindigkeit zur Verfügung, die eine Arbeitsleistung von 1000 kg pro Stunde erreicht. Die Aufteilung in zwei Geschwindigkeiten garantiert die höchste Präzision bei allen Einspritzmengen. Zudem wird dadurch ein Erwärmen der Lake durch die Pumpe vermieden.

# RÜHLE



Rühle GmbH  
Beim Signauer Schachen 10  
D-79865 Grafenhausen

Telefon: +49 7748-523-0  
Telefax: +49 7748-523-8500

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