

RÜHLE

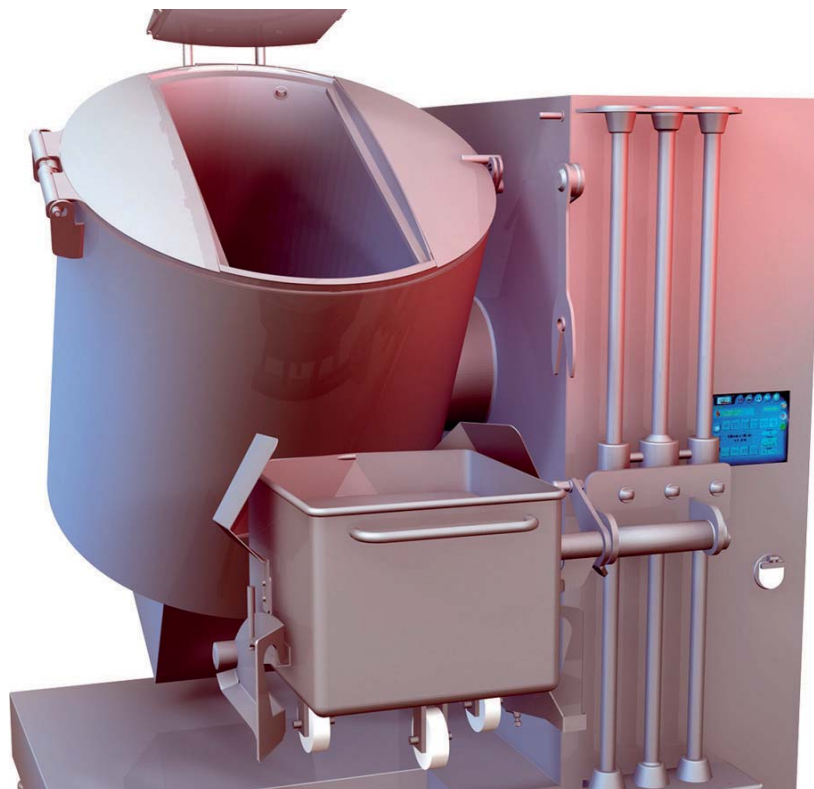
Pionier der
Lebensmitteltechnik

Mischen, Kneten, Tumbeln mit 1.500 Liter



Höchstleistung durch HighTech

Das Miknetum ist die neueste Generation Tumbler, eine schonende Mischmaschine oder eine hart arbeitende Knetmaschine die für den Dauereinsatz konzipiert ist. Man kann damit gegenläufig mischen. Man kann einen Arm vorseilend arbeiten zu lassen. Oder man kann durch synchron laufende Arme mehr Schaufelfläche ermöglichen. In jedem Fall wird die Bearbeitungszeit deutlich verkürzt. Selbst große Chargen erfahren mit diesen Möglichkeiten eine neuartige Gleichmäßigkeit mit durchweg besseren Resultaten.



Ausstattung

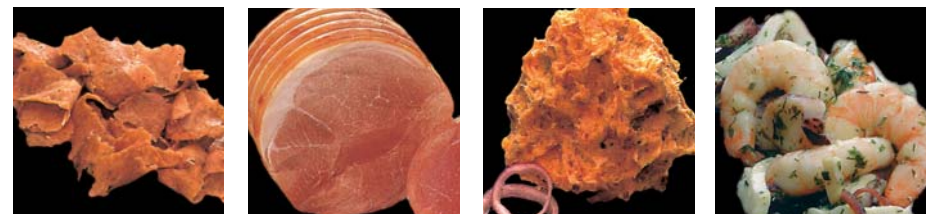
- ▶ 100% Behälterdämmung
- ▶ Motorischer Deckel
- ▶ Behälterschwenkung
- ▶ Direktkühlsystem
- ▶ Edelstahl-Luftkanal gekühlt
- ▶ Beschickungssystem
- ▶ Gegenläufiger Mischarm
- ▶ Computersteuerung Touch PC
- ▶ Schnellverschluß der Arme
- ▶ Abstreifer-Klickmontage
- ▶ CE und GS-Prüfzeugnis

Zubehör

- ▶ Hackfleisch-Knetarm
- ▶ Feinkost-Mischarm

Technische Daten

Maschinenhöhe	2460 - 3100 mm	Behältergröße	1500 Liter
Maschinenlänge	2250 - 2620 mm	Kühlmittel	R 404
Maschinenbreite	2420 mm	Armantriebe U/min	0 - 25
Anschlußwert	14 kW	Vakuum in %	0 - 95
Maschinengewicht	3000 kg		
Befüllung max.	900 Liter		
Technische Änderungen vorbehalten			



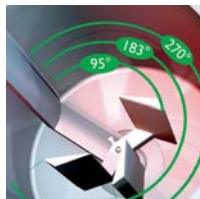
Der mischende Knet-Tumbler

Alles was ein Tumbler kann, kann das Miknetum durchweg besser. Alles was ein Mischer kann, kann das Miknetum viel schneller und im Knetprogramm auch noch intensiver. Das Miknetum ist eine neue Maschinengeneration die die gegenwärtigen und zukünftigen Produktions- und Lebensmittelbedürfnisse bereits erfüllt.



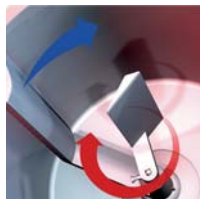
Ihre Vorteile:

- ▶ Gleichmäßige Ergebnisse
- ▶ Kürzere Prozesszeiten
- ▶ Mischarm mit Scherwirkung
- ▶ Einfaches Beschicken



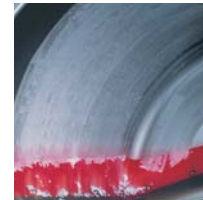
Der Innere Mischarm

Völlig unabhängig vom Abstreifarm kann sich der innere Mischarm gegen oder mit der Drehrichtung des Abstreifarms bewegen. Bei letzterem kann der Arm Vor- oder Nachteile oder gemeinsam mit dem Abstreifarm eine synchron laufende Riesenschaukel bilden. Damit wird für jede Produktart die richtige Scherwirkung einstellbar. Toträume sind so ausgeschlossen. So wird innerhalb einer Charge durch und durch Gleichmäßigkeit erzielt. Die Bearbeitungszeiten verkürzen sich erheblich.



Der Abstreifarm

Innovativer Leichtbau macht aus dem riesigen Abstreifarm ein echtes Leichtgewicht. Der Abstreifarm gleitet fast von selbst in die Armbefestigung wo ihn ein Schnappverschluss verriegelt. Neben dem Ziehen des Verschlussstiftes reicht ein Ruck und er ist aus dem Behälter entnommen. Runde Formen verhindern jede Art von Verletzung am Bearbeitungsgut. Ein Kunststoffabstreifer hält die Behälterwand frei von Anhaftungen und entleert die Maschine immer Restlos. Er ist durch leichtgängige Klipps sehr Bedienerfreundlich.



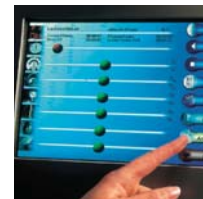
Direkte Kühlung

Eine Mantelkühlung bringt die Kälte aus dem eingebauten Kühlaggregat direkt an die Innenwand des Arbeitsbehälters. Dort sorgt der Abstreifarm dafür dass die Kühlleistung gleichmäßig an das Bearbeitungsgut gelangt. Nach außen hin bleibt das Ganze unsichtbar, weil die Dämmung des Behälters und des Deckels sehr dicht verlegt ist. Selbst bei großen Füllmengen mit intensiver Bearbeitung über einen langen Zeitraum hinweg bleiben kritische Temperaturbereiche ausgeschlossen.



Beschicken und Entleeren

Eine offene Beschickungsspindel transportiert die gefüllten 200 l Normwagen in den Behälter. Die Normwagenführung legt sich mit einer Dichtung eng an den Wagen so dass selbst mit Flüssigkeit gefüllte Wagen nahezu ohne Tropfverluste in den Behälter gelangen. Da die Beschickung zum Entleeren der Maschine zur Seite geschwenkt werden kann, ist auch das Entleeren sicher und geht einfach von statten. Die offen laufende Spindel macht das Reinigen zum Kinderspiel.



Wasserdichte Intelligenz

Eine neue Computergeneration die Tauchversuche, Hochdruckreiniger und Temperaturunterschiede übersteht, macht das Miknetum zu einer besonders Betriebssicheren Maschine. Eine unsichtbare Schutzfolie ummantelt den Computer und schützt so seine hochwertige Ausstattung. Es werden sechs Antriebe und eine ganze Reihe an Messdaten in der Maschine zu präzisen Programmen komponiert. Das Bedienen ist dabei rein intuitiv möglich und damit fast von selbst erlernt.



Das dosierbare Vakuumsystem

Der Vakuum- und Belüftungskanal ist im Doppelmantel des Arbeitsbehälters verlegt. Dieser Kanal ist aus Edelstahl und läuft direkt über den Kühlschlangen. So wird beim Belüften die Außenluft um bis zu 10 °C abgekühlt. Häufigen Beatmungsprozesse wärmen die Temperatur im Behälter daher kaum auf. Das Vakuum kann je nach Lebensmittel schnell oder langsam erreicht werden. Der Regelbereich liegt prozentgenau wählbar zwischen 5 % bis 95 % Vakuum.

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
Internet: www.ruehlehightech.de