

INYECTORA RUHLE IR56



Alta Tecnología en Inyección



MARCA:
RUHLE

PROCEDENCIA:
ALEMANIA

FUNCIÓN:
Inyectoras de salmuera Ruhle IR de alta tecnología 56 agujas respectivamente procesan con la ayuda de nuevas soluciones 3000 y 5000 kg por hora y con un ancho de banda de 350 mm que garantiza la comodidad de las operaciones.

Estos centros de curado no solo sobresalen por sus novedosos conceptos que generan mejores resultados sino también ahorran tiempos y proporcionan una mejor apariencia a los productos.

"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com

EQUIPO BÁSICO:

Sistema de proceso y diagnóstico.
Velocidades variables de procesos.
Acero inoxidable completamente soldado.
Sistema de mezclado de salmuera."
Recirculación de salmuera.
Asistente de limpieza.
Control Programable táctil.
Sistema de elevación.
Control de aguja individual.
Bomba centrífuga.
Tenderizador.
Certificación CE y GS

INTELIGENCIA PARA UNA INYECCIÓN CONFORTABLE:

Por medio de nueve unidades de potencia controladas por computador se consigue una inyección muy precisa, desde la preparación de la salmuera hasta el control del proceso completo.

Nada es dejado al azar, porque su exhaustiva metrología detecta los errores por sí misma y los rectifica o envía un mensaje al operario.

VENTAJAS PARA USTED:

Alta precisión.
Menos consumo de salmuera.
Más áreas de aplicación.
Alta comodidad de higienización.

TENDERIZADOR:

El trabajo del tenderizador es similar al del ablandador pero con ángulos de cuchillas únicos, los cuales crean cortes quirúrgicos dentro de la estructura y tendones de la carne después de la inyección.

Así es como la estructura del tejido de la carne es aflojada y activa la propia actomiosina (Unión de dos proteínas, la activa y la miosina, responsable de la contractilidad muscular) de la carne.

Esto hace que la carne sea más suave, y además mejora la ruptura de la carne y la retención de líquidos.

El tenderizador es adaptado rápidamente y suaviza carnes con o sin hueso.

INYECTORA RUHLE IR56



SISTEMA DE AGUJAS:

Todo en el sistema de agujas trabaja automáticamente, gracias a las unidades de potencia programadas cambiadas desde cada aguja hasta el control de limpieza o transmisión.

Solo el intercambio de agujas debe realizarse manualmente, pero es una tarea facilísima!

El nuevo sistema de elevación previene que la salmuera entre a la parte inferior que contiene las unidades además sus suaves superficies ayudan a una perfecta higiene.



CONTROL PROGRAMABLE TÁCTIL:

No importa cual tipo de producto sea, esta PC sin teclas sincroniza las nuevas unidades con precisión y en un segundo para alcanzar los mejores resultados en inyección.

Los cambios se reconocen muy fácilmente en el proceso de curado, la máquina es ajustada por consiguiente y los parámetros procesos son documentados.

El avanzado software informa al operario de todos los datos de los procesos o del ciclo de limpieza automática.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com



RECIRCULACIÓN DE LA SALMUERA:

Un filtro con un tambor rotativo filtra todo en la salmuera que no pasa por las agujas. Trozos de proteína o especias son aglomerados y mezclados de nuevo con la salmuera. Así que todo lo que pertenezca a la salmuera permanece y el resto es filtrado. El sistema completo es fácil de remover y reinsertar, el resto es totalmente automático.



MEZCLADOR DE SALMUERA:

La máquina tiene integrado un mezclador de salmuera que siempre sabe la velocidad programada de cada proceso desde el computador, para producir una buena salmuera y para asegurar que la salmuera permanezca homogénea durante todo el proceso. Se consigue la uniformidad de la inyección de salmuera y una calidad top inclusive después de largos cortes o intervalos de procesos.



INYECTORA RUHLE IR56

SISTEMA DE ELEVACIÓN:

Por primera vez un transporte con por ejemplo cinco cajas pueden ser llevadas hasta la inyectora y ser levantadas a la altura de trabajo.

Solo se necesita presionar un botón para reemplazar una caja vacía por una llena.

Esto ahorra tiempo y energía.

El sistema trabaja con casi todo el contenido actual de proceso gracias al control programable.



ALTURA DE ENTRADA DE ALIMENTACIÓN:

200 mm.

DIMENSIONES:

750 x 1600 x 1950 mm (A x L x H).

PESO:

700 kg.

ALIMENTACIÓN:

220V 60 Hz trifásica.

ACCESORIOS:

Sistema de alimentación para carros de 200 litros.

OPCIONALES:

Accesorios para pollo.

RENDIMIENTO MÁXIMO:

IR-56 5000 kg/h.

VELOCIDAD POR GOLPE:

5-80 mm.

NUMERO DE FILAS DE AGUJAS:

IR-56 4.

VOLUMEN DE INYECCIÓN:

5-100%

PRESIÓN:

IR-56 1-6 bares.

POTENCIA INSTALADA:

7,5 kW.

ANCHO DE BANDA:

350 mm.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com