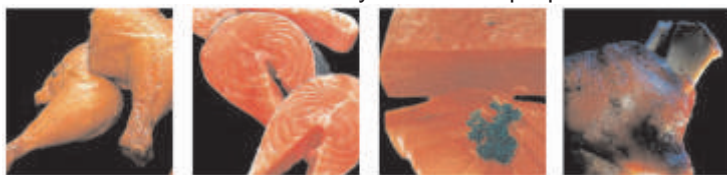


INYECTORA RUHLE PR



inyectora multipropósito confiable



MARCA:
RUHLE

PROCEDENCIA:
ALEMANIA

REFERENCIAS:
PR-8
PR-10
PR-15
PR-20

FUNCIÓN:

Las Inyectoras Ruhle PR con 8, 10, 15 ó 20 agujas ofrecen una moderna tecnología de inyección de salmuera de precisión, un buen rendimiento y las mejores propiedades de limpieza.

Equipadas con Tenderizador, cabezal inyector y una potente bomba en acero inoxidable.

Todos los productos con o sin huesos aguardan por la Inyectora Ruhle apropiada para resultados perfectos.

EQUIPO BÁSICO:

Bomba XXL en acero inoxidable.
Banda en acero inoxidable con pasadores de cadena.
Acero inoxidable completamente soldado.
Sujeción automática de la banda.
Área de procesamiento, la cual se puede desplegar.
Certificación CE y GS.

TECNOLOGÍA MODERNA:

Bien sea jamón o cabezas de cerdo, pollo o tocino, todo es posible con las Inyectoras Ruhle.

Inclusive salmueras muy frías o viscosas no cambian la precisión de la inyección.

Una serie de detalles técnicos aseguran resultados uniformes y de alta calidad:

**VENTAJAS
PARA USTED:**

Mayor Calidad de producto.

Mayor comodidad de la operación.

Alto rendimiento.

Alta comodidad de higienización.

**POSICIÓN
DE LIMPIEZA:**

Solo toma tres pasos abrir el área de trabajo para su acceso por todos los lados.

La banda se suelta automáticamente de modo que solo se necesita un movimiento para ponerla en la cómo posición de limpieza.

“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

INYECTORA RUHLE PR

El proceso de limpieza completo no toma más de 5 minutos, y el ensamble y desmontaje se realiza en 20 segundos.



SISTEMA DE AGUJAS:

El equipo básico de cada máquina contiene los resortes que están en capacidad de ayudar en la penetración de la piel gruesa mientras son lo suficientemente suaves para evitar que los huesos se resquebrajen.

El sistema de rodamientos de agujas flexibles permite que estas se muevan alrededor de objetos muy duros para evitar el rompimiento o el desgaste excesivo como puede suceder normalmente en el curado de cabezas de cerdo.



BANDA TRANSPORTADORA:

La banda transportadora en acero inoxidable no solo es estable sino que también permite un buen agarre del producto de modo que se puede lograr una alimentación hacia delante milimétrica.

Es casi imposible diferenciar los espacios de inyección. La sal, la proteína y otros insumos agresivos no producen cambios en el acero inoxidable. No existe decoloración o corrosión antihigiénicas.



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.



“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. TALSALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



mantenimientopreventivo@citalsa.com

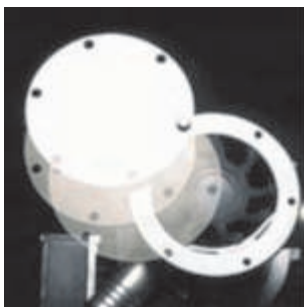
INYECTORA RUHLE PR

SISTEMA DE PRESIÓN:

El alto volumen de la bomba en acero inoxidable garantiza el uso permanente sin preocupación del uso o desgaste.

Las presiones estables de 0.5 a 4,3 bares permiten un transporte confiable incluso de líquidos viscosos con precisión constante.

La aspiración natural de 10 metros y la insensibilidad hacia los cristales de sal o hielo hacen que el proceso sea seguro y que la circulación sea menor.



INYECTORA MANUAL:

Los procesadores pequeños y medianos inyectan y seguirán inyectando lechones, por este motivo está disponible una mano inyectora que hace posible solucionar los problemas de inyección en piezas muy grandes con la ayuda de la tecnología completa en inyección.

Usted dispone de presión suficiente en la inyectora manual que no hay necesidad de comprar una segunda máquina.



RENDIMIENTO MÁXIMO:

PR-8 500 kg/h
PR-10 750 kg/h
PR-15 1000 kg/h
PR-20 2000 kg/h

INYECCIONES POR MINUTO:

PR-8 15
PR-10 18
PR-15 25
PR-20 28

CANTIDAD DE FILAS DE AGUJAS:

PR-8 1
PR-10 1
PR-15 2
PR-20 2

POTENCIA INSTALADA:

1,1 kW
1,5 kW (PR-20)

ANCHO DE LA CADENA:

270 mm
300 mm (PR-20)

ALTURA DE ENTRADA ALIMENTACIÓN:

180 mm.

DIMENSIONES:

500 x 1270 x 1400 mm (A x L x H).
550 x 1320 x 1600 mm (A x L x H) (PR-20).

PESO:

150 kg

ACCESORIOS:

Tenderizador.
Inyectora manual.

OPCIONALES:

Accesorios para pollo.

“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