Maschinen von Rühle: Perfektes Pökel-Tumbeln, Mischen und Marinieren

Rühle, der deutsche Hersteller modernster Pökelmaschinen, hat auf diesem Sektor auch ein komplettes Programm an Hightech-Modellen unterschiedlichster Größe zum Tumbeln und Mischen.

Ein gefragtes Modell ist die Original MPR 900 mit einem Behältervolumen von 900 Liter und drei Viertel maximaler Füllmenge. © Beigestellt

Beginnend bei 150 Liter Behältergröße – bis zu 1500 Liter, sind diese Maschinen nicht nur perfekte Pökeltumbler, sie sind auch ideal zum Mischen und Marinieren –, nicht nur von Fleisch. Durch die gleichmäßige Verteilung von **Würzungen** und **Marinaden** sinkt auch der Gewürzverbrauch enorm. Gleichzeitig ist es wichtig, dass empfindliche Produkte wie Fisch, Feinkost, Gemüse oder Obst selbst schonend bewegt und gleichmäßig durchmischt werden.

Rühle-Maschine: Vielfältige Aufgaben

Ein gefragtes Modell ist auch die **Original MPR 900** mit einem Behältervolumen von 900 Liter und drei Viertel maximaler Füllmenge. Sie ist nicht nur ein hervorragender Tumbler, sondern kann auch ein schonender Mischer oder intensive Knetmaschine sein, abhängig davon, wie man die beiden Arme einsetzt. Mit dem äußeren Abstreifarm, der an der Behälterwand entlanggleitet und dem inneren, separat gesteuerten Mischarm kann man entweder gegenläufig mischen, einen Arm vorauseilend arbeiten lassen, oder man kann durch synchron laufende Arme mehr Schaufelfläche erzeugen. In jedem Fall wird die Bearbeitungszeit deutlich verkürzt und man findet für jedes Produkt das optimale Programm. Selbst große Chargen erhalten mit diesen Möglichkeiten eine Gleichmäßigkeit mit besten Resultaten.

Eingebautes Aggregat

Für hervorragende Endprodukte ist auch die Mantelkühlung von ungemeiner Bedeutung. Sie bringt die Kälte aus dem eingebauten Kühlaggregat direkt an die Innenwand des Behälters. Dort sorgt der Abstreifarm dafür, dass die Kühlleistung gleichmäßig an das Bearbeitungsgut gelangt. Nach außen hin bleibt alles unsichtbar, da Behälter und Deckel perfekt isoliert sind. Die eingestellte Temperatur kann während des Arbeitsprozesses verstellt und laufend angepasst werden.

Pökel-Tumbeln, Mischen und Marinieren in rostfreiem Edelstahl

Das Vakuumsystem verfügt über einen Vakuum- und Belüftungskanal aus Edelstahl, der direkt über den Kühlschlangen verläuft. Damit wird beim Belüften oder bei Beatmungsprozessen auch die Außenluft um bis zu 10 °C abgekühlt. Die Maschine aus rostfreiem Edelstahl ist glattflächig und damit reinigungsfreundlich. Die Behälterschwenkung und der Deckel werden motorisch betätigt, wobei die Neigung während der Arbeit automatisch verstellbar ist. Eine Beschickungsvorrichtung für 200-Liter-Wägen sorgt für das Befüllen und kann zur Entleerung des Behälters zur Seite geschwenkt werden. Alle Funktionen und Programme können individuell und bedienerfreundlich über Tablet programmiert und gesteuert werden.

Alle Infos gibt es bei Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at