



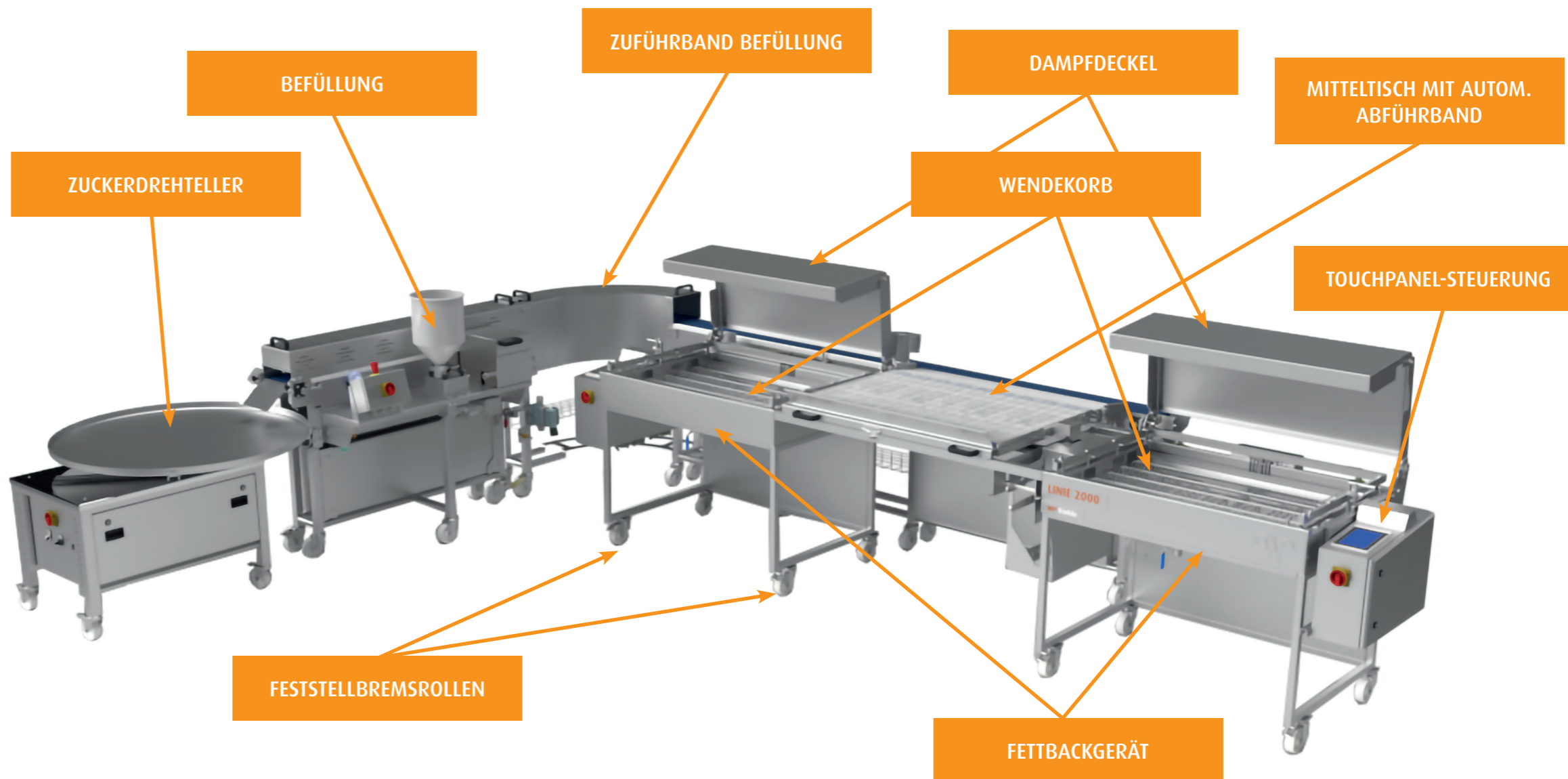
Fettbackgerät

Linie 2000 E

Energiesparend und ergonomisch

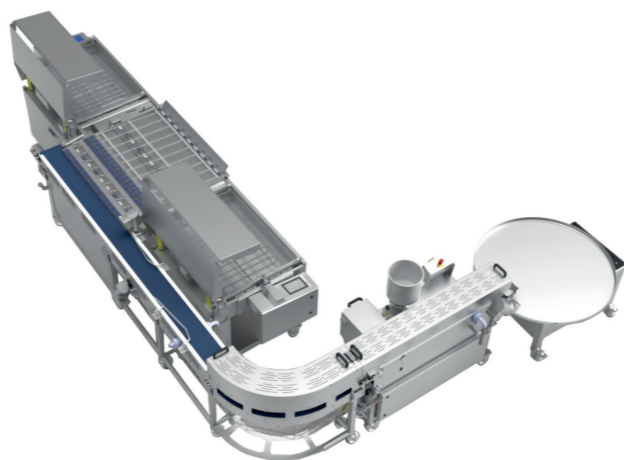
TOUCH-CONTROL

- Unempfindlich gegen Fett und Schmutz, funktioniert auch bei eingefettetem Display
- Alle angeschlossenen Zusatzgeräte, wie z.B. Befüllung, Bezuckerung usw., werden über die Backprogramme gesteuert
- Wendevorgang durch Servomotoren gesteuert
- Vernetzbar mit LAN oder WLAN
- Ihre Anlage kann aus der Ferne gewartet werden, wodurch Ausfallzeiten und Kosten minimiert werden können, da ein Techniker vor Ort häufig nicht unbedingt erforderlich ist
- Technischer Support ist aus der Ferne verfügbar, sodass Experten bei der Echtzeitfehlerbehebung und -lösung über das Internet zugreifen können und Ihre Haustechnik unterstützen
- Wichtige Daten und Informationen von Ihrer Anlage können aus der Ferne abgerufen werden, was Ihnen ermöglicht, den Status Ihrer Maschine und Produktionsdaten überall und jederzeit zu überwachen
- Das Touch Control Panel liefert detaillierte Produktionsstatistiken und Berichte, die Einblicke in Leistungskennzahlen, Effizienz und Auslastung bieten

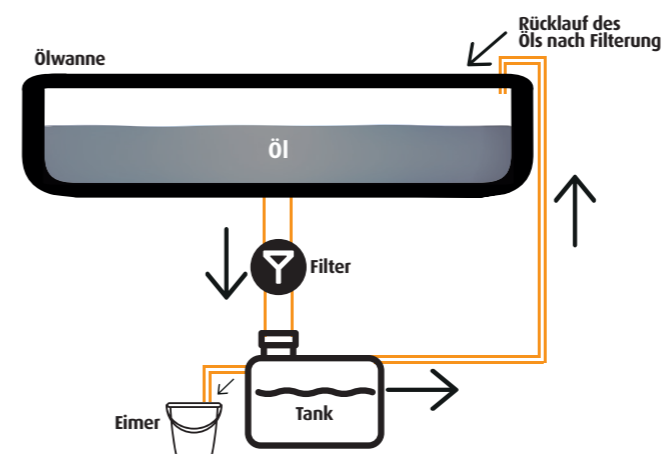


VARIO- / TRIO-OPTION

- Alle Anlagenteile rollbar für leichte Reinigung
- Effizientes Arbeiten mit 2 oder 3 Geräten und gemeinsamen Mitteltischen
- Automatische Befüllung
- Automatische Bezuckerung
- Automatische Bepuderung
- Zuckerdrehteller
- weitere Automatisierung mit Robotern



DARSTELLUNG FILTER & TANK



DAS BENUTZTE ÖL WIRD NACH ARBEITSENDE DURCH DAS FILTERSYSTEM IN EINEM TANK AUFGEFANGEN UND KANN DURCH DIE RÜCKSPÜLPUMPE NACH BEENDIGUNG DER REINIGUNGSARBEIT ZURÜCK IN DIE FETTWANNE GEPUMPT ODER IN EINEN EIMER ABGELASSEN WERDEN.

NEUHEITEN ENERGY

- Halbierung der Aufheizzeit
- ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen
- ca. 25% Energieeinsparung beim Backen
- ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf
- Ergonomische Arbeitshöhe ab 91,5 cm
- 10 Liter weniger Fettvolumen in der Wanne
- Backen mit geschlossenem Deckel möglich



ENERGIEEFFIZIENTER ARBEITEN MIT DER NEUEN LINIE 2000 ENERGY

NUTZEN

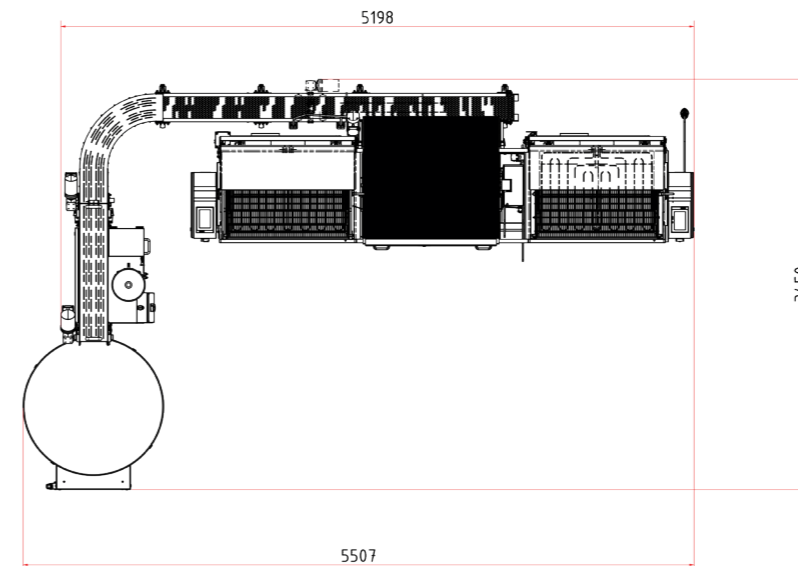
- Dichtschließender WP RIEHLE-Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch gleichbleibende Temperatur
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringer Energieverbrauch durch Energiesparwanne
- Verschiedene Anlagekonfigurationen verfügbar, wie z.B.: Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station, usw.
- Computersteuerung mit individuell programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Alle angeschlossenen Anlagenteile werden über das Backprogramm gesteuert. Beim Wechsel des Backprogrammes wird z.B. auch die Befüllung automatisch umgestellt
- Flexibilität zur Optimierung der Arbeitsabläufe in der Produktion
- Fahrbar mit Feststellbremsrollen
- Hohe Energieeinsparung
- Ressourcenschonende Produktion (Strom, Fett, Personal, Platz)

ZUBEHÖR

- Mobiler Wagen mit Öl-Ablassfiltertank, Fett-Schmelzeinheit, Heizung und Rückspülpumpe.
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (8, 9, 10, 16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör, wie z.B.: automatische Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdreh-teller, Dosiergeräte für Spritzkuchen, Donuts und Quarkbällchen



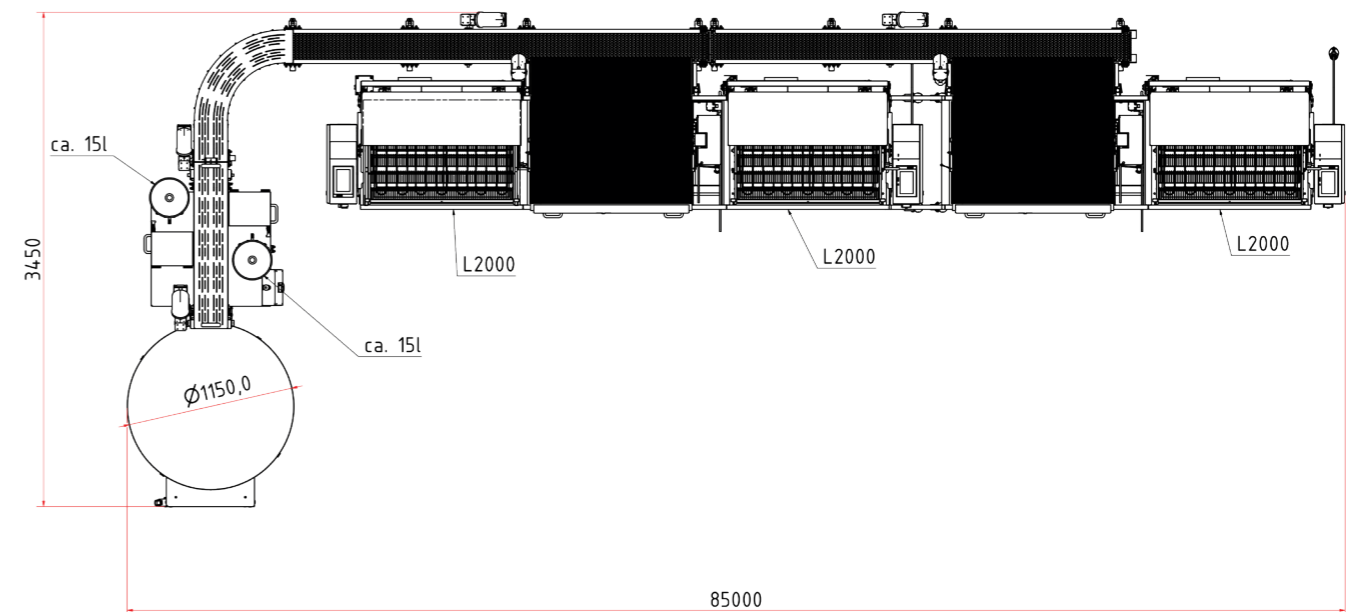
FÜR MEHR MEDIEN
SCANNEN SIE DEN QR CODE



Kontaktieren Sie uns, um mehr über dieses innovative Produkt zu erfahren.

Wir stellen Ihnen gerne Ihre persönliche Anlage zusammen.

Profitieren auch Sie von den Vorteilen unserer neuen Linie 2000 Energy.





WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen
Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281
E-Mail: info@riehle.de | Website: www.wp-riehle.de

