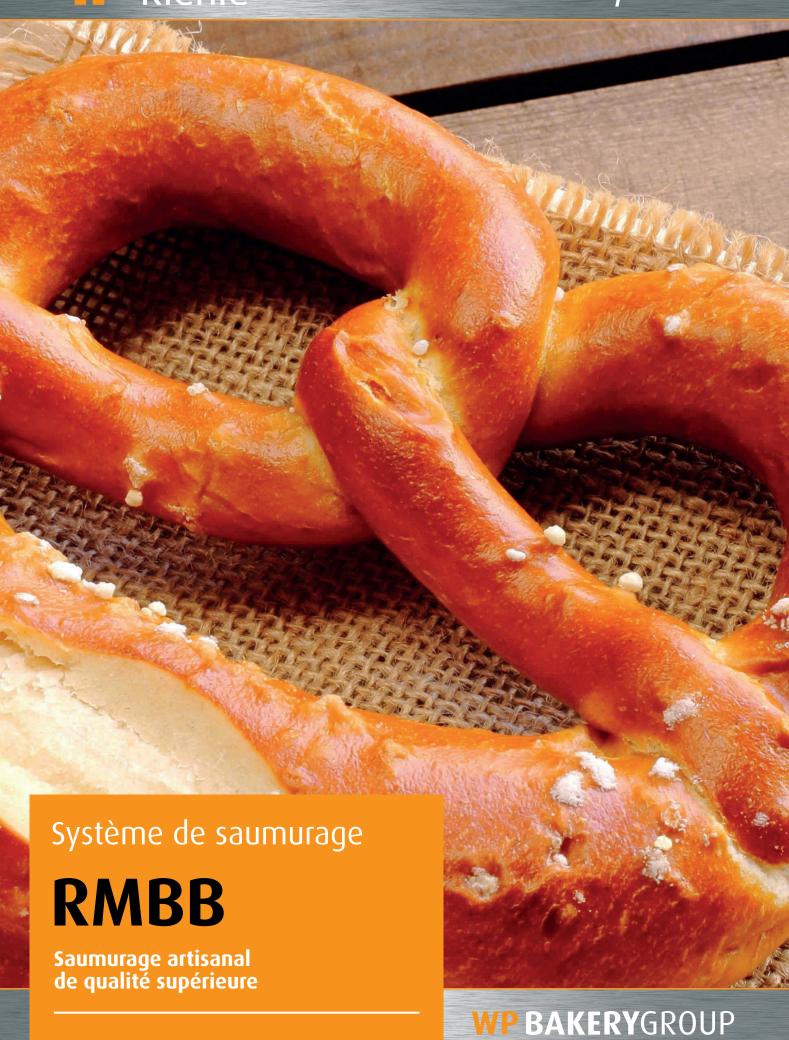
Riehle

think process!









SAUMURAGE ARTISANAL PARFAIT DE TOUS LES PRODUITS À LA SAUMURE

DÉTAILS TECHNIQUES



Production sécurisée avec un minimum d'espace

AVANTAGES

- Résultat de saumurage intense et uniforme à travers deux rideaux de saumurage PLUS un système de bain saumuré breveté WP Riehle
- Le chauffage réglable empêche l'abaissement de la température de saumurage et assure une brillance continue et un bronzage magnifique tout au long du temps de production
- Commande informatisée pour une vitesse de production réglable
- Faciles à nettoyer, le moteur et la pompe ne nécessitent aucun entretien
- Faible encombrement, table d'alimentation amovible, table de sortie articulée

OPTIONS

- Dispositif de diffusion avec rouleau à brosse, réglable en continu pour différents matériaux d'épandage
- Porte-linge pour serviettes de saumurage, type V
- Tissus de fermentation (également avec classification)
- Hydromètre pour la mesure de la concentration en saumure

Dimensions de la feuille		580 x 780 mm	580 x 980 mm	
Longueur		2.100 mm	2.500 mm	
Longueur au repos		1.500 mm	1.750 mm	
Hauteur avec outil de salage		1.385 mm		
Hauteur sans outil de salage		1.270 mm		
Largeur		795 mm		
Poids à vide		env. 180 kg	env. 185 kg	
Tension	3-ph	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz		
Puissance	3-ph	5,1 kW	5,1 kW/7,5 A	
Bain saumuré		oui		
Bain saumuré, complémentaire		2		
Contenance du réservoir à saumure		100 litres		
Chauffage du réservoir à saumure		oui		
Indicateur de niveau de saumure		oui		
Préparation de l'outil de salage		oui		
Outil de salage		optionnel		
Dispositif inclinable pour petits pains		oui		
Contrôle informatique		oui		
Affichage d'entretien		oui		
		1		



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen (Allemagne) Tél. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281 info@riehle.de | www.wp-riehle.de