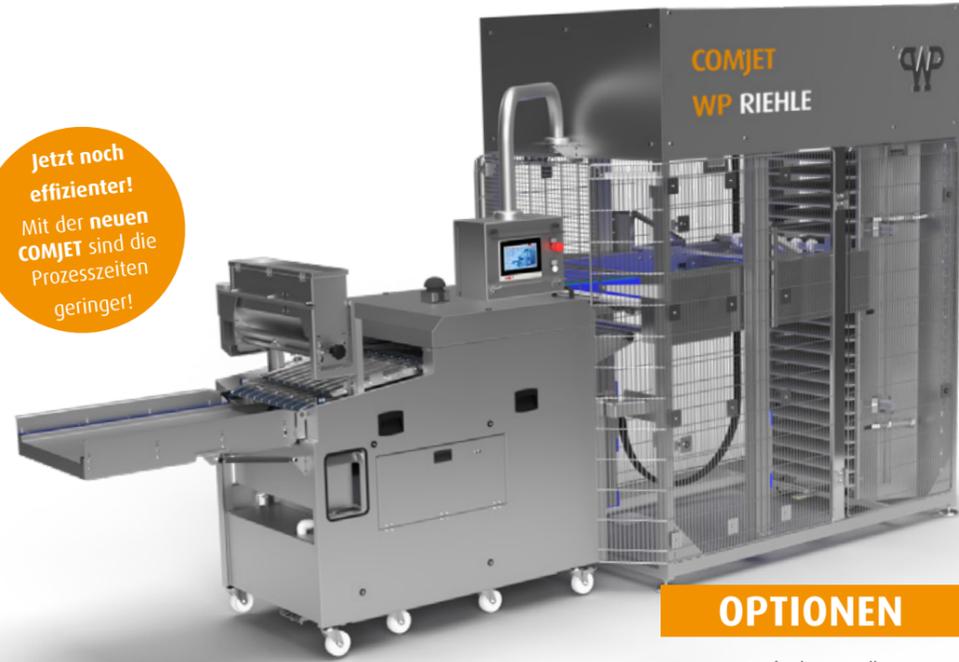




# Belaugungsanlage **Comjet 2020**

Mit Peelbords oder Abrollern  
Maximale Personaleinsparung  
Maximale Effizienz

Jetzt noch effizienter!  
Mit der neuen COMJET sind die Prozesszeiten geringer!



Voll automatisiert - lediglich der Wagen wird an das Ladesystem angedockt!

**OPTIONEN**

- Stufenlos regelbare Bestreuungs- vorrichtung für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungs- vorrichtung
- Laugenmanagement-Lösungen
- Roboter-Schneidanlagen
- Springband
- Sonderanlagen & Sondergrößen
- Anbindung an Tunnelöfen

**VORTEILE**

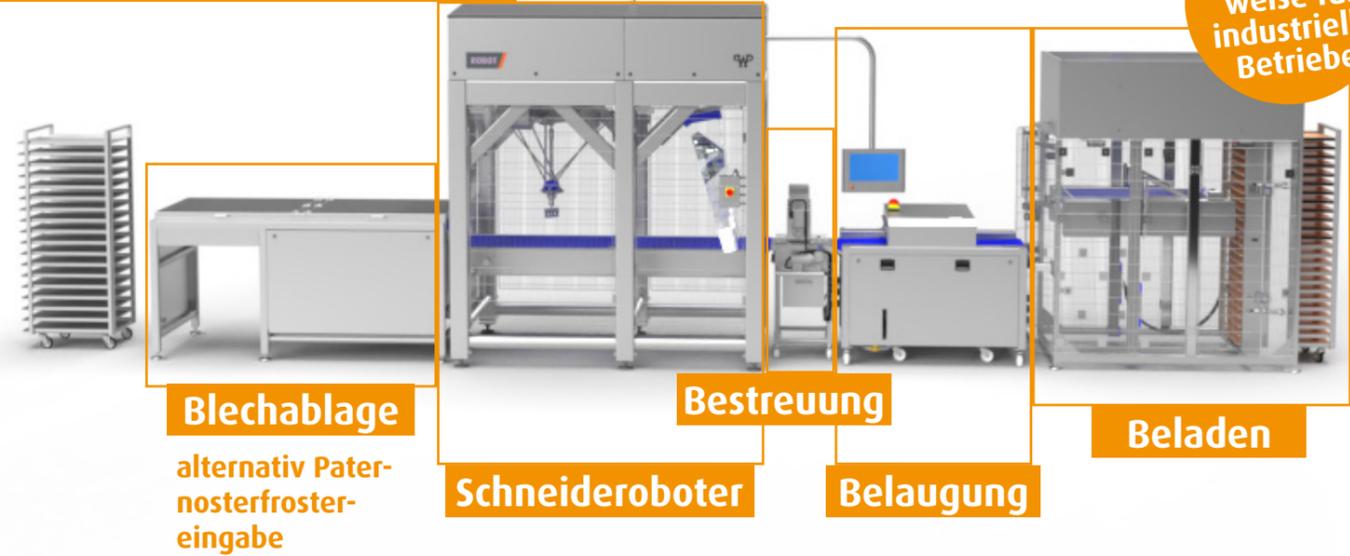
- Vollautomatischer Belagungsprozess für ca. 300 Bleche/Std. mit nur 1 Arbeitskraft
- **NEU: Mit Peelboards oder Abrollern**
- Gleichmäßiges Belagungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Durch das Ablegeband bleiben die Backbleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank für hygienische Reinigung
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Durch längeres Belagungsband ideal zum Belagen größerer Teile
- Glas-Touchpanel-Steuerung - 3 stufiges Bedienungs- menü
  - Internet- und fernwartungsfähig
  - Abspeicherbare Programme

**TECHNISCHE DETAILS**

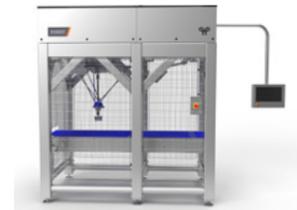
Blechmaß	580 x 780	580 x 980
Länge mit Abrollerwagen	4800 mm	5200 mm
Höhe	2500 mm	2500 mm
Breite	1270 mm	1270 mm
Max. Arbeitsgeschwindigkeit (1 Wagen mit 18 Abroller)	3,5 min	
Spannung 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	
Leistung 3-ph	8,0 kW / 10 A	
Leistung Laugenheizung	4,5 kW	
Anschluss	CEE 400V/32A	
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter	
Luftanschluss	mind. 6 bar	
IP-Schutzklasse	mind. 54	

**HYGIENISCH EINWANDFREI PRODUZIERT MIT PEELBOARDS!**  
**SETZEN SIE AUF DIESE INNOVATIVE LÖSUNG!**

**DIE VOLLAUTOMATISCHE INDUSTRIELÖSUNG**



Flexible Modulbauweise für industrielle Betriebe



**Schneideroboter**

- Verschiedene Schneidtechniken möglich
  - Ultraschall, Rotierende Messer, Wasserstrahl
- Die Messeranzahl ist je nach Anforderungen konfigurierbar
- Integriertes 3D-Kamerasystem erkennt die Lage der Teiglinge
- Verschiedene Schnittmuster möglich (Brezeln, Brötchen, Laugentangen uä.)



**Blechablage**

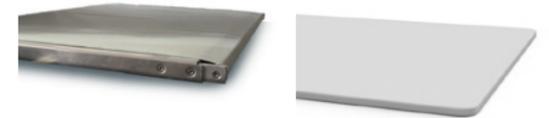
- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional mit einem Springband auf Backbleche abgelegt werden
- mit Kunststoff-Modulband

**Alternativ Paternosterfrostereingabe**



**Bestreuung**

- Für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für schnelles und einfaches Umstellen des Streuguts
- Stufenlos regelbar



**Abroller/Peelboards**

- **Abroller**
  - Die Abroller werden mit einem Belagungstuch bespannt, das durch den Lader in Bewegung gebracht wird. Die Produkte werden so an den Lader übergeben
- **Peelboards**
  - Mit entsprechenden Greifarmen entnimmt der Lader die Peelboards nacheinander aus dem Stickenwagen, grabbelt die Produkte ab und legt die leeren Peelboards wieder in den Wagen zurück



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH  
Heinrich-Rieger-Str. 5 // 73430 Aalen  
Tel. +49 7361 5580-0 // Fax. +49 7361 5580-2281  
Email. [info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) // Web. [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)