

**Allround
Allround Pro
Allround Peelboard**

Belaugungsanlage

Allround

Handwerk auf Höchstleistung!
Die schnellste Belaugungsanlage ihrer Klasse!

think process!



bis zu
400 Bleche
pro Stunde

BENEFITS

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Alle prozessrelevanten Teile aus blauem Kunststoff
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank, leicht zugänglich über eine seitliche Klappe
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand
- Gasdruckfedern am Auslauftisch für leichteres Abklappen
- Mit Sicherheitsabschaltung der Pumpe bei geöffneter Klappe

OPTIONEN

- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Flaches Blech-Ablegeband, verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält Bleche frei von überschüssigem Streugut
- Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur.





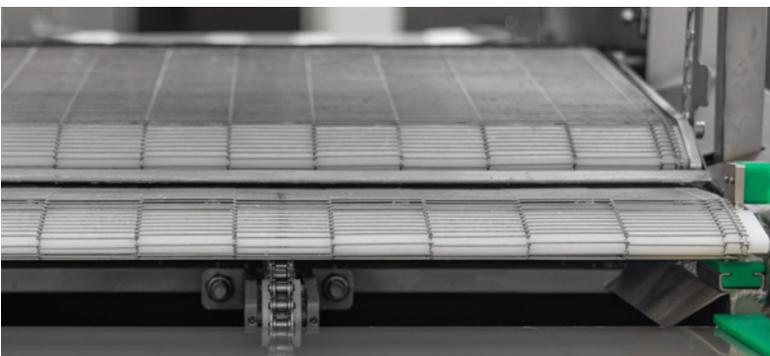
Patentierte Laugendusche + zweifacher Laugenvorhang



Ausfahrbarer 200-Liter-Laurentank



Optional: Salzer mit Wechselbehälter



Optional: Ablegeband

DIE SCHNELLSTE BELAUGUNGSANLAGE IHRER KLASSE!



TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge in Arbeitsstellung	3.075 mm	3.475 mm
Länge in Ruhestellung	1.625 mm	
Breite	880 mm	
Arbeitshöhe Auslauf	950 mm	
Arbeitsgeschwindigkeit	bis zu 400 Bleche/Std.	bis zu 350 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 360 kg	
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz	
Leistung	6,5 kW	
Inhalt Laurentank	ca. 180 Liter	



BENEFITS

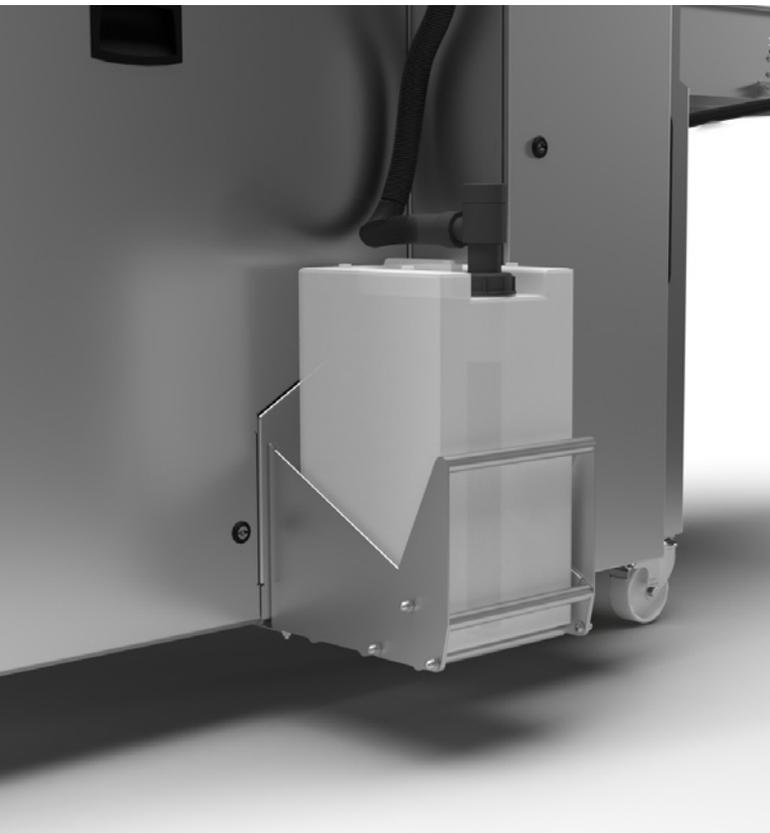
- Sie profitieren von allen Vorteilen der ALLROUND
- Automatische Nachfüllung des Laugentanks nach Erreichen des Mindeststandes
 - Proportionalpumpe mit Vorfilter für 1 bis 4,3% Laugenmischung
 - Füllstandsensoren
 - Halterung für einen 20 kg-Kanister 36%-iger Lauge an der ALLROUND
- Festwasseranschluss mit Netztrenner
- Vermeidung von Verätzungen beim Anmischen der Lauge und Steigerung der Arbeitssicherheit
- Gleichbleibende Produktqualität dank konstant gleicher Laugenkonzentration
- Senkung der Arbeitszeit, da das Nachfüllen des Tankes und das Anmischen der Lauge entfällt
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Flaches Blech-Ablegeband, verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält Bleche frei von überschüssigem Streugut

OPTIONEN

- Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

**Höhere Arbeitssicherheit
dank automatischer
Laugendosierung.**





TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge in Arbeitsstellung	3.072 mm	3.472 mm
Länge in Ruhestellung	1.622 mm	
Breite	1.139 mm	
Arbeitshöhe Auslauf	956 mm	
Arbeitsgeschwindigkeit	bis zu 400 Bleche/Std.	bis zu 350 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 360 kg	
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz	
Leistung	6,5 kW	
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter	



Peelboard-Beschickung



bis zu
400 Bleche
pro Stunde

BENEFITS

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Durch das Ablegeband bleiben die Bleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand

OPTIONEN

- Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

**Die Innovation am Belaugungsmarkt!
Hygienisch einwandfrei produziert,
mit Peelboards!**





TECHNISCHE DETAILS



Blechmaß	580 x 780 mm
Länge in Arbeitsstellung	4.410 mm
Länge in Ruhestellung	3.170 mm
Breite	925 mm
Arbeitsgeschwindigkeit	bis zu 400 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 400 kg
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung	10 kW/15A
Steckverbindung	CEE 32 A
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter

Ausfahrbarer 200-Liter-Laugentank

FETTBACKEN

FRITTIEREN
& KOCHEN

SNACK-BACKEN

BELAUGEN

BACKBLECH-
REINIGUNG

ROBOTIK /
AUTOMATION

FROSTEN

SONDER-
ANLAGENBAU

ZUBEHÖR

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

