



Belaugungsanlage

# Comjet

Mit Peelbords oder Abrollern | Maximale  
Personaleinsparung | Maximale Effizienz

*think process!*

bis zu  
**240 Bleche**  
pro Stunde



## OPTIONEN

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

## BENEFITS

- Vollautomatischer Belagungsprozess für ca. 240 Bleche/Std. mit nur einer Arbeitskraft
- 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-Laurentank 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

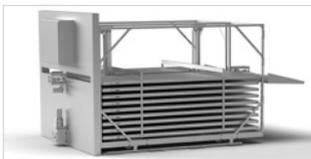
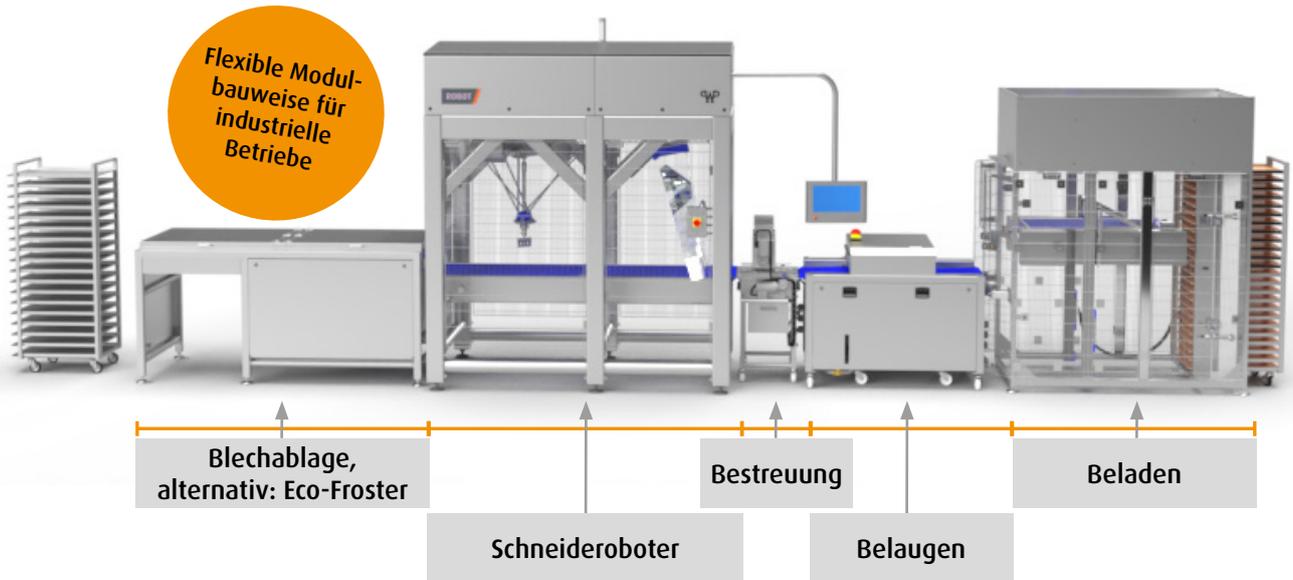
## TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge mit Abrollerwagen	4.800 mm	4.800 mm
Höhe	2.500 mm	2.500 mm
Breite	1.270 mm	1.270 mm
Max. Arbeitsgeschwindigkeit (1 Wagen mit 18 Abroller)	3,5 min	
Spannung 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	
Leistung 3-ph Leistung Laugenheizung	8,0 kW / 10 A 4,5 kW	
Anschluss	CEE 400V/32A	
Inhalt Laurentank	ca. 180 Liter	
Luftanschluss	min. 6 bar	
IP-Schutzklasse	min. 54	

**Hygienisch einwandfrei produziert mit Peelboards! Setzen auch Sie auf diese innovative Lösung!**

**Voll automatisiert – lediglich der Wagen wird an das Ladesystem angedockt!**





### ECO-FROSTER

- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional direkt gefrostet werden
- Besonderheit des Eco-Frosters:
  - Große Frosterfläche auf kleinem Raum
  - Gesamte Mechanik befindet sich permanent im Froster, dadurch sehr energiesparend



### SPRINGBAND ZUR BLECHABLAGE

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



### SCHNEIDERROBOTER

- 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, Laugenstangen u.ä.)



### BESTREUUNG

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



### ABROLLER/PEELBOARDS

- Abroller:** Die Abroller werden mit einem Belaugungstuch 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

<b>FETTBACKEN</b>	<b>FRITTIEREN &amp; KOCHEN</b>	<b>SNACK-BACKEN</b>
<b>BELAUGEN</b>	<b>BACKBLECH- REINIGUNG</b>	<b>ROBOTIK / AUTOMATION</b>
<b>FROSTEN</b>	<b>SONDER- ANLAGENBAU</b>	<b>ZUBEHÖR</b>

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen  
Tel. +49 7363 95390-0  
[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) | [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

