







### **OPTIONS**

- Dispositif de saupoudrage à réglage progressif pour différents produits à saupoudrer
- Bac interchangeable pour le dispositif de saupoudrage
- Solutions de gestion de saumure
- Systèmes de découpe robotisés
- Tapis élastique
- Installations et tailles spéciales
- Raccordement à des fours tunnels

### **AVANTAGES**

- Processus de saumurage entièrement automatisé pour env. 240 plaques/heure avec 1 seul opérateur
- Avec peelboards ou dévidoirs
- Résultat de saumurage uniforme aussi à haute vitesse grâce à deux rideaux de saumurage PLUS douche à saumure brevetée WP Riehle
- Grâce au tapis de dépôt, il n'y a jamais d'excédent de matière à saumurer sur les plaques de four
- Réservoir de saumurage extractible de 180 litres pour un nettoyage hygiénique
- Capteur de niveau de saumure pour éviter la marche à sec lorsque le niveau de saumure est bas
- Le chauffage réglable empêche l'abaissement de la température de saumurage et assure une brillant et un brunissage continus tout aulong du temps de production
- Le tapis de saumurage plus long permet de saumurer de plus grandes pièces
- Commande par écran tactile en verre menu de commande à 3 niveaux
  - Compatible Internet et télémaintenance
  - Enregistrement des programmes possible

## **DÉTAILS TECHNIQUES**

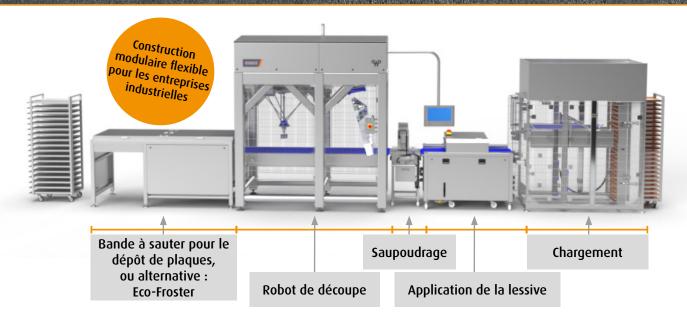
Dimensions des plaques	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Longueur avec chariot dévidoir	4.800 mm	4.800 mm
Hauteur	2.500 mm	2.500 mm
Largeur	1.270 mm	1.270 mm
Vitesse de travail maxi- male (1 chariot avec 18 dévidoirs)	3,5 min	
Tension 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	
Puissance 3-ph P. chauffage de saumure	8,0 kW / 10 A 4,5 kW	
Branchement	CEE 400V/32A	
Contenance du réservoir à saumure	env 180 liters	
Raccordement d'air	min. 6 bar	
Indice de protection IP	min. 54	

Une production hygiéniquement irréprochable grâce aux peelboards! Misez vous aussi sur cette solution innovante!

100 % automatisé – seul le chariot est arrimé au système de chargement !











### **ECO-FROSTER**

- Les pâtons peuvent être congelés directement après avoir été découpés.
- Particularité de l'Eco-Freezer :
  - Une grande surface de congélation dans un espace réduit
  - L'ensemble du mécanisme se trouve en permanence dans le congélateur, ce qui permet d'économiser de l'énergie.



## BANDE À SAUTER POUR LE DÉPÔT

- après la découpe, les pâtons peuvent être déposés en option sur des plaques de cuisson
- avec tapis modulaire en plastique



# **ROBOT DE DÉCOUPE**

- Différentes techniques de découpe possibles
  - Ultrasons, couteaux rotatifs, jet d'eau

- Le nombre de couteaux est configurable en fonction des exigences
- Un système de caméra 3D intégré détecte la position des pâtons
- Différents modèles de coupe possibles (bretzels, petits pains, baquettes de saumure, etc.)



### **SAUPOUDRAGE**

- Pour différents produits à saupoudrer
- Bacs interchangeables pour un changement rapide et simple de produit à saupoudrer
- Réglage progressif





## **DÉVIDOIR/PEELBOARDS**

- Dévidoir: Les dévidoirs sont recouverts d'une toile de saumurage tendue mise en mouvement par le chargeur. Ainsi, les produits sont acheminés vers le chargeur
- Peelboards: Grâce à des bras de préhension appropriés, le chargeur retire les peelboards les uns après les autres du chariot, prélève les produits et remet les peelboards vides dans le chariot



