



**Vollautomatische Belaugung
für höchste Effizienz
Belaugungsanlage COMJET**

VOLLAUTOMATISCHE BELAUGUNG FÜR HÖCHSTE EFFIZIENZ

Belaugungsanlage COMJET



Der automatische Lader (WP Automatic Loader) eröffnet eine neue Dimension des Belaugens. So kann mit weniger Personaleinsatz ein stündlicher Durchsatz von ca. 240 Blechen pro Stunde erreicht werden. Sie erreichen damit also eine weitaus höhere Effizienz.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



KURZ UND KNACKIG

Belaugungsanlage COMJET



PRODUKTIONSPROZESS:

Vollautomatischer Belaugungsprozess für ca. 240 Bleche pro Stunde mit nur einer Arbeitskraft.

INDIVIDUELLE AUSLASTUNG:

Regelbare Bandgeschwindigkeit zur individuellen Produktionsanpassung.

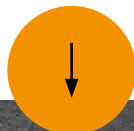
AUSWERTUNG:

Umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten der elektronischen Steuerung.

BENEFITS

Belaugungsanlage COMJET

- Vollautomatischer Belaugungsprozess für ca. 240 Bleche/Std. mit nur einer Arbeitskraft
- Mit Peelboards oder Abrollern
- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis 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



BENEFITS

Belaugungsanlage COMJET

- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Glas-Touchpanel-Steuerung: 3-stufiges Bedienungsmenü
 - Internet- und fernwartungsfähig
 - Abspeicherbare Programme



BESCHICKUNG

Belaugungsanlage COMJET



BESCHICKUNG MITTELS WP AUTOMATIC LOADER

Die Comjet übernimmt die Teiglinge vollautomatisch über Abroller oder Peelboards aus dem Gär-/Beschickungs-Systemwagen. Dadurch erreichen Sie höchste Effizienz bei geringem Personalaufwand.

BESCHICKUNGSOPTIONEN

Belaugungsanlage COMJET



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 Stikkenwagen, grabbelt die Produkte ab und legt die leeren Peelboards wieder in den Wagen zurück.

STEUERUNG

Belaugungsanlage COMJET



TOUCHPANEL-CONTROL

Über das robuste Glas-Touchpanel werden alle Funktionen und Komponenten der COMJET zentral gesteuert

BELAUGUNG

Belaugungsanlage COMJET



PERFEKTE BRÄUNE UND GLANZ

Die COMJET verfügt über eine patentierte Laugendusche mit zwei zusätzlichen Laugen-
vorhängen für optimale
Belaugungsergebnisse, unab-
hängig von der Produktions-
geschwindigkeit.



BELAUGUNG

Belaugungsanlage COMJET



LAUGENTANK

Ausgestattet ist der ausfahrbare Laugentank mit einem Füllstandssensor und einer Laugenheizung für eine konstante Laugentemperatur und beste Belaugungsergebnisse.

OPTIONEN

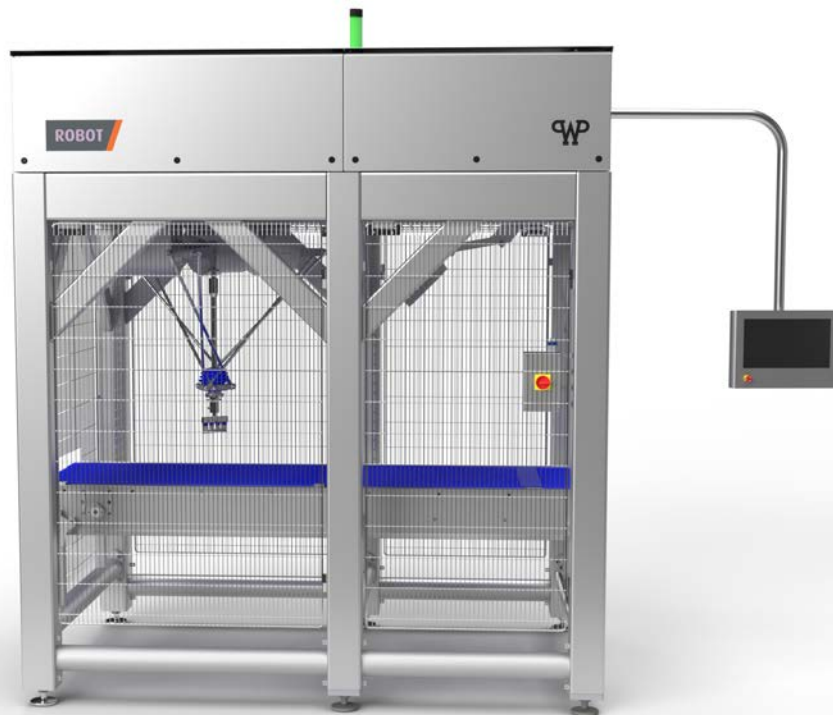
Belaugungsanlage COMJET

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



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



FÜR NOCH MEHR AUTOMATISIERUNG

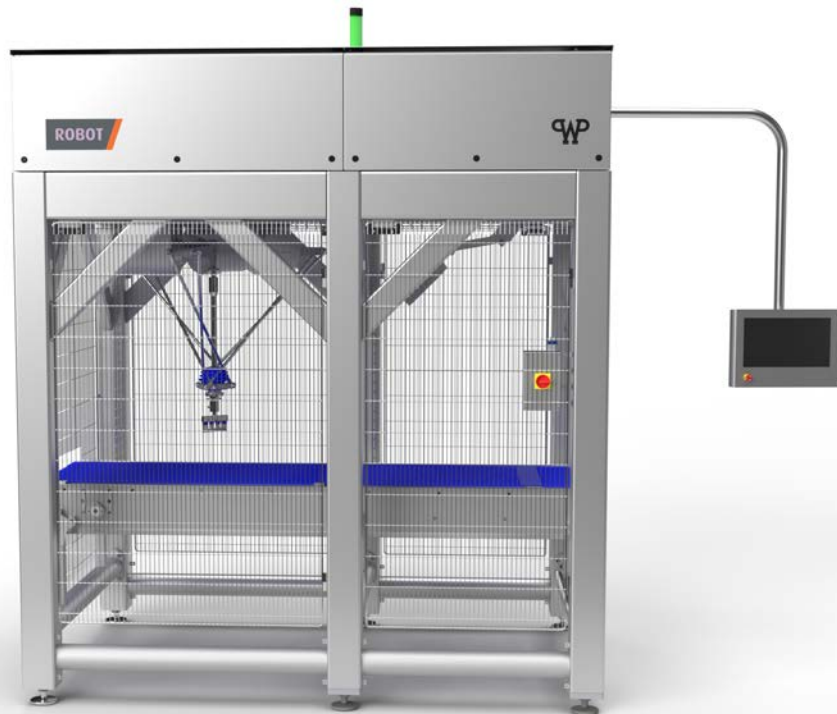
Optional kann die COMJET mit einer anschließenden Roboter-Schneideanlage ergänzt werden, wie mit unserem WP Scoring Robot:

- Verschiedene Schneidetechniken möglich: Ultraschall, Rotierende Messer, Wasserstrahl
- Die Messeranzahl ist je nach Anforderungen konfigurierbar



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



- Integriertes 3D-Kamerasystem erkennt die Lage der Teiglinge
- Verschiedene Schnittmuster möglich (Brezeln, Brötchen, Laugenstangen u.ä.)



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



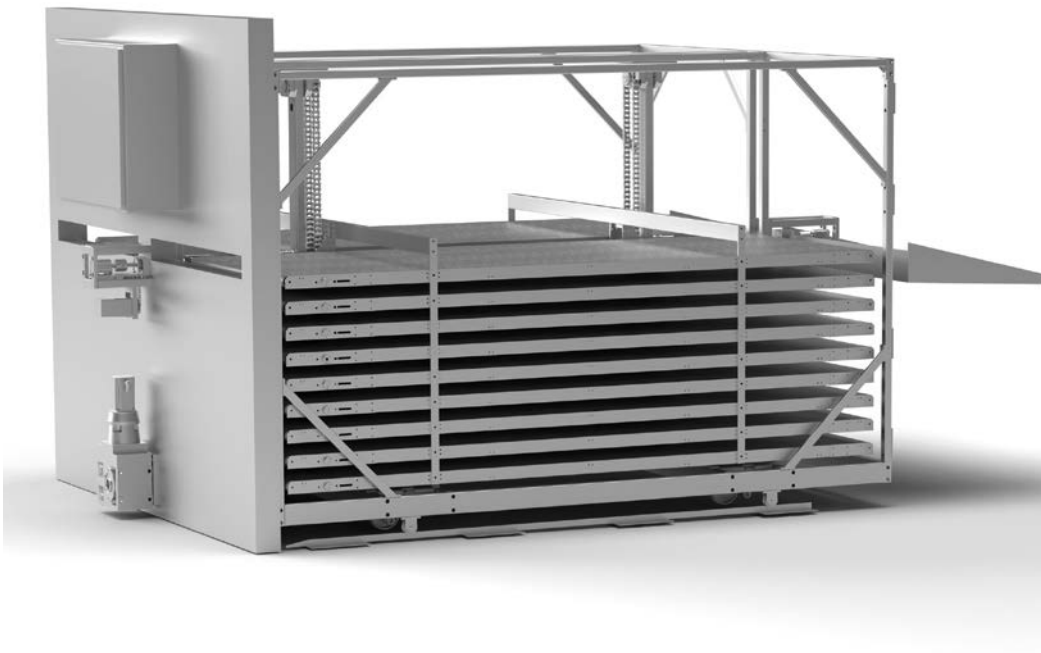
SPRINGBAND ZUR BLECHABLAGE

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



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



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



OPTIONEN IM DETAIL

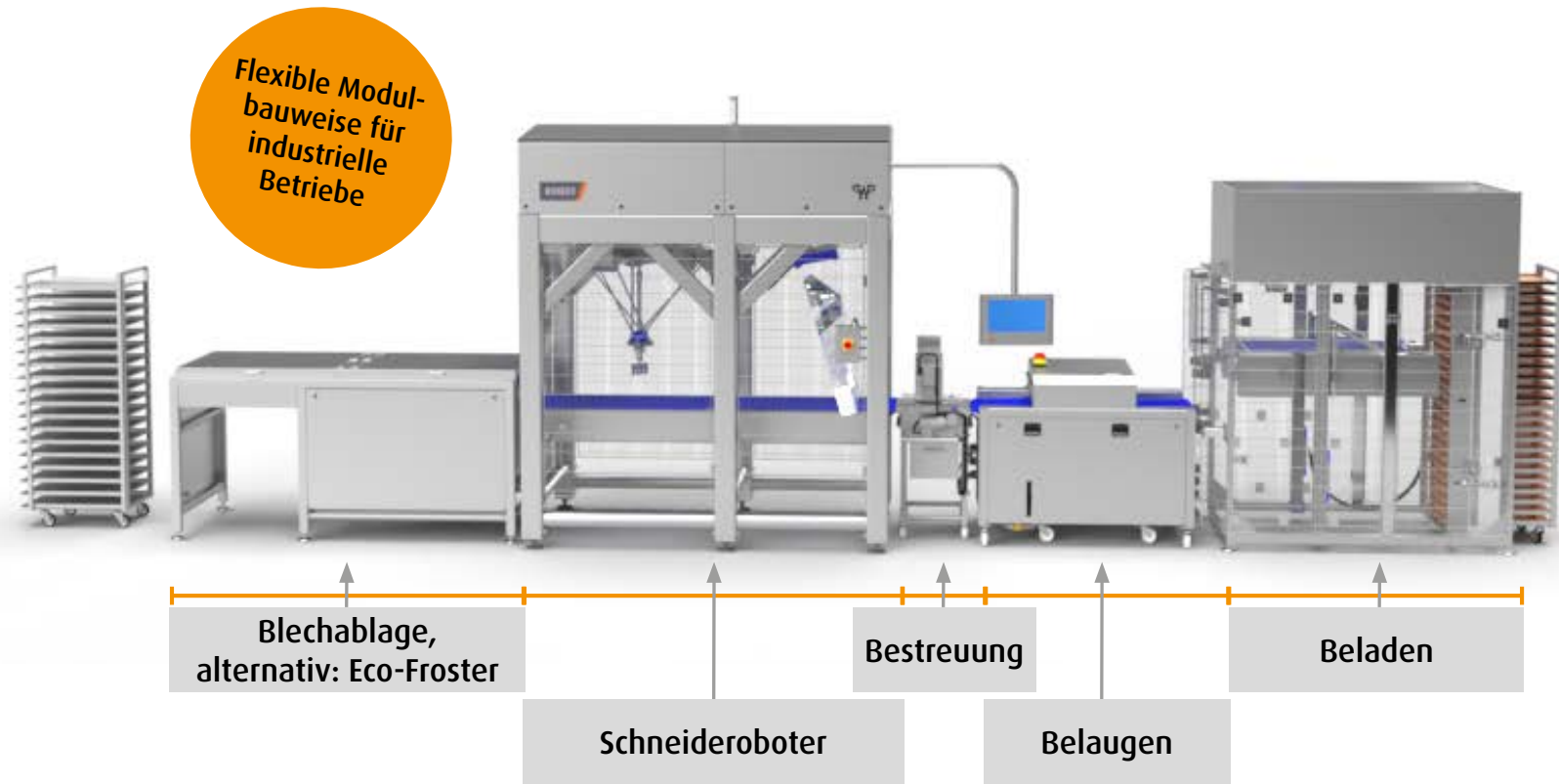
Belaugungsanlage COMJET



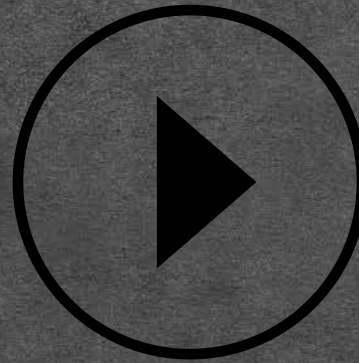
BESTREUUNGSVORRICHTUNG

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

BEISPIEL PRODUKTIONSKETTE MIT INTEGRIERTER Belaugungsanlage COMJET



Video einer COMJET PEELBOARD



Video über Browser anschauen

WARUM

Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN	FRITTIEREN & KOCHEN	SNACK-BACKEN
BELAUGEN	BACKBLECH- REINIGUNG	ROBOTIK / AUTOMATION
FROSTEN	SONDER- ANLAGENBAU	ZUBEHÖR



KONTAKT

und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de
www.wp-riehle.de

Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.
Version 2/2025