

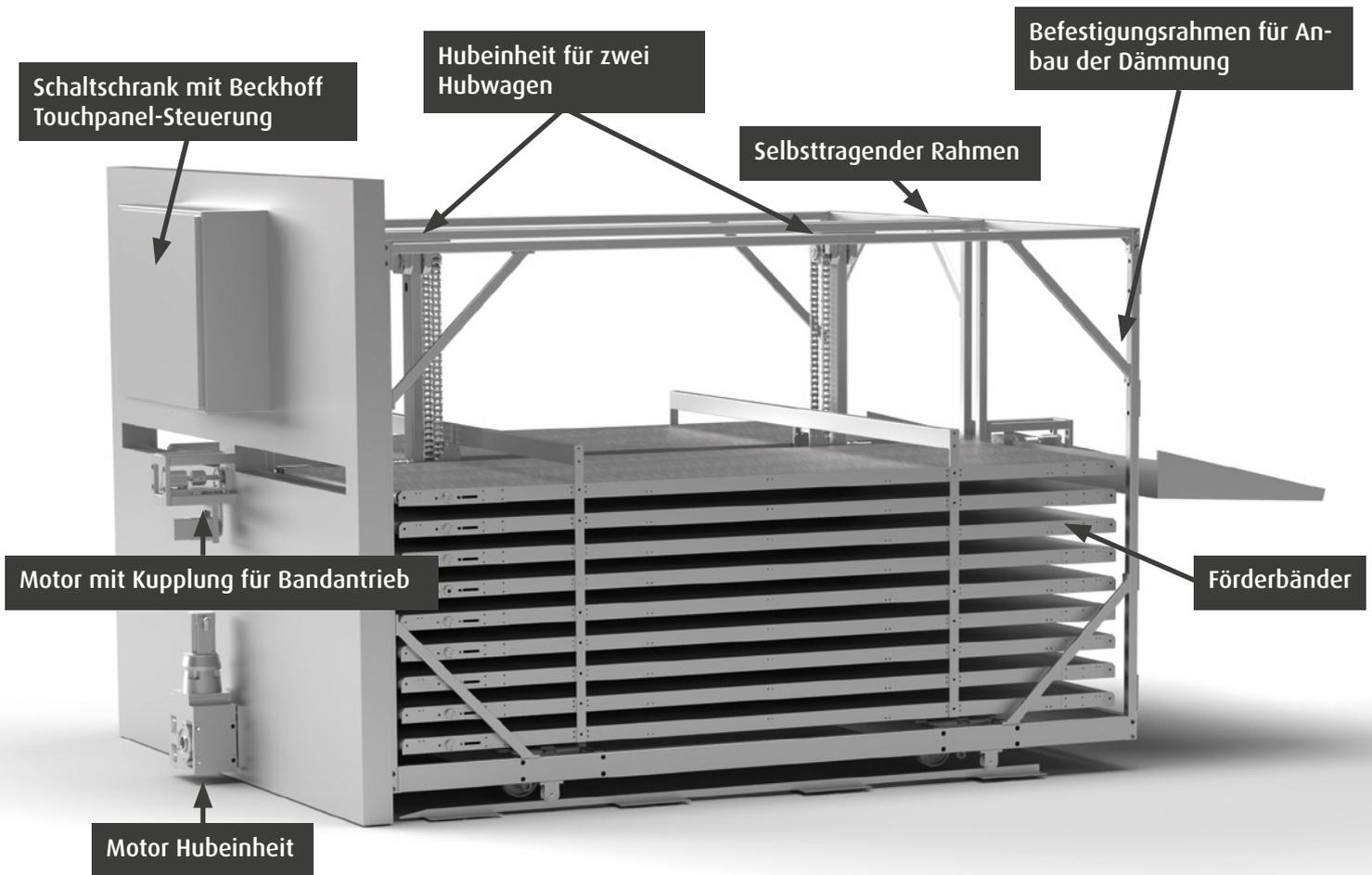


Teiglinge frosten

# Eco-Froster

Energie- und platzsparend

*think process!*



## ENERGIE- UND PLATZSPAREND

- große Frosterfläche auf kleinem Raum
- erhältlich ab 21 m<sup>2</sup> Frosterfläche bis zu Ihrer Wunschgröße
- variable Länge und Breite möglich
- auch bekannt als „Piller“-Froster
- Touchpanel-Steuerung mit Speicherung der Frosterzeiten und Fernwartungsmöglichkeit
- automatische Ausgabe nach Frostung

**Der WP Riehle Eco-Froster vereint große Frosterfläche auf kleinem Raum.** Durch seine Bauweise bietet er zum Beispiel 54 m<sup>2</sup> Frosterfläche auf nur ca. 12 m<sup>2</sup> Grundfläche. Die Teiglinge werden mit optionalen Zuführsystemen auf die Stabgeflechsbänder im Froster übergeben. Die gesamte Mechanik befindet sich während jedes Arbeitsschrittes im Eco-Froster, sodass nur die Teiglinge, nicht aber die Mechanik abgekühlt werden müssen. **Dadurch sind deutliche Energieeinsparungen im Vergleich zu einem Stikkenfroster möglich.**

Das Eintauchen der Frostermechanik in eine Kältewanne, sorgt für sehr kurze Frosterzeiten bei sehr geringem Energiebedarf.

Über die Beckhoff **Touchpanel-Steuerung mit Fernwartungsoption** können die verschiedenen Frosterzeiten abgespeichert werden. Dank der **modularen Bauweise** kann der Froster unkompliziert in Breite und Länge variiert werden. Die entsprechend **verfügbaren Zuführsysteme** übernehmen dabei die Übergabe von vorgelagerten Produktionsanlagen in den Eco-Froster. Nach Abschluss der Frostung, werden die gefrorenen **Teiglinge automatisch ausgegeben** und können an eine Verpackungsanlage übergeben werden.

## BESTE ERGEBNISSE

Durch die speicherbare Frosterzeiten und die automatische Ausgabe der Teiglinge nach Frostung, die anschließend direkt an eine Verpackungsanlage übergeben werden können, wird eine gleichbleibende Qualität der Teiglinge gewährleistet.

## TOUCHPANEL-STEUERUNG

- Beckhoff Touchpanel-Steuerung
- mit mehrstufigem Bedienermenü Operator-Master-Service
- internetfähig für Fernwartung
- auch über vorgelagerte WP Riehle ComJet mit Zentralsteuerung steuerbar
- Zu- und Abführsysteme integrierbar

## TECHNISCHE DETAILS

Frost-Nutzfläche	21-69 m <sup>2</sup> oder größer
Maße der Frostwaren	Höhe max. 60 mm, Durchmesser min. 10 mm
Frostzeit	Einstellbare Durchlaufzeiten
Temperaturbereich	-40°C bis +40°C
Anschlüsse (ohne Kälteleistung)	16 A/400 V, 6 bar Druckluft, W-LAN/Netzwerkanschluss für Fernwartung



Mehr Informationen zum Eco-Froster finden Sie auf unserer Website: [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)



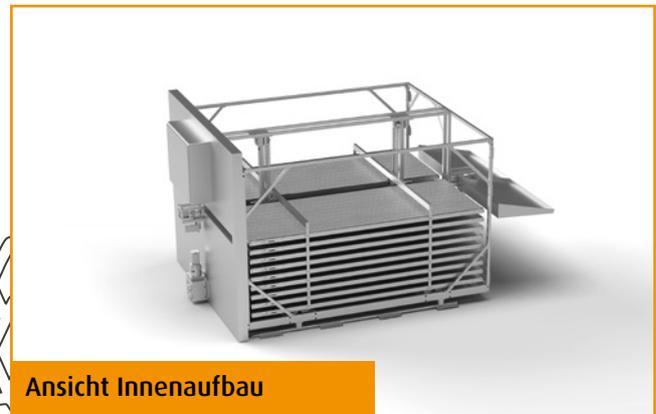
Video des **Eco-Frosters (mit geradliniger Beladung)**: Bei dieser Simulation sehen sie die geradlinige Befüllung des Eco-Frosters mit Teiglingen, die zuvor automatisch beladung und besetzt wurden.



Video einer Sonderanlage mit **Eco-Froster (U-förmige Beladung)**: Die gegärten Teiglinge werden automatisch vom Wagen entnommen, beladung, bestreut, geschnitten und anschließend gefroren.



Rückansicht Innengehäuse



Ansicht Innenaufbau



Ansicht Produktbeförderung



Außenansicht des Frosters

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

