



Backleitfaden

ITES 60 x 40 & Mini-Shop-System

Von Null auf Lecker in Rekordzeit

think process!

UNSER BACKLEITFADEN

Liebe Kunden und Interessenten,

mit diesem Backleitfaden möchten wir Ihnen anhand einiger ausgesuchter Produkte aufzeigen, wie effizient unser ITES-Highspeed-Ofen arbeitet. Gleichzeitig können Sie die in diesem Backleitfaden aufgezeigten Backinformationen für Ihren ITES-Betrieb übernehmen.

Die in den Tabellen genannten Kerntemperaturen sind nicht repräsentativ, da unterschiedliche Bestandteile aus hygienischen und backtechnischen Gründen unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen. Sie dienen daher nur als Anhaltspunkt zur Einschätzung einer realistischen Backzeit.

Unser ITES kann chargenweise oder kontinuierlich produzieren, sodass immer frische Ware – auch ohne Fachpersonal – verfügbar ist. Geeignet ist der ITES für alle TK-Produkte, die keine Beschwadung benötigen, sowie auch Vakuumgekühlte, vor- wie auch fertiggebackene Produkte, die eine leichte Beschwadung benötigen. Die Infrarotwellen dringen bis ins Innere des Gebäcks und backen es von innen heraus auf. Dieses Verfahren verbessert die Geschmacksqualität und verlängert die Frische der Backwaren, da der Feuchtigkeitsverlust deutlich geringer ist als beim herkömmlichen Auftauen und Aufbacken.

INHALTSVERZEICHNIS

Tiefgekühlte (-18°C), gekühlte (4°C) Produkte sowie Produkte mit Raumtemperatur (23°C) **PIZZEN & SNACKS**

- Seite 1 **Pizza Scharf** aus rohem Hefeteig, tiefgefroren, mit Salami, roten Peperoni und Zwiebeln
- Seite 2 **Pizza Salami** aus rohem Hefeteig, tiefgefroren, mit Salami und Tomatensauce
- Seite 3 **Pizza Margherita** aus rohem Hefeteig, tiefgefroren, mit Gouda-Käse und Tomatensauce
- Seite 4 **Pizza Schinken-Champignons** aus rohem Hefeteig, tiefgefroren, mit Schinken, Champignons
- Seite 5 **Pizza Peperoni-Salami** aus rohem Hefeteig, tiefgefroren, mit Peperoni, Salami, Peperonischoten
- Seite 6 **Pizzazungen - Salami**, vorgegärt, tiefgefroren, mit Salami und Gouda-Edamermisch-Käse
- Seite 7 **Mini-Pizza - Schinken**, vorgebacken, tiefgefroren, mit Schinken, Edamer-Käse und Tomatensauce
- Seite 8 **Pizza-Baguette - 4-Käse**, tiefgefroren, mit Edamer-, Cheddar-, Mozzarella und Blauschimmelkäse
- Seite 9 **Pizza-Baguette - Salami**, tiefgefroren, mit Salami, Paprika, Tomaten, Broccoli, Zwiebeln, Edamer-Käse
- Seite 10 **Pizza-Baguette - Speciale**, tiefgefroren, mit Schinken, Salami, Champignons, Edamer-Käse
- Seite 11 **Krustenbrot - Tomaten-Käse**, belegte, vorgebackene, dunkle Brotscheiben mit Tomaten und Käse

Produkte mit Raumtemperatur (23°C) **BÄCKEREI-PRODUKTE**

- Seite 12 **Croissants** - fertig gebackene Butter-Croissants zum Aufbacken
- Seite 13 **Baguettes - französische Art**, vorgebackenes Baguette zum Fertigbacken
- Seite 14 **Frühstücksbrötchen**, vorgebackene Weizenbrötchen zum Fertigbacken
- Seite 15 **Mehrkorn-Brötchen**, vorgebackene kleine Mehrkorn-Brötchen zum Fertigbacken

Tiefgekühlte vakuumierte Produkte (-18°C) **BÄCKEREI-PRODUKTE**

- Seite 16 **Laugenstangen** - fertig gebacken, vakuumiert und tiefgefroren

Tiefgekühlte Produkte (-18°C) **BÄCKEREI-PRODUKTE**

- Seite 17 **Laugenbrezeln** - Vorgegärte Laugenbrezeln zum Fertigbacken
- Seite 18 **Laugenbrötchen** - Vorgegärte Laugenbrötchen zum Fertigbacken

Spezifikationen ITES & Mini-Shop-System

- Seite 19 **ITES 60x40**
- Seite 20 **Mini-Shop-System**

PIZZA SCHARF

PIZZEN

Pizza aus rohem Hefeteig, tiefgefroren
mit Salami, roten Peperoni und Zwiebeln

Back-Informationen TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	6:00 min	12 - 14 min
Oberhitze	415°C	-
Backraum	250°C	250°C
Kerntemperatur	85,2°C	-
Gewicht vor dem Backen	415 g	415 g
Gewicht nach dem Backen	398 g	-
Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	12 - 14 min

Back-Informationen gekühlt +4°C	ITES 60x40
Backzeit	5:50 min
Oberhitze	415°C
Backraum	250°C
Kerntemperatur	91,2°C
Gewicht vor dem Backen	418 g
Gewicht nach dem Backen	404 g
Gesamte Vorgangszeit	5:50 min

Back-Informationen Raumtemperatur +23°C	ITES 60x40
Backzeit	4:50 min
Oberhitze	415°C
Backraum	250°C
Kerntemperatur	90,1°C
Gewicht vor dem Backen	443 g
Gewicht nach dem Backen	426 g
Gesamte Vorgangszeit	4:50 min



PIZZA SALAMI

PIZZEN

Pizza aus rohem Hefeteig, tiefgefroren
mit Salami und Tomatensauce

Back-Informationen TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	6:00 min	12 - 14 min	Backzeit	5:50 min	Backzeit	4:50 min
Oberhitze	415°C	-	Oberhitze	415°C	Oberhitze	415°C
Backraum	250°C	250°C	Backraum	250°C	Backraum	250°C
Kerntemperatur	86,1°C	-	Kerntemperatur	97,1°C	Kerntemperatur	94,8°C
Gewicht vor dem Backen	404 g	404 g	Gewicht vor dem Backen	404 g	Gewicht vor dem Backen	443 g
Gewicht nach dem Backen	387 g	-	Gewicht nach dem Backen	393 g	Gewicht nach dem Backen	434 g
Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	12 - 14 min	Gesamte Vorgangszeit	5:50 min	Gesamte Vorgangszeit	4:50 min



PIZZA MARGHERITA

PIZZEN

Pizza aus rohem Hefeteig, tiefgefroren
mit Gouda-Käse und Tomatensauce

Back-Informationen TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	7:00 min	12 - 14 min	Backzeit	6:00 min	Backzeit	5:50 min
Oberhitze	415°C	-	Oberhitze	415°C	Oberhitze	415°C
Backraum	250°C	250°C	Backraum	250°C	Backraum	250°C
Kerntemperatur	85,1°C	-	Kerntemperatur	99,4°C	Kerntemperatur	92,6°C
Gewicht vor dem Backen	415 g	415 g	Gewicht vor dem Backen	395 g	Gewicht vor dem Backen	422 g
Gewicht nach dem Backen	392 g	-	Gewicht nach dem Backen	380 g	Gewicht nach dem Backen	399 g
Gesamte Vorgangszeit	7:00 min	12 - 14 min	Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	Gesamte Vorgangszeit	5:50 min



PIZZA SCHINKEN-CHAMPIGNONS

PIZZEN

Pizza aus rohem Hefeteig, tiefgefroren
mit Schinken, Champignons, Tomatensauce und Kräutern

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	6:00 min	12 - 14 min	Backzeit	5:50 min	Backzeit	4:50 min
Oberhitze	415°C	-	Oberhitze	415°C	Oberhitze	415°C
Backraum	250°C	250°C	Backraum	250°C	Backraum	250°C
Kerntemperatur	79,1°C	-	Kerntemperatur	98,3°C	Kerntemperatur	99,1°C
Gewicht vor dem Backen	402 g	402 g	Gewicht vor dem Backen	438 g	Gewicht vor dem Backen	425 g
Gewicht nach dem Backen	388 g	-	Gewicht nach dem Backen	423 g	Gewicht nach dem Backen	405 g
Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	12 - 14 min	Gesamte Vorgangszeit	5:50 min	Gesamte Vorgangszeit	4:50 min



PIZZA PEPERONI-SALAMI

PIZZEN

Pizza aus rohem Hefeteig, tiefgefroren
mit Peperoni-Salami, Peperonischoten und Tomatensauce

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	6:00 min	12 - 14 min	Backzeit	5:50 min	Backzeit	4:50 min
Oberhitze	415°C	-	Oberhitze	415°C	Oberhitze	415°C
Backraum	250°C	250°C	Backraum	250°C	Backraum	250°C
Kerntemperatur	90,7°C	-	Kerntemperatur	91,7°C	Kerntemperatur	95,2°C
Gewicht vor dem Backen	426 g	426 g	Gewicht vor dem Backen	411 g	Gewicht vor dem Backen	428 g
Gewicht nach dem Backen	407 g	-	Gewicht nach dem Backen	400 g	Gewicht nach dem Backen	416 g
Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	12 - 14 min	Gesamte Vorgangszeit	5:50 min	Gesamte Vorgangszeit	4:50 min



PIZZAZUNGEN - SALAMI

PIZZEN

Pizzazunge vorgegärt, tiefgefroren
mit Salami und Gouda-Edamermisch-Käse

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	8:00 min	12 - 14 min
Oberhitze	415°C	-
Backraum	250°C	250°C
Kerntemperatur	89,7°C	-
Gewicht vor dem Backen	130 g	130 g
Gewicht nach dem Backen	124 g	-
Gesamte Vorgangszeit	8:00 min	12 - 14 min



MINI-PIZZA - SCHINKEN

PIZZEN

Mini-Pizza, vorgebacken, tiefgefroren
mit Schinken, Edamer-Käse und Tomatensauce

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	5:00 min	9 - 11 min	Backzeit	4:50 min	Backzeit	4:00 min
Oberhitze	380°C	-	Oberhitze	380°C	Oberhitze	380°C
Backraum	220°C	200°C	Backraum	220°C	Backraum	220°C
Kerntemperatur	77,9°C	-	Kerntemperatur	69,9°C	Kerntemperatur	71,7°C
Gewicht vor dem Backen	30 g	30 g	Gewicht vor dem Backen	30 g	Gewicht vor dem Backen	30 g
Gewicht nach dem Backen	28 g	-	Gewicht nach dem Backen	28 g	Gewicht nach dem Backen	28 g
Gesamte Vorgangszeit	5:00 min	9 - 11 min	Gesamte Vorgangszeit	4:50 min	Gesamte Vorgangszeit	4:00 min



PIZZA-BAGUETTE - 4-KÄSE

PIZZEN

Belegte Baguettes, tiefgefroren
mit Edamer-, Emmentaler-, Cheddar-, Mozzarella und Blauschimmelkäse

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	9:00 min	14 - 16 min	Backzeit	8:00 min	Backzeit	8:00 min
Oberhitze	385°C	-	Oberhitze	385°C	Oberhitze	385°C
Backraum	210°C	230°C	Backraum	210°C	Backraum	210°C
Kerntemperatur	79,3°C	-	Kerntemperatur	79,2°C	Kerntemperatur	78,4°C
Gewicht vor dem Backen	125 g	125 g	Gewicht vor dem Backen	123 g	Gewicht vor dem Backen	128 g
Gewicht nach dem Backen	119 g	-	Gewicht nach dem Backen	118 g	Gewicht nach dem Backen	121 g
Gesamte Vorgangszeit	9:00 min	14 - 16 min	Gesamte Vorgangszeit	8:00 min	Gesamte Vorgangszeit	8:00 min



PIZZA-BAGUETTE - SALAMI
PIZZEN

Belegte Baguettes, tiefgefroren
mit Salami, Paprika, Tomaten, Broccoli, Zwiebeln, Tomatensauce und
Edamer-Käse

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	9:00 min	13 - 16 min	Backzeit	8:00 min	Backzeit	8:00 min
Oberhitze	385°C	-	Oberhitze	385°C	Oberhitze	385°C
Backraum	210°C	230°C	Backraum	210°C	Backraum	210°C
Kerntemperatur	67,7°C	-	Kerntemperatur	71,3°C	Kerntemperatur	76,7°C
Gewicht vor dem Backen	120 g	120 g	Gewicht vor dem Backen	132 g	Gewicht vor dem Backen	121 g
Gewicht nach dem Backen	114 g	-	Gewicht nach dem Backen	125 g	Gewicht nach dem Backen	114 g
Gesamte Vorgangszeit	9:00 min	13 - 16 min	Gesamte Vorgangszeit	8:00 min	Gesamte Vorgangszeit	8:00 min



PIZZA-BAGUETTE - SPECIALE

PIZZEN

Belegte Baguettes, tiefgefroren
mit Schinken, Salami, Champignons, Edamer-Käse, Zwiebeln und
Tomatensauce

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	8:30 min	13 - 16 min	Backzeit	8:00 min	Backzeit	7:30 min
Oberhitze	385°C	-	Oberhitze	385°C	Oberhitze	385°C
Backraum	210°C	230°C	Backraum	210°C	Backraum	210°C
Kerntemperatur	81,9°C	-	Kerntemperatur	71,6°C	Kerntemperatur	79,2°C
Gewicht vor dem Backen	120 g	120 g	Gewicht vor dem Backen	133 g	Gewicht vor dem Backen	121 g
Gewicht nach dem Backen	117 g	-	Gewicht nach dem Backen	129 g	Gewicht nach dem Backen	116 g
Gesamte Vorgangszeit	8:30 min	13 - 16 min	Gesamte Vorgangszeit	8:00 min	Gesamte Vorgangszeit	7:30 min



KRUSTENBROT - TOMATEN-KÄSE

PIZZEN

Belegte, vorgebackene, dunkle Brotscheiben mit Tomaten, Edamer-Käse und Mozzarella

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller-Angaben	Back-Informationen von gekühlt +4°C	ITES 60x40	Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40
Backzeit	6:00 min	11 - 13 min	Backzeit	5:50 min	Backzeit	4:50 min
Oberhitze	415°C	-	Oberhitze	415°C	Oberhitze	415°C
Backraum	250°C	230°C	Backraum	250°C	Backraum	250°C
Kerntemperatur	60,1°C	-	Kerntemperatur	69,2°C	Kerntemperatur	72,3°C
Gewicht vor dem Backen	201 g	201 g	Gewicht vor dem Backen	214 g	Gewicht vor dem Backen	185 g
Gewicht nach dem Backen	188 g	-	Gewicht nach dem Backen	201 g	Gewicht nach dem Backen	174 g
Gesamte Vorgangszeit	6:00 min	11 - 13 min	Gesamte Vorgangszeit	5:50 min	Gesamte Vorgangszeit	4:50 min



CROISSANT

BÄCKEREI-PRODUKTE

fertig gebackene Butter-Croissants zum Aufbacken

Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	1:20 min	3:00 min
Oberhitze	390°C	-
Backraum	230°C	150°C
Kerntemperatur	60,9°C	-
Gewicht vor dem Backen	49 g	49 g
Gewicht nach dem Backen	48 g	-
Gesamte Vorgangszeit	1:20 min	3:00 min



BAGUETTES FRANZÖSISCHE ART

BÄCKEREI-PRODUKTE

Vorgebackene Baguettes zum Fertigbacken

Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	3:30 min	8:00 min
Oberhitze	400°C	-
Backraum	240°C	200°C
Kerntemperatur	89,3°C	-
Gewicht vor dem Backen	73 g	73 g
Gewicht nach dem Backen	69 g	-
Gesamte Vorgangszeit	3:30 min	8:00 min



FRÜHSTÜCKS-BRÖTCHEN

BÄCKEREI-PRODUKTE

Vorgebackene Weizenbrötchen zum Fertigbacken

Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	2:50 min	8:00 min
Oberhitze	400°C	-
Backraum	240°C	200°C
Kerntemperatur	90,2°C	-
Gewicht vor dem Backen	51 g	51 g
Gewicht nach dem Backen	49 g	-
Gesamte Vorgangszeit	2:50 min	8:00 min



MEHRKORN-BRÖTCHEN

BÄCKEREI-PRODUKTE

Vorgebackene kleine Mehrkorn-Brötchen zum Fertigbacken

Back-Informationen von Raumtemp. +23°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit	4:00 min	8:00 min
Oberhitze	420°C	-
Backraum	240°C	220°C
Kerntemperatur	82,2°C	-
Gewicht vor dem Backen	63 g	63 g
Gewicht nach dem Backen	60 g	-
Gesamte Vorgangszeit	4:00 min	8:00 min



LAUGENSTANGEN

BÄCKEREI-PRODUKTE

fertig gebackene, vakuumierte und tiefgefrorene Laugenstangen

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40
Backzeit einzeln gebacken	5:30 min
Backzeit kontinuierlich	4:30 min
Oberhitze	250°C
Backraum	200°C
Kerntemperatur	70,4°C
Gewicht vor dem Backen	88 g
Gewicht nach dem Backen	86 g
Gesamte Vorgangszeit einzeln gebacken	5:30 min
Gesamte Vorgangszeit kontinuierlich gebacken	4:30 min



LAUGENBREZELN

BÄCKEREI-PRODUKTE

Vorgegärte, tiefgefrorene Laugenbrezeln zum Fertigbacken

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit einzeln gebacken	8:30 min	12:00 min
Oberhitze	350°C	225°C
Backraum	208°C	-
Kerntemperatur	101,2°C	-
Gewicht vor dem Backen	95 g	95 g
Gewicht nach dem Backen	91 g	-
Antauen, Schneiden & Salzen	30 Sek.	15 min
Gesamte Vorgangszeit	9:00 min	27:00 min



LAUGENBRÖTCHEN
BÄCKEREI-PRODUKTE

Vorgegärte, tiefgefrorene Laugenbrötchen zum Fertigbacken

Back-Informationen von TK -18°C	ITES 60x40	Hersteller- Angaben
Backzeit einzeln gebacken	5:30 min	12:00 min
Backzeit kontinuierlich	4:30 min	-
Oberhitze	250°C	225°C
Backraum	200°C	-
Kerntemperatur	70,4°C	-
Gewicht vor dem Backen	88 g	88 g
Gewicht nach dem Backen	86 g	-
Gesamte Vorgangszeit einzeln gebacken	5:30 min	12:00 min
Gesamte Vorgangszeit kontinuierlich gebacken	4:30 min	-



HIGHSPEED INFRAROT-OFEN ITES



AUSSTATTUNG

- Konventioneller Backofen und patentierte Infrarot-Technologie in Einem
- Touchscreen-Kontrolle
- 50 individuelle Backprogramme speicherbar
- Vollständige Edelstahlkonstruktion
- Entwickelt und produziert in Deutschland
- erfüllt die NSF-Hygiene Norm

NUTZEN

- Durch Infrarot-Technologie Verkürzung der Prozesszeit um bis zu 70%
- Zusätzlich zur Wärmeeinwirkung von außen, backen die Infrarot-Wellen von innen heraus
- Weniger Feuchtigkeitsverlust = höheres Verkaufsgewicht und längere Frische
- An-/Auftauen im Ofen möglich
- Enorme Reduzierung der Reaktionszeiten zum Kunden

OPTIONEN

- Der Salzer automatisiert den gesamten Produktionsprozess - direkt aus der Tiefkühltruhe bis zum verkaufsfähigen Produkt.

TECHNISCHE DETAILS	ITES 60x40	ITES 60x40 inkl. Salzer	ITES 30x30
Länge	1497 mm	1497 mm	1197 mm
Breite	840 mm	840 mm	540 mm
Höhe mit Salzer	-	645 mm	-
Höhe ohne Salzer	543 mm	-	543 mm
Gewicht	ca. 170 kg	ca. 175 kg	ca. 95 kg
Spannung 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz	1x230V/N/PE/50Hz
Leistung 3-ph	9,2 kW / 14 A	9,3 kW / 14 A	3,4 kW / 15 A
Bandtyp Standard	Stabgeflecht, antihaf-be-schichtet	Stabgeflecht, antihaf-be-schichtet	Stabgeflecht, antihaf-be-schichtet
Automatische Besalzung	-	Ja	-
Max. Produkthöhe	80 mm	80 mm	80 mm



ITES MINI-SHOP-SYSTEM

Das neue ITES Mini-Shop-System: Clever kombinierte Highspeed-Öfen für moderne Verkaufskonzepte

Mini-Bäckerei und Mini-Pizzeria in einem – das ist nur eine der vielfältigen Optionen des neuen ITES Mini-Shop-Systems.

Entwickelt für moderne Bäckereikonzepte lässt sich die kompakte Anlage flexibel im Verkaufsraum positionieren, im Look&Feel kundenspezifisch gestalten und sie backt mit einer **Zeitersparnis von bis zu 50 Prozent** qualitativ hochwertig TK-Produkte auf.

In der „**Self-Service-Variante**“ können Kunden sogar eigenständig ihre gewünschten Produkte zubereiten.

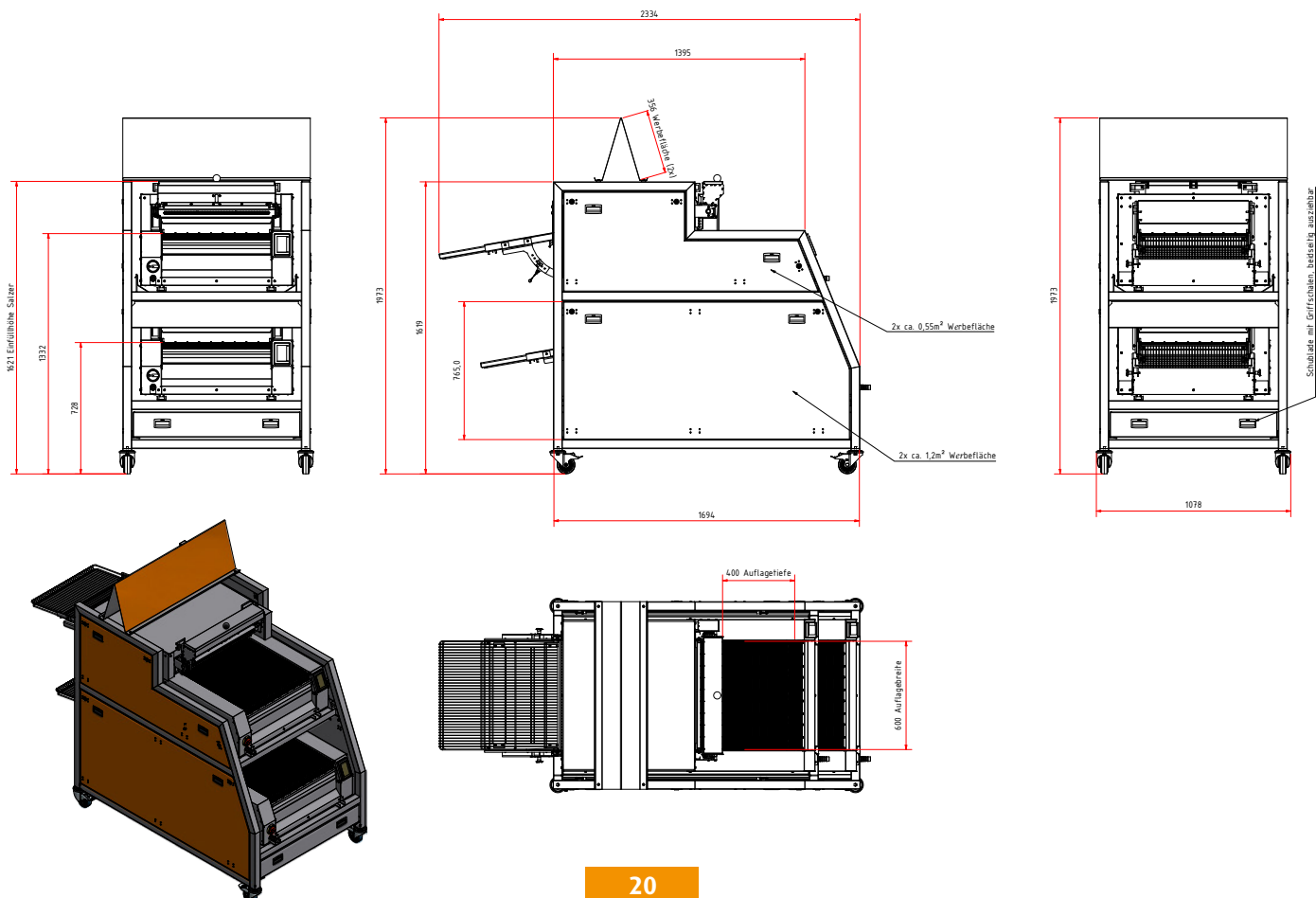
Das **ITES Mini-Shop-System** besteht aus zwei übereinander angeordneten ITES-Durchlauföfen. Der obere Ofen, der einen automatischen Salzer besitzen kann, ist besonders geeignet fürs Aufbacken von Bäckereiprodukten, wie Laugengebäck. Unabhängig davon, können gleichzeitig auf dem unteren Ofen andere gefrorene Backwaren und Snacks verarbeitet werden.

Oben Mini-Bäckerei, unten Mini-Pizzeria: Das ist einfach machbar, da die Produkte verkaufsfertig in leicht anzubringenden Schütten einzeln ausgegeben werden. Und das alles in kürzester Zeit. Denn im Vergleich zum herkömmlichen Antau- und Aufbackprozess benötigen die ITES-Öfen **dank ihrer patentierten Infrarot-Technologie bis zu 50 Prozent weniger Zeit.**

Auch optisch ist das ITES Mini-Shop-System auf die Anforderungen modernen Ladendesigns ausgerichtet. Die oberen und seitlichen Verschaltungen können kundenspezifisch, vollflächig mit einer hitzebeständigen Folie beklebt werden. Bei der „**Self-Service-Variante**“ können die Kunden mittels

einer speziellen Softwarelösung ihre gewünschten Produkte selbstständig auswählen und den Backvorgang starten. Selbstverständlich eignet sich das ITES Mini-Shop-System auch für eine Integration in vorgegebene Ladenkonzepte. Auf Wunsch wird das ITES Mini-Shop-System auf die Bedürfnisse der Kunden entsprechend angepasst.

Das ITES Mini-Shop-System kann chargenweise oder kontinuierlich produzieren, sodass immer frische Ware – auch ohne Fachpersonal – verfügbar ist. Geeignet ist das System für alle TK-Produkte, die keine Beschwadung, sowie auch vakuumgekühlte, vorgebackene Produkte, die eine leichte Beschwadung benötigen. Die Infrarotwellen dringen bis ins Innere des Gebäcks und backen es von innen heraus auf. Dieses Verfahren verbessert die Geschmacksqualität und verlängert die Frische der Backwaren, da der Feuchtigkeitsverlust deutlich geringer ist als beim herkömmlichen Auftauen und Aufbacken.



ITES MINI-SHOP-SYSTEM

AUSSTATTUNG

- Prämierte Backöfen mit patentierter Infrarot-Technologie
- Vollverschalung mit kundenspezifischer 4-farbiger Folierung
- Intuitiv-Nutzbare Touch-Pannel-Steuerungen
- 50 individuelle Backprogramme pro Ofen
- Auf Wunsch: Self-Service-Funktion für die Verbraucher mit spezieller Software
- Entwickelt und produziert in Deutschland
- Erfüllt die NSF-Hygiene-Norm

VORTEILE

- Durch Infrarot-Technologie Verkürzung der Prozesszeit um bis zu 70%
- Zusätzlich zur Wärmeeinwirkung von außen, backen die Infrarot-Wellen von innen heraus
- Weniger Feuchtigkeitsverlust = höheres Verkaufsgewicht und längere Frische
- An-/Auftauen im Ofen möglich
- Enorme Reduzierung der Reaktionszeiten zum Kunden
- Spürbare wirtschaftliche Optimierungen
- Shop-in-Shop-System im „Look&Feel“ Ihrer Filiale

TECHNISCHE DETAILS

Mini-Shop-System

Länge ohne Ausgabeschütte	1694 mm
Länge mit Ausgabeschütte	variabel
Breite	1078 mm
Höhe mit Werbetafel	1973 mm
Werbefläche seitlich	2 x ca. 1,7 qm
Maße Werbefläche oben (LxH)	1040 x (2x) 346,5 mm
Gewicht	ca. 565 kg
Spannung	2x 3x230V/400V/N/PE/50Hz
Leistung	1x 9,2 kW/14A 1x 9,3 kW/14A
Bandtyp Standard	Stabgeflecht, antihaftebeschichtet
max. Produkthöhe	2x 80 mm





**ENTDECKEN SIE UNSERE SHOP-LÖSUNG MIT ITES
UND DEM SHOP-GLASIERER REVOLUTION,
ZUM AUFTAUEN UND GLASIEREN VON
TIEFGEFRORENEN DONUTS!**

BILDMATERIAL

Alle in diesem Backleitfaden abgebildeten Fotos zeigen Produkte, die mit dem ITES 60x40 Highspeed Infrarot-Ofen von WP Riehle gebacken wurden. Sämtliche Produktabbildungen sind Eigentum der WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH mit Sitz in Aalen. Weiterverwendung ohne die ausdrückliche schriftliche Zusage ist untersagt.

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

