



Infrarot Highspeed-Ofen **ITES**

Der preisgekrönte Aufbackofen

think process!

WP BAKERYGROUP

Der ITES ist ideal für Convenience-Stores, Snack-Shops, Hotels, Restaurants, Bäckerfilialen und Kioske.
Der ITES ist optimal für Brezeln, Baguettes, Ciabatta, Pizza und viele andere Snacks.



AUSSTATTUNG

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

OPTIONEN

- Der Salzer integriert sich perfekt in den automatisiert Produktionsprozess – aus der Tiefkühltruhe bis zum verkaufsfähigen Produkt.

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

Beste Backergebnisse in kürzester Zeit dank Infrarot-Technologie.



TECHNISCHE DETAILS		ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 inkl. Salzer
Länge		1197 mm	1497 mm	1497 mm
Breite		540 mm	840 mm	840 mm
Höhe mit Salzer		-	-	645 mm
Höhe ohne Salzer		543 mm	543 mm	-
Gewicht		ca. 95 kg	ca. 170 kg	ca. 175 kg
Spannung	1-ph 3-ph	1x230 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung	1-ph 3-ph	3,4 kW/15 A	9,2 kW/14 A	9,3 kW/14 A
Bandtyp Standard		Stabgeflecht, antihaf-beschichtet	Stabgeflecht, antihaf-beschichtet	Stabgeflecht, antihaf-beschichtet
Automatische Besalzung		-	-	5 Liter
Max. Produkthöhe		80 mm	80 mm	80 mm



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

