



Infrarrojo horno de alta velocidad

ITES

El horno más premiado

think process!

El horno infrarrojo es ideal para tiendas de conveniencia, tiendas de snacks, hoteles, restaurantes, sucursales de panaderías y kioscos. ITES es un horno ideal para preparar empanadas Pizza, baguettes, ciabatta, panecillos y muchos otros snacks.



EQUIPAMIENTO

- Horno panadero convencional y tecnología infrarroja patentada en uno
- Control táctil
- 50 programas individuales de panadería
- Íntegra construcción en acero inoxidable
- Desarrollado y producido en Alemania
- Cumple las normas higienicas NSF

OPCIONES

- El salero se integra al proceso de producción - directamente del congelador al producto listo para vender.

USOS

- Gracias a la tecnología infrarroja se reduce el tiempo de proceso hasta un 70 %
- Adicionalmente al desarrollo de calor desde afuera, las ondas infrarrojas cocinan de adentro hacia afuera
- Menor pérdida de humedad = mayor peso de venta y más fresca
- Se puede descongelar y fundir en el horno
- Enorme reducción de los tiempos de reacción para el cliente

DETALLES TÉCNICOS		ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 CON SALERO
Longitud		1197 mm	1497 mm	1497 mm
Ancho		540 mm	840 mm	840 mm
Altura con salero		-	-	645 mm
Altura sin salero		543 mm	543 mm	-
Peso		aprox. 95 kg	aprox. 170 kg	aprox. 175 kg
Tensión	1-ph 3-ph	1x230V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz
Potencia	1-ph 3-ph	3,4 kW / 15 A	9,2 kW / 14 A	9,3 kW / 14 A
Tipo de banda estándar		Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente	Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente	Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente
Con salero automático		-	-	5 litros
Altura máxima del producto		80 mm	80 mm	80 mm



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

