Riehle

FETTBACKEN

Fettbackgerät

Linie 2000 E

Energiesparend und ergonomisch

think process!

WP BAKERYGROUP

RESSOURCENSCHONUNG IN PERFEKTION

- Halbierung der Aufheizzeit
- ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen
- ca. 25% Energieeinsparung beim Backen
- ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf
- Ergonomische Arbeitshöhe von 91,5 cm
- ca. 20 % weniger Fettvolumen in der Wanne
- Backen mit geschlossenem Deckel möglich

DAS AUTOMATISCHE FETTBACKGERÄT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Mit der Linie 2000 E (Einzelgeräte, VARIO oder TRIO) ist ein vollautomatisches Backen, dank der programmierbaren Backvorgänge und der automatischen Wendungen möglich. Der Volumendampfdeckel bleibt bis zu jeder Wendung geschlossen und sorgt damit für ein größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage. Der Backprozess wird automatisch durch das Herausfahren des Wendekorbs beendet. Das sichert Ihre Produktqualität, auch wenn mal was dazwischen kommt.

BENEFITS

- Dichtschließender WP RIEHLE-Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch gleichbleibende Temperatur
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringer Energieverbrauch durch Energiesparwanne
- Verschiedene Anlagekonfigurationen verfügbar, wie z.B.: Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station, usw.
- Computersteuerung mit individuell programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Alle angeschlossenen Anlagenteile werden über das Backprogramm gesteuert. Beim Wechsel des Backprogrammes wird z.B. auch die Befüllung automatisch umgestellt
- Flexibilität zur Optimierung der Arbeitsabläufe in der Produktion
- Fahrbar mit Feststellbremsrollen
- Hohe Energieeinsparung
- Ressourcenschonende Produktion (Strom, Fett, Personal, Platz)

TOUCH CONTROL

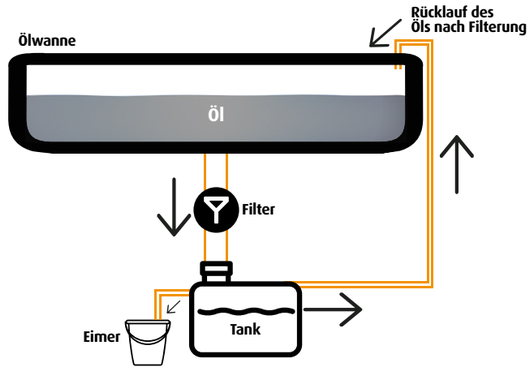
- Unempfindlich gegen Fett und Schmutz, funktioniert auch bei eingefettetem Display
- Alle angeschlossenen Zusatzgeräte, wie z.B. Befüllung, Bezuckerung usw., werden über die Backprogramme gesteuert
- Wendevorgang durch Servomotoren gesteuert
- Das Touch Control Panel liefert detaillierte Produktionsstatistiken und Berichte, die Einblicke in Leistungskennzahlen, Effizienz und Auslastung bieten

OPTIONAL:

- Vernetzbar mit LAN oder WLAN
- Ihre Anlage kann aus der Ferne gewartet werden, wodurch Ausfallzeiten und Kosten minimiert werden können, da ein Techniker vor Ort häufig nicht unbedingt erforderlich ist
- Technischer Support ist aus der Ferne verfügbar, sodass Experten bei der Echtzeitfehlerbehebung und -lösung über das Internet zugreifen können und Ihre Haustechnik unterstützen
- Wichtige Daten und Informationen von Ihrer Anlage können aus der Ferne abgerufen werden, was Ihnen ermöglicht, den Status Ihrer Maschine und Produktionsdaten überall und jederzeit zu überwachen

FILTER & TANK

Das benutzte ÖL wird nach Arbeitsende durch das Filtersystem in einem Tank aufgefangen und kann durch die Rückspülpumpe, nach Beendigung der Reinigungsarbeit, in die Fettwanne zurück gepumpt oder in einen Eimer abgelassen werden.

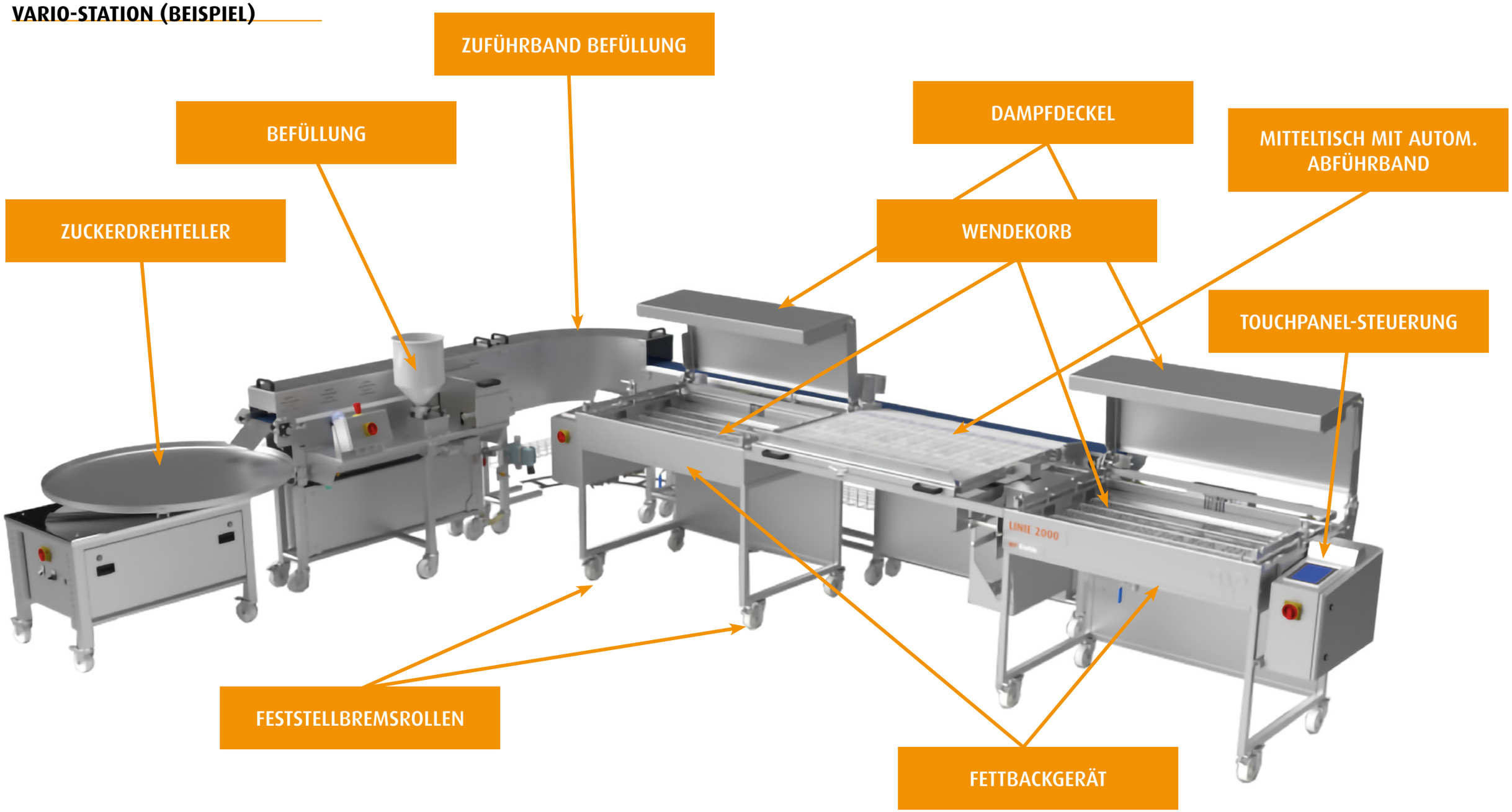


ZUBEHÖR

- Mobiler Wagen mit Öl-Ablassfiltertank, Fett-Schmelzeinheit, Heizung und Rückspülpumpe.
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Niroschragen (8, 9, 10, 16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör, wie z.B.: automatische Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, Dosiergeräte für Spritzkuchen, Donuts und Quarkbällchen

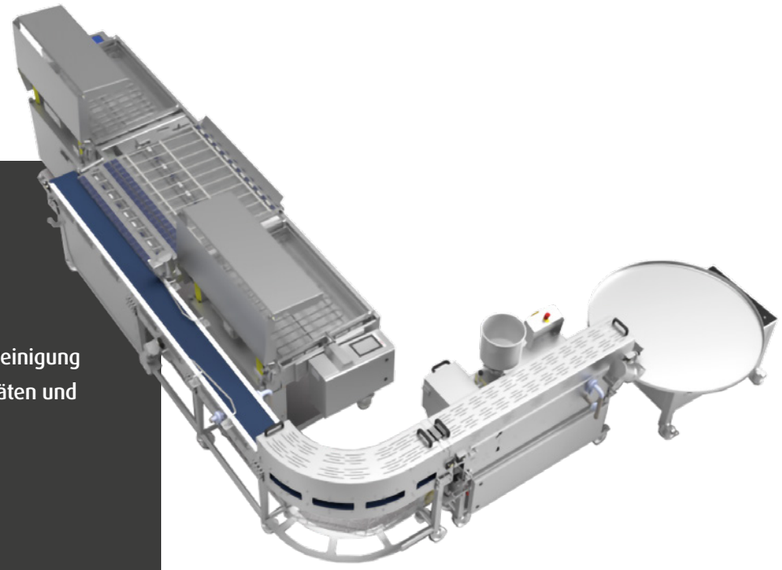
Energieeffizienter Arbeiten mit der Linie 2000 ENERGY

VARIO-STATION (BEISPIEL)



Riehle LINIE 2000 ENERGY

FETTBACKEN



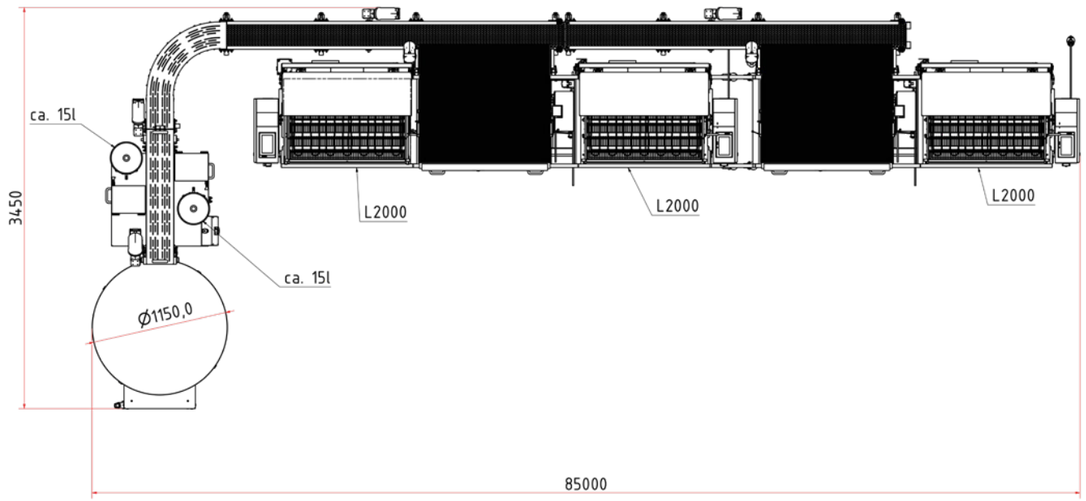
VARIO- / TRIO-OPTION

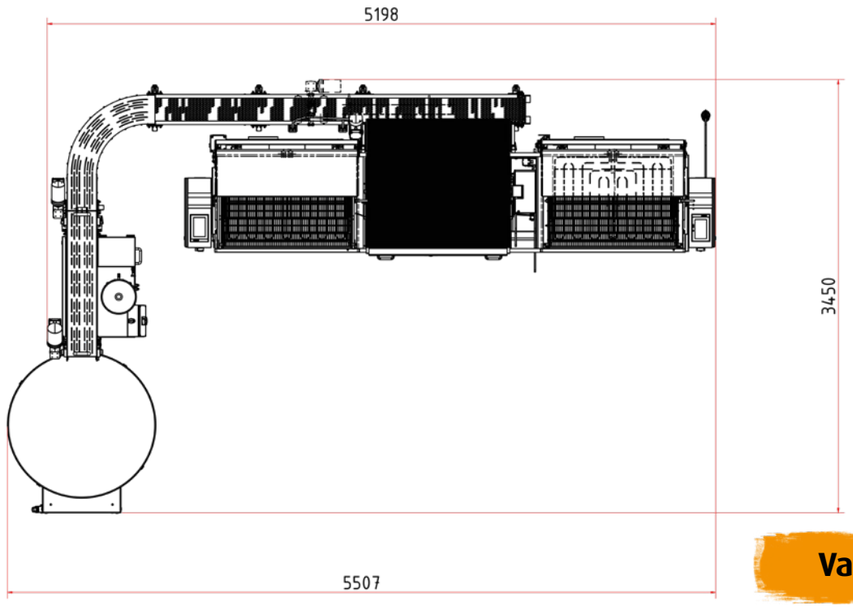
- Alle Anlagenteile rollbar für leichte Reinigung
- Effizientes Arbeiten mit 2 oder 3 Geräten und gemeinsamen Mitteltischen
- Automatische Befüllung
- Automatische Bezuckerung
- Automatische Bepuderung
- Zuckerdrehteller
- weitere Automatisierung mit Robotern

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Wir stellen Ihnen gerne Ihre persönliche Anlage zusammen. Fragen Sie uns!

Trio-Station





Vario-Station

TECHNISCHE DETAILS EINZELGERÄT

	Größe 60
Breite	2.450 mm
Tiefe	983 mm
Höhe (mit geöffnetem Deckel)	1.433 mm
Arbeitshöhe	915 mm
Füllmenge	ca. 40 Liter
Heizleistung	9 kW bei 400 V / 50 Hz
Anschluss	Cekon-Stecker 16A (5-polig)

Riehle

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

© 2025 WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH, Stand 2/2025.
Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum, Änderungen und alle Rechte vorbehalten.