



Freidora en manteca

Linie 2000 E

Ahorro de energía y ergonomía

think process!

WP BAKERYGROUP

CONSERVACIÓN DE RECURSOS A LA PERFECCIÓN

- Tiempo de calentamiento reducido a la mitad
- aprox. 50% de ahorro de energía al calentar
- aprox. 25% de ahorro de energía durante el horneado
- aprox. 25% de ahorro de energía en reposo
- Altura de trabajo ergonómica de 91,5 cm
- Aprox. un 20% menos de volumen de grasa en el recipiente
- Posibilidad de hornear con la tapa cerrada



LA FREIDORA AUTOMÁTICA PARA LAS MÁS ALTAS EXIGENCIAS

La línea 2000 E (aparatos individuales, VARIO o TRIO) permite un horneado totalmente automático gracias a los procesos de horneado programables y al giro automático. La tapa volumétrica de vapor permanece cerrada hasta cada giro, garantizando un mayor volumen de productos horneados con el mismo peso. El proceso de horneado finaliza automáticamente al retirar la cesta de giro. Esto garantiza la calidad del producto, incluso si surge algún imprevisto.

BENEFICIOS

- Tapa de vapor WP RIEHLE hermética para un mayor volumen de masa con la misma cantidad pesada
- Mayor duración de la grasa gracias a la temperatura constante
- Menor consumo de energía y temperatura constante gracias al calentamiento directo en el aceite
- Bajo consumo de energía gracias a la olla de bajo consumo
- Varias configuraciones de sistema disponibles, p. ej: Aparato individual, estación Vario, estación Trio, etc.
- Control por ordenador con programas de horneado programables individualmente para una calidad constantet
- Todos los componentes del sistema conectados se controlan a través del programa de horneado. Cuando se modifica el programa de horneado, por ejemplo, también se modifica automáticamente el relleno.
- Flexibilidad para optimizar los procesos de trabajo en la producción
- Móvil con rodillos de freno de estacionamiento
- Gran ahorro de energía
- Producción con ahorro de recursos (electricidad, grasa, personal, espacio)



CONTROL TÁCTIL

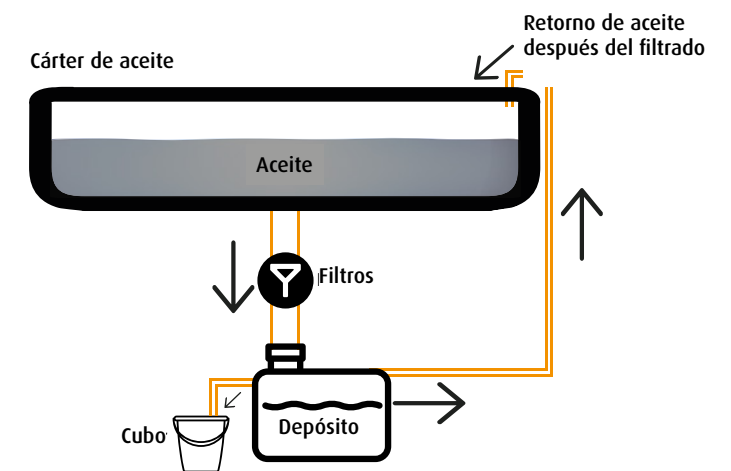
- Insensible a la grasa y la suciedad, funciona incluso cuando la pantalla está engrasada
- Todos los dispositivos adicionales conectados, como rellenar, endulzar, etc., se controlan a través de los programas de horneado
- Proceso de giro controlado por servomotores
- El panel de control táctil proporciona estadísticas e informes de producción detallados que ofrecen información sobre métricas de rendimiento, eficiencia y utilización.

OPCIONAL:

- Se puede conectar en red con LAN o WLAN
- Su sistema puede recibir mantenimiento a distancia, lo que minimiza el tiempo de inactividad y los costes, ya que a menudo no es absolutamente necesario un técnico in situ
- El soporte técnico está disponible a distancia, lo que permite a los expertos acceder a los servicios de su edificio y prestarles asistencia a través de Internet para la resolución de problemas en tiempo real.
- Se puede acceder a distancia a datos e información importantes de su planta, lo que le permite supervisar el estado de su máquina y los datos de producción en cualquier momento y lugar.

FILTRO Y DEPÓSITO

El aceite usado es recogido en un depósito por el sistema de filtrado al final del trabajo y puede ser bombeado de nuevo a la bandeja recogegrasa o vaciado en un cubo por la bomba de retrolavado una vez finalizado el trabajo de limpieza.



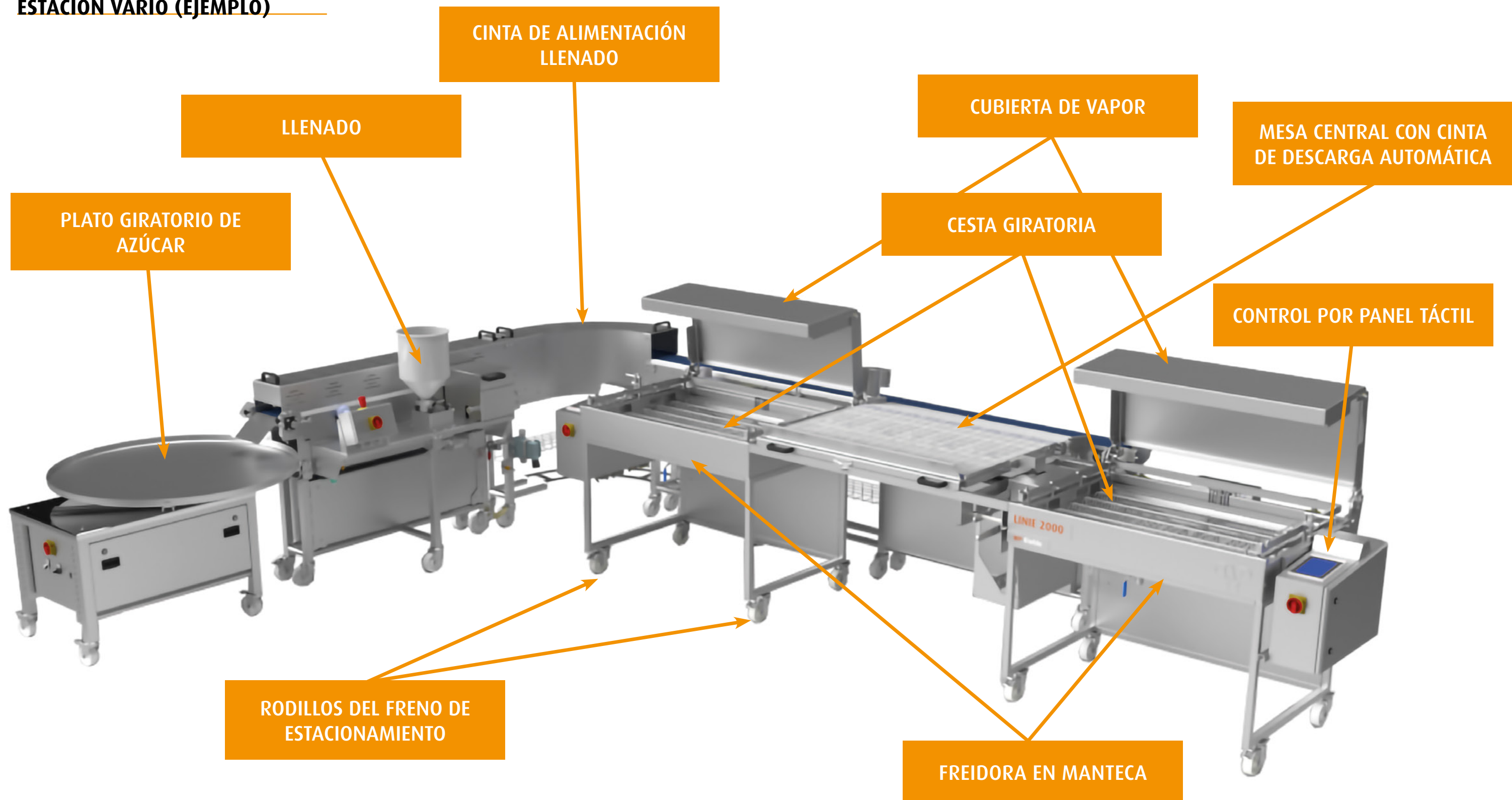
ACCESORIOS

- Carro móvil con depósito de filtro de drenaje de aceite, unidad de fusión de grasa, calentador y bomba de retrolavado.
- Cestas giratorias y cubetas basculantes (4 y 6 filas cada una)
- Bandejas de acero inoxidable (8, 9, 10, 16, 18 y 20 bandejas)
- Amplia gama de accesorios, como: llenado automático, azucarado, espolvoreado, mesa giratoria de azúcar, unidades de dosificación para tartas, donuts y bolas de quark.



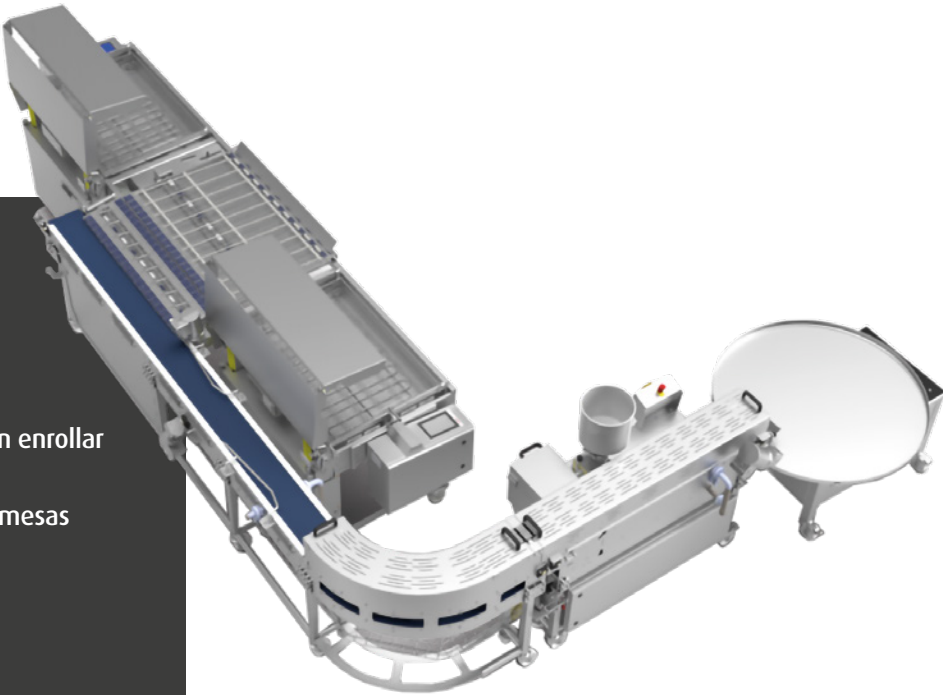
Trabaje de forma más eficiente con la Linie 2000 ENERGY

ESTACIÓN VARIO (EJEMPLO)



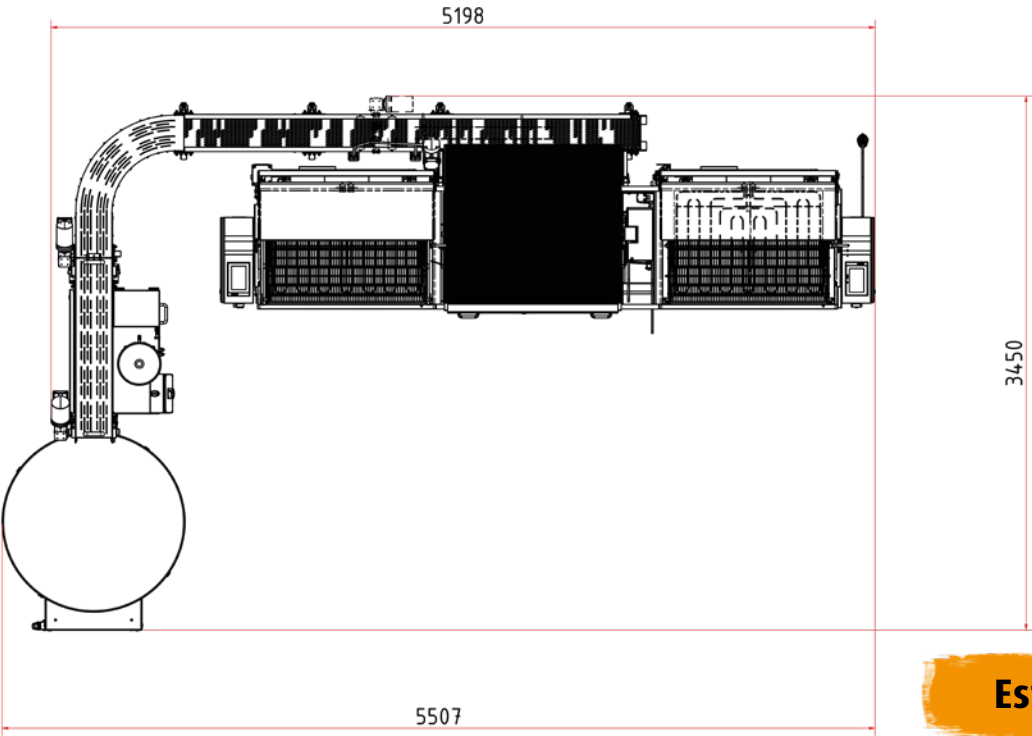
OPCIÓN VARIO / TRÍO

- Todas las piezas del sistema se pueden enrollar para facilitar la limpieza
- Trabajo eficiente con 2 ó 3 aparatos y mesas centrales compartidas
- Llenado automático
- Azucarado automático
- Espolvoreado automático
- Plato giratorio de azúcar
- Mayor automatización con robots



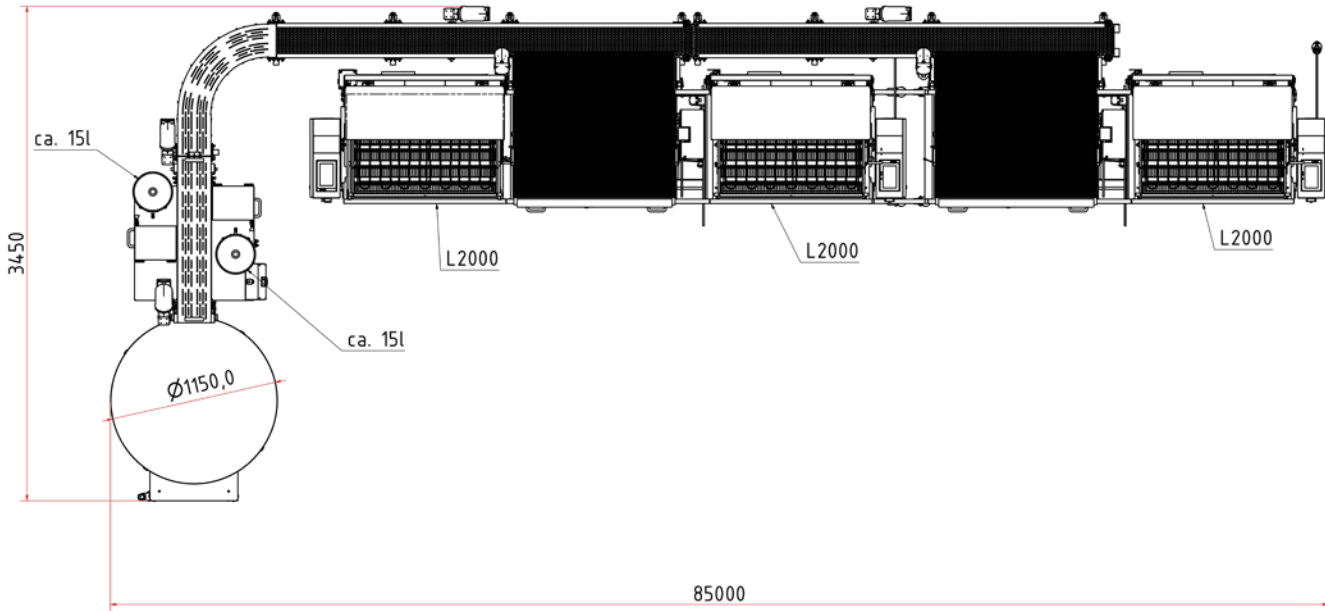
SOLUCIONES A MEDIDA

Estaremos encantados de crear su sistema personalizado. Pregúntenos.



Estación Vario

Estación Trio



DETALLES TÉCNICOS DISPOSITIVO ÚNICO

	Tamaño 60
Anchura	2.450 mm
Profundidad	983 mm
Altura (con la tapa abierta)	1.433 mm
Altura de trabajo	915 mm
Cantidad de llenado	aprox. 40 litros
Potencia calorífica	9 kW a 400 V / 50 Hz
Conexión	Enchufe Cekon 16A (5 polos)

**FREIDORA
PARA
PANADERÍA**

**FREIDORAS
CONTINUAS**

**HORNO PARA
BOCADILLOS**

**APLICACIÓN
DE LEJÍA**

**LIMPIEZA DE
BANDEJAS**

**ROBÓTICA /
AUTO-
MATIZACIÓN**

CONGELADOR

**MAQUINARIA
ESPECIALIZADAS**

ACCESORIOS

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

