



Kızartma makinesi

Linie 2000 E

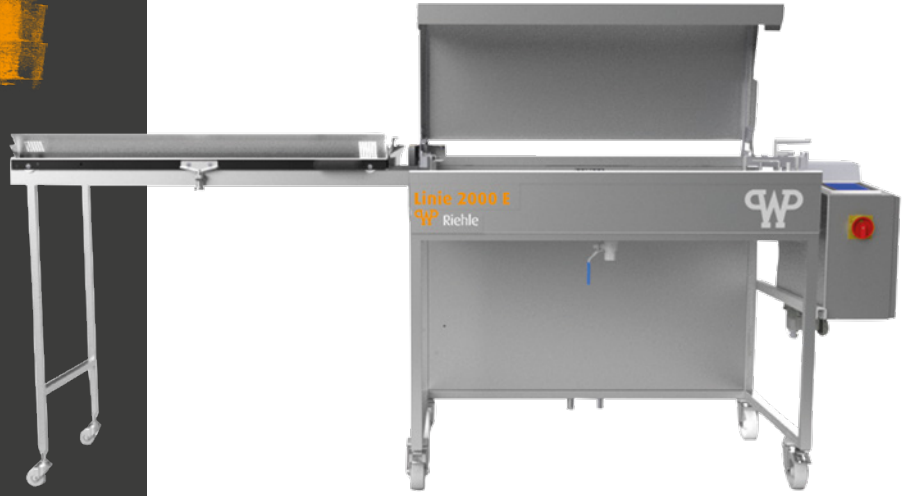
Enerji tasarruflu ve ergonomik

think process!

WP BAKERYGROUP

KAYNAKLARIN KORUNMASINDA MÜKEMMELLİK

- Isınma süresinin yarıya indirilmesi
- Isınma sırasında yaklaşık %50 enerji tasarrufu
- Pişirme sırasında yaklaşık %25 enerji tasarrufu
- Boşta çalışırken yaklaşık %25 enerji tasarrufu
- 91,5 cm'lik ergonomik çalışma yüksekliği
- Tavada yaklaşık %20 daha az yağ hacmi
- Kapak kapalıyken pişirme imkanı



EN YÜKSEK STANDARTLARA UYGUN OTOMATİK KIZARTMA MAKİNESİ

2000 E serisi (tekli cihazlar, VARIO veya TRIO) ile programlanabilir pişirme işlemleri ve otomatik çevirme özellikleri sayesinde tamamen otomatik pişirme mümkündür. Hacimsel buhar kapağı her çevirme işlemine kadar kapalı kalır ve böylece aynı hamur ağırlığıyla daha büyük bir ürün hacmi sağlar. Pişirme işlemi, çevirme sepetinin dışarı çıkmasıyla otomatik olarak sona erer. Bu, ara sıra beklenmedik bir durum olsa bile ürün kalitenizi garanti eder.

AVANTAJLAR

- Aynı tartım miktarında daha fazla hamur hacmi sağlayan sızdırmaz RIEHLE buhar kapağı
- Sabit sıcaklık sayesinde yağ ömrünün uzaması
- Yağ içinde doğrudan ısıtma sayesinde minimum enerji tüketimi ve sabit sıcaklık
- Enerji tasarruflu hazne sayesinde düşük enerji tüketimi
- Çeşitli sistem konfigürasyonları mevcuttur, örneğin: Tekli cihaz, Vario-Station, Trio-Station vb.
- Sabit kalite için bireysel olarak programlanabilir pişirme programlarına sahip bilgisayar kontrolü
- Bağlı tüm sistem bileşenleri pişirme programı üzerinden kontrol edilir. Pişirme programı değiştirildiğinde, örneğin dolum miktarı da otomatik olarak ayarlanır
- Üretimdeki iş akışlarını optimize etme esnekliği
- Sabitleme frenli tekerlekler sayesinde hareket ettirilebilir
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kaynakları koruyan üretim (elektrik, yağ, personel, yer)





DOKUNMATİK KONTROL

- Yağ ve kire karşı dayanıklıdır; yağlı ekranda bile çalışır
- Dolum, şekerleme vb. gibi bağlı tüm ek cihazlar, pişirme programları aracılığıyla kontrol edilir
- Çevirme işlemi servo motorlar tarafından kontrol edilir
- Dokunmatik Kontrol Paneli, performans göstergeleri, verimlilik ve kapasite kullanımı hakkında bilgi sağlayan ayrıntılı üretim istatistikleri ve raporlar sunar

İsteğe bağlı:

- LAN veya WLAN ile ağa bağlanabilir
- Tesisinizin uzaktan bakımı yapılabilir; bu sayede, genellikle bir teknisyenin yerinde bulunmasına gerek kalmadığı için arıza süreleri ve maliyetler en aza indirilebilir
- Uzaktan teknik destek mevcuttur; böylece uzmanlar, internet üzerinden gerçek zamanlı arıza giderme ve çözümleme işlemlerine erişebilir ve tesisat sisteminize destek sağlayabilir
- Sisteminizden önemli veriler ve bilgiler uzaktan alınabilir; bu sayede makinenizin durumunu ve üretim verilerini her yerden ve her zaman izleyebilirsiniz



AKSESUARLAR

- Yağ tahliye filtre tankı, gres eritme ünitesi, ısıtıcı ve geri yıkama pompası bulunan mobil araba.
- Döner sepetler ve devrilebilir tekneler (sırasıyla 4 ve 6 sıralı)
- Paslanmaz çelik raflı sepetler (8, 9, 10, 16, 18 ve 20 raflı)
- Kapsamlı aksesuarlar, örneğin: otomatik doldurma, şekerleme, pudra serpme, şeker döner tablası, püskürtmeli kek, çörek ve quark topları için dozaj cihazları



**2000 ENERGY serisiyle
enerji verimli çalışma**



Riehle

LINIE 2000 ENERGY

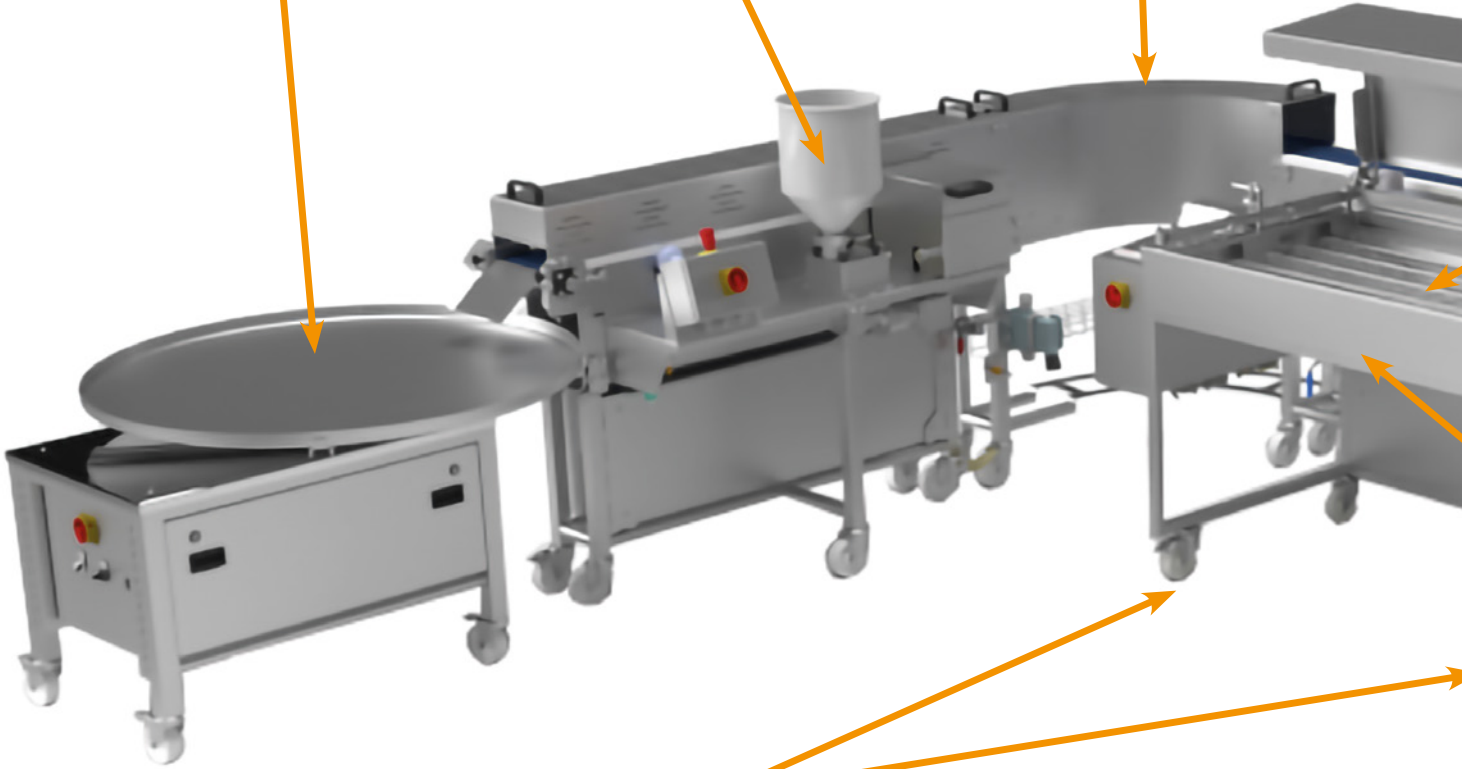
VARIO İSTASYONU (ÖRNEK)

BESLEME BANDI DOLUMU

DOLDURMA

ŞEKER DÖNER TABAĞI

SABİT FRENLİ TEKERLEKLER

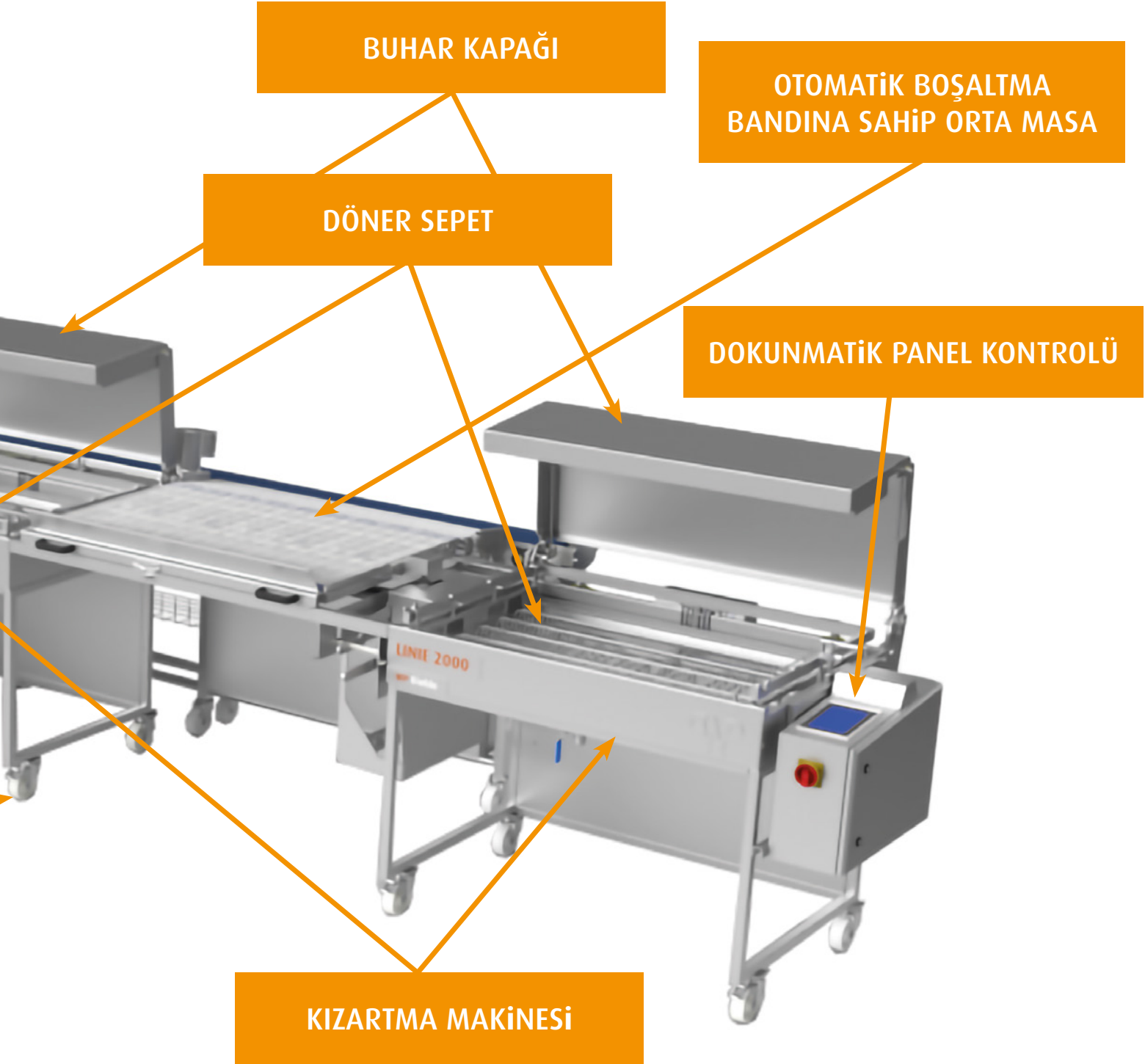




Riehle

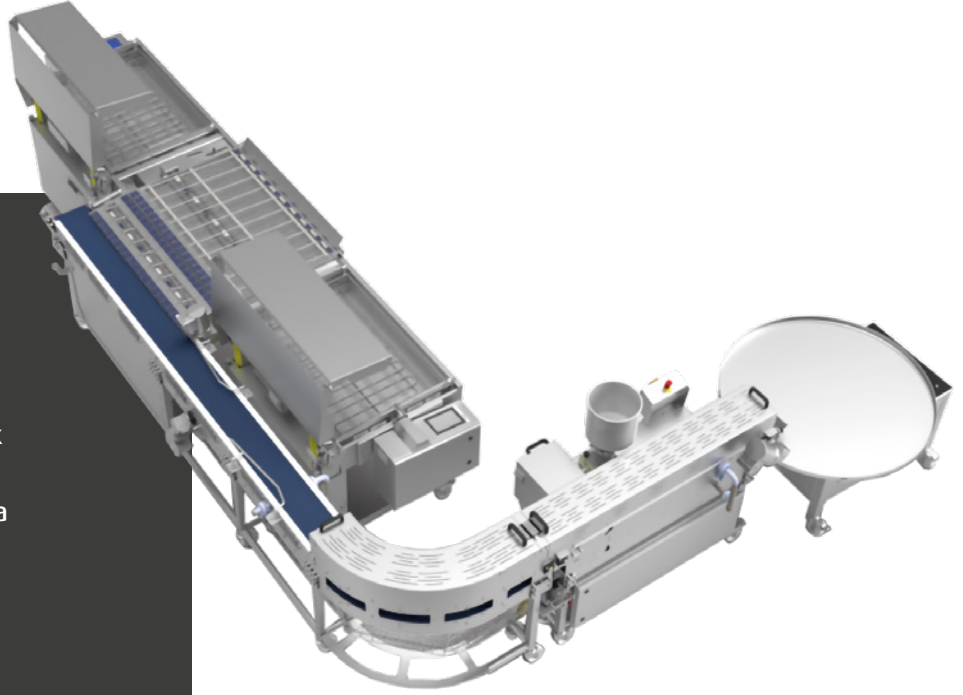
DERİN KIZARTMA

LİNİE 2000 ENERGY



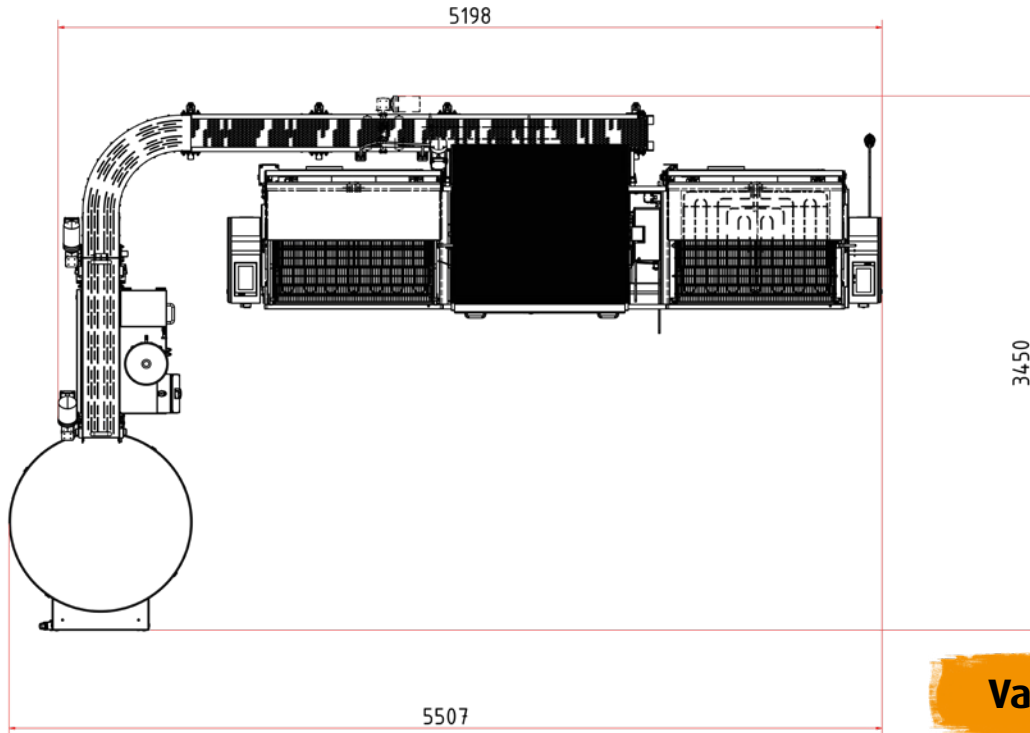
VARIO / TRIO SEÇENEĞİ

- Tüm sistem bileşenleri, kolay temizlik için tekerlekli
- 2 veya 3 cihaz ve ortak orta masalarla verimli çalışma
- Otomatik doldurma
- Otomatik şekerleme
- Otomatik pudralama
- Şeker döner tablası
- Robotlarla daha fazla otomasyon



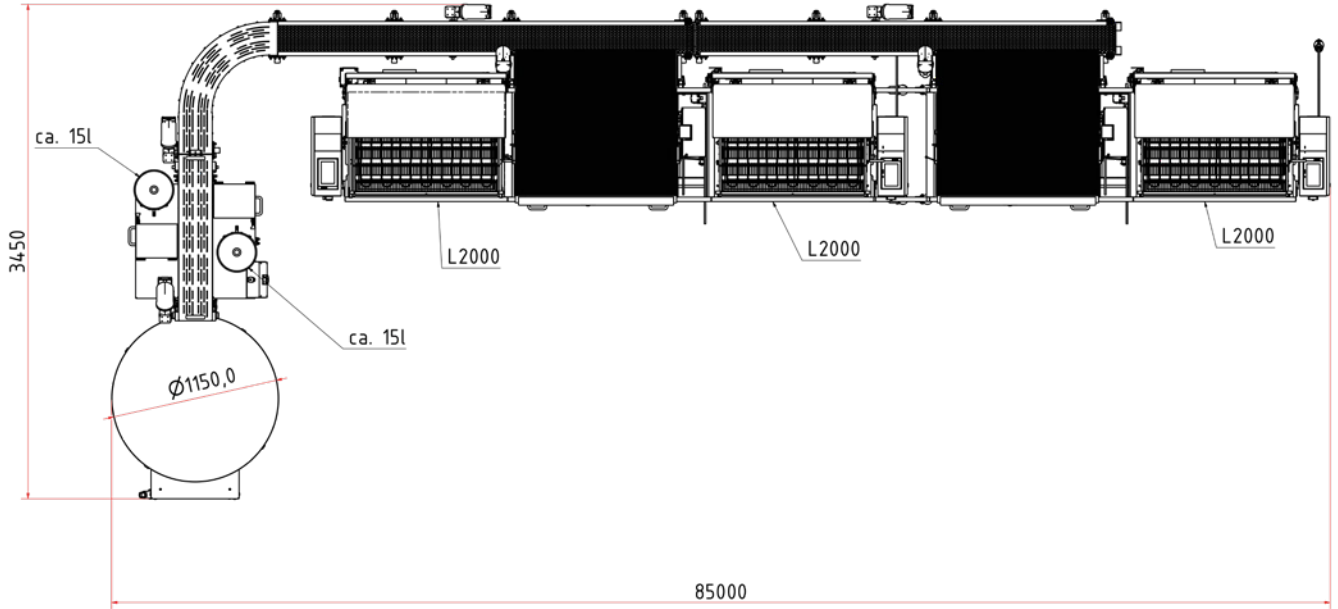
ÖZEL ÇÖZÜMLER

Size özel bir sistem kurmaktan memnuniyet duyarız.
Bize danışın!



Vario İstasyonu

Trio İstasyonu



TEKNİK DETAYLAR (TEKLİ CİHAZ)

	Boyut 60
Genişlik	2.450 mm
Derinlik	983 mm
Yükseklik (kapak açıkken)	1.433 mm
Çalışma yüksekliği	915 mm
Dolum miktarı	yaklaşık 40 litre
Isıtma gücü	400 V / 50 Hz'de 9 kW
Bağlantı	Cekon fişi 16 A (5 kutuplu)

**DERİN
KIZARTMA
(FIRINCILIK)**

**DERİN
KIZARTMA
(CATERİNG)**

ATIŞTIRMALIK

**KÜL SUYU
UYGULAMASI**

**FIRIN TEPSİSİ
TEMİZLİĞİ**

**ROBOTİK /
OTOMASYON**

**DONDURUCU
SİSTEMLERİ**

**ÖZEL
KURULUMLAR**

AKSESUARLAR

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

