



Belaugungsmaschine

RMBB

Handwerkliche Belaugung
in höchster Qualität

think process!



bis zu
200 Bleche
pro Stunde

**BELAUGEN SÄMTLICHER LAUGENGEBÄCKE
IN HÖCHSTER QUALITÄT**

TECHNISCHE DETAILS



**Sichere Produktion bei
minimalstem Platzbedarf**

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge	2.100 mm	2.500 mm
Länge in Ruhestellung	1.500 mm	1.750 mm
Höhe mit Salzer	1.385 mm	
Höhe ohne Salzer	1.270 mm	
Breite	795 mm	
Leer-Gewicht	ca. 180 kg	ca. 185 kg
Spannung	3-ph	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung	3-ph	5,1 kW/7,5 A
Laugendusche	ja	
Laugenvorhänge, zusätzlich	2	
Inhalt Laugentank	100 Liter	
Laugentankheizung	ja	
Laugenfüllstandsanzeige	ja	
Salzervorbereitung	ja	
Salzer	optional	
Kippvorrichtung für Brötchen	ja	
Computersteuerung	ja	
Wartungsanzeige	ja	

BENEFITS

- Intensives und gleichmäßiges Belaugungsergebnis durch zwei Laugenvorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und schöne Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Leicht zu reinigen, Motor und Pumpe sind wartungsfrei
- Geringer Platzbedarf, Einlauftisch abnehmbar, Auslauftisch abklappbar

OPTIONEN

- Bestreuungs Vorrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Tuchständer für Belaugungstücher, V-Ausführung
- Gärtücher (auch mit Einteilung)
- Aräometer zur Laugenkonzentrationsmessung



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