



Système de saumurage

RMBB

Saumurage artisanal
de qualité supérieure

think process!



environ
200 plaques
par heure

**SAUMURAGE ARTISANAL PARFAIT DE
TOUS LES PRODUITS À LA SAUMURE**

DÉTAILS TECHNIQUES

Dimensions de la feuille		580 x 780 mm	580 x 980 mm
Longueur		2.100 mm	2.500 mm
Longueur au repos		1.500 mm	1.750 mm
Hauteur avec outil de salage		1.385 mm	
Hauteur sans outil de salage		1.270 mm	
Largeur		795 mm	
Poids à vide		env. 180 kg	env. 185 kg
Tension	3-ph	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz	
Puissance	3-ph	5,1 kW/7,5 A	
Bain saumuré		oui	
Bain saumuré, complémentaire		2	
Contenance du réservoir à saumure		100 litres	
Chauffage du réservoir à saumure		oui	
Indicateur de niveau de saumure		oui	
Préparation de l'outil de salage		oui	
Outil de salage		optionnel	
Dispositif inclinable pour petits pains		oui	
Contrôle informatique		oui	
Affichage d'entretien		oui	



**Production sécurisée avec un
minimum d'espace**

AVANTAGES

- Résultat de saumurage intense et uniforme à travers deux rideaux de saumurage PLUS un système de bain saumuré breveté WP Riehle
- Le chauffage réglable empêche l'abaissement de la température de saumurage et assure une brillance continue et un bronzage magnifique tout au long du temps de production
- Commande informatisée pour une vitesse de production réglable
- Faciles à nettoyer, le moteur et la pompe ne nécessitent aucun entretien
- Faible encombrement, table d'alimentation amovible, table de sortie articulée

OPTIONS

- Dispositif de diffusion avec rouleau à brosse, réglable en continu pour différents matériaux d'épandage
- Porte-linge pour serviettes de saumurage, type V
- Tissus de fermentation (également avec classification)
- Hydromètre pour la mesure de la concentration en saumure



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