

Das Handbelaugungsgerät

Tauchboy

Der einfache Einstieg in die Belaugung

think process!

WP BAKERYGROUP

BENEFITS

- Einfache Handhabung
- Geringster Platzbedarf
- Schnell und leicht zu reinigen
- Mobiler Einsatz in Produktion oder Filiale durch stabilen Rollenunterbau
- Kostengünstigste Form der Belaugung
- Integrierter Salzbehälter (entnehmbar)



DAS MANUELLE BELAUGUNGSGERÄT FÜR KLEINE STÜCKZAHLEN

Das Handbelaugungsgerät Tauchboy bietet eine seit über 50 Jahren bewährte Lösung für das unkomplizierte, manuelle Belaugen kleiner Mengen. Es bietet einen leichten Einstieg in die Belaugung. Durch das kompakte Design ist er sowohl in einer kleinen Produktion oder direkt in der Filiale einsetzbar.

Stabile Edelstahl-Konstruktion





OPTIONEN

Drei unterschiedliche Blechgrößen stehen zur Verfügung.



**Das kompakte
Handbelaugungsgerät**

TECHNISCHE DATEN

Blechgröße	400 x 600 mm	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Einteilung	ohne Einteilung oder 3-reihig	ohne Einteilung, 4-reihig oder 5-reihig	ohne Einteilung, 4-reihig oder 5-reihig
Kapazität	ca. 18 Liter	ca. 32 Liter	ca. 39 Liter
Leergewicht	38 kg	48 kg	60 kg
Abmessungen in Arbeitsstellung LxTxH	1.140 x 930 x 1.170 mm	1.500 x 1.110 x 1.350 mm	1.500 x 1.310 x 1.350 mm
Abmessungen in Ruhestellung	550 x 770 x 820 mm	730 x 950 x 820 mm	730 x 1.150 x 820 mm

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

