

Le dispositif de
saumurage manuel

Tauchboy

Pour débiter facilement dans le saumurage

think process!

UTILITÉ

- Manipulation facile
- Encombrement minimum
- Rapide et facile à nettoyer
- Utilisation mobile en production ou en succursale grâce à une base sur roulettes stable
- Forme de saumurage la moins coûteuse
- Bac à sel intégré (amovible)



LE DISPOSITIF DE SAUMURAGE MANUEL POUR LES PETITES QUANTITÉS

Le dispositif de saumurage manuel Tauchboy fournit une solution bien conservée depuis plus de 50 ans pour le saumurage simple et manuel en petites quantités. Le Tauchboy permet d'entrer facilement dans le processus de saumurage manuel. Grâce à sa conception compacte, il peut être utilisé dans une petite production ou directement dans le magasin.

**Construction en
acier inoxydable
stable**





OPTIONS

Trois tailles de tôle différentes sont disponibles.



**Le dispositif compact
de saumurage manuel**

DÉTAILS TECHNIQUES

Taille de la feuille	400 x 600 mm	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Classification	sans classification ou à 3 rangées	sans classification, à 4 ou 5 rangées	sans classification, à 4 ou 5 rangées
Capacité	env. 18 litres	env. 32 litres	env. 39 litres
Poids à vide	38 kg	48 kg	60 kg
Dimensions en position de travail Longueur x profondeur x hauteur	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
Dimensions au repos	550 x 770 x 820 mm	730 x 950 x 820 mm	730 x 1.150 x 820 mm

FRITURE
SUCRÉE

FRITURE
SALÉE

SNACK

SYSTÈMES DE
SAUMURAGE

NETTOYAGE
DE LA PLAQUE
DE CUISSON

ROBOTIQUE /
AUTOMATION

CONGÉLATEURS

INSTALLATIONS
SPÉCIFIQUES

ACCESSOIRES

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

