

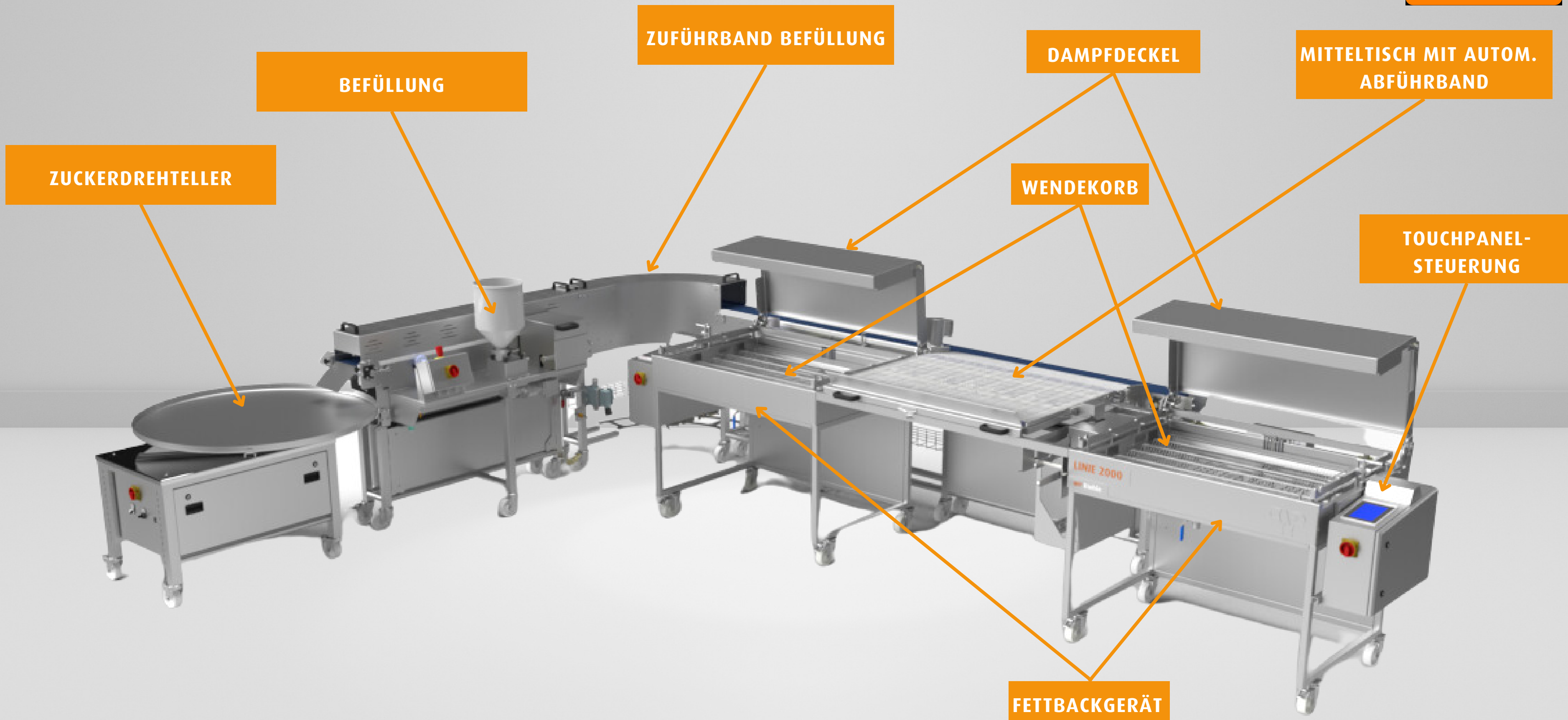


Riehle



**Fettbackgeräte Linie 2000 Energy
Ressourcenschonung in Perfektion**

Beispiel Vario-Station



Linie 2000 Energy

Hardfacts Resource Energy

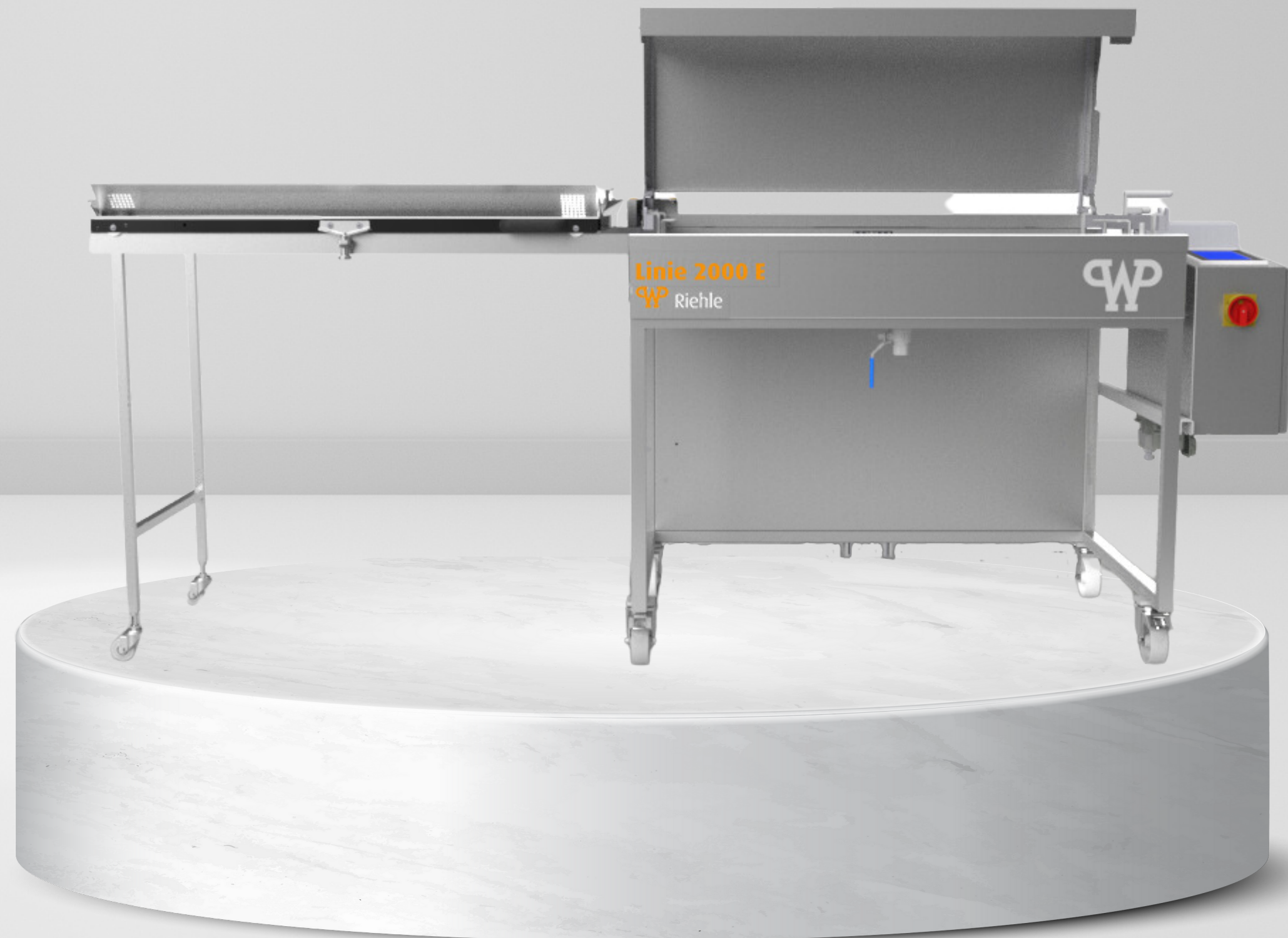
- Ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen
- Ca. 25% Energieeinsparung beim Backen
- Ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf

Hardfacts Resource Material

1. Senkung des Fettvolumens von 49 l auf 40 l
2. Senkung der Fettaufnahme durch digitale Heizungsteuerung
3. Getaktete Aufheizung gegen Fettverbrennung sorgt für längere Nutzungsdauer des Fettes

Hardfacts Resource Personal

1. Halbierung der Wartezeit beim Aufheizen dadurch höhere Maschinenverfügbarkeit
2. Ergonomische Arbeitshöhe 91,5 cm
3. Beim Einsatz von Vario- und Triostationen sorgt für deutliche Verkürzung von Arbeitswegen und Wartezeiten

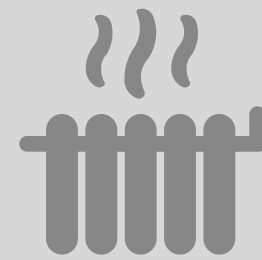


MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG



Isolierter Wannenboden:

- Ein isolierter Wannenboden reduziert Abstrahlverluste nach unten, minimiert Wärmeverluste und trägt zur Effizienzsteigerung bei.



Isolierte Seitenwände:

- Isolierte Seitenwände senken seitliche Abstrahlverluste, wodurch die Wärme im Inneren des Systems besser gehalten wird und weniger Energie verloren geht.



Dicht schließender Volumendeckel:

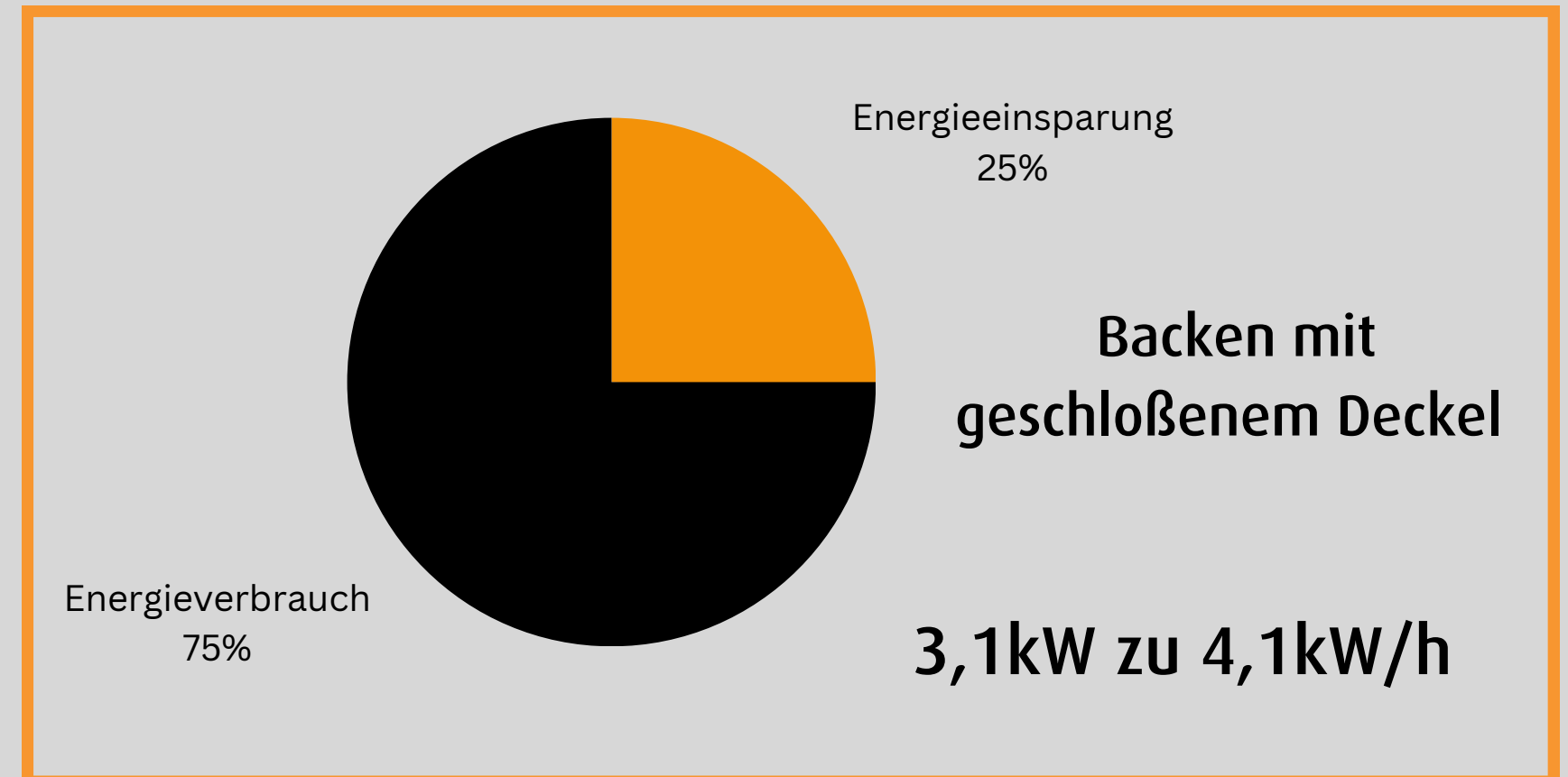
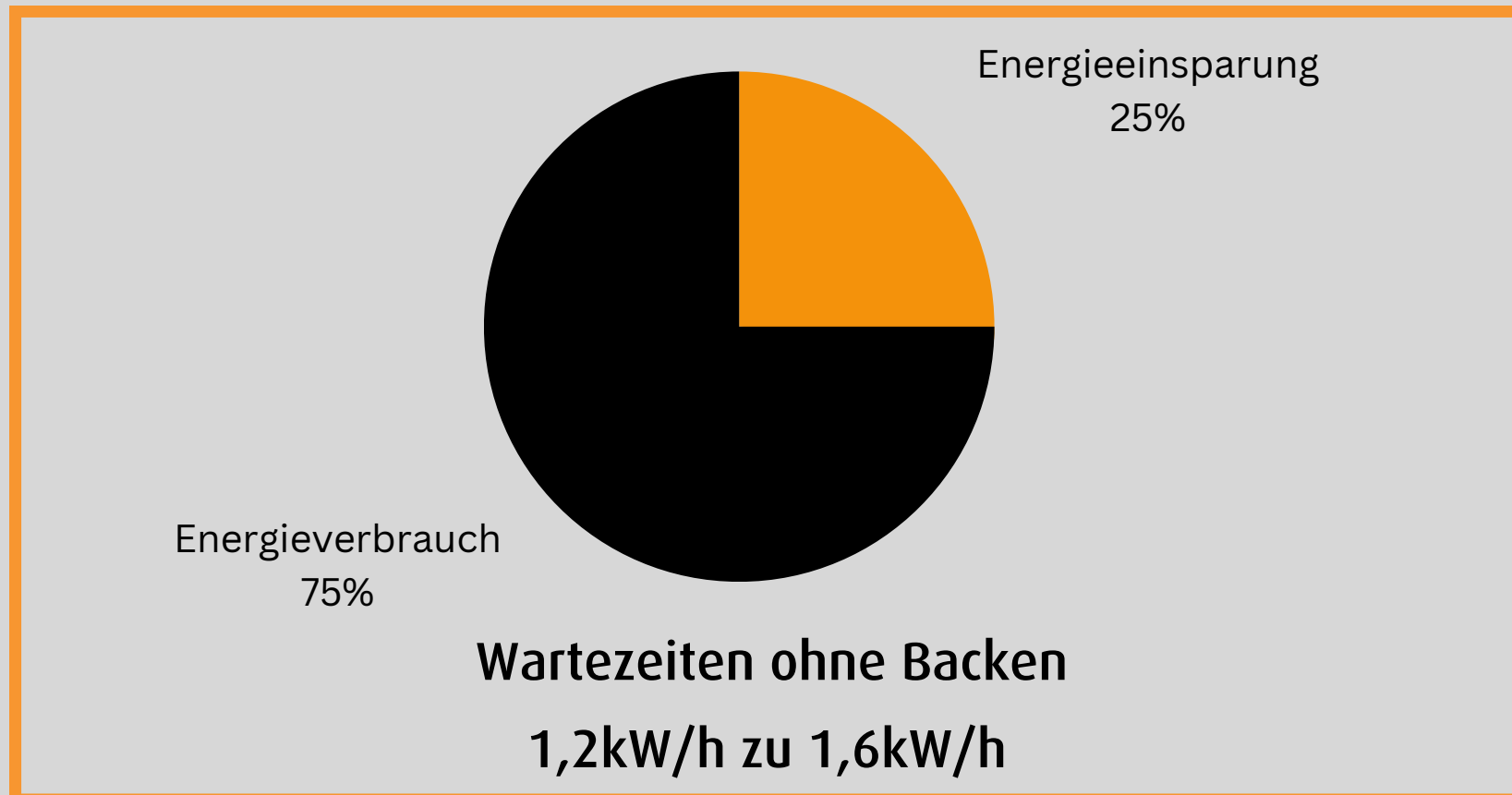
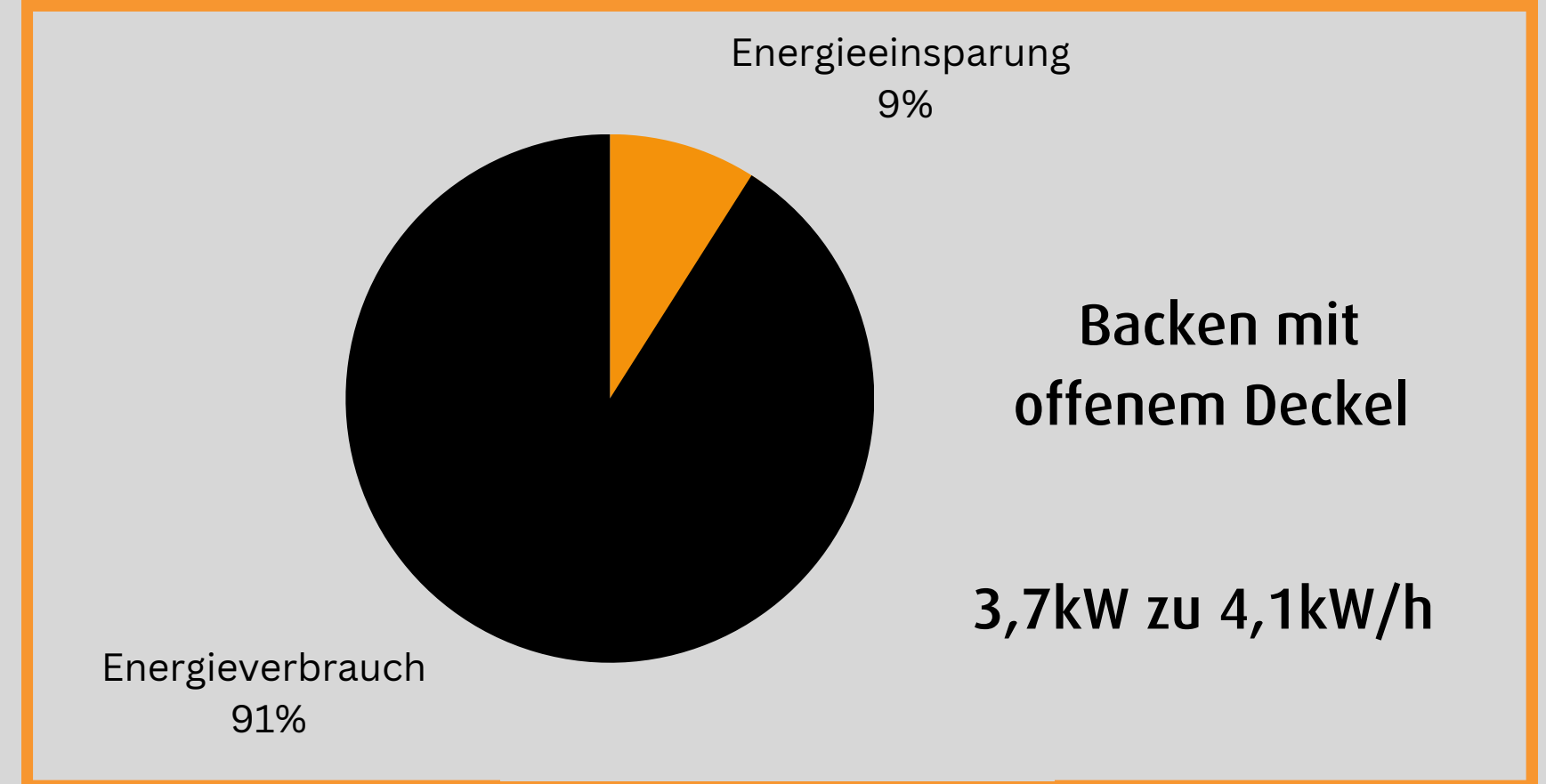
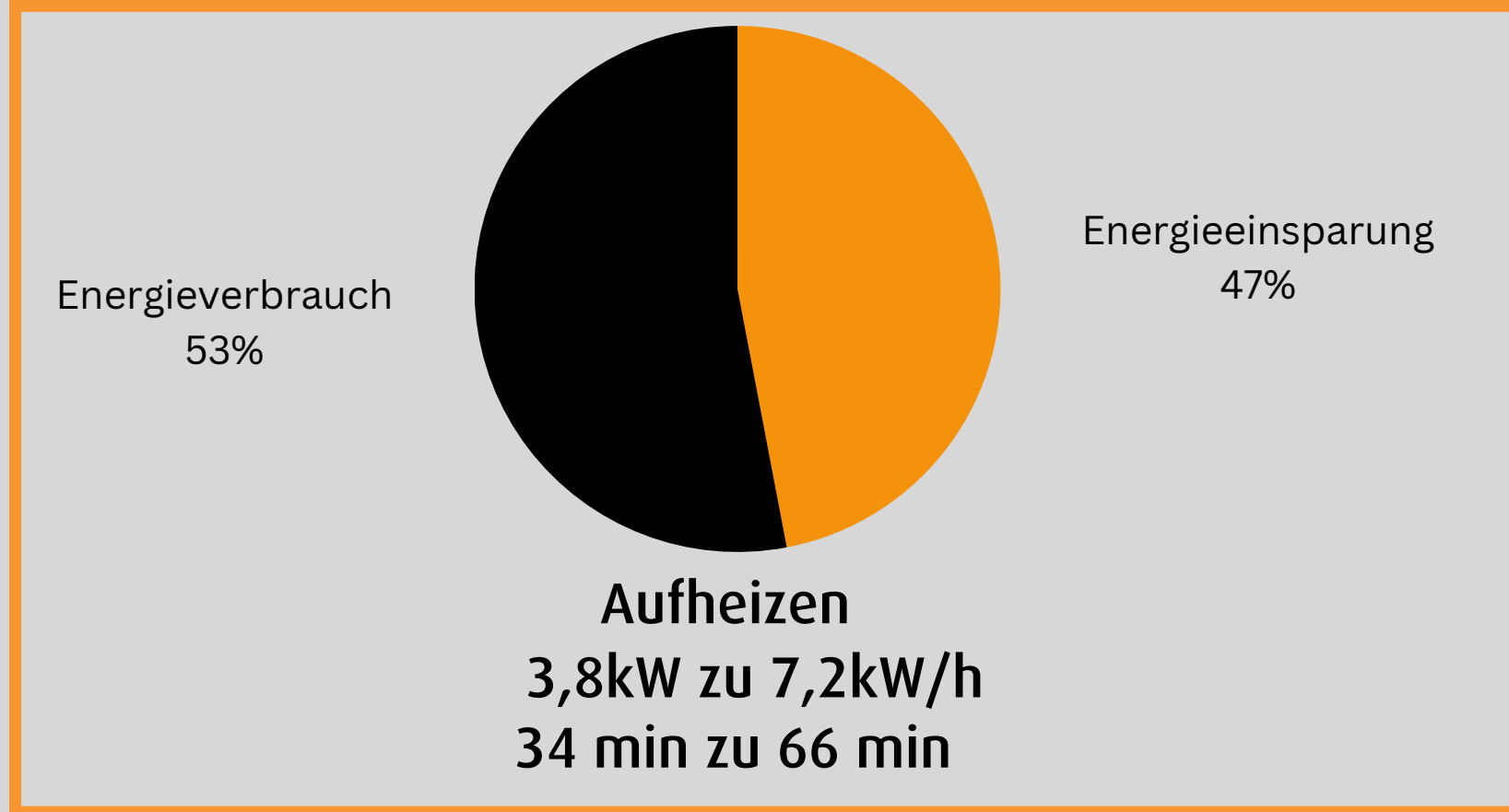
- Ein dicht schließender Volumendeckel, auch nach den Wendevorgängen, reduziert Abstrahlverluste nach oben und sorgt dafür, dass die Wärme im Inneren des Systems gehalten wird.



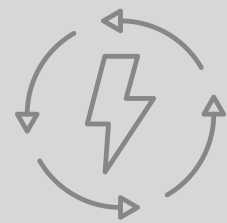
Verringertes Wannenvolumen:

- Die Reduzierung des Wannenvolumens von 50 auf 40 Liter hat zur Folge, dass weniger Energie für das Aufheizen benötigt wird. Dies führt zu einem effizienteren Energieeinsatz.

ERGEBNIS DER MASSNAHMEN



NUTZEN



- Dicht schließender WP RIEHLE-Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch gleichbleibende Temperatur
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringer Energieverbrauch durch Energiesparwanne
- Computersteuerung mit individuell programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität



- Alle angeschlossene Anlagenteile werden über das Backprogramm gesteuert. Beim Wechsel des Backprogrammes wird z.B auch die Befüllung automatisch umgestellt
- Flexibilität zur Optimierung der Arbeitsabläufe in der Produktion
- Fahrbar mit Feststellbremsrollen
- Hohe Energieeinsparung
- Ressourcenschonende Produktion (Strom, Fett, Personal, Platz)

QUALITÄT



Größeres Gebäckvolumen

- Der dicht schließende WP RIEHLE-Volumen-Deckel ermöglicht einen höheren Dampfdruck bis zur ersten Wendung auf dem Gebäck, was zu einem größeren Gebäckvolumen bei gleichbleibender Einwaage führt.

Leichter und Bekömmlich

- geringere Fettaufnahme durch exakte Temperatursteuerung



Programmierbare Backprogramme

- geringere Fettaufnahme durch exakte Temperatursteuerung
- alle Backparameter sowie die Einstellung aller angeschlossenen Geräte wie Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, werden im jeweiligen Backprogramm zentral gespeichert. Dadurch wird immer die gleiche Qualität produziert und Ausschuss oder Retouren verhindert

OPTIONEN

- Verschiedene Anlagekonfigurationen verfügbar wie z.B.: Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station, usw

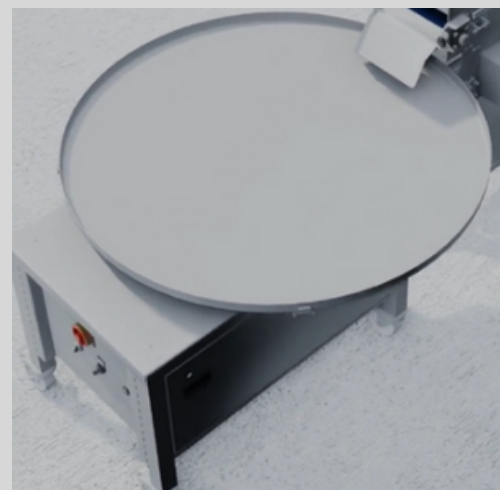
Befüllung



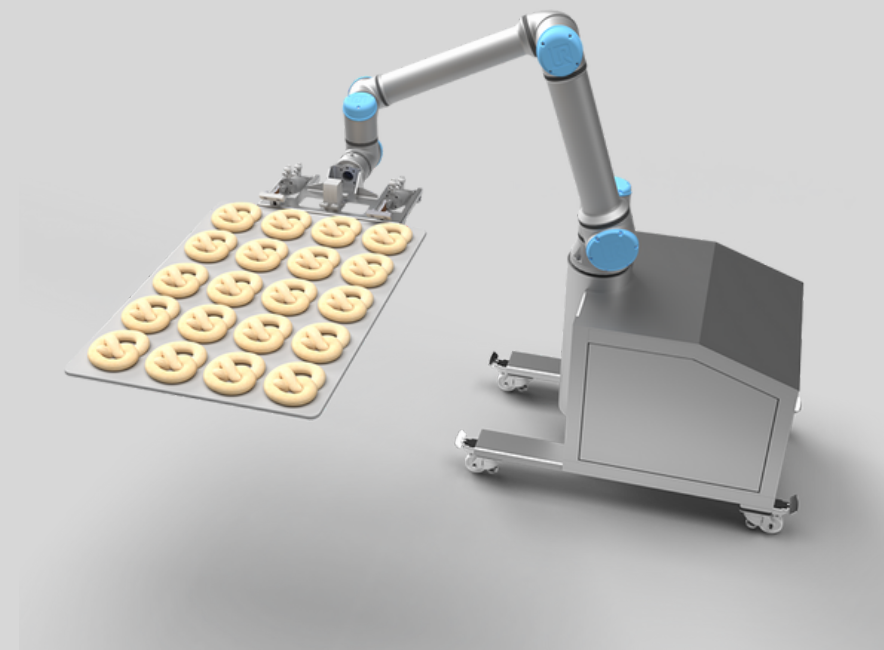
Bepuderung / Bezuckerung



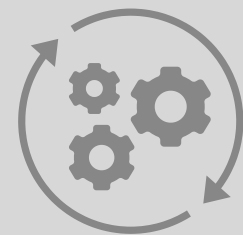
Zuckerdrehteller



Robotik



ZUBEHÖR



Zubehör für optimierte Prozesse:

- Mobiler Wagen mit Öl-Ablassfiltertank, Fett-Schmelzeinheit, Heizung und Rückspülpumpe.
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (8, 9, 10, 16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör wie z.B: automatische Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, Dosiergeräte für Spritzkuchen, Donut- und Quarkbällchen



Haben Sie noch Fragen?

**Unser Vertriebsteam
berät Sie gerne,
telefonisch unter +49
7361 55800 oder per E-
Mail an info@riehle.de.**



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

Heinrich-Rieger-Str. 5

73430 Aalen

Tel: +49 (0) 7361 5580-0

Fax: +49 (0) 7361 5580-2281

info@riehle.de

www.riehle.de