



Belaugungsanlage

Comjet

Mit Peelbords oder Abrollern
Maximale Personaleinsparung
Maximale Effizienz

bis zu
300 Bleche
pro Stunde



OPTIONEN

- Stufenlos regelbare Bestreuungs-
vorrichtung für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungs-
vorrichtung
- Laugenmanagement-Lösungen
- Roboter-Schneidanlagen
- Springband
- Sonderanlagen & Sondergrößen
- Anbindung an Tunnelöfen

BENEFITS

- Vollautomatischer Belagungsprozess für ca. 300 Bleche/Std. mit nur einer Arbeitskraft
- Mit Peelboards oder Abrollern
- Gleichmäßiges Belagungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Durch das Ablegeband bleiben die Backbleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laurentank für hygienische Reinigung
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Durch längeres Belagungsband ideal zum Belagen größerer Teile
- Glas-Touchpanel-Steuerung – 3 stufiges Bedienungs-
menü
 - Internet- und fernwartungsfähig
 - Abspeicherbare Programme

TECHNISCHE DETAILS

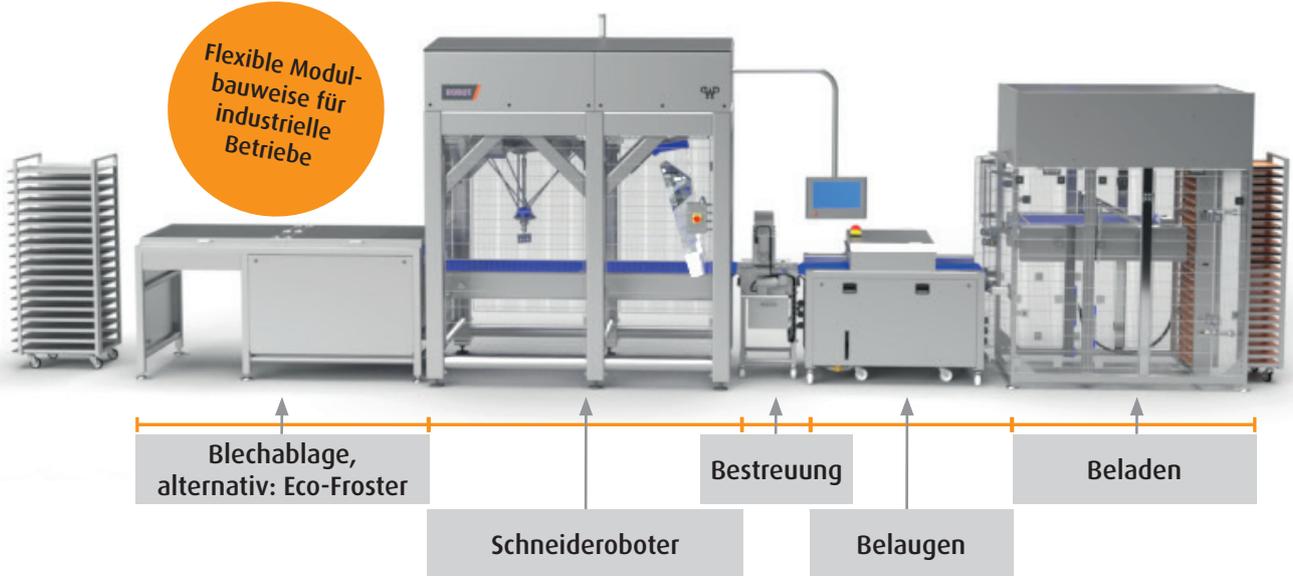
Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge mit Abrollerwagen	4.800 mm	4.800 mm
Höhe	2.500 mm	2.500 mm
Breite	1.270 mm	1.270 mm
Max. Arbeitsgeschwindigkeit (1 Wagen mit 18 Abroller)	3,5 min	
Spannung 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	
Leistung 3-ph Leistung Laugenheizung	8,0 kW / 10 A 4,5 kW	
Anschluss	CEE 400V/32A	
Inhalt Laurentank	ca. 180 Liter	
Luftanschluss	min. 6 bar	
IP-Schutzklasse	min. 54	

Hygienisch einwandfrei produziert mit Peelboards! Setzen auch Sie auf diese innovative Lösung!

Voll automatisiert – lediglich der Wagen wird an das Ladesystem angedockt!



Flexible Modulbauweise für industrielle Betriebe



ECO-FROSTER

- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional direkt gefrostet werden
- Besonderheit des Eco-Frosters:
 - Große Frosterfläche auf kleinem Raum
 - Gesamte Mechanik befindet sich permanent im Froster, dadurch sehr energiesparend



SPRINGBAND ZUR BLECHABLAGE

- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional auf Backbleche abgelegt werden
- mit Kunststoff-Modulband



SCHNEIDEROBOTER

- Verschiedene Schneidtechniken möglich
 - Ultraschall, Rotierende Messer, Wasserstrahl

- Die Messeranzahl ist je nach Anforderungen konfigurierbar
- Integriertes 3D-Kamerasystem erkennt die Lage der Teiglinge
- Verschiedene Schnittmuster möglich (Brezeln, Brötchen, Laugenstangen u.ä.)



BESTREUUNG

- Für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für schnelles und einfaches Umstellen des Streuguts
- Stufenlos regelbar



ABROLLER/PEELBOARDS

- Abroller:** Die Abroller werden mit einem Belaugungstuch bespannt, das durch den Lader in Bewegung gebracht wird. Die Produkte werden so an den Lader übergeben
- Peelboards:** Mit entsprechenden Greifarmen entnimmt der Lader die Peelboards nacheinander aus dem Stickenwagen, grabbelt die Produkte ab und legt die leeren Peelboards wieder in den Wagen zurück



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen
Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

