



Système de saumurage

# Comjet

Avec peelboards ou dévidoirs  
Économie maximale de personnel  
Efficacité maximale

environ  
**300 plaques**  
par heure



## OPTIONS

- Dispositif de saupoudrage à réglage progressif pour différents produits à saupoudrer
- Bac interchangeable pour le dispositif de saupoudrage
- Solutions de gestion de saumure
- Systèmes de découpe robotisés
- Tapis élastique
- Installations et tailles spéciales
- Raccordement à des fours tunnels

## AVANTAGES

- Processus de saumurage entièrement automatisé pour env. 300 plaques/heure avec 1 seul opérateur
- Avec peelboards ou dévidoirs
- Résultat de saumurage uniforme aussi à haute vitesse grâce à deux rideaux de saumurage PLUS douche à saumure brevetée WP Riehle
- Grâce au tapis de dépôt, il n'y a jamais d'excédent de matière à saumer sur les plaques de four
- Réservoir de saumurage extractible de 180 litres pour un nettoyage hygiénique
- Capteur de niveau de saumure pour éviter la marche à sec lorsque le niveau de saumure est bas
- Le chauffage réglable empêche l'abaissement de la température de saumurage et assure une brillant et un brunissage continus tout au long du temps de production
- Le tapis de saumurage plus long permet de saumer de plus grandes pièces
- Commande par écran tactile en verre - menu de commande à 3 niveaux
  - Compatible Internet et télémaintenance
  - Enregistrement des programmes possible

## DÉTAILS TECHNIQUES

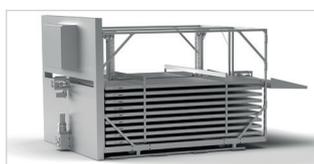
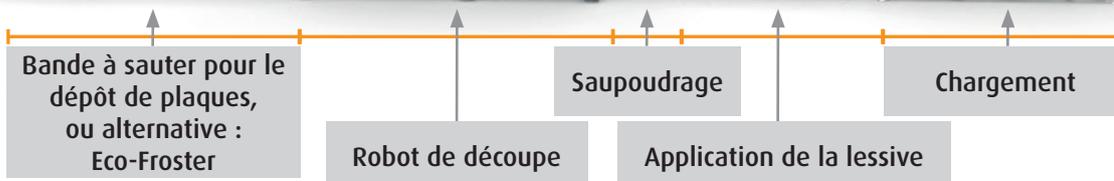
Dimensions des plaques	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Longueur avec chariot dévidoir	4.800 mm	4.800 mm
Hauteur	2.500 mm	2.500 mm
Largeur	1.270 mm	1.270 mm
Vitesse de travail maximale (1 chariot avec 18 dévidoirs)	3,5 min	
Tension 3-ph	3x230V/400V/N/PE/50Hz	
Puissance 3-ph P. chauffage de saumure	8,0 kW / 10 A 4,5 kW	
Branchement	CEE 400V/32A	
Contenance du réservoir à saumure	env.. 180 liters	
Raccordement d'air	min. 6 bar	
Indice de protection IP	min. 54	

**Une production hygiéniquement irréprochable grâce aux peelboards !  
Misez vous aussi sur cette solution innovante !**

**100 % automatisé –  
seul le chariot est arrimé au  
système de chargement !**



Construction modulaire flexible pour les entreprises industrielles



## ECO-FROSTER

- Les pâtons peuvent être congelés directement après avoir été découpés.
- Particularité de l'Eco-Freezer :
  - Une grande surface de congélation dans un espace réduit
  - L'ensemble du mécanisme se trouve en permanence dans le congélateur, ce qui permet d'économiser de l'énergie.



## BANDE À SAUTER POUR LE DÉPÔT

- après la découpe, les pâtons peuvent être déposés en option sur des plaques de cuisson
- avec tapis modulaire en plastique



## ROBOT DE DÉCOUPE

- Différentes techniques de découpe possibles
  - Ultrasons, couteaux rotatifs, jet d'eau

- Le nombre de couteaux est configurable en fonction des exigences
- Un système de caméra 3D intégré détecte la position des pâtons
- Différents modèles de coupe possibles (bretzels, petits pains, baguettes de saumure, etc.)



## SAUPOUDRAGE

- Pour différents produits à saupoudrer
- Bacs interchangeable pour un changement rapide et simple de produit à saupoudrer
- Réglage progressif



## DÉVIDOIR/PEELBOARDS

- **Dévidoir:** Les dévidoirs sont recouverts d'une toile de saumuration tendue mise en mouvement par le chargeur. Ainsi, les produits sont acheminés vers le chargeur
- **Peelboards:** Grâce à des bras de préhension appropriés, le chargeur retire les peelboards les uns après les autres du chariot, prélève les produits et remet les peelboards vides dans le chariot



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

