



Riehle

think process!

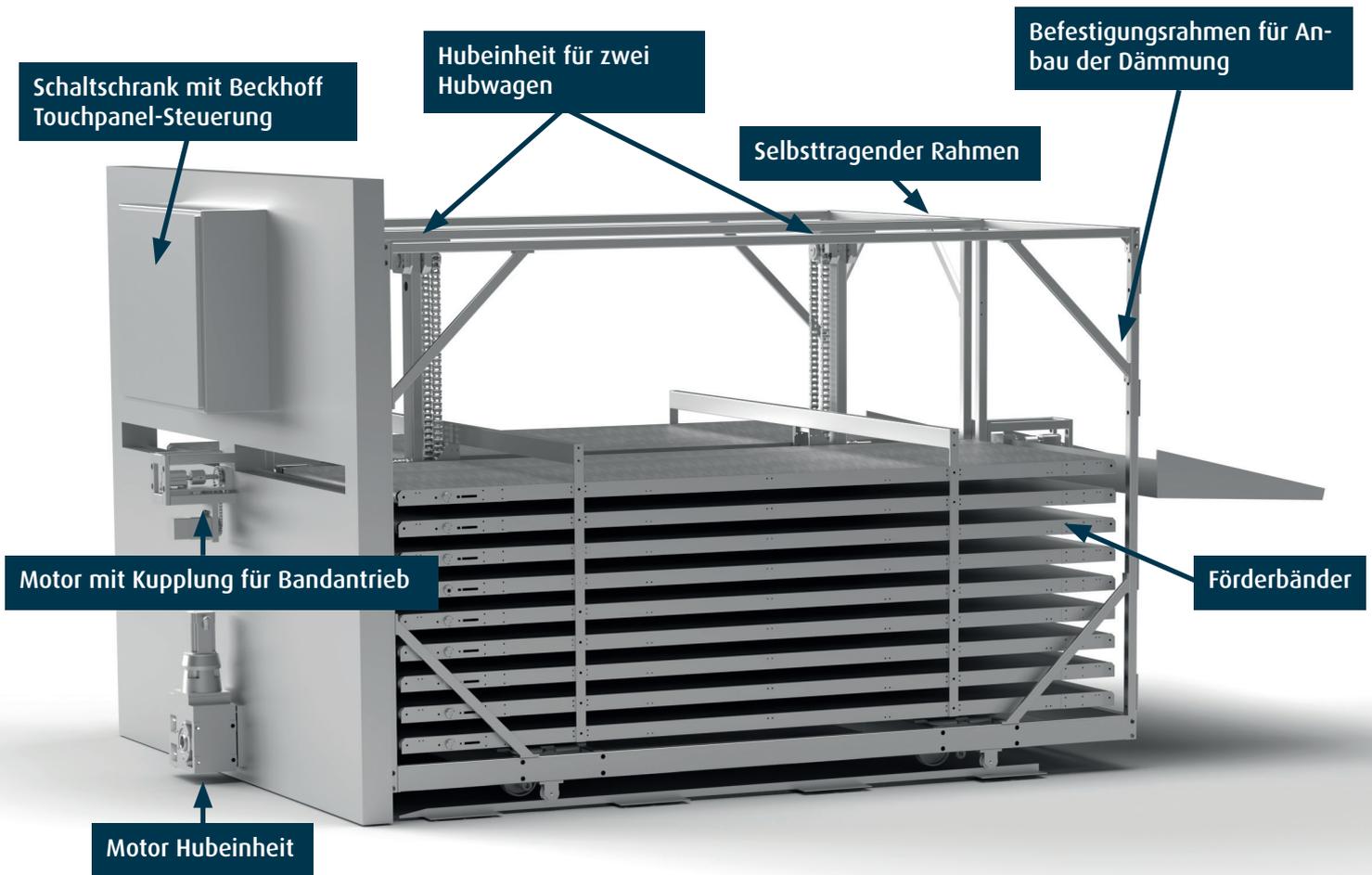


Teiglinge frosten

Eco-Froster

Energie- und platzsparend

WP BAKERYGROUP



ENERGIE- UND PLATZSPAREND

- große Frosterfläche auf kleinem Raum
- erhältlich ab 21 m² Frosterfläche bis zu Ihrer Wunschgröße
- variable Länge und Breite möglich
- auch bekannt als „Piller“-Froster
- Touchpanel-Steuerung mit Speicherung der Frosterzeiten und Fernwartungsmöglichkeit
- automatische Ausgabe nach Frostung

Der WP Riehle Eco-Froster vereint große Frosterfläche auf kleinem Raum. Durch seine Bauweise bietet er zum Beispiel 54 m² Frosterfläche auf nur ca. 12 m² Grundfläche. Die Teiglinge werden mit optionalen Zuführsystemen auf die Stabgeflechsbänder im Froster übergeben. Die gesamte Mechanik befindet sich während jedes Arbeitsschrittes im Eco-Froster, sodass nur die Teiglinge, nicht aber die Mechanik abgekühlt werden müssen. **Dadurch sind deutliche Energieeinsparungen im Vergleich zu einem Stikkenfroster möglich.**

Das Eintauchen der Frostermechanik in eine Kältewanne, sorgt für sehr kurze Frosterzeiten bei sehr geringem Energiebedarf.

Über die Beckhoff **Touchpanel-Steuerung mit Fernwartungsoption** können die verschiedenen Frosterzeiten abgespeichert werden. Dank der **modularen Bauweise** kann der Froster unkompliziert in Breite und Länge variiert werden. Die entsprechend **verfügbaren Zuführsysteme** übernehmen dabei die Übergabe von vorgelagerten Produktionsanlagen in den Eco-Froster. Nach Abschluss der Frostung, werden die gefrorenen **Teiglinge automatisch ausgegeben** und können an eine Verpackungsanlage übergeben werden.

BESTE ERGEBNISSE

Durch die speicherbare Frosterzeiten und die automatische Ausgabe der Teiglinge nach Frostung, die anschließend direkt an eine Verpackungsanlage übergeben werden können, wird eine gleichbleibende Qualität der Teiglinge gewährleistet.

TOUCHPANEL-STEUERUNG

- Beckhoff Touchpanel-Steuerung
- mit mehrstufigem Bedienermenü Operator-Master-Service
- internetfähig für Fernwartung
- auch über vorgelagerte WP Riehle ComJet mit Zentralsteuerung steuerbar
- Zu- und Abführsysteme integrierbar

TECHNISCHE DETAILS

Frost-Nutzfläche	21-69 m ² oder größer
Maße der Frostwaren	Höhe max. 60 mm, Durchmesser min. 10 mm
Frostzeit	Einstellbare Durchlaufzeiten
Temperaturbereich	-40°C bis +40°C
Anschlüsse (ohne Kälteleistung)	16 A/400 V, 6 bar Druckluft, W-LAN/Netzwerkanschluss für Fernwartung



Mehr Informationen zum Eco-Froster finden Sie auf unserer Website: www.wp-riehle.de



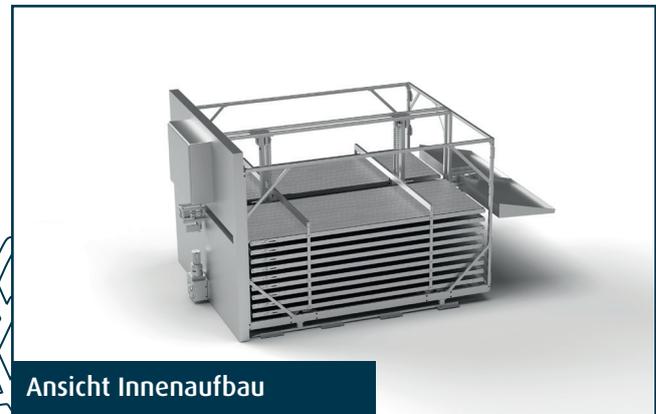
Video des **Eco-Frosters (mit geradliniger Beladung)**: Bei dieser Simulation sehen sie die geradlinige Befüllung des Eco-Frosters mit Teiglingen, die zuvor automatisch beladung und bezahlt wurden.



Video einer Sonderanlage mit **Eco-Froster (U-förmige Beladung)**: Die gegärten Teiglinge werden automatisch vom Wagen entnommen, beladung, bestreut, geschnitten und anschließend gefroren.



Rückansicht Innengehäuse



Ansicht Innenaufbau



Ansicht Produktbeförderung



Außenansicht des Frosters



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

