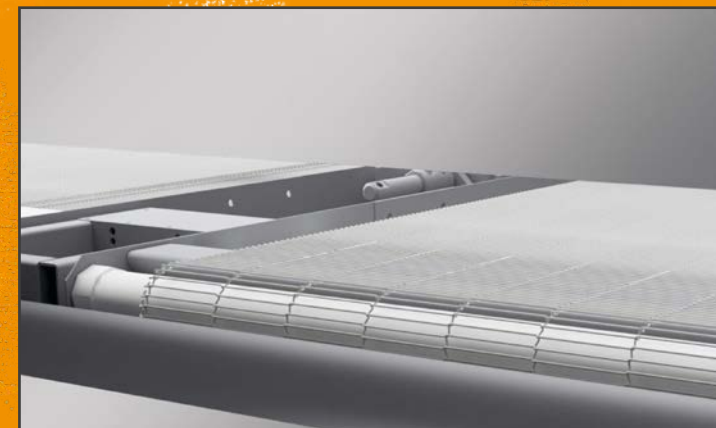
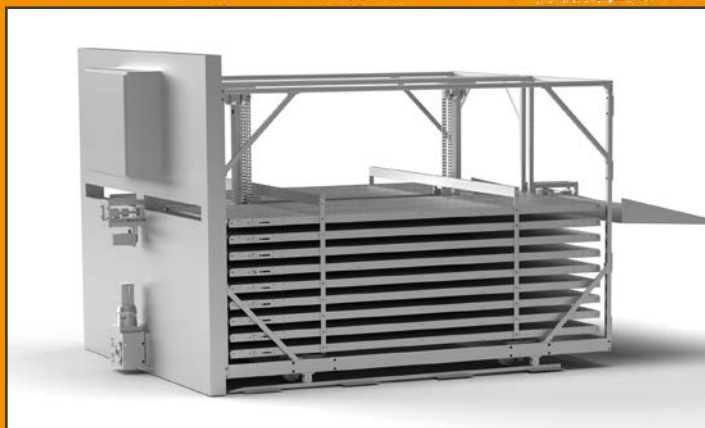




# Energie- und platzsparend **Eco-Froster**

# ENERGIE- UND PLATZSPAREND

## Eco-Froster



Der WP Riehle Eco-Froster vereint große Frosterfläche auf kleinem Raum. Die Teiglinge werden dem Froster übergeben. Die gesamte Mechanik befindet sich während jedes Arbeitsschrittes im Eco-Froster, sodass nur die Teiglinge, nicht aber die Mechanik abgekühlt werden müssen.

ZUM PRODUKT





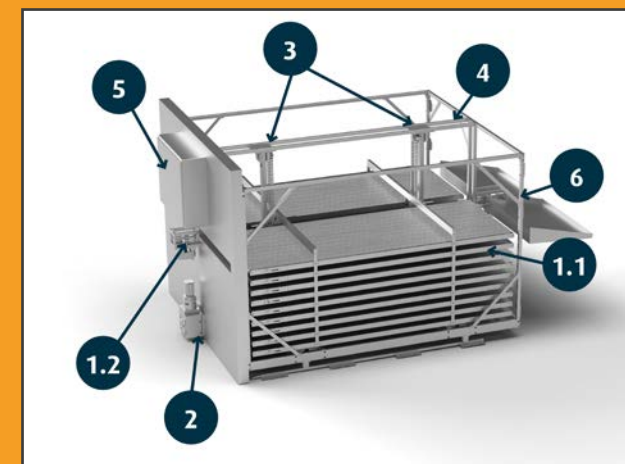
## VORTEILE des Eco-Frosters

- Große Frosterfläche auf kleinem Raum
- Geringer Energiebedarf (deutliche Energieeinsparung im Vergleich zum Stikkenfroster): Gesamte Mechanik innerhalb des Frosters, keine zusätzliche Abkühlung der Mechanik nötig
- Dank Touchpanel-Steuerung ist Fernwartung möglich
- Speicherung verschiedener Frosterzeiten
- Modulare Bauweise mit Möglichkeit zur variablen Breiten- und Längen Anpassung
- Automatische Ausgabe der Teiglinge nach erfolgter Frostung



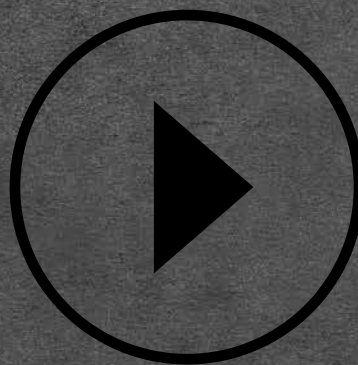
# AUFBAU des Eco-Frosters

- 1.1 Förderbänder
- 1.2 Motor mit Kupplung für Bandantrieb
- 2 Motor Hubeinheit
- 3 Hubeinheit für zwei Hubwagen
- 4 Selbsttragender Rahmen
- 5 Schaltschrank mit Beckhoff Touchpanel-Steuerung
  - mit mehrstufigem Bedienermenü Operator-Master-Service
  - internetfähig für Fernwartung
  - auch über vorgelagerte WP Riehle ComJet mit Zentralsteuerung steuerbar
  - Zu- und Abfuhrsysteme integrierbar
- 6 Befestigungsrahmen für Anbau der Dämmung





## Eco-Froster: U-förmige Beladung des Frosters mit Teiglingen



Video über Browser anschauen



## **WARUM**

### **Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:**

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

# FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN

FRITTIEREN  
& KOCHEN

SNACK-BACKEN

BELAUGEN

BACKBLECH-  
REINIGUNG

ROBOTIK /  
AUTOMATION

FROSTEN

SONDER-  
ANLAGENBAU

ZUBEHÖR

mehr als  
**50 Jahre**  
Erfahrung

# KONTAKT

## und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15  
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de)  
[www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

## Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich  
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,  
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.  
Version 2/2025