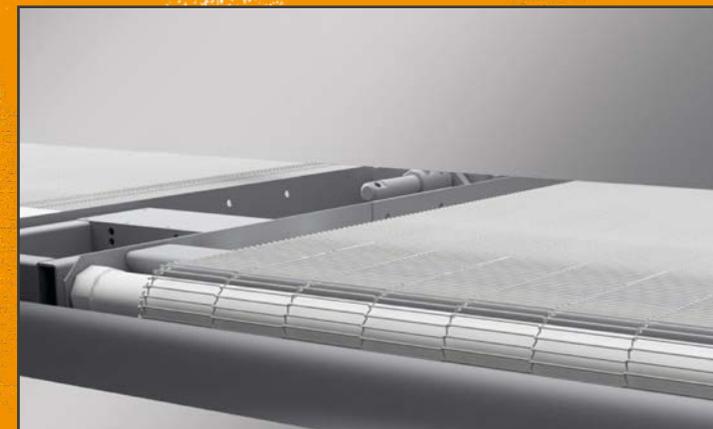




Energie- und platzsparend **Eco-Froster**

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



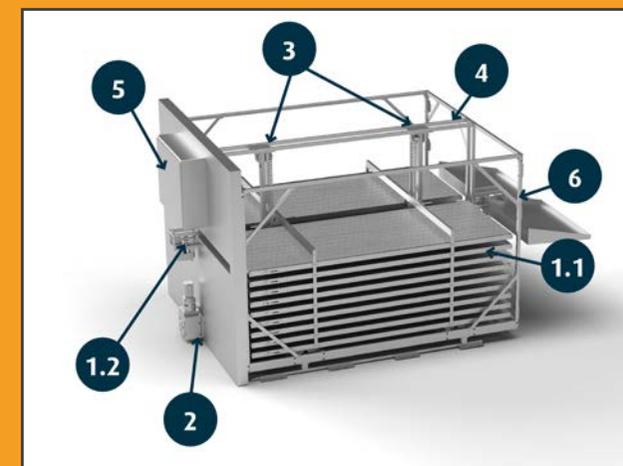
VORTEILE des Eco-Frosters

- 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

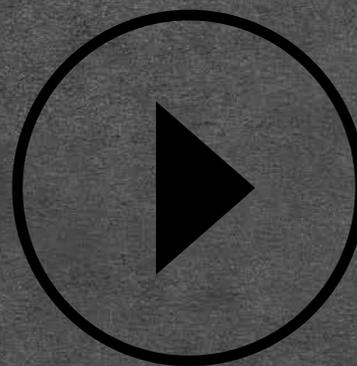


AUFBAU des Eco-Frosters

- 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



KONTAKT

und Bestellungen



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

Tel. +49 (0)7363 95390-0

**info@riehle.de
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