



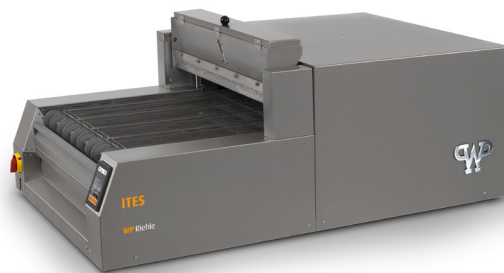
Infrarot Highspeed-Ofen

**ITES**

Der preisgekrönte Aufbackofen

*think process!*

Der ITES ist ideal für Convenience-Stores, Snack-Shops, Hotels, Restaurants, Bäckerfilialen und Kioske.  
Der ITES ist optimal für Brezeln, Baguettes, Ciabatta, Pizza und viele andere Snacks.



## AUSSTATTUNG

- Konventioneller Backofen und patentierte Infrarot-Technologie in einem
- Touchscreen-Kontrolle
- 50 individuelle Backprogramme
- Vollständige Edelstahlkonstruktion
- Entwickelt und produziert in Deutschland
- erfüllt die NSF-Hygiene Norm

## OPTIONEN

- Der Salzer integriert sich perfekt in den automatisiert Produktionsprozess – aus der Tiefkühltruhe bis zum verkaufsfähigen Produkt.

## NUTZEN

- Durch Infrarot-Technologie Verkürzung der Prozesszeit um bis zu 70%
- Zusätzlich zur Wärmeeinwirkung von außen, backen die Infrarot-Wellen von innen heraus
- Weniger Feuchtigkeitsverlust – höheres Verkaufsgewicht und längere Frische
- An-/Auftauen im Ofen möglich
- Enorme Reduzierung der Reaktionszeiten zum Kunden

**Beste Backergebnisse in kürzester Zeit dank Infrarot-Technologie.**



TECHNISCHE DETAILS		ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 inkl. Salzer
Länge		1197 mm	1497 mm	1497 mm
Breite		540 mm	840 mm	840 mm
Höhe mit Salzer		-	-	645 mm
Höhe ohne Salzer		543 mm	543 mm	-
Gewicht		ca. 95 kg	ca. 170 kg	ca. 175 kg
Spannung	1-ph	1x230 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
	3-ph			
Leistung	1-ph	3,4 kW/15 A	9,2 kW/14 A	9,3 kW/14 A
	3-ph			
Bandtyp Standard		Stabgeflecht, antihaft-beschichtet	Stabgeflecht, antihaft-beschichtet	Stabgeflecht, antihaft-beschichtet
Automatische Besalzung		-	-	5 Liter
Max. Produkthöhe		80 mm	80 mm	80 mm



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

