



# Mehr Flexibilität & Zeitersparnis Infrarotbackofen ITES

# MEHR FLEXIBILITÄT & ZEITERSPARNIS DURCH INFRAROTBACKEN

## Infratrotbackofen ITES



Der ITES ist ein in Deutschland entwickelter und gefertigter Ofen, der die Vorteile eines herkömmlichen Ofens mit modernster Infrarot-Technologie vereint. Durch diese und weitere durchdachte Details vermag der ITES Produktionsprozesse um bis zu 70% zu beschleunigen.



# MEHR FLEXIBILITÄT & ZEITERSPARNIS DURCH INFRAROTBACKEN

## Infratrotbackofen ITES

Der preisgekrönte Ofen ist speziell darauf ausgelegt vorgebackene, gefrorene Backwaren aufzubacken. Ideal für Brezeln, Baguettes, Pizzaschnitten und viele andere kleine Snacks.



## BENEFITS

### Infrarotofen ITES

- 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



# AUSSTATTUNG

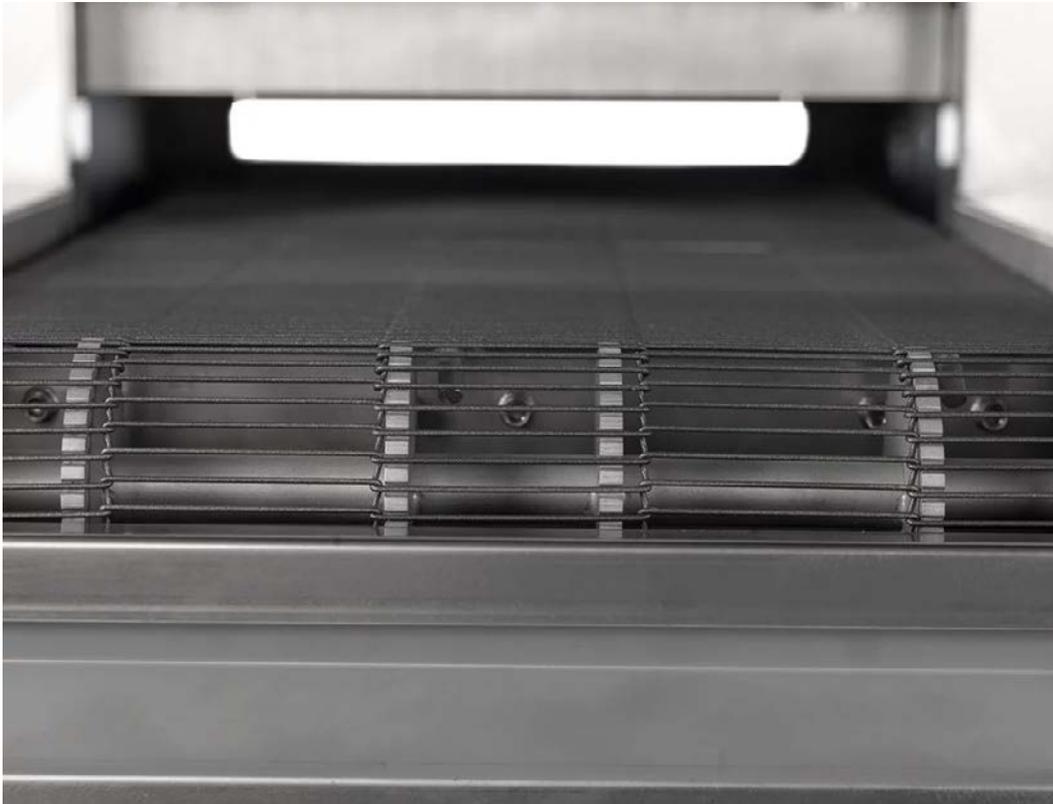
## Infrarotofen ITES

- 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



## AUSSTATTUNG

# Infratrotbackofen ITES



### PATENTIERTE INFRAROT- TECHNOLOGIE

Abhängig vom Produkt kann die Backzeit durch Infrarot-Backen um bis zu 70% reduziert werden. Dabei werden die Produkte von innen nach außen gebacken, das Endprodukt enthält mehr Feuchtigkeit und bleibt dadurch länger frisch.

# AUSSTATTUNG

## Infrarotbackofen ITES



### BEDIENUNG

Die Bedienung erfolgt intuitiv über ein Touchpanel. Die Steuerung bietet die Möglichkeit 50 individuelle Backprogramme zu hinterlegen.

## AUSSTATTUNG

# Infrarotbackofen ITES



### OPTIONAL: SALZER

Laugenprodukte können angetaut und vor dem Backen automatisch mit Salz bestreut werden. Dafür werden die Produkte aus dem Ofen heraus- und nach dem Besalzen wieder hineingefahren. Dieser Prozess ist im Backprogramm hinterlegt und läuft vollautomatisch.

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

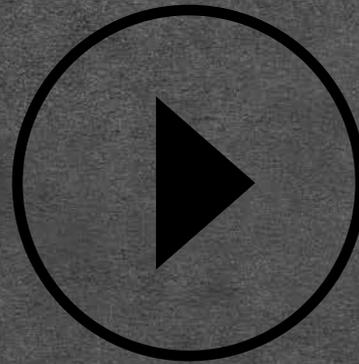
# AUSSTATTUNG

## Infratrotbackofen ITES



### OPTIONAL: SHOP-LÖSUNG

Der ITES kann an ein SB-System angebunden werden. Dabei wird er als Tunnel-Ofen genutzt und die Produkte nach dem Backen in ein Ausgabe-regal übergeben.



Video über Browser anschauen

# INFRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION

bis zu  
700 Donuts  
pro Stunde



### VON NULL AUF GLASIERTEM DONUT IN WENIGER ALS 1 MINUTE

Mit dem Infrarot-Ofen ITES nutzen Sie alle Vorteile des Infrarot-Backens. Tiefgefrorene Donuts können in 20-30 Sekunden aufgetaut und vom Ofen direkt an den Glasierer übergeben werden. In nur einem Arbeitsschritt erhalten Sie so aufgetaute und glasierte Donuts, die im Anschluss individuell dekoriert werden können.

# INFRAROTOFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION



### ALLE VORTEILE DES INFRAROT- BACKENS NUTZEN

- Mit dem ITES bis zu 70% der Prozesszeiten sparen
- Weniger Feuchtigkeitsverlust beim Backen
- Höheres Gebäckgewicht und längere Frische
- Einfache Bedienung über Touch-Steuerung mit speicherbaren Programmen
- Erfüllt die NSF-Hygiengenorm

# INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION

### EIGENSCHAFTEN ITES DONUT

- Größe der Auflegefläche: 30 x 30 cm
- Stabsgeflechtsband mit Antihafbeschichtung
- maximale Produkthöhe: 80 mm



# INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION



### EIGENSCHAFTEN SHOP-GLASIERER

- Kleine und effiziente Tischlösung
- Kein Spritzen, hält die Umgebung sauber
- Flexibel durch kleinen Glasurbehälter
- Leicht zu reinigen
- Donuts können nach dem Glasieren beliebig dekoriert werden
- Füllmenge ca. 21 Liter Glasurmasse

# INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION



### FLEXIBILITÄT:

- enorme Reduzierung der Reaktionszeiten
- bei Bedarf können auch weitere Produkte im ITES-Ofen aufgetaut und gebacken werden
- kleiner Glasurbehälter für flexibles Wechseln der Glasuren
- Austauschbehälter für schnellen Farbwechsel erhältlich

# INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION



### HYGIENE:

- hygienisches Auftauen im Ofen
- alle produktberührenden Teile in der Spülmaschine waschbar
- leicht und werkzeuglos zu reinigen
- hygienische Lagerung der Donut-Rohlinge in einer Tiefkühltheke (optional erhältlich)

# INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

## Shop-Glasierer-System REVOLUTION



### SCHNELLIGKEIT:

- Auftauen der Donuts in 20-30 Sekunden
- frisch glasierte Donuts in weniger als 1 Minute
- Reduzierung der Arbeitszeit durch Automatisierung

## **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](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