



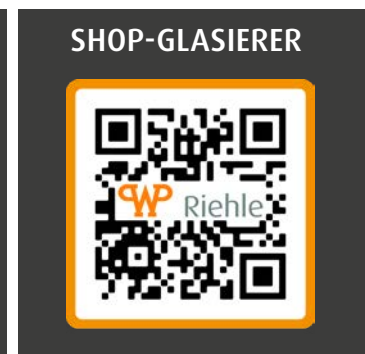
Mehr Flexibilität & Zeitersparnis Infrarotbackofen ITES

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

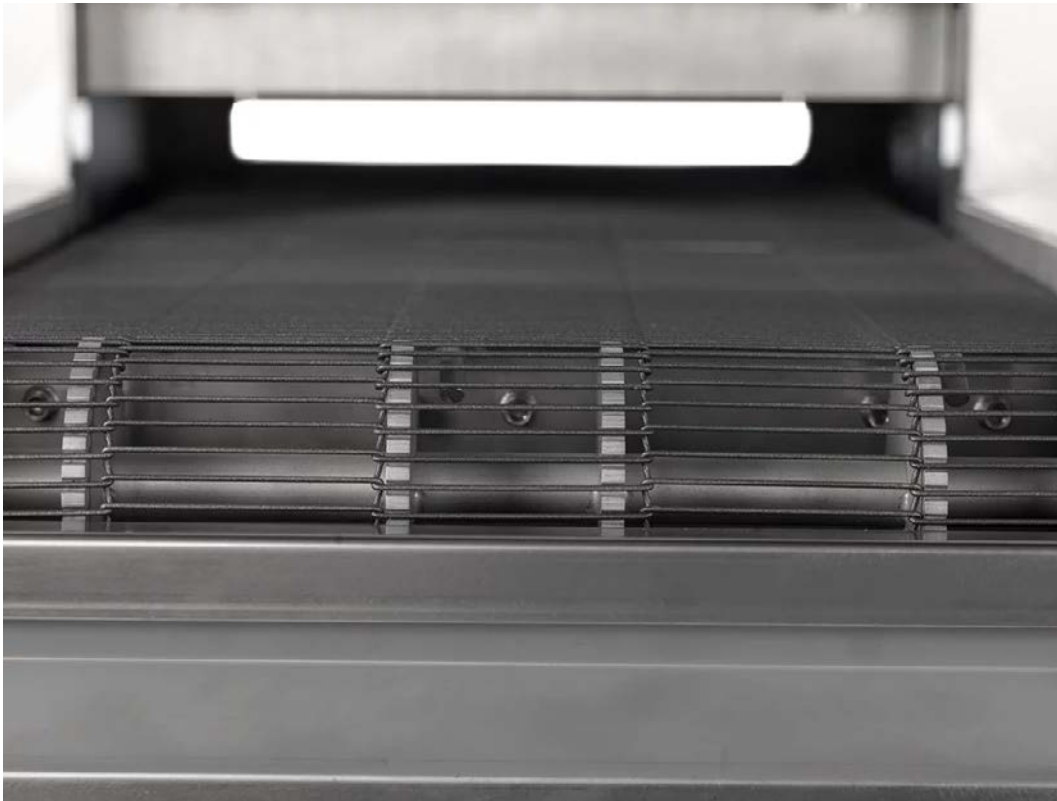
Infrarotofen ITES

- 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

Infrarotbackofen 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

Infratrotbackofen 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.

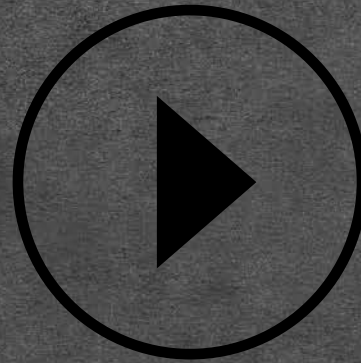
AUSSTATTUNG

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

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
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