



Smażalnik

Linie 2000 E

Oszczędzanie energii i ergonomia

think process!

INNOWACJE ENERGETYCZNE

- ócienie czasu nagrzewania o połowę
- ok. 50% oszczędności energii podczas rozgrzewania
- ok. 25% oszczędności energii podczas smażenia
- ok. 25% oszczędności energii podczas spoczynku
- Ergonomiczna wysokość robocza od 91,5 cm
- 10 litrów mniej tłuszczu w wannie
- Możliwość smażenia z zamkniętą pokrywą



STEROWANIE DOTYKOWE

- Odporne na tłuszcz i brud, działa nawet w przypadku zatłuszczenia wyświetlacza
- Wszystkie podłączone urządzenia dodatkowe, np. nadziewanie, lukrowanie itp. są sterowane za pomocą programów smażenia
- Proces obracania kontrolowany przez serwomotory. Możliwość
- Dotykowy panel sterowania zapewnia szczegółowe statystyki produkcji i raporty, które oferują wgląd we wskaźniki wydajności, efektywność i wykorzystanie mocy produkcyjnych

OPCJONALNIE:

- podłączenia do sieci LAN lub WLAN
- Twój system może być serwisowany zdalnie, minimalizując czas przestoju i koszty, ponieważ nie zawsze konieczna jest obecność technika na miejscu
- Wsparcie techniczne jest dostępne zdalnie, umożliwiając ekspertom dostęp i wsparcie Twojej instalacji przez Internet w celu rozwiązywania problemów w czasie rzeczywistym
- Ważne dane i informacje z Twojej instalacji mogą być dostępne zdalnie, umożliwiając monitorowanie stanu maszyny i danych produkcyjnych w dowolnym miejscu i czasie

AUTOMATYCZNA FRYTOWNICA SPEŁNIAJĄCA NAJWYŻSZE WYMAGANIA

W pełni automatyczne pieczenie jest możliwe w linii 2000 E (pojedyncze urządzenia, VARIO lub TRIO) dzięki programowalnym procesom pieczenia i automatycznemu obracaniu. Objętościowa pokrywa parowa pozostaje zamknięta do każdego obrotu, zapewniając większą objętość wypieków o tej samej wadze. Proces pieczenia kończy się automatycznie po wyjęciu kosza obrotowego. Zapewnia to wysoką jakość produktu, nawet jeśli coś się wydarzy.

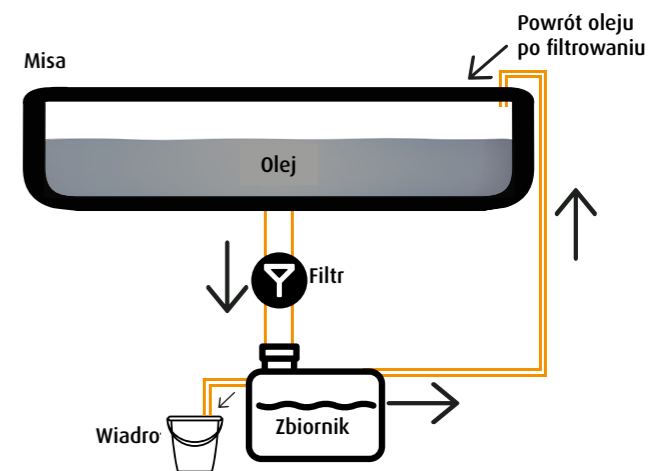
UŻYTKOWANIE

- Szczelnie przylegająca pokrywa parowa WP RIEHLE zapewnia większą objętość pączka przy tej samej naważce
- Dłuższa żywotność tłuszczu dzięki stałej temperaturze
- Niskie zużycie energii i stała temperatura dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu w oleju
- Niskie zużycie energii dzięki energooszczędnej wannie
- Dostępne są różne konfiguracje systemu, np: urządzenie pojedyncze, stacja Vario, stacja Trio itp.
- Sterowanie komputerowe z indywidualnie programowalnymi programami smażenia dla stałej jakości
- Wszystkie podłączone komponenty systemu są sterowane za pomocą programu smażenia. W przypadku zmiany programu smażenia, automatycznie zmieniane jest również nadzienie
- Elastyczność umożliwiająca optymalizację procesów produkcyjnych
- Mobilność dzięki rolkom z hamulcem postojowym
- Wysoka oszczędność energii
- Produkcja oszczędzająca zasoby (prąd, tłuszcz, personel, przestrzeń)



PRZEDSTAWIENIE FILTRA I ZBIORNIKA

Zużyty olej jest zbierany w zbiorniku przez system filtrów po zakończeniu pracy i może być pompowany z powrotem do wanny na tłuszcz lub spuszcany do wiadra przez pompę płukania wstecznego po zakończeniu czyszczenia.



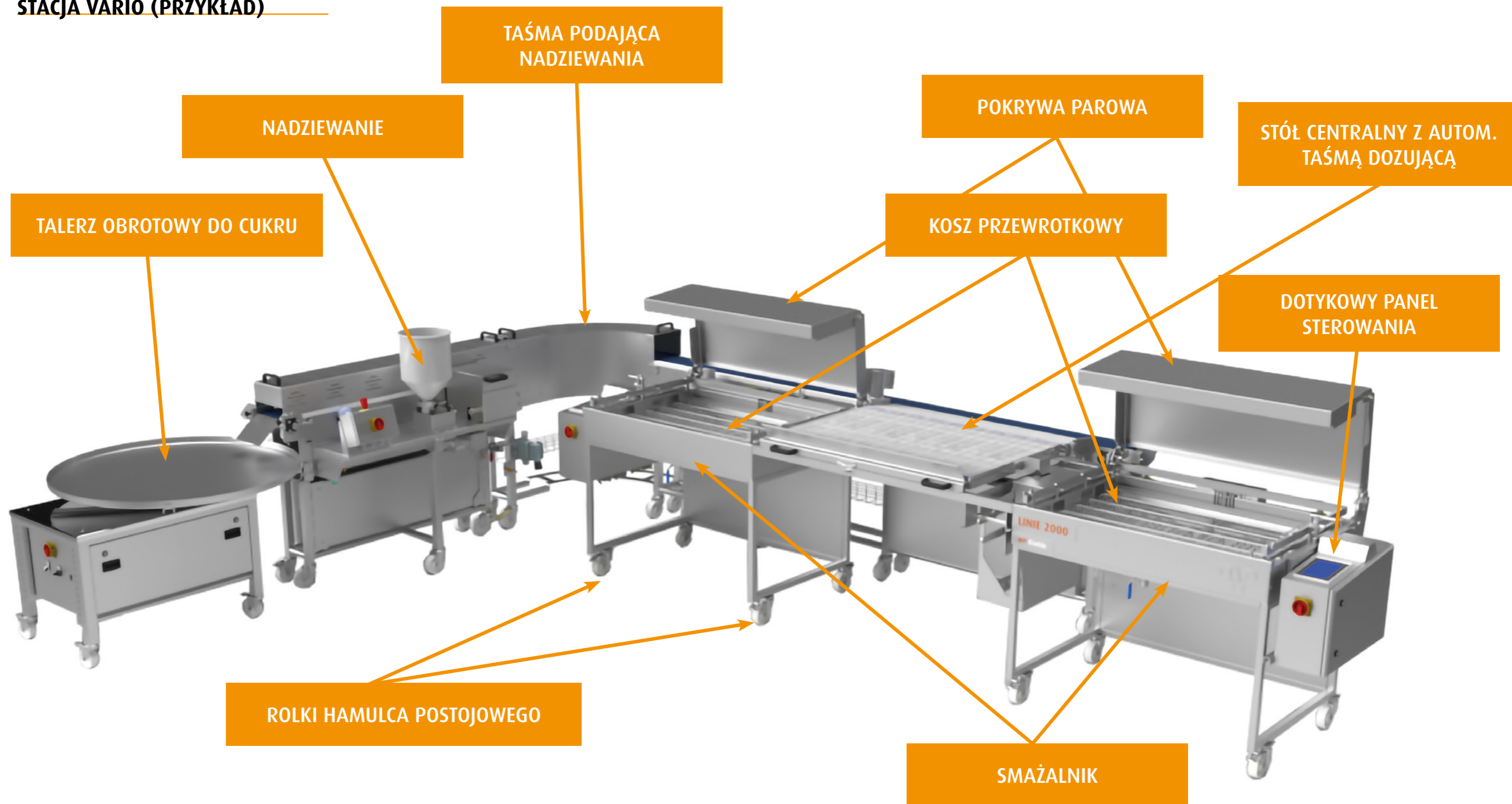
AKCESORIA

- Mobilny wózek ze zbiornikiem filtra spustowego oleju, urządzeniem do topienia tłuszczu, grzałką i pompą do płukania wstecznego.
- Kosze obrotowe i rynny wywrotne (po 4 i 6 rzędów)
- Tace ze stali nierdzewnej (8, 9, 10, 16, 18 i 20 tac)
- Szeroka gama akcesoriów, takich jak: automatyczne napełnianie, słodzenie, pudrowanie, stół obrotowy do cukru, jednostki dozujące do ciast z rurką, pączków i kulek twarogowych.



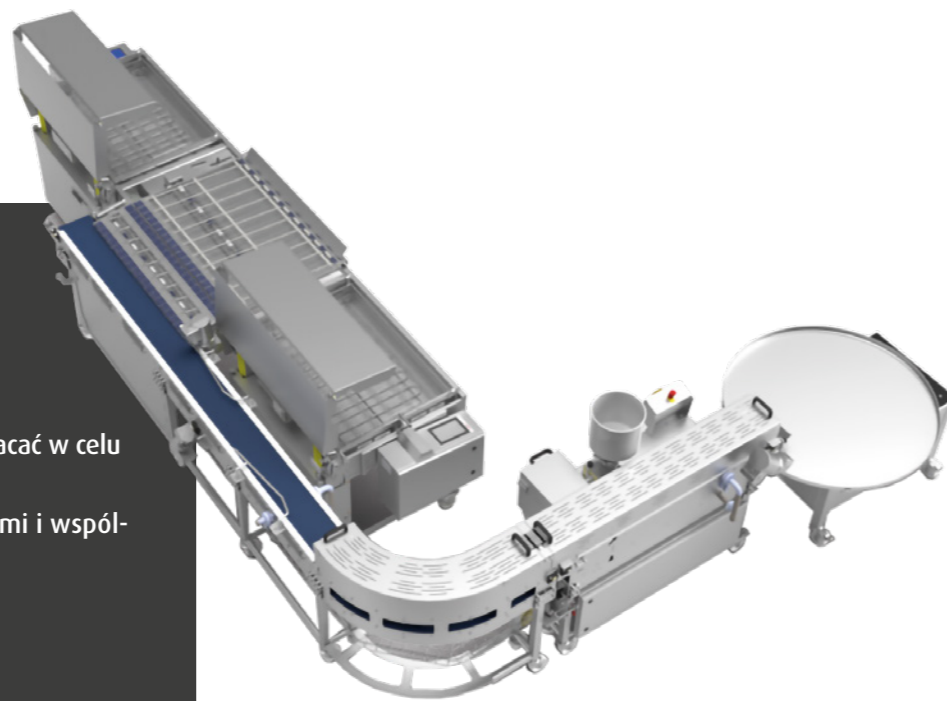
Pracuj bardziej energooszczędnie dzięki Linii 2000 ENERGY

STACJA VARIO (PRZYKŁAD)



OPCJA VARIO, TRIO

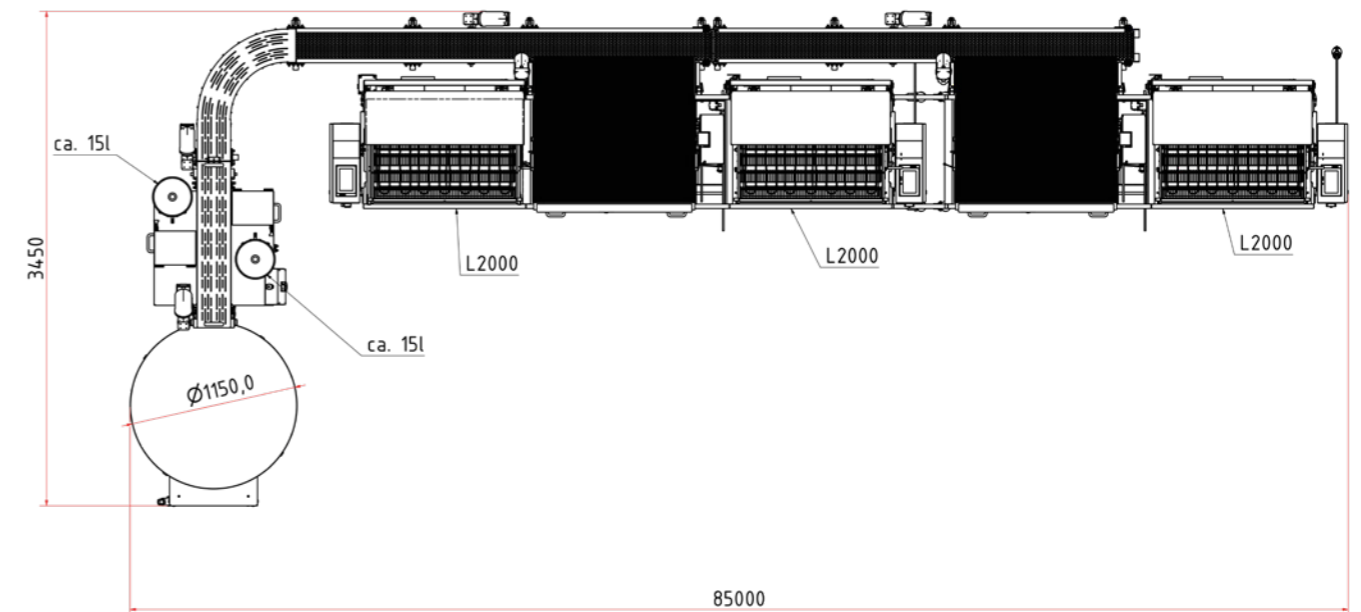
- Wszystkie części systemu można obracać w celu łatwego czyszczenia
- Wydajna praca z 2 lub 3 urządzeniami i wspólnymi stołami centralnymi
- Automatyczne nadziewanie
- Automatyczne lukrowanie
- Automatyczne pudrowanie
- Talerz obrotowy do cukru
- Dalsza automatyzacja za pomocą robotów



INDYWIDUALNE ROZWIĄZANIA

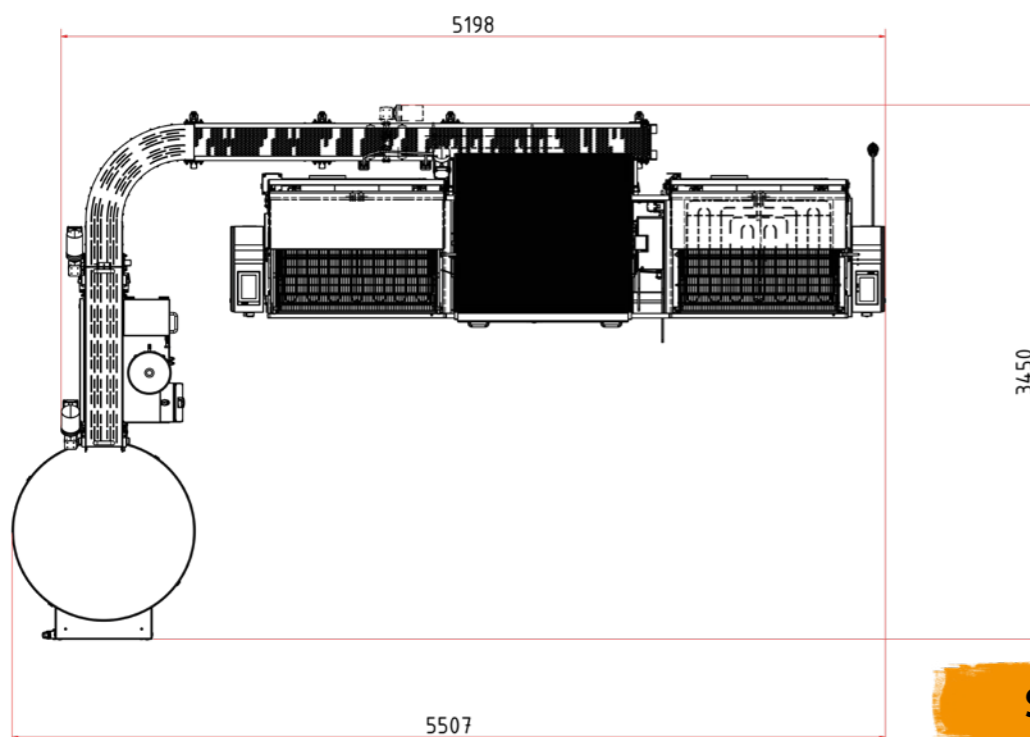
Z przyjemnością przygotujemy spersonalizowany system. Wystarczy nas zapytać!

Stacja Trio



SZCZEGÓŁY TECHNICZNE POJEDYNCZEGO URZĄDZENIA

	Rozmiar 60
Szerokość	2.450 mm
Głębokość	983 mm
Wysokość (z otwartą pokrywą)	1.433 mm
Wysokość robocza	915 mm
Ilość napełnienia	około 40 litrów
Moc cieplna	9 kW przy 400 V / 50 Hz
Połączenie	Wtyczka Cekon 16A (5-stykowa)



Stacja Vario

PIECZENIE
TŁUSZCZU

SMAŻENIE I
GOTOWANIE

PIECZENIE
PRZEKĄSEK

OCZY

CZYSZCZENIE
BLACHY DO
PIECZENIA

ROBOTIC /
AUTOMATYZACJA

ZAMRAŻANIE

SPECJALNA
KONSTRUKCJA
INSTALACJI

AKCESORIA

KONTAKT DLA POLSKI:

Hert Sp. z o.o.
03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
+48 22 594 05 00
biuro@hert.pl
<https://www.hert.pl/>



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen (Niemcy)
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

