



Le dispositif de  
saumurage manuel

# Tauchboy

Pour débiter facilement dans le saumurage

*think process!*

## UTILITÉ

- Manipulation facile
- Encombrement minimum
- Rapide et facile à nettoyer
- Utilisation mobile en production ou en succursale grâce à une base sur roulettes stable
- Forme de saumurage la moins coûteuse
- Bac à sel intégré (amovible)



## LE DISPOSITIF DE SAUMURAGE MANUEL POUR LES PETITES QUANTITÉS

Le dispositif de saumurage manuel Tauchboy fournit une solution bien conservée depuis plus de 50 ans pour le saumurage simple et manuel en petites quantités. Le Tauchboy permet d'entrer facilement dans le processus de saumurage manuel. Grâce à sa conception compacte, il peut être utilisé dans une petite production ou directement dans le magasin.

**Construction en  
acier inoxydable  
stable**





## OPTIONS

Trois tailles de tôle différentes sont disponibles.



**Le dispositif compact  
de saumurage manuel**

## DÉTAILS TECHNIQUES

Taille de la feuille	400 x 600 mm	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Classification	sans classification ou à 3 rangées	sans classification, à 4 ou 5 rangées	sans classification, à 4 ou 5 rangées
Capacité	env. 18 litres	env. 32 litres	env. 39 litres
Poids à vide	38 kg	48 kg	60 kg
Dimensions en position de travail Longueur x profondeur x hauteur	1.140 x 930 x 1.170 mm	1.500 x 1.110 x 1.350 mm	1.500 x 1.310 x 1.350 mm
Dimensions au repos	550 x 770 x 820 mm	730 x 950 x 820 mm	730 x 1.150 x 820 mm

FRITURE SUCRÉE	FRITURE SALÉE	SNACK
SYSTÈMES DE SAUMURAGE	NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON	ROBOTIQUE / AUTOMATION
CONGÉLATEURS	INSTALLATIONS SPÉCIFIQUES	ACCESSOIRES



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

