



Für kleine Stückzahlen: Kompaktes Handbelaugungsgerät Tauchboy

FÜR KLEINE STÜCKZAHLEN: Kompaktes Handbelaugungsgerät Tauchboy



Das Handbelaugungsgerät Tauchboy steht für unkompliziertes, manuelles Belaugen kleiner Mengen. Durch das kompakte Design ist er sowohl in einer kleinen Produktion als auch direkt in der Filiale einsetzbar. Er ermöglicht eine tägliche Belaugung von bis zu 800 Teiglingen.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



BENEFITS**Handbelaugungsgerät Tauchboy**

- Einfache Handhabung
- Geringster Platzbedarf
- Schnell und leicht zu reinigen
- Mobiler Einsatz in Produktion oder Filiale durch stabilen Rollenunterbau
- Kostengünstigste Form der Belaugung
- Integrierter Salzbehälter (entnehmbar)



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Der Tauchboy ist funktionell und platzsparend zugleich.

Eine seitliche Ablage für Bleche dient nach Produktionsende als Deckel für die Laugenwanne zum geschützten Aufbewahren der Lauge.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Das Belaugungsgerät verfügt über eine stabile Edelstahlkonstruktion und einen stabilen Rollenunterbau, der einen mobilen Einsatz ermöglicht. Mit dem fahrbaren Untergestell kann direkt am Ladenbackofen belaugt werden.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Der integrierte, entnehmbare Salzbehälter ist über eine praktische Halterung direkt am Gerät befestigt und sorgt so für einen runden Produktionsablauf.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Das Tauchgitter des Tauchboys sorgt für das vollständige Untertauchen der Teiglinge und so für ein gleichmäßiges Belaugungsergebnis.

OPTIONEN**Handbelaugungsgerät Tauchboy**

Drei unterschiedliche Blechgrößen stehen zur Verfügung.

Optional ist der Tauchboy zudem ohne oder mit drei, vier- oder fünfreihiger Einteilung erhältlich.

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