







BENEFITS

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Alle prozessrelevanten Teile aus blauem Kunststoff
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank, leicht zugänglich über eine seitliche Klappe
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand
- Gasdruckfedern am Auslauftisch für leichteres Abklappen
- Mit Sicherheitsabschlatung der Pumpe bei geöffneter Klappe

OPTIONEN

- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Flaches Blech-Ablegeband, verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält Bleche frei von überschüssigem Streugut
- Bestreuungsvorrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsvorrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur.





Patentierte Laugendusche + zweifacher Laugenvorhang







DIE SCHNELLSTE BELAUGUNGSANLAGE IHRER KLASSE!





TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge in Arbeitsstellung	3.075 mm	3.475 mm
Länge in Ruhestellung	1.625 mm	
Breite	880 mm	
Arbeitshöhe Auslauf	950 mm	
Arbeitsgeschwin- digkeit	bis zu 400 Bleche/Std.	bis zu 350 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 360 kg	
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz	
Leistung	6,5 kW	
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter	





BENEFITS

- Sie profitieren von allen Vorteilen der ALLROUND
- Automatische Nachfüllung des Laugentanks nach Erreichen des Mindeststandes
 - Proportionalpumpe mit Vorfilter für 1 bis 4,3% Laugenmischung
 - Füllstandsensor
 - Halterung für einen 20 kg-Kanister 36%-iger Lauge an der ALLROUND
- Festwasseranschluss mit Netztrenner
- Vermeidung von Verätzungen beim Anmischen der Lauge und Steigerung der Arbeitssicherheit
- Gleichbleibende Produktqualität dank konstant gleicher Laugenkonzentration
- Senkung der Arbeitszeit, da das Nachfüllen des Tankes und das Anmischen der Lauge entfällt
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Flaches Blech-Ablegeband, verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält Bleche frei von überschüssigem Streugut

OPTIONEN

- Bestreuungsvorrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsvorrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

Höhere Arbeitssicherheit dank automatischer Laugendosierung.









TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Länge in Arbeitsstellung	3.072 mm	3.472 mm
Länge in Ruhestellung	1.622 mm	
Breite	1.139 mm	
Arbeitshöhe Auslauf	956 mm	
Arbeitsgeschwindig- keit	bis zu 400 Bleche/Std.	bis zu 350 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 360 kg	
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz	
Leistung	6,5 kW	
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter	





BENEFITS

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Durch das Ablegeband bleiben die Bleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand

OPTIONEN

- Bestreuungsvorrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsvorrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

Die innovation am Belaugungsmarkt! Hygienisch einwandfrei produziert, mit Peelboards!









Ausfahrbarer 200-Liter-Laugentank

TECHNISCHE DETAILS

Blechmaß	580 x 780 mm
Länge in Arbeitsstellung	4.410 mm
Länge in Ruhestellung	3.170 mm
Breite	925 mm
Arbeitsgeschwindigkeit	bis zu 400 Bleche/Std.
Leer-Gewicht	ca. 400 kg
Spannung	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung	10 kW/15A
Steckverbindung	CEE 32 A
Inhalt Laugentank	ca. 180 Liter





WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

