



Riehle

think process!



Infrarrojo

Horno de alta velocidad

ITES

El horno más premiado

WP BAKERYGROUP

EL HORNO INFRARROJO ES IDEAL PARA TIENDAS DE CONVENIENCIA, TIENDAS DE SNACKS, HOTELES, RESTAURANTES, SUCURSALES DE PANADERÍAS Y KIOSCOS.

ITES ES UN HORNO IDEAL PARA PREPARAR EMPANADAS, PIZZA, BAGUETTES, CIABATTA, PANECILLOS Y MUCHOS OTROS SNACKS.



EQUIPAMIENTO

- Horno panadero convencional y tecnología infrarroja patentada en uno
- Control táctil
- 50 programas individuales de panadería
- Íntegra construcción en acero inoxidable
- Desarrollado y producido en Alemania
- Cumple las normas higienicas NSF

OPCIONES

- El salero se integra al proceso de producción - directamente del congelador al producto listo para vender.

USOS

- Gracias a la tecnología infrarroja se reduce el tiempo de proceso hasta un 70 %
- Adicionalmente al desarrollo de calor desde afuera, las ondas infrarrojas cocinan de adentro hacia afuera
- Menor pérdida de humedad = mayor peso de venta y más fresca
- Se puede descongelar y fundir en el horno
- Enorme reducción de los tiempos de reacción para el cliente

DETALLES TÉCNICOS		ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 CON SALERO
Longitud		1197 mm	1497 mm	1497 mm
Ancho		540 mm	840 mm	840 mm
Altura con salero		-	-	645 mm
Altura sin salero		543 mm	543 mm	-
Peso		aprox. 95 kg	aprox. 170 kg	aprox. 175 kg
Tensión	1-ph 3-ph	1x230V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz
Potencia	1-ph 3-ph	3,4 kW / 15 A	9,2 kW / 14 A	9,3 kW / 14 A
Tipo de banda estándar		Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente	Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente	Vara trenzada, con revestimiento anti-adherente
Con salero automático		-	-	5 litros
Altura máxima del producto		80 mm	80 mm	80 mm



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen, Alemania // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de // www.wp-riehle.de

