



Riehle

*think process!*



Infrarot  
Highspeed Ofen  
**ITES**

Der preisgekrönte Aufbackofen

**WP BAKERYGROUP**

DER ITES IST IDEAL FÜR CONVENIENCE-STORES, SNACK-SHOPS, HOTELS, RESTAURANTS, BÄCKERFILIALEN UND KIOSKE.  
DER ITES IST OPTIMAL FÜR BREZELN, BAGUETTES, CIABATTA PIZZA UND VIELE ANDERE SNACKS.



## AUSSTATTUNG

- Konventioneller Backofen und patentierte Infrarot-Technologie in einem
- Touchscreen-Kontrolle
- 50 individuelle Backprogramme
- Vollständige Edelstahlkonstruktion
- Entwickelt und produziert in Deutschland
- erfüllt die NSF-Hygiene Norm

## OPTIONEN

- Der Salzer integriert sich perfekt in den automatisiert Produktionsprozess – aus der Tiefkühlruhe bis zum verkaufsfähigen Produkt.

## NUTZEN

- Durch Infrarot-Technologie Verkürzung der Prozesszeit um bis zu 70%
- Zusätzlich zur Wärmeeinwirkung von außen, backen die Infrarot-Wellen von innen heraus
- Weniger Feuchtigkeitsverlust – höheres Verkaufsgewicht und längere Frische
- An-/Auftauen im Ofen möglich
- Enorme Reduzierung der Reaktionszeiten zum Kunden

TECHNISCHE DETAILS	ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 inkl. Salzer
Länge	1197 mm	1497 mm	1497 mm
Breite	540 mm	840 mm	840 mm
Höhe mit Salzer	-	-	645 mm
Höhe ohne Salzer	543 mm	543 mm	-
Gewicht	ca. 95 kg	ca. 170 kg	ca. 175 kg
Spannung	1-ph 3-ph	1x230 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung	1-ph 3-ph	3,4 kW/15 A	9,2 kW/14 A
Bandtyp Standard	Stabgeflecht, antihafbeschichtet	Stabgeflecht, antihafbeschichtet	Stabgeflecht, antihafbeschichtet
Automatische Besalzung	-	-	5 Liter
Max. Produkthöhe	80 mm	80 mm	80 mm



**WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH**  
Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281  
info@riehle.de // www.wp-riehle.de

