





Frittieren – Belaugen – Blechreinigen  
Supermarkt/LEH Konzepte

Franz Jordan  
Geschäftsführer  
WP Riehle

## Gemeinschaftsprojekt ITES - LEH Durchlauf-Brezelofen

Projektpartner:



Idee:	Horst Fischer	
Konzeption:	Horst Fischer	WP Riehle
Konstruktion	WP Riehle	
Interne Tests:	WP Riehle	Horst Fischer
Testbegleitung:	WP Riehle	Horst Fischer
Optimierung:	WP Riehle	Horst Fischer
Serienbau:	WP Riehle	
Vertrieb:	WP Riehle	Horst Fischer
Service:	WP Riehle	Horst Fischer

## Gemeinschaftsprojekt LEH Durchlauf-Brezelofen

### Arbeitsablauf:

- AUFLEGEN von  $3 \times 3 = 9$  gefrorenen Brezeln im Rastermaß 60 x 40 cm
- START drücken
- Brezeln fahren vorwärts in den Ofen und werden dort angetaut
- Brezeln fahren rückwärts wieder aus dem Ofen
- Brezeln werden (bei Bedarf) manuell geschnitten
- Brezeln fahren wieder vorwärts in den Ofen und werden dabei gesalzen
- Brezeln werden im Ofen gebacken
- Brezeln fahren vorwärts aus dem Ofen
- Brezeln fallen direkt in den Verkaufskorb im LEH

DER BEDIENER LEGT 9 BREZELN AUF EINMAL AUF, DRÜCKT START UND KANN DANN WEGLAUFEN. DIE 20-MINUTEN ANTAUZEIT ENTFÄLLT.

## Gemeinschaftsprojekt LEH Durchlauf-Brezelofen

### Vorteile:

- QUALITÄT DURCH INFRAROT-TECHNOLOGIE
  - Schöner Glanz
  - Großer Ausbund
  - Außen rösch
  - Länger frisch durch geringere Austrocknung
- BACKZEIT-REDUZIERUNG DURCH INFRAROT-TECHNOLOGIE
  - TK-Brezel gefroren auflegen und in 6 - 7 Minuten fertig genießen
- VEREINFACHTE LOGISTIK
  - Nachproduktionszeit bei leerem Regal reduziert sich von ca. 30 auf ca. 7 Minuten
  - TK Brezel auflegen – Knopf drücken - weglaufen

## Gemeinschaftsprojekt LEH Durchlauf-Brezelofen

### Zielsetzung:

qualitativ hochwertige, frische Brezeln, schnell bedarfsgerecht nachproduziert

### Technische Daten:

Backfläche:	60 x 40 cm
	3 x 3 Brezeln
Breite:	84 cm
Tiefe:	137 cm
Höhe	53 cm
Kapazität (Stück/h)	bis zu 90 Stück
Anschlusswert (kW)	6,3 kW
Absicherung	16 A
Betriebsspannung (V)	400 V
Stecker	CEE

## Gemeinschaftsprojekt LEH Durchlauf-Brezelofen

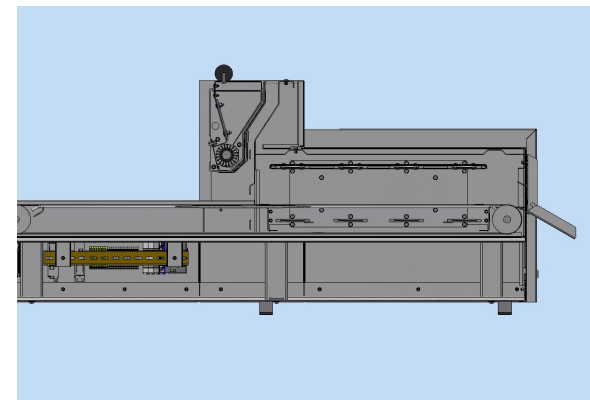
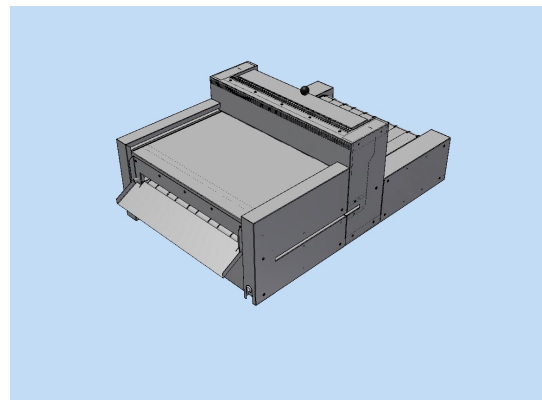
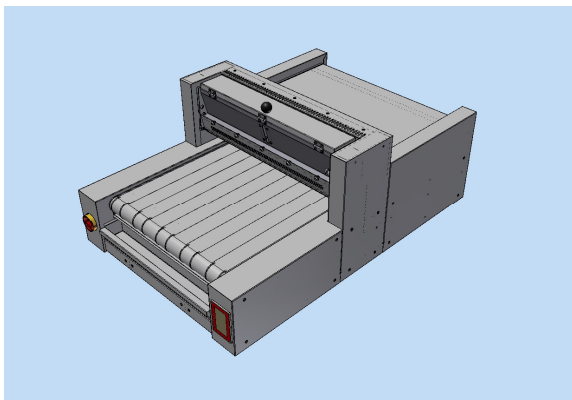
### Vergleich:

- Heißluftofen
  - 5 Bleche 60 x 40
  - 3 x 3 = 9 Brezeln pro Blech
  - Antauzeit ca. 15 Minuten
  - Backzeit ca. 16 Minuten bei 240°C
  - Stundenleistung max. 180 Brezeln
  - Anschlusswert 10,2 kW

## Gemeinschaftsprojekt LEH Durchlauf-Brezelofen Innovation und Technik

Die Vorteile des Ofens für den LEH sind wegweisend. Die technische Ausstattung ist führend.

Eine entsprechende Patentanmeldung ist erfolgt.





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit