



**Steigern Sie die Leistung  
Ihrer Produktion mit unseren  
Durchlaufanlagen (DLA SC)**

# DURCHLAUFANLAGEN (DLA SC)



**Kontinuierliches Frittieren in Perfektion:  
Mit unseren Maschinen reduzieren Sie die  
Frittierzeit um bis zu 40% und erzielen  
gleichmäßige Frittierergergebnisse.**

**Sie sind in verschiedenen Konfigurationen  
erhältlich und eignen sich ideal für eine  
Vielzahl von Produkten.**

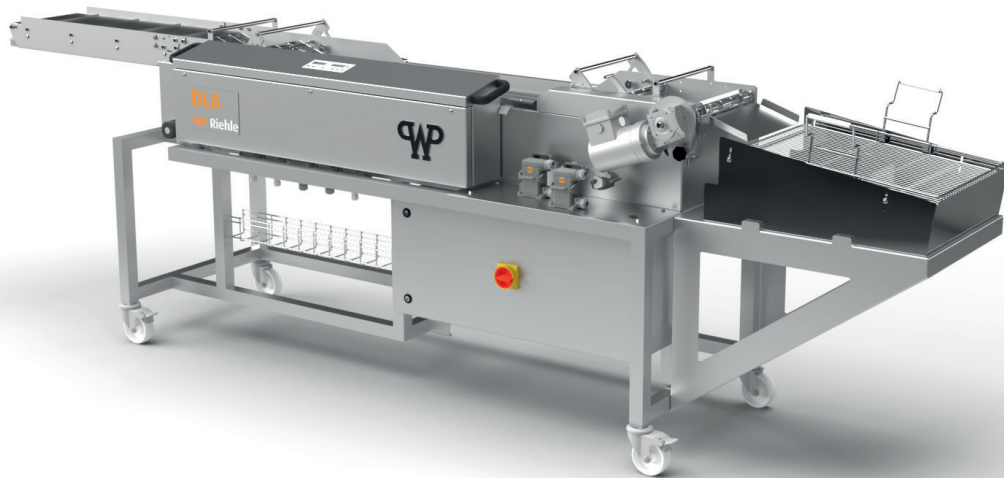
ZUM PRODUKT



MEHR PRODUKTE



# DURCHLAUFANLAGEN (DLA SC)



Unsere Durchlaufanlagen DLA SC ermöglichen eine nachhaltige Lebensmittelproduktion:

- Verkürzung der Frittierzeit um bis zu 40% durch untergetauchtes Frittieren
- Energieeinsparung von bis zu 40% dank innovativer Konstruktion

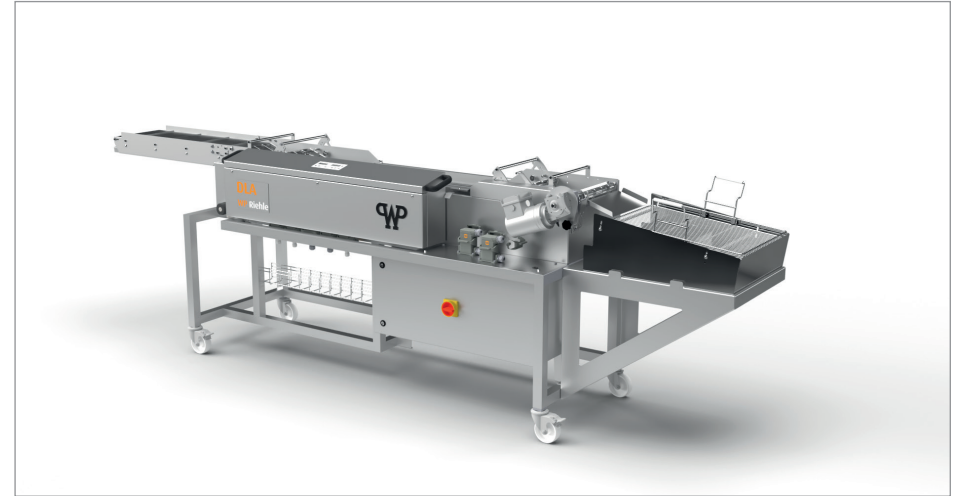
# DLA SC Versionen



## DLA 150 SC

(DLA 150 SC-1, DLA 150 SC-2, DLA 150 SC-3)

- Breite: 530 mm
- Länge: 2.264 mm - 3.950 mm
- Höhe: 809 mm
  
- nutzbare Breite: 140 mm
- Frittierlänge: 650 mm - 2.460 mm



## DLA 300 SC

(DLA 300 SC-1, DLA 300 SC-2, DLA 300 SC-3)

- Breite: 670 mm
- Länge: 2.264 mm - 3.940 mm
- Höhe: 877 mm
  
- nutzbare Breite: 284 mm
- Frittierlänge: 650 mm - 2.460 mm

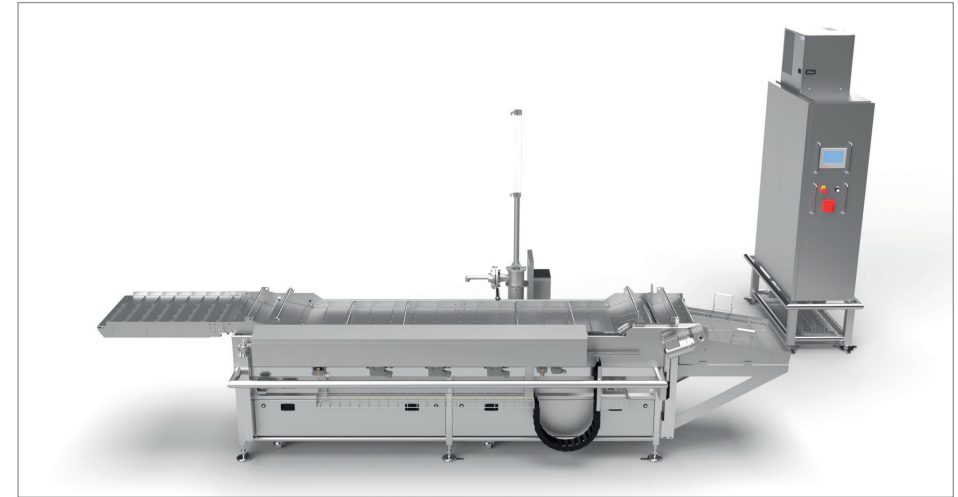
# DLA SC Versionen



## DLA 600 SC

(DLA 600 SC-1, DLA 600 SC-2, DLA 600 SC-3)

- Breite: 1.100 mm
- Länge: 2.250 mm - 4.000 mm
- Höhe: 870 mm
  
- nutzbare Breite: 585 mm
- Frittierlänge: 660 mm - 2.350 mm



## DLA 600 SC Industry Touch

(DLA 600 SC-2 IT, DLA 600 SC-3 IT)

- Breite: 1.100 mm<sup>\*</sup>
- Länge: 3.200 mm - 4.000 mm<sup>\*</sup>
- Höhe: 870 mm<sup>\*</sup>
  
- nutzbare Breite: 585 mm
- Frittierlänge: 1.600 mm - 2.350 mm

<sup>\*</sup> ohne Schaltschrank

# Vorteile

- Ideal zum Frittieren von Fleisch, Pommes frites, Gemüse, Fisch usw.
- Einlaufband mit einer Länge von 40 oder 80 cm für die sichere Zuführung der Produkte in die Frittierwanne
- Glasdisplay-Steuerung mit 7 Programmen für komfortable Bedienung  
(Industry Touch: separater Schaltschrank mit Touchpanel-Steuerung)
- Einfache Reinigung durch werkzeuglosen Ausbau von Transporteinheit und Heizung  
(600 & Industry Touch: hydraulische Hubeinheit)



- Die digitale Heizungssteuerung sorgt für eine konstante Temperatur und dadurch für eine reduzierte Fettaufnahme der frittierten Produkte
- Unsere DLA SCs erfüllen die Ziele der Nachhaltigkeit
- Kompatibilität mit maßgeschneiderten Zuführ- und Auslaufsystemen für einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Konstante Frittiererergebnisse



# Vorteile der direkten Heizung



- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen. Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
  - **Längere Fettlebensdauer**
  - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
  - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen** am Boden durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente



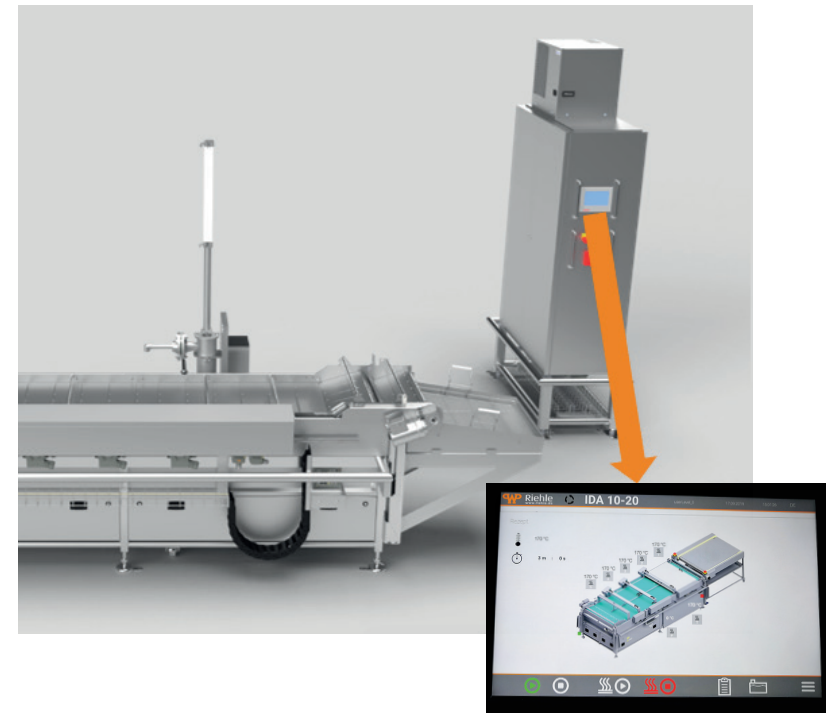
**DLA 600 SC und DLA 600 SC Industry Touch:**  
Hydraulisches Anheben der kompletten Transporteinheit und der Heizelemente zur einfachen Reinigung.

**DLA 150 SC + DLA 300 SC:**  
Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung



## Separater Schaltschrank mit Touchpanel-Steuerung:





- Die Steuerung erfolgt über ein intuitives Beckhoff-Touch-Bedienpanel, das eine vollständige Systemsteuerung und Visualisierung ermöglicht
- Verschiedene Benutzerebenen: Operator, Master, Service
- Online-Fernwartung

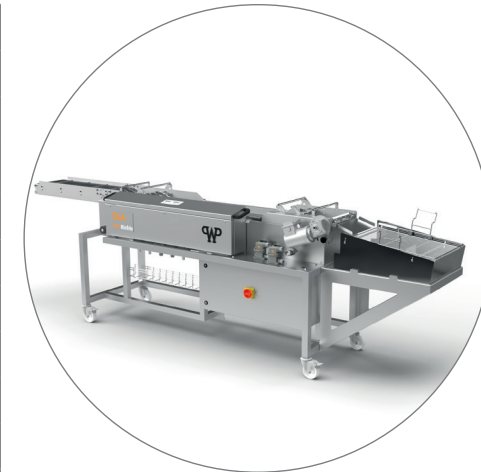


**Beständig gegen  
Fett, Wasser, Staub  
und Schmutz**

# Leistung

## STUNDENLEISTUNG\* UNSERES BESTSELLERS DLA 300 SC-2

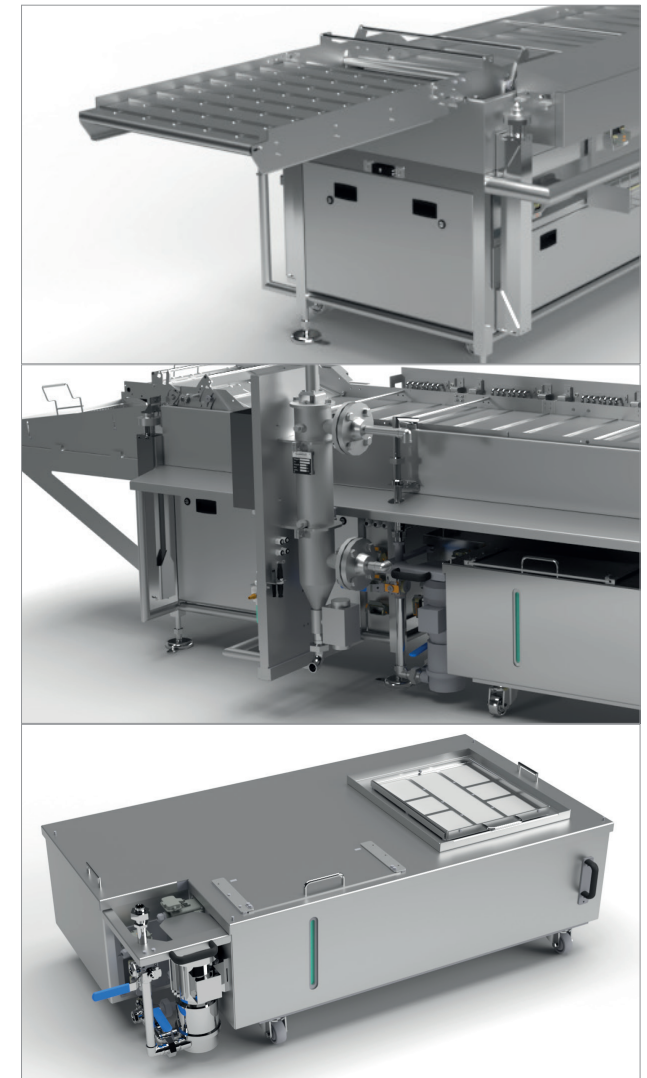
		Größe	Gewicht	Frittierzeit	Stundenleistung
Samosas		L 70 mm	0,040 kg	6 Min.	25 kg
		B 70 mm			
		H 20 mm			
Pommes frites		L 40 mm	0,010 kg	3 Min.	230 kg
		B 10 mm			
		H 10 mm			
Kotelett		L 100 mm	0,150 kg	4 Min.	67 kg
		B 100 mm			
		H 20 mm			
Brotstangen		L 25 mm	0,025 kg	1,5 Min.	50 kg
		B 9 mm			
		H 9 mm			
Nuggets		L 45 mm	0,020 kg	3 Min.	70 kg
		B 35 mm			
		H 20 mm			
Fischfilet		L 100 mm	0,150 kg	3 Min.	180 kg
		B 50 mm			
		H 20 mm			



\* Ungefähre Angaben. Können je nach lokalem Rezept, Geschwindigkeit des Bedieners usw. variieren.

# Optionen

- Erhältlich mit verschiedenen Frittierlängen und Frittierbreiten
- Transporteinheiten mit maßgeschneiderten Förderbändern
- Erhöhte Heizleistung zum Frittieren je nach spezifischen Kundenanforderungen und Produkten
- Zusatzausrüstung wie kontinuierlicher Fettfilter, Nachfülltank mit Ölstandskontrolle\* (\*nur Industry Touch)



# Optionen FILTER & TANK

## → Tank mit Ablauffilter und automatischer Ölstandskontrolle

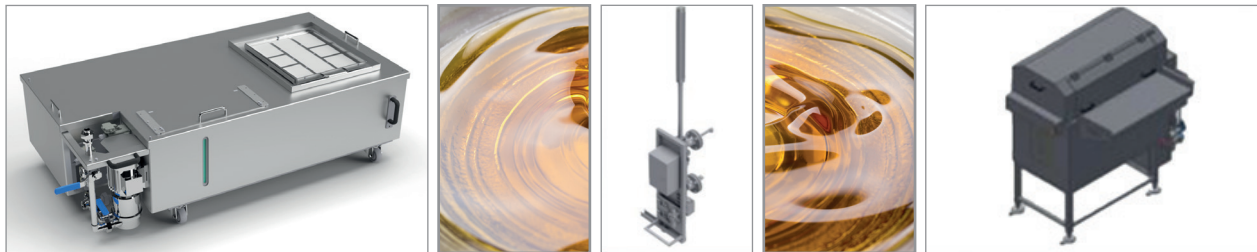
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100 °C
- Abwaschbarer Dauerfilter aus Edelstahl
- Ölstandskontrolle in der Fritteuse mittels Nachfüllpumpe und Überlaufrohr
- Spritzfreie Eingabe der Fettblöcke durch Eingabeklappe

## → Kontinuierliche Fettfilterung

- Ermöglicht eine kontinuierliche Filterung von Öl/Fett während des gesamten Produktionsprozesses
- Mit selbstreinigendem Edelstahl-Dauerfilterelement
- Sorgt stets für eine geringe Anzahl an Schwebstoffen im Öl/Fett
- Verlängert die Lebensdauer von Öl/Fett

## → Nachfülltank

- Edelstahltank mit einem Fassungsvermögen von 200 Litern
- Ausgestattet mit einer Pumpe zum Nachfüllen der Fritteuse
- Enthält einen Füllstandssensor für die Fritteuse, der eine automatische Füllstandsregelung ermöglicht
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100 °C
- Edelstahlrohr zur Verbindung des Nachfülltanks mit der Fritteuse, ohne Isolierung
- Direkt neben der Fritteuse positioniert



# Kompatibilität

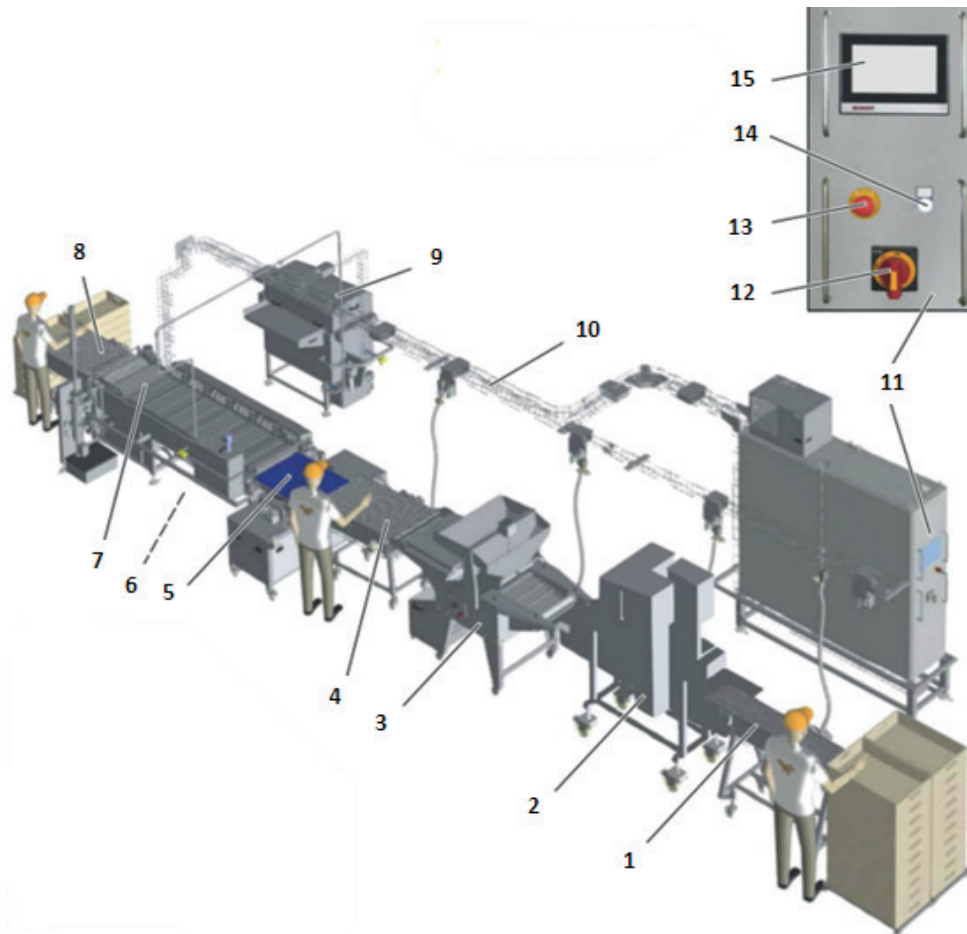
**Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:**

**→ Automatische Panieranlage –  
die perfekte Ergänzung zur DLA / DLA SC Industry Touch**



- Die Produkte werden automatisch beschichtet, paniert und nacheinander in die Fritteuse transportiert
- Die Kombination beider Maschinen ermöglicht einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Einfache Bedienung und Reinigung

## → Beispiel einer automatisierten Produktionslinie



1. Zuführband
2. Mehleinheit
3. Paniereinheit
4. Transportband
5. Querverteilung
6. Ablasstank (ohne Abbildung)
7. Durchlaufanlage Industry Touch
8. Kühlband
9. Nachfülltank
10. Kabelschiene
11. Schaltschrank mit Touch-Steuerung
12. Hauptschalter
13. Not-Aus-Taste
14. Freigabetaste
15. Touch-Panel



# Warum WP Riehle?

- 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

**WP** BAKERYGROUP





# WP Riehle Fachbereiche



# Kontakt & Bestellungen



## Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich von Ihnen zu hören!

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
**Heinrich-Rieger-Straße 5**  
**D-73430 Aalen**

**Tel. +49 7361 5580-0**

**Fax: +49 7361 5580-2281**

**info@riehle.de**

**www.wp-riehle.de**

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum, Änderungen und alle Rechte vorbehalten. Version 4/2024



**TEIL DER WP BAKERYGROUP**

[www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)