



Riehle

think process!

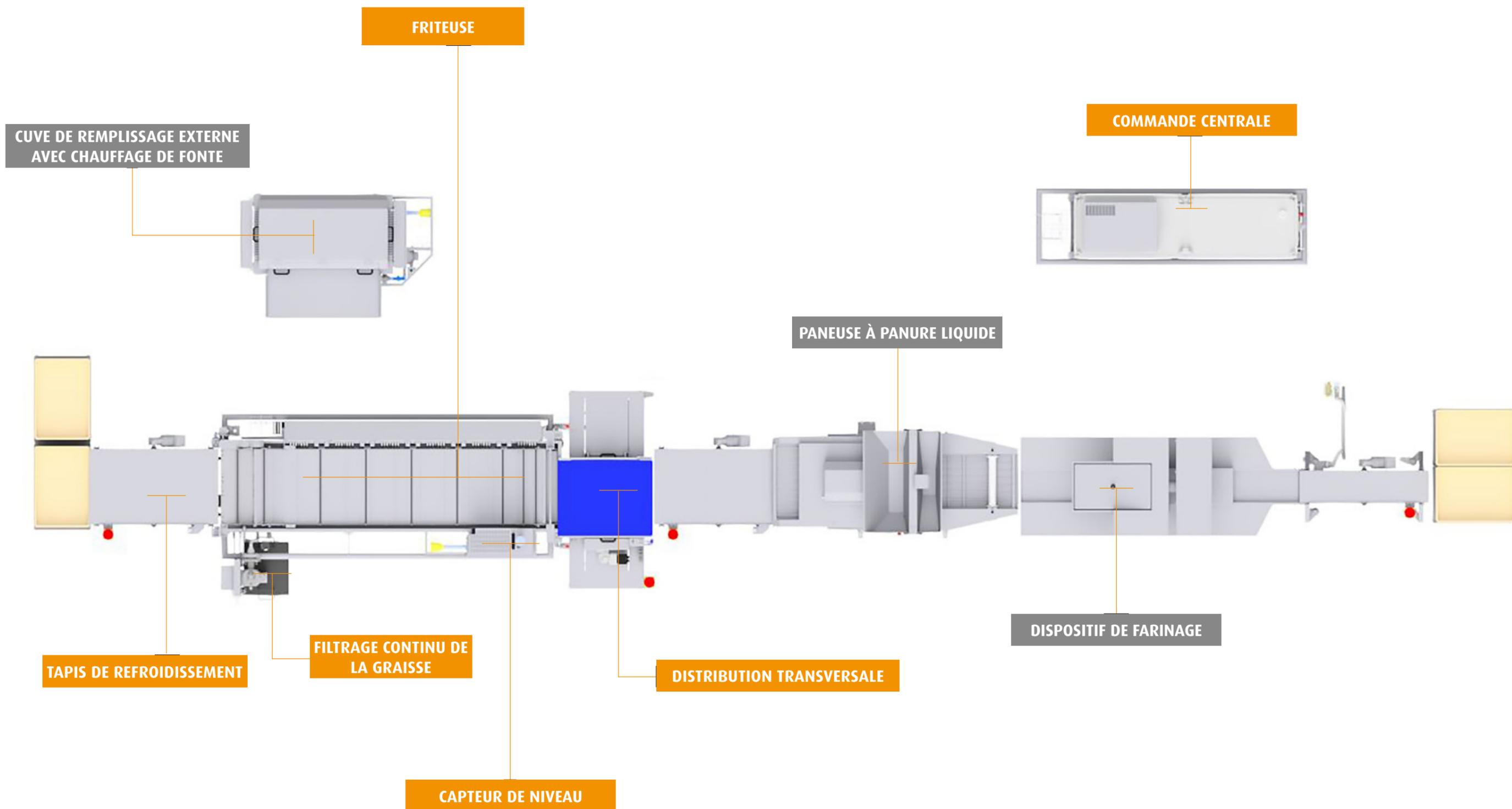


Installation continue

DLA 600/SC

Industry Touch

WP BAKERYGROUP



COMMANDE CENTRALE

- Utilisation par commande intuitive à panneau tactile Beckhoff
- Commande de tous les éléments raccordés de l'installation
- Niveau utilisateur par paliers
- Maintenance à distance intégrée par Internet
- Résistant à la graisse, l'eau, la poussière et la saleté

MACHINES EN AMONT

DISPOSITIF DE FARINAGE

- Les produits peuvent ici être farinés rapidement et de manière sûre avant la panure

PANEUSE

- Il est possible de placer une paneuse en amont de la friteuse
- Les produits peuvent ici être panés qu'ils soient humides ou secs

FORMEUSE

- Différentes formeuses peuvent être commutées en amont à la friteuse, par ex. pour des falafels, galettes de viande hachée pour hamburgers

DISTRIBUTION TRANS-VERSALE

- Si une paneuse ou une formeuse est placée en amont de la friteuse, la division transversale permet d'utiliser de manière optimale la largeur de la friteuse
- En option : remplissage automatique des masses

CONVOYEUR D'ALIMENTATION

- Le convoyeur d'alimentation est disponible en option et convient particulièrement aux produits secs et indéformables pouvant être transportés ainsi dans la graisse
- La longueur du convoyeur

FRITEUSE

- Insert de chargement pour friture immergée, temps de friture plus courts et résultats uniformes
 - Différentes divisions de convoyeur avec options d'entraîneurs disponibles
- Unité de levage hydraulique pour insert de transport et chauffages, la cuve est ainsi accessible de tous les côtés pour le nettoyage
- 1 à 3 zones de chauffage, réglées indépendamment les unes des autres pour une température constante et une absorption plus faible de graisse

TAPIS DE REFROIDISSEMENT

- Pour refroidir les produits frits
- Peut être utilisé pour le transport ultérieur des produits
- Après le tapis de refroidissement, d'autres étapes de traitement peuvent être associées aux machines correspondantes
- Longueur définissable individuellement
- Mobile séparément

OPTIONS POUR CUVE/FILTRE/RÉGULATION DE NIVEAU

CUVE SOUS LA FRITEUSE

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Avec trappe d'alimentation pour un remplissage sûr et sans éclaboussures avec des blocs de graisse
- Filtration de vidange intégrée avec filtre permanent en acier inoxydable pour une durée d'utilisation plus longue de la graisse
- Pompe résistante à une température constante de 200 °C pour une régulation automatique du niveau de graisse dans la friteuse
- Extractible pour un nettoyage hygiénique
- Avec couvercle amovible pour un nettoyage hygiénique

CUVE DE REMPLISSAGE EXTERNE AVEC CHAUFFAGE DE FONTE

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Les blocs de graisse sont directement versés sur le chauffage de fonte
- Ce qui permet d'éviter de grandes variations de température dans la cuve de remplissage
- Pompe résistante à une température constante de 200 °C pour le remplissage automatique dans la friteuse
- Avec indicateur de niveau dans la cuve

CAPTEUR DE NIVEAU

- Le capteur de niveau assure automatiquement le remplissage de la graisse depuis la cuve de remplissage et maintient ainsi un niveau constant de graisse dans la friteuse

FILTRAGE CONTINU DE LA GRAISSE

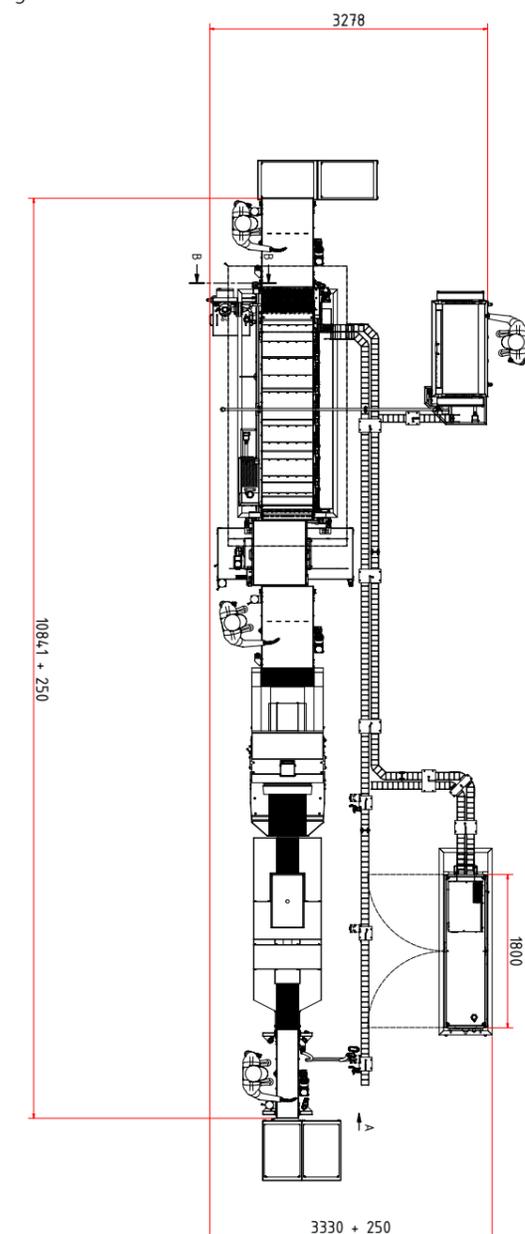
- L'huile/la graisse est filtrée en permanence pendant le processus de production
- L'élément filtrant est automatiquement nettoyé par temporisation et les particules solides déviées
- La quantité de particules en suspension dans la graisse est maintenue constamment à un niveau faible et la durée de vie de la graisse prolongée

HOTTE ASPIRANTE AVEC DISPOSITIF D'EXTINCTION D'INCENDIE

- Dimensions : LxIxh : 4 000 x 1 900 x 450 mm
- Suspension au plafond, ou sur pieds

DÉTAILS TECHNIQUES

Longueur avec paneuse	1109 cm
Hauteur assise paneuse	96 cm
Largeur totale	358 cm
Tension	400/230 VAC
Puissance paneuse	800 W
Puissance dispositif de farinage	3 kW
Puissance de chauffage	54/90 kW
Puissance totale	
Branchement 400 V	
Quantité d'huile	ca. 250 Liter
Largeur utile	58,5 cm
Trajet de friture dans l'huile	245 cm
Diamètre de produit max.	max. 6,0 cm
Temps de friture	55 sek - 6 min



 WP Riehle

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