



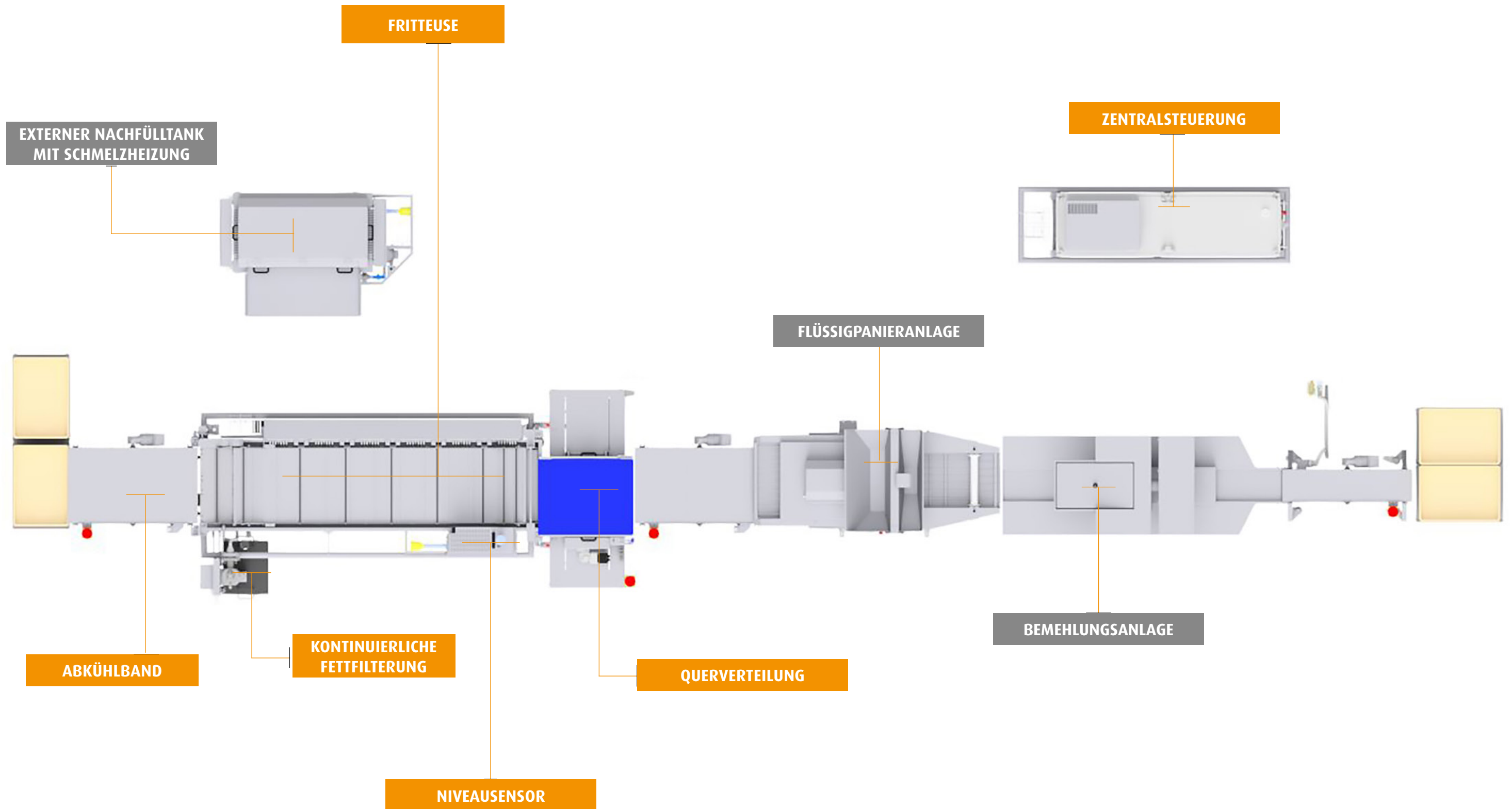
Riehle

think process!



Durchlaufanlage
DLA 600/SC
Industry Touch

WP BAKERYGROUP



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet
- unempfindlich gegen Fett, Wasser, Staub und Schmutz

EINLAUFBAND

- Das Einlaufband ist optional und eignet sich besonders bei trockenen und formstabilen Produkten, die so ins Fett transportiert werden
- Die Länge des Einlaufbands kann individuell festgelegt werden

OPTIONEN ZU TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

TANK UNTER DER FRITTEUSE

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Mit Eingabeklappe zum sicheren, spritzfreien Nachfüllen von Fettblöcken
- Integrierte Ablassfilterung mit Edelstahl-Dauerfilter für längere Fettnutzungsdauer
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse
- Ausfahrbar zur hygienischen Reinigung
- Mit abnehmbarem Deckel zur hygienischen Reinigung

EXTERNER NACHFÜLLTANK MIT SCHMELZHEIZUNG

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Fettblöcke werden direkt auf die Schmelzheizung gegeben
- Große Temperaturschwankungen im Nachfülltank werden dadurch vermieden
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für das automatische Nachfüllen in die Fritteuse
- Mit Füllstandsanzeige am Tank

NIVEAUSENSOR

- Der Niveausensor veranlasst automatisch das Nachfüllen desFetts aus dem Nachfülltank und hält so das Fettniveau in der Fritteuse konstant

KONTINUIERLICHE FETTFILTERUNG

- Das Öl/Fett wird während des Produktionsprozesses kontinuierlich gefiltert
- Das Filterelement wird zeitgesteuert automatisch abgereinigt und Feststoffe ausgeleitet
- Die Anzahl von Schwebeteilchen im Fett wird konstant niedrig gehalten und die Fettlebensdauer verlängert

ABLUFTHAUBE MIT FEUERLÖSCHEINRICHTUNG

- Maße: LxBxH: 4000x1900x450mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer

BEMEHLUNGSANLAGE

- Produkte können hier vor dem Panieren schnell und zuverlässig bemehlt werden

PANIERANLAGE

- Es kann eine Paniermaschine der Fritteuse vorangestellt werden
- Produkte können hier nass- oder trockenpaniert werden

FORMMASCHINE

- Es lassen sich verschiedene Formmaschinen der Fritteuse vorschalten z.B. für Falafeln, Hamburger Patties

QUERVERTEILUNG

- Wenn der Fritteuse eine Panieranlage oder Formmaschine vorgeschaltet ist, lässt sich mit einer Querverteilung die Fritteusenbreite optimal nutzen
- Optional: automatische Nachfüllung der Massen

FRITTEUSE

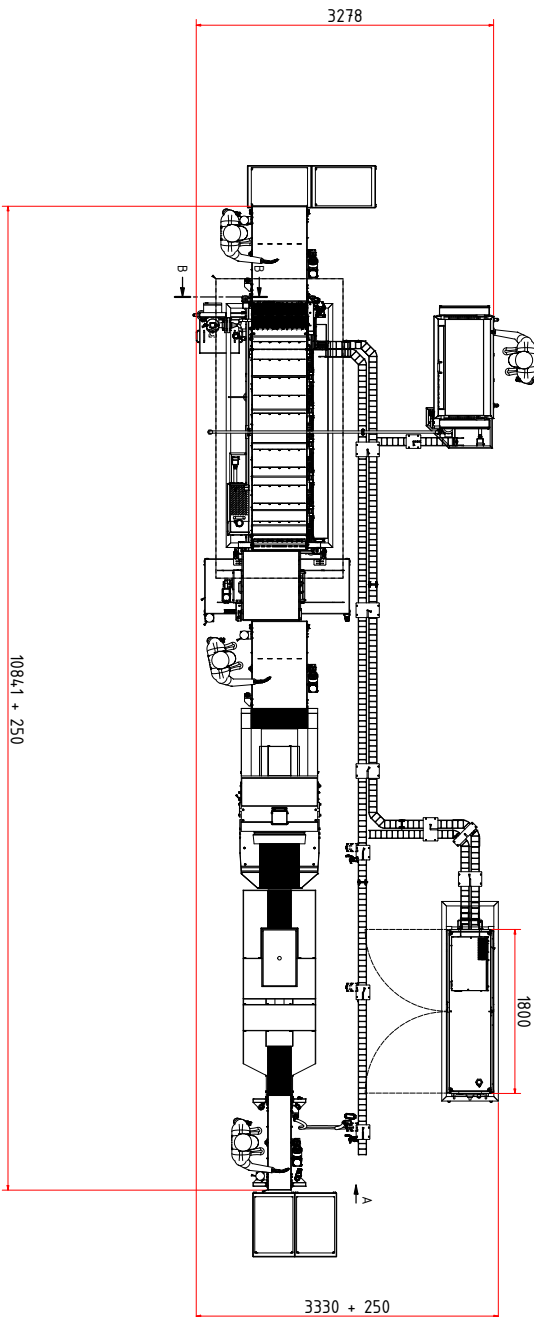
- Niederhalteeinsatz für untergetauchtes Frittieren, verkürzte Frittierzeit und gleichmäßige Ergebnisse
 - verschiedene Bandteilungen und Mitnehmeroptionen erhältlich
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zur Reinigung zugänglich
- 1-3 Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme

ABKÜHLBAND

- zum Abkühlen der frittierten Produkte
- Kann zum Weitertransport der Produkte genutzt werden
- Nach dem Abkühlband lassen sich weitere Verarbeitungsschritte mit entsprechenden Maschinen anbinden
- Länge individuell festlegbar
- separat fahrbar

TECHNISCHE DETAILS

Länge mit Panieranlage	1109 cm
Höhe Auflage Panieranlage	96 cm
Gesamtbreite	358 cm
Spannung	400/230 VAC
Leistung Panieranlage	800 W
Leistung Bemehler	3 kW
Heizleistung	54/90 kW
Gesamtleistung	
Anschluss 400 V	
Ölmenge	ca. 250 Liter
Nutzbare Breite	58,5 cm
Frittierstrecke im Öl	245 cm
max. Produktdurchmesser	max. 6,0 cm
Frittierzeit	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