



WP RIEHLE

Präsentation des Produktportfolios

FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN	FRITTIEREN & KOCHEN	SNACK-BACKEN
BELAUGEN	BACKBLECH- REINIGUNG	ROBOTIK / AUTOMATION
FROSTEN	SONDER- ANLAGENBAU	ZUBEHÖR



SEITENNAVIGATION

der Präsentation

FETTBACKEN

- Fettboy → S. 8
- Mini 20 → S. 13
- Linie 2000 D → S. 20
- Linie 2000 A → S. 27
- Linie 2000 E → S. 34
- DLA 150-600 → S. 46
- DLA 660 → S. 57
- DLA Industry Touch → S. 66
- IDA → S. 79

SEITENNAVIGATION

der Präsentation

FRITTIEREN
& KOCHEN

- DLA SC → S. 108
- DLA Industry Touch → S. 66

SNACK-BACKEN

- Infrotofen ITES → S. 122
- Shop-Glasiersystem
REVOLUTION → S. 131

SEITENNAVIGATION

der Präsentation

BELAUGEN

BACKBLECH-
REINIGUNG

- Tauchboy → S. 138
- RMBB → S. 145
- ALLROUND → S. 154
- ALLROUND PRO → S. 164
- ALLROUND PEELBOARD → S. 170
- COMJET → S. 175
- Blechreinigungsmaschine
BRM DELUXE → S. 192
- Blechwaschmaschine
BWM MULTI-CLEAN → S. 199

SEITENNAVIGATION

der Präsentation

ROBOTIK /
AUTOMATION

- WP AUTOMATIC LOADER → S. 219
- WP ROBOT → S. 223
- WP SCORING ROBOT → S. 229

FROSTEN

- Eco-Froster → S. 233

SEITENNAVIGATION

der Präsentation

SONDER-
ANLAGENBAU

- Kurzbeschreibung → S. 237

ZUBEHÖR

- Kurzbeschreibung → S. 238

DAS KLEINE FETTBACKGERÄT FÜR DIE GROSSE BACKSHOW

Fettbackgerät Fettboy



Das mobile Fettbackgerät zum manuellen Frittieren ist besonders für kleinere Stückzahlen von 20 bis 24 Teiglinge pro Backvorgang geeignet. Es bietet eine digitale Heizungssteuerung für minimalste Temperaturschwankungen sowie eine Soll-Ist-Temperaturanzeige für eine geringere Fettaufnahme und gleichbleibende Qualität.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE

Fettbackgerät Fettboy

- Handhabung: schnelle und leichte Reinigung ohne Werkzeuge
- Energiesparend
- Heizschlangen direkt im Fett für einen schnelleren Wärmeaustausch
- Konstruktion: solide und langlebige Edelstahlkonstruktion
- Sicherheit: ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat, verhindert Fettbrände bei Fehlfunktion
- Qualität: Made in Germany



AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Fettboy



MANUELLER DAMPFDECKEL:

für größeres Gebäckvolumen



STEUERUNG:

Digitale Heizungssteuerung für weniger Fettaufnahme.
Eine Soll-Ist-Temperaturanzeige für mehr Kontrolle.



[zur Navigation](#)

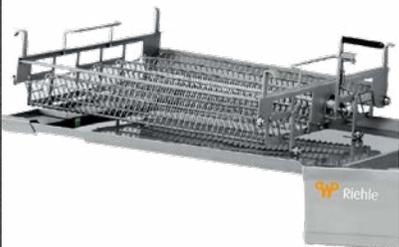
AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Fettboy



STANDARD MIT ZWEI FLACHEN BACKKÖRBN:

für das schwimmende Frittieren



ODER MIT WENDEKORB:

Mit einem Wendekorb zum gleichzeitigen Wenden von ca. 20 Berlinern während eines Backvorgangs

FACTS & OPTIONEN

Fettbackgerät Fettboy

- Pro Backvorgang: 20-24 Stück
- Füllmenge: ca. 17 Liter

OPTIONEN:

- fahrbares Untergestell
- Wendekorb
- flacher Backkorb
- geflochtener Edelstahl-Backkorb mit hohem Rand
- Tauchdeckel



DAS KLEINSTE FETTBACKGERÄT MIT VOLLAUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



Mit dem integrierten, geschlossenen Gärraum und dem 2-Liter Wassertank ist der Mini 20 ready-to-go und kann praktisch überall eingesetzt werden. Alle wichtigen Ausstattungsmerkmale größerer Geräte sind hier auf kleinem Platz vorhanden und schaffen auch in kleinen Produktionen eine extreme Arbeitserleichterung.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE

Fettbackgerät Mini 20

- Handhabung: Flexibel einsetzbar durch stabile Rollen und integriertem Gärraum, nicht ortsgebunden
- Hygiene: schnelles und werkzeugfreies Reinigen
- Energiesparend: Heizschlangen direkt im Fett für einen schnelleren Wärmeaustausch
- Konstruktion: solide und langlebige Edelstahlkonstruktion
- Sicherheit: ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat, verhindert Fettbrände bei Fehlfunktion
- Qualität: Made in Germany



AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:

für eine exakte Temperatursteuerung



DICHTSCHLIESSENDER DAMPFDECKEL:

Ist am Gerät montiert für größeres Gebäckvolumen



[zur Navigation](#)

AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



INTEGRIERTER GÄRRaum:

Ist nach unten geschlossen und verfügt über 8 Ablagen



KOMPAKTE BAUWEISE:

volle Leistung mit Vollausrüstung auf ca. 1 qm

ZUBEHÖR

Fettbackgerät Mini 20



ZUBEHÖR: WENDEKORB

Wendekorb für das Wenden im Fett
sowie 8 Kipptrögel

FACTS & OPTIONEN

Fettbackgerät Mini 20

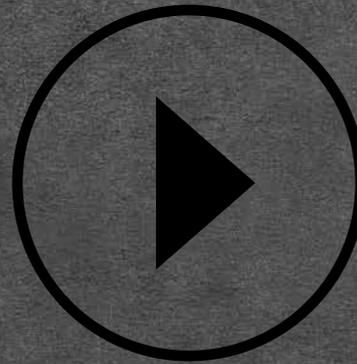
- Pro Backvorgang: 20 Stück
- Füllmenge: ca. 17 Liter

OPTIONEN:

- flacher Backkorb
- Backkorb mit hohem Rand und Lochblechboden („Backspätzleskorb“)
- Backkorb mit Tauchdeckel
- manuelles oder elektrisches Dosiergerät zur Wand- oder Tischmontage
- Ablufthaube



Produktvideo Mini 20



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

MEHR FLEXIBILITÄT FÜR IHRE ANSPRÜCHE

Fettbackgerät L2000 D



Wenig Fettaufnahme für perfekte Qualität: Die Linie 2000 D bietet mit ihren vielen Variationsmöglichkeiten eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten. Je nach gewünschter Produktanzahl pro Stunde kann eine entsprechende Gerätebreite (36, 48, 60) gewählt werden. Auf Wunsch ist sie auch mit Gärraum erhältlich.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE

Fettbackgerät L2000 D

- Dichtschließender WP RIEHLE-Volumen-Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur
- Gasdruckunterstützter manueller Backkorb-Lift

Die Backwaren werden mittels W-Blech auf Rollen vom seitlichen Ablaufwagen abgeholt



EIGENSCHAFTEN

Fettbackgerät L2000 D

- Konfigurierbar: Kann in der Variante und Ausstattung an Ihre Bedürfnisse angepasst werden
- Leichte Bedienbarkeit: Gasdruckunterstützte Hubeinheit für leichteres Heben und Senken des Backkorbes
- Sauber: Der Backkorb bleibt über der Fettwanne, sodass das überschüssige Fett in die Wanne zurück tropft

Mögliche Stückzahl

Pro Backvorgang: 30 - 60 Stk.



AUSSTATTUNG

Fettbackgerät L2000 D



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:

für eine exakte Temperatursteuerung



DICHTSCHLIESSENDER DAMPFDECKEL:

Dichtschließender manueller Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen



[zur Navigation](#)

AUSSTATTUNG

Fettbackgerät L2000 D



WENIGER FETTVERSCHLEPPUNG:

W-Blech kann mit dem seitlichen Ablaufwagen unter den Backkorb gerollt werden.

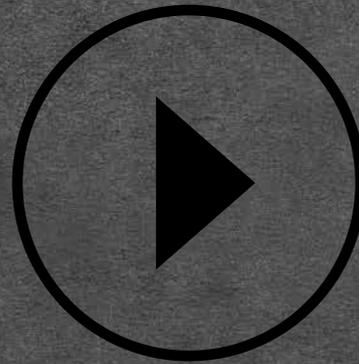
OPTIONEN

Fettbackgerät L2000 D

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe
- Wendekorb und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- Flacher Backkorb mit Niederhaltedeckel zum untergetauchten Backen
- umfangreiches Zubehör erhältlich, z.B. Dosiergerät



Produktvideo Linie 2000 D



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

FETTBACKEN MIT AUTOMATISCHER WENDUNG

Fettbackgerät Linie 2000 A



Mit der Linie 2000A ist ein vollautomatisches Backen, dank der programmierbaren Backvorgänge und der automatischen Wendungen möglich. Der Volumendampfdeckel bleibt bis zur ersten Wendung geschlossen und sorgt damit für ein größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE

Fettbackgerät L2000 A

- Dichtschließender WP RIEHLE-Volumen-Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden
- Computersteuerung mit 10 Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges



OPTIONEN

Fettbackgerät L2000 A

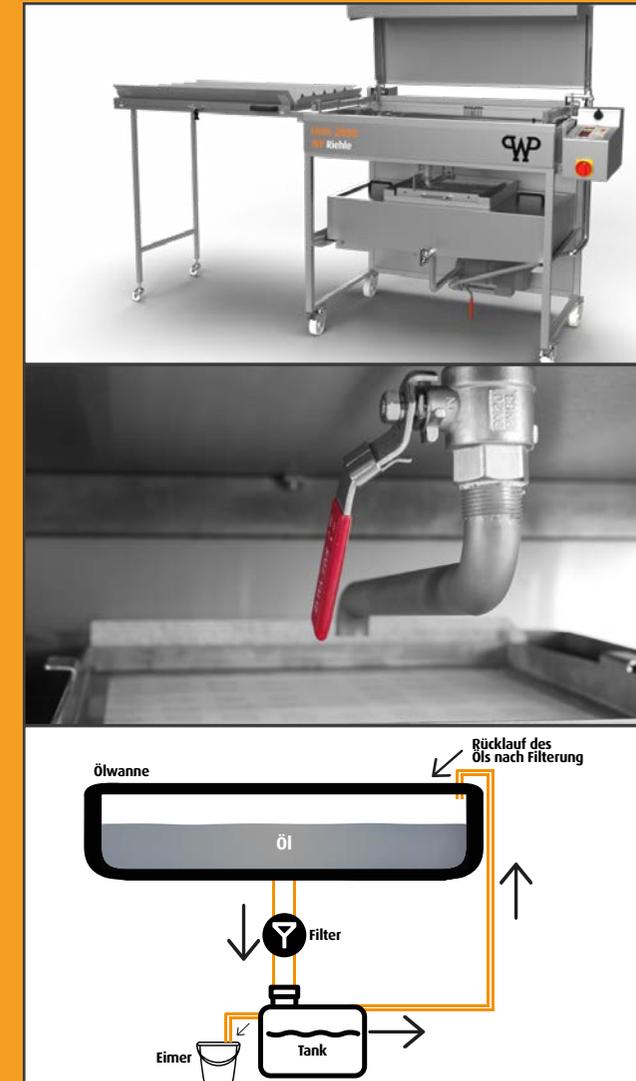
- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablasstank mit Filter und Rückspülpumpe
- Als Vario-Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch erhältlich
- Wendekorb und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16, 18 und 20 Ablagen)
- umfangreiches Zubehör erhältlich, z.B. Dosierer

Optional mit
integriertem
Gärraum



VORTEILE BEI VARIANTE Fettbackgerät L2000 A TANK & PUMPE

- Öl-Ablasstank mit Filter und Rückspülpumpe ermöglicht längere Öllebensdauer
- Benutztes Öl wird nach Arbeitsende durch den Filter im Tank aufgefangen
- Durch die Rückspülpumpe kann es nach der Filterung in die Fettwanne zurück gepumpt werden
- Wird das Fett nicht mehr benötigt, kann es vom Tank abgelassen werden



OPTIONEN BEI VARIANTE Fettbackgerät L2000 A TANK & PUMPE

- Gleich wie L2000A, nur kein Unterbau-Gärraum möglich, sondern: separater, rollbarer Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank



VARIO-STATION der Linie 2000 A

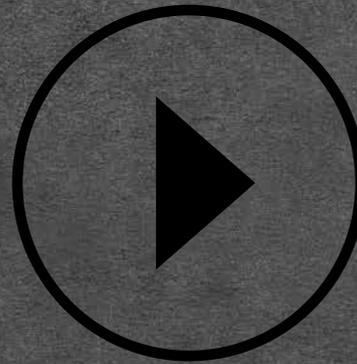


Die abgebildeten
Ablufthauben sind
optional erhältlich

BENEFITS VARIO

- Verdopplung des Produktionsvolumens
- Gemeinsamer Mittlestisch

Produktvideo Linie 2000 A



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

RESSOURCENSCHONUNG IN PERFEKTION

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



Mit der Linie 2000 E (Einzelgeräte, VARIO oder TRIO) ist ein vollautomatisches Backen, dank der programmierbaren Backvorgänge und der automatischen Wendungen möglich. Der Volumendampfdeckel bleibt bis zu jeder Wendung geschlossen und sorgt damit für ein größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE der Linie 2000 Energy

- Dichtschließender WP RIEHLE-Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch gleichbleibende Temperatur
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringer Energieverbrauch durch Energiesparwanne
- Computersteuerung mit individuell programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Alle angeschlossene Anlagenteile werden über das Backprogramm gesteuert. Beim Wechsel des Backprogrammes wird z.B auch die Befüllung automatisch umgestellt



VORTEILE der Linie 2000 Energy

- Verschiedene Ausführungen möglich, wie:
Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station usw.
- Flexibilität zur Optimierung der Arbeitsabläufe in der
Produktion
- Fahrbar mit Feststellbremsrollen
- Hohe Energieeinsparung
- Ressourcenschonende Produktion
(Strom, Fett, Personal, Platz)



VORTEILE

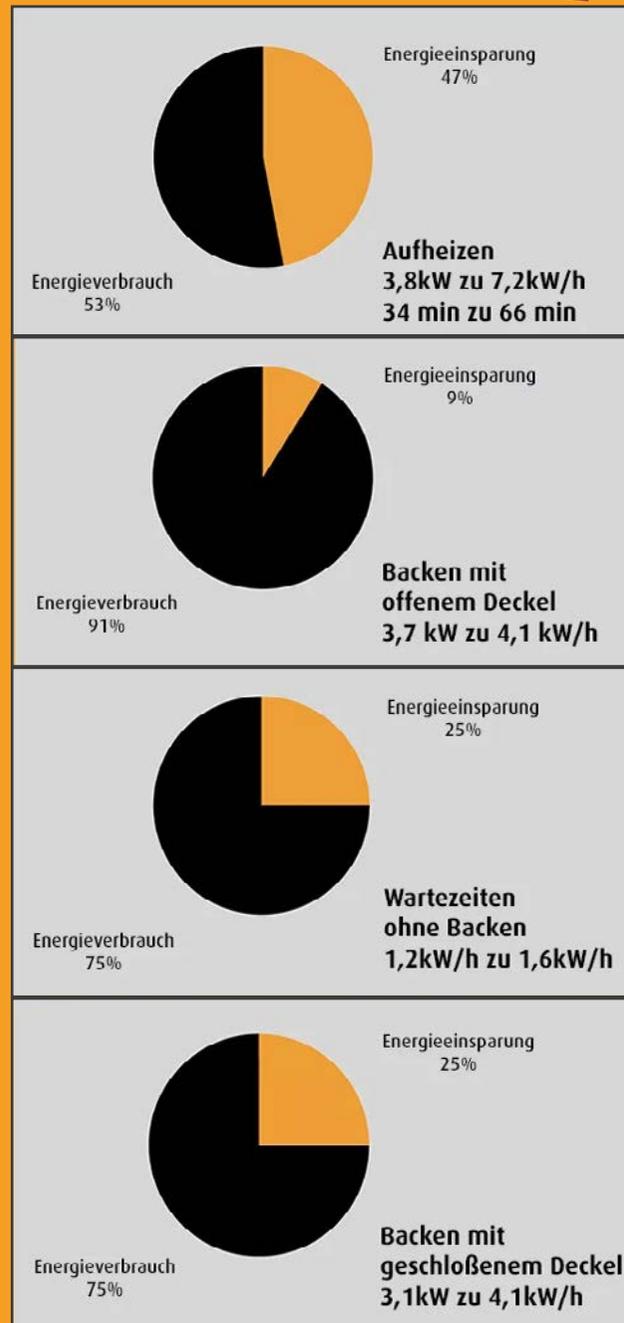
der direkten Heizung

- **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



FAKTEN ZUR NACHHALTIGKEIT bei der Linie 2000 Energy

- **ENERGIE:**
ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen,
ca. 25% Energieeinsparung beim Backen,
ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf
- **MATERIAL:**
Senkung des Fettvolumens von 49 l auf 40 l (fast -20%),
Senkung der Fettaufnahme durch digitale Heizungsteuerung,
Getaktete Aufheizung gegen Fettverbrennung sorgt für
längere Nutzungsdauer des Fettes
- **PERSONAL:**
Halbierung der Wartezeit beim Aufheizen, dadurch höhere
Maschinenverfügbarkeit,
Ergonomische Arbeitshöhe von 91,5 cm,
der Einsatz von Vario- und Triostationen sorgt für deutliche
Verkürzung von Arbeitswegen und Wartezeiten



L2000E im Vergleich zur L2000A

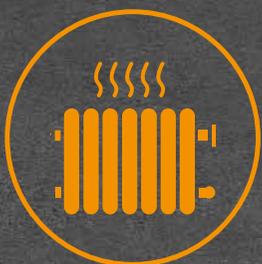
MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



ISOLIERTER WANNENBODEN:

Ein isolierter Wannenboden reduziert Abstrahlverluste nach unten, minimiert Wärmeverluste und trägt zur Effizienzsteigerung bei.



ISOLIERTE SEITENWÄNDE:

Isolierte Seitenwände senken seitliche Abstrahlverluste, wodurch die Wärme im Inneren des Systems besser gehalten wird und weniger Energie verloren geht.



MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



DICHTSCHLIESSENDER VOLUMENDECKEL:

Ein dichtschießender Volumendeckel, auch nach den Wendevorgängen, reduziert Abstrahlverluste nach oben und sorgt dafür, dass die Wärme im Inneren des Systems gehalten wird.



VERRINGERTES WANNENVOLUMEN:

Die Reduzierung des Wannenvolumens von 49 auf 40 Liter hat zur Folge, dass weniger Energie für das Aufheizen benötigt wird. Dies führt zu einem effizienteren Energieeinsatz.

TECHNISCHE DETAILS

der Linie 2000 Energy

	Größe 60
Breite	2.450 mm
Tiefe	983 mm
Höhe (mit geöffnetem Deckel)	1.433 mm
Arbeitshöhe	915 mm
Füllmenge	ca. 40 Liter
Heizleistung	9 kW bei 400 V / 50 Hz
Anschluss	Cekon-Stecker 16A (5-polig)

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung der Maschinen in verschiedenen Betriebsumgebungen.

QUALITÄT

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



GRÖßERES GEBÄCKVOLUMEN

Der dicht schließende WP RIEHLE-Volumen-Deckel ermöglicht bis zur ersten Wendung einen höherer Dampfdruck auf dem Gebäck, was zu einem größeren Gebäckvolumen bei gleichbleibender Einwaage führt.

LEICHTER UND BEKÖMMLICHER

Geringere Fettaufnahme durch exakte Temperatursteuerung

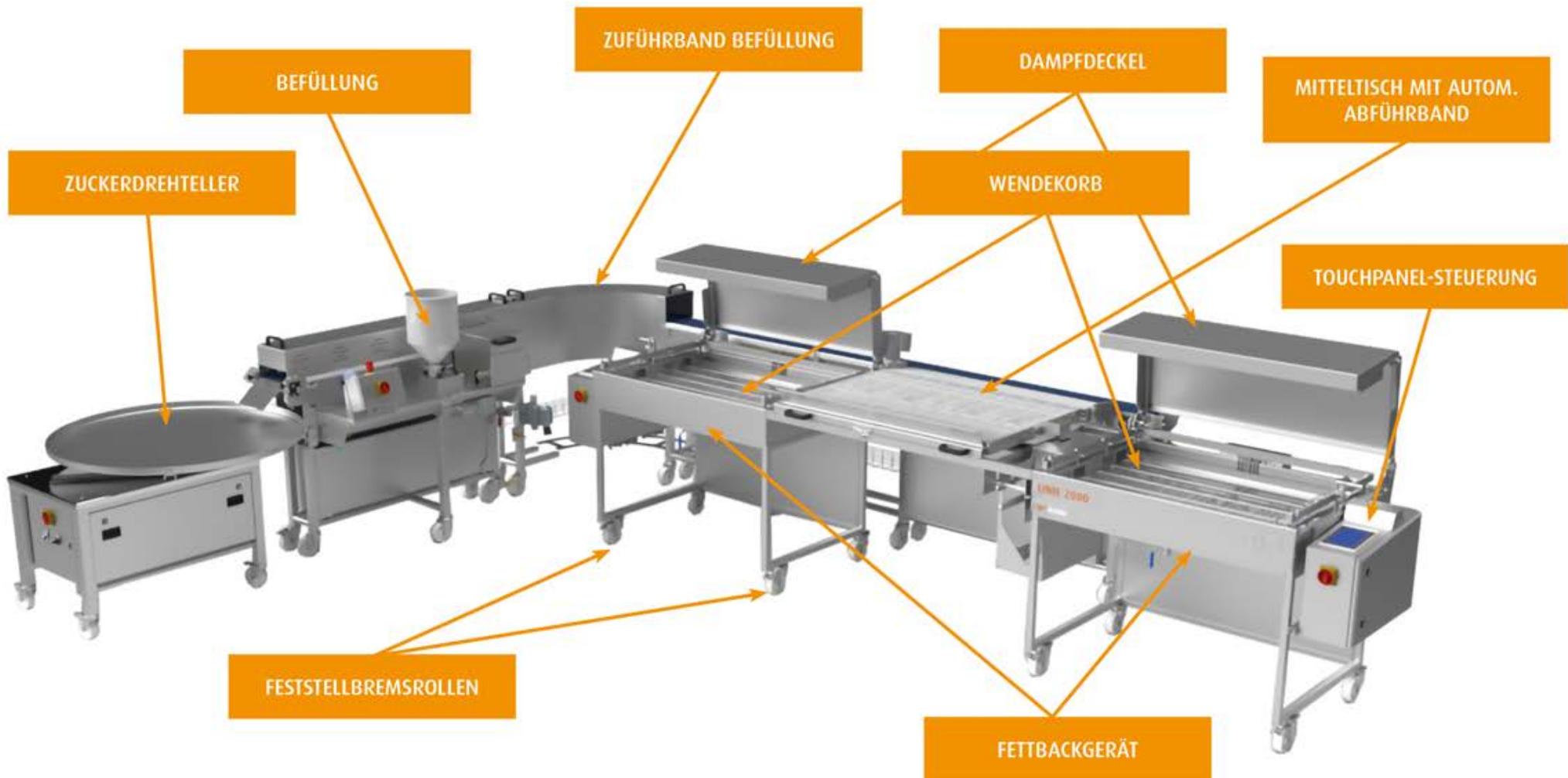


PROGRAMMIERBARE BACKPROGRAMME

- exakte Temperatursteuerung
- alle Backparameter sowie die Einstellung aller angeschlossenen Geräte, wie Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, werden im jeweiligen Backprogramm zentral gespeichert. Dadurch wird immer die gleiche Qualität produziert und Ausschuss oder Retouren verhindert

LINIE 2000 ENERGY

Vario-Station



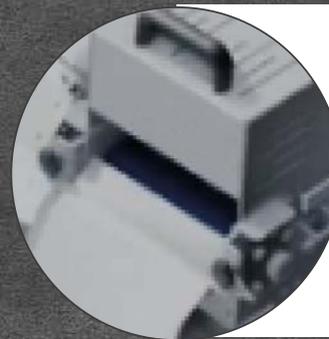
OPTIONEN & Zubehör

Verschiedene Anlagekonfigurationen verfügbar, wie z.B.:
Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station usw.

Optionales Zubehör:



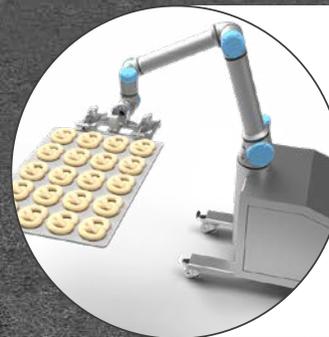
BEFÜLLUNG



**BEPUDERUNG /
BEZUCKERUNG**



ZUCKERDREHTELLER



WP ROBOTICS

OPTIONALES Zubehör

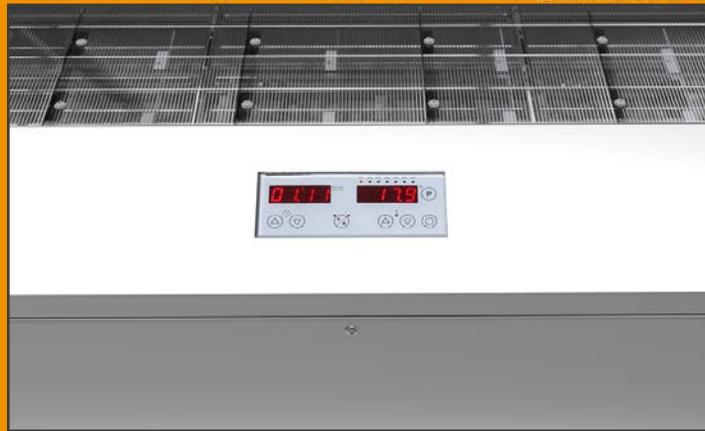
ZUBEHÖR FÜR OPTIMIERTE PROZESSE:

- Mobiler Wagen mit Öl-Ablassfiltertank, Fett-Schmelzeinheit, Heizung und Rückspülpumpe
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (8, 9, 10, 16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör, wie z.B.: automatische Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, Dosiergeräte für Spritzkuchen, Donut- und Quarkbällchen



DURCHLAUFANLAGEN MIT DIREKTEINGABE

DLA



Automatische Durchlauffritteusen für untergetauchtes und schwimmendes Frittieren von Produkten.

→ Konstant beste Qualität: gleichmäßig frittierte Produkte → Bekömmlichere Produkte durch reduzierte Fettaufnahme → Effizienzsteigerung durch 40% kürzere Frittierzeit → Energiereduktion durch kürzere Frittierzeit, direkte Heizung und effiziente Bauweise

ZUM PRODUKT



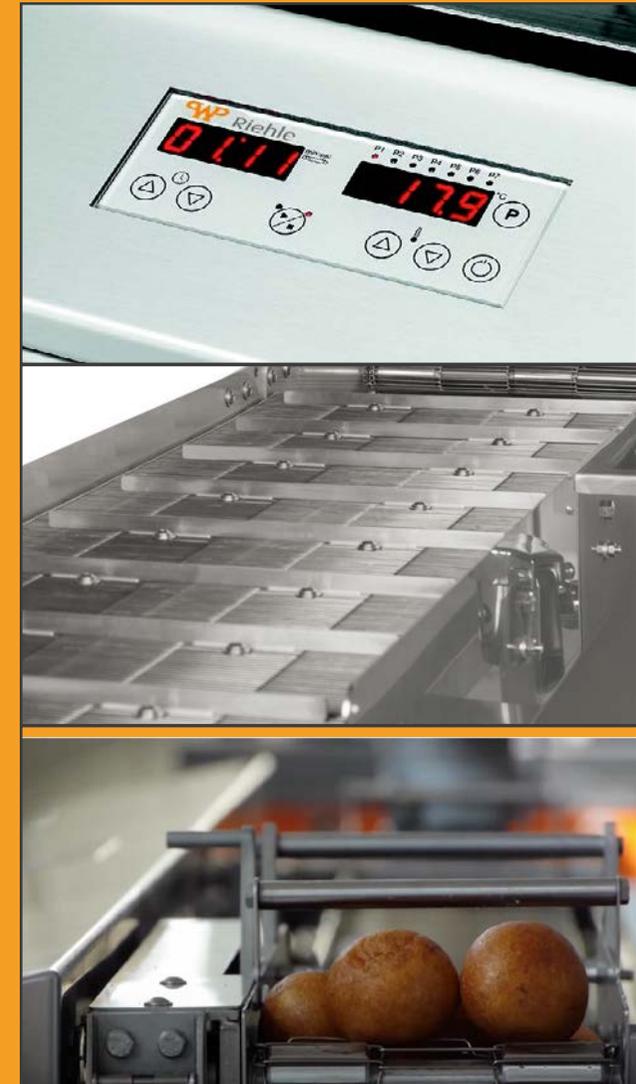
ALTERNATIVEN



VORTEILE

Durchlaufanlagen

- Verschiedene Breiten: 150, 300, 600, 660
- Glas-Display-Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittiererergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Ideal für Produkte wie Quarkbällchen, Cake-Donuts, Spritzkuchen, Spritzringe usw.



OPTIONEN

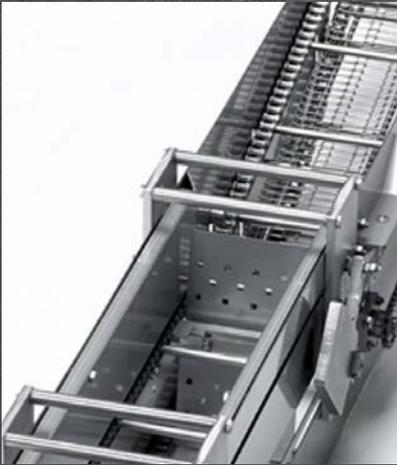
Durchlaufanlagen

- Kontinuierlicher Ölfiler
- Automatischer Dosierer
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen und -breiten erhältlich
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör für verschiedene Produktformen und -größen erhältlich



OPTIONEN

Durchlaufanlagen



OPTIONAL: WENDEEINSATZ

Mit ein oder zwei Wendungen für die Herstellung von Cake-Donuts, Spritzkuchen und anderen schwimmend frittierten Produkten.



OPTIONAL: AUTOMATISCHE DOSIERUNG

feststehend oder verfahren, zur Nutzung der vollen Fritteusenbreite, für die Produktion von Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake-Donuts uvm.



[zur Navigation](#)

OPTIONEN

Durchlaufanlagen



OPTIONAL: QUERVERTEILBAND

Zur einreihigen Übernahme aus automatischen Form-Maschinen und mehrreihigen Übergabe auf die gesamte Fritteusenbreite. Eignet sich hervorragend für gefüllte Quarkbällchen.



OPTIONAL: ZUCKERDREHTELLER

Im Anschluss an die Durchlauffritteuse

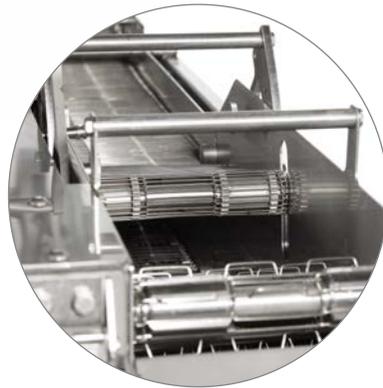
VARIANTE

DLA 150

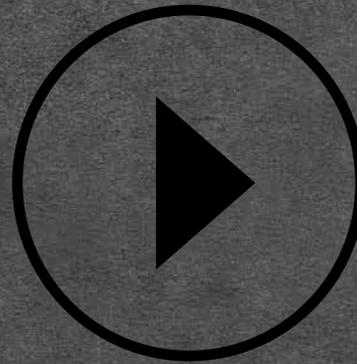


DLA 150

- nutzbare Breite: 140 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich



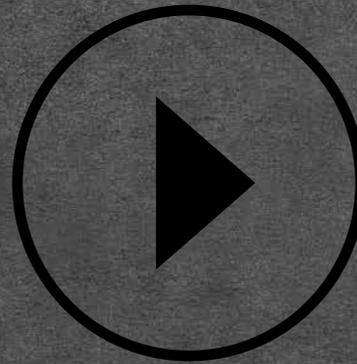
DLA 150-2: Herstellung von Quarkbällchen



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

DLA 150-2: Herstellung von Spritzkuchen und Berlinern



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

VARIANTE

DLA 300

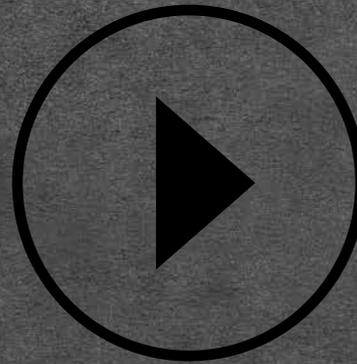


DLA 300

- nutzbare Breite: 285 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich



DLA 300-2: Herstellung von gefüllten Quarkbällchen



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

VARIANTE

DLA 600



DLA 600

- nutzbare Breite: 585 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600

- Integrierter Ablassfiltertank unter der Fettwanne, mit automatischer Niveauregulierung und waschbarem Edelstahl-Dauerfilter und Klappe zur spritzfreien Eingabe von Fettblöcken
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600-3 ist diese erforderlich.

AUTOMATISIERTES FETTBACKEN MIT DER DLA 660 Donutmaster



Die DLA 660 Donutmaster ist die ökonomische Variante der Durchlauffritteusen und kann als Vorstufe zu den industriellen Durchlauffritteusen bezeichnet werden.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE der DLA 660 Donutmaster

Die DLA 660 zeichnet sich durch modernste Technologien aus, die eine einfache Bedienung, vielseitige Frittieroptionen und konstante Ergebnisse bietet – eine fortschrittliche Lösung für die effiziente und qualitativ hochwertige Produktion von Donuts und Berlinern.



AUSSTATTUNG

der DLA 660 Donutmaster

- **WENDUNG:** mit Wendeeinsatz mit einer Wendung (alternativ auch mit zwei Wendungen)
- **GLASDISPLAYSTEUERUNG:** Ermöglicht eine einfache Bedienung und Überwachung des Backprozesses
- **MIT 7 SPEICHERBAREN BACKPROGRAMMEN:** zur Anpassung des Backvorgangs an verschiedene Rezepte und Anforderungen
- **DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:** Gewährleistet eine gleichbleibende Temperatur während des Backens für optimale Ergebnisse
- **GETAKTETE HEIZUNG:** Zur Vermeidung von Fettverbrennung an den Heizschlangen



AUSSTATTUNG

der DLA 660 Donutmaster

- **DURCHLAUFGESCHWINDIGKEIT:**
stufenlos einstellbar
- **PRODUKTABLAGE**
- **UNTERGESTELL:** fahrbar
- **TRANSPORTEINHEIT UND HEIZUNG:**
mit werkzeugfreier Entnahme

Mit der DLA 660 setzen wir neue Maßstäbe in der Branche und bieten unseren Kunden eine zuverlässige und innovative Lösung für ihre Backanforderungen.



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

DLA 660 Donutmaster



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG

- mit 7 speicherbaren Backprogrammen
- Separate Heizzonen, individuell regelbar
- jede Heizzone mit eigenem Sicherheits-Thermostat



WENDUNG

- je nach Wunsch mit ein oder zwei Wendungen erhältlich
- Standard-Stangenabstand: 119 mm

OPTIONALES ZUBEHÖR

DLA 660 Donutmaster



ABLASSFILTERUNG

- für eine umfassende Fettpflege und längere Fettstandzeiten



HYDRAULISCHE HUBANLAGE FÜR TRANSPORTEINHEIT

- zur einfachen Reinigung
- elektrisch oder mechanisch



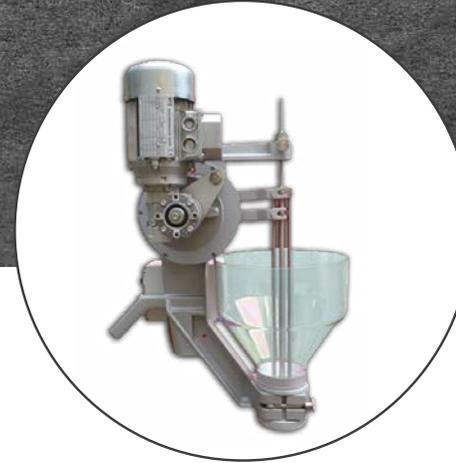
[zur Navigation](#)

OPTIONALES ZUBEHÖR DLA 660 Donutmaster



TUCHEINGABETISCH

- für manuelle Beschickung mit Polyestertüchern
- automatische Übergabe der Teiglinge an die Fritteuse
- Auffangbehälter für Tücher und Stangen unterhalb des Tisches



AUTOMATISCHES DOSIERGERÄT (ANSTATT TUCHEINGABETISCH)

- zum automatischen Dosieren von Quarkbällchen, Spritzkuchen und Cake-Donuts



OPTIONALES ZUBEHÖR

DLA 660 Donutmaster

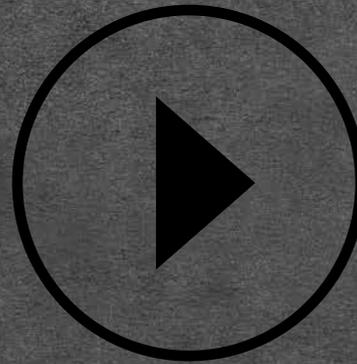


PRODUKTABLAGE

- mit Auffanggitter
- auch als Zuckerwanne nutzbar



DLA 660 Donutmaster: Herstellung von veganen Donuts



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

DLA INDUSTRY TOUCH & DLA SC Industry Touch



Mit unseren Maschinen verkürzen Sie die Frittierzeit um bis zu 40 % und erzielen gleichmäßige Ergebnisse.

Unsere DLAs sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich und eignen sich ideal für eine Vielzahl von Produkten.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



INDUSTRY TOUCH

Versionen



DLA 600 Industry Touch

- Die Produkte fallen direkt in das Fett
- Ideal zum Frittieren von Quarkbällchen, Falafeln und anderen Produkten
- Je nach Kundenwunsch kann die DLA Industry Touch an bestimmte Anforderungen angepasst werden. Sie ist mit verschiedenen, vorgeschalteten Maschinen kompatibel, wie z.B. Querverteilungen, Dosiereinheiten, Panieranlagen



DLA 600 SC Industry Touch

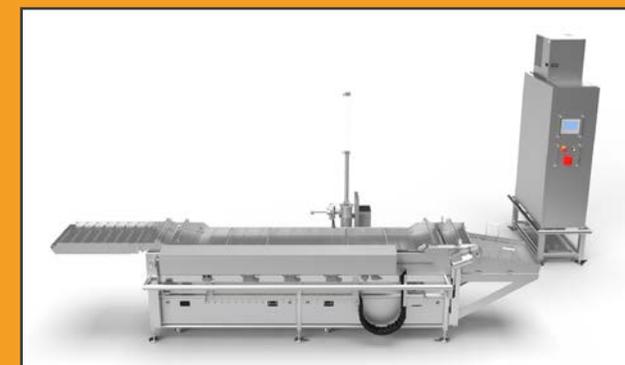
- Verfügt über ein Einlaufband für einen reibungslosen Produkteinzug
- Ideal zum Frittieren von Fleisch, Pommes Frites, Gemüse und Fisch, zum Kochen von Knödeln usw. Für alle Produkte, die ohne direkten Einfall ins Öl bzw. in die Flüssigkeit gelangen sollen
- Zwei Methoden der Produktzufuhr: automatische oder manuelle Eingabe

FRITTIEREN

FETTBACKEN

VORTEILE der Industry Touch

- Touchpanel-Steuerung mit verschiedenen Programmen für eine angenehme Bedienung
- Einfache Reinigung des Transportsystems und der Heizelemente, durch eine integrierte, hydraulische Hubeinheit, welche die Entnahme der Elemente erleichtert
- Mit einem separaten Schaltschrank



REINIGUNG

der Industry Touch

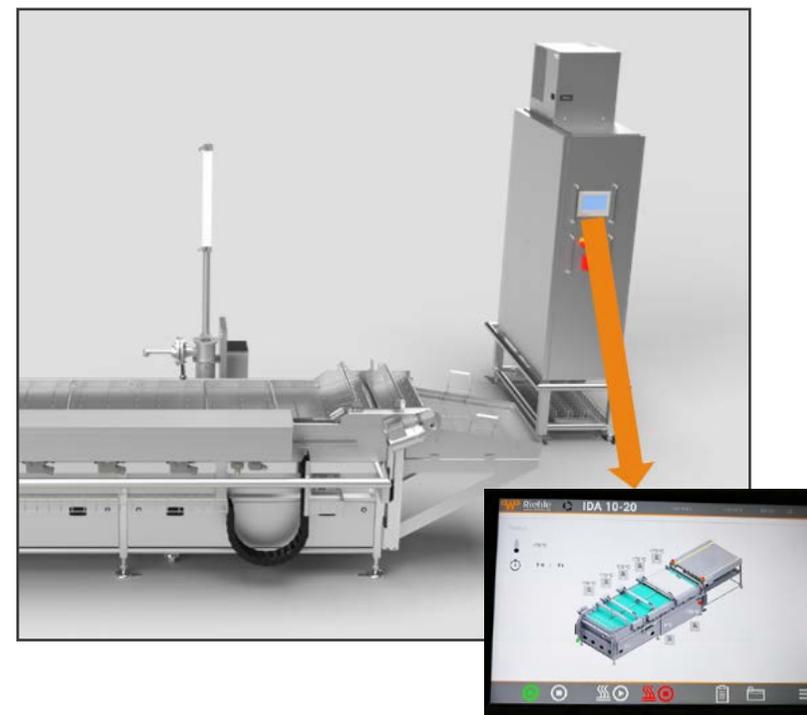
Hydraulisches Anheben der kompletten Transporteinheit und der Heizelemente zur einfachen Reinigung.



SCHALTSCHRANK der Industry Touch

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**

MÖGLICHE BEFÜLLUNGEN

der Industry Touch



Wählen Sie, je nach Ihren Produkten, die richtige Basis als Füllung für Ihre Durchlaufanlage, wie:

- **Fett / Öl:** Um Produkte zu frittieren, können unsere Durchlaufanlagen mit flüssigem Fett oder Öl befüllt werden. Ideal für das Fettbacken von Süßspeisen, wie z.B. Quarkbällchen oder für das Frittieren von herzhaften Produkten, wie z.B. Schnitzel oder Falafeln.
- **Wasser / Brühe:** Um Produkte zu kochen, wie zum Beispiel Bagels oder Knödel, können Sie die Anlagen auch mit Wasser oder einer gewürzten Flüssigkeit befüllen.

Bitte besprechen Sie dies vorab mit unserem Verkaufsteam, um Sie ideal beraten zu können.



OPTIONEN der Industry Touch

- Erhältlich mit verschiedenen Frittierlängen und Frittierbreiten:
 - kundenspezifische Länge: 2.500 mm oder mehr
 - kundenspezifische Breite: 600 mm (standard), 1.000 mm oder mehr
- Transporteinheiten mit maßgeschneiderten Förderbändern
- Erhöhte Heizleistung zum Frittieren je nach spezifischen Kundenanforderungen und Produkten
- Zusatzausrüstung wie kontinuierlicher Fettfilter, Tank mit Ablassfilter und automatischer Ölstandskontrolle sowie Nachfülltank



OPTIONEN FÜR FILTER & TANK

der Industry Touch

→ Tank mit Abauffilter 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

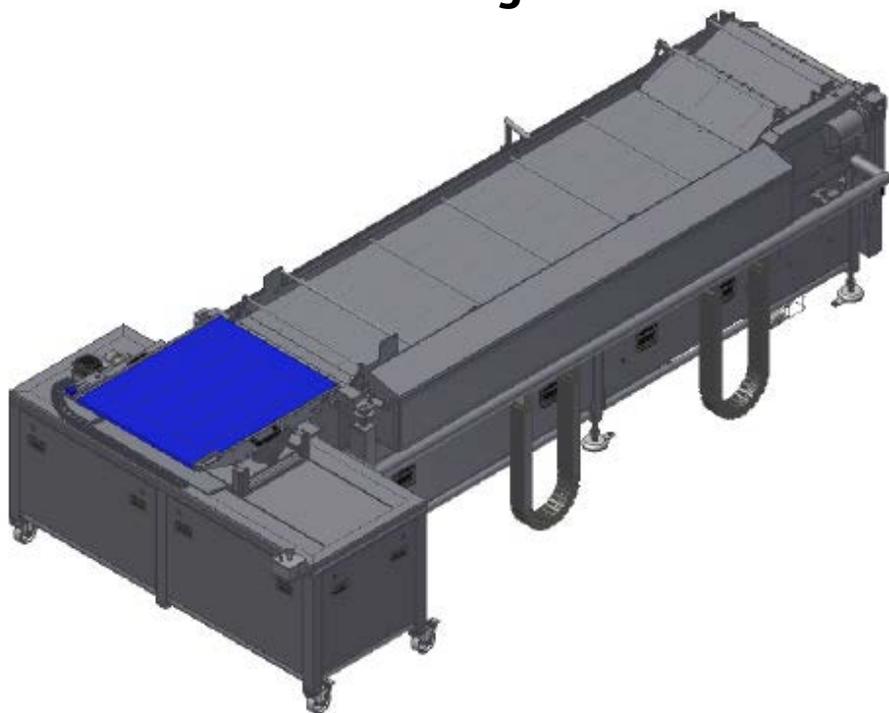
- Edelstahltank mit einem Fassungsvermögen von 200 Litern
- Ausgestattet mit einer Pumpe zum Nachfüllen der Fritteuse
- Enthält einen Füllstandssensor für die Fritteuse, der eine automatische Füllstandsregelung ermöglicht
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100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



KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

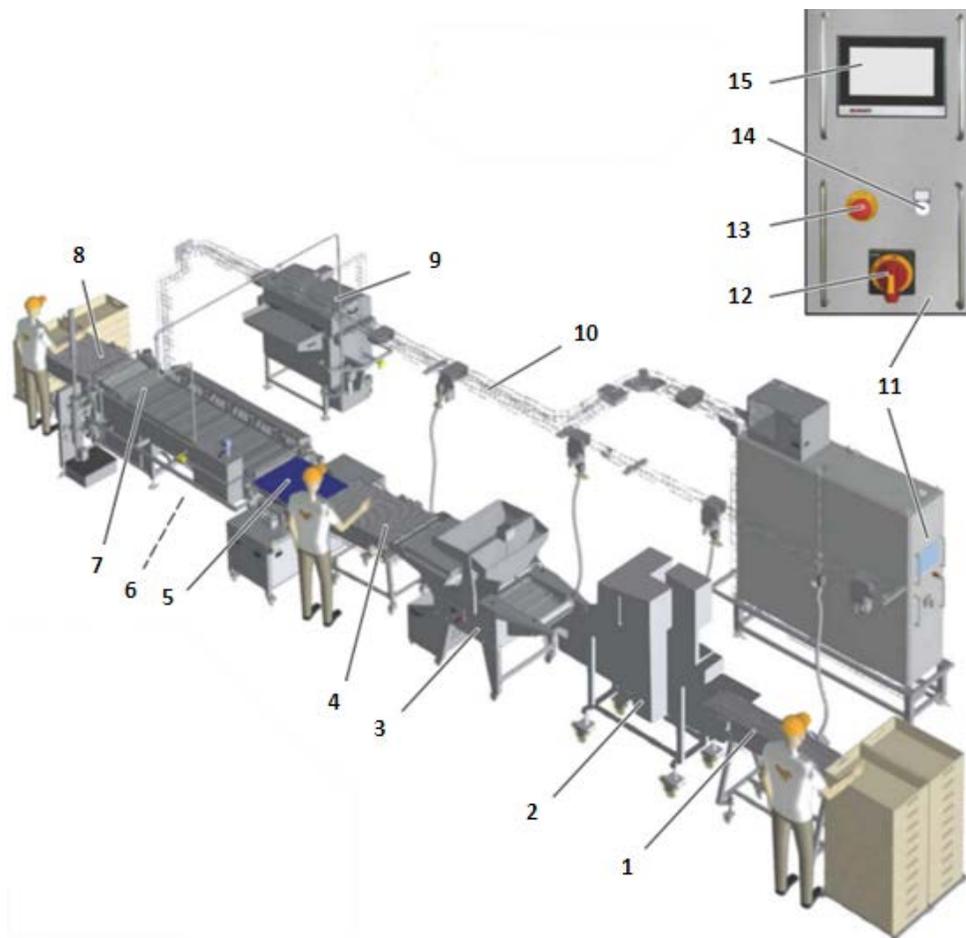
→ Integration einer DLA / DLA SC Industry Touch mit vorgeschalteten Maschinen erfordert eine Querverteilung für die Produkte auf die gesamte Breite der Fritteuse



- Durch die Implementierung der Querverteilung kann die Anzahl der Produktreihen innerhalb der Wanne erhöht werden, was die Produktionsleistung steigert

KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

→ 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

KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

→ **Automatische Panieranlage –
die perfekte Ergänzung zur DLA (SC) / 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

FRITTIEREN

FETTBACKEN

EIGENSCHAFTEN der Industry Touch

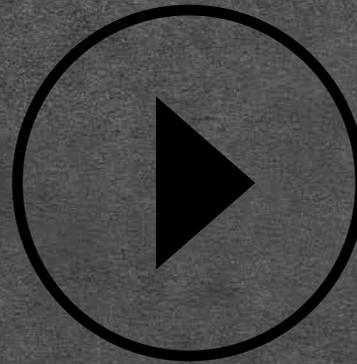
- Die digitale Heizungssteuerung sorgt für eine konstante Temperatur und dadurch für eine reduzierte Fettaufnahme der frittierten Produkte
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kompatibilität mit maßgeschneiderten Zuführ- und Auslaufsystemen für einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Konstante Frittiererergebnisse



DLA 600 Industry Touch mit Paniereinheit

FRITTIEREN

FETTBACKEN

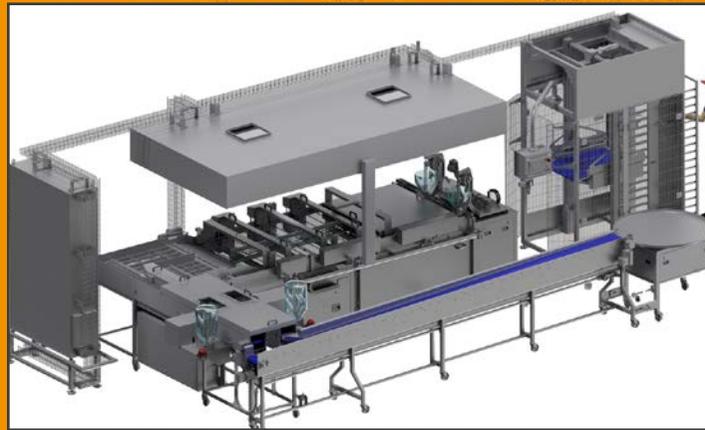


Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

FETTBACKEN GROSSER STÜCKZAHLEN IN HANDWERKSQUALITÄT

Industriedurchlaufanlagen IDA 1100-20 und IDA 1100-40



Der bewährte RIEHLE-Dampfdeckel sorgt auch bei den großen IDA-Anlagen für ein hervorragendes Gebäckvolumen. Die intelligente Temperatursteuerung verringert die Fettaufnahme auf ein Minimum.

IDA 1100-20



IDA 1100-40



BENEFITS

Industriedurchlaufanlagen IDA

- Produktion großer Mengen
- **MAXIMALE PERSONALEINSPARUNG**
- Durchgängige Produktion mittels Durchlaufanlage
- Bedienung aller angeschlossenen Anlagenteile über **INTUITIVE TOUCHPANEL-STEUERUNG**, die ferngewartet werden kann
- Über das Backprogramm wird auch die Befüllung gesteuert, die Füllmengen werden automatisch umgestellt



BENEFITS

Industriedurchlaufanlage IDA

- Mehrere Heizzonen, die unabhängig voneinander geregelt werden können, für **GLEICHBLEIBENDE TEMPERATUR UND GERINGERE FETTAUFNAHME**
- Dampfdeckel für **GRÖßERES GEBÄCKVOLUMEN**
- Integrierte Fettfilterung für **LÄNGERE FETT-NUTZUNGSDAUER**



ZENTRALSTEUERUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

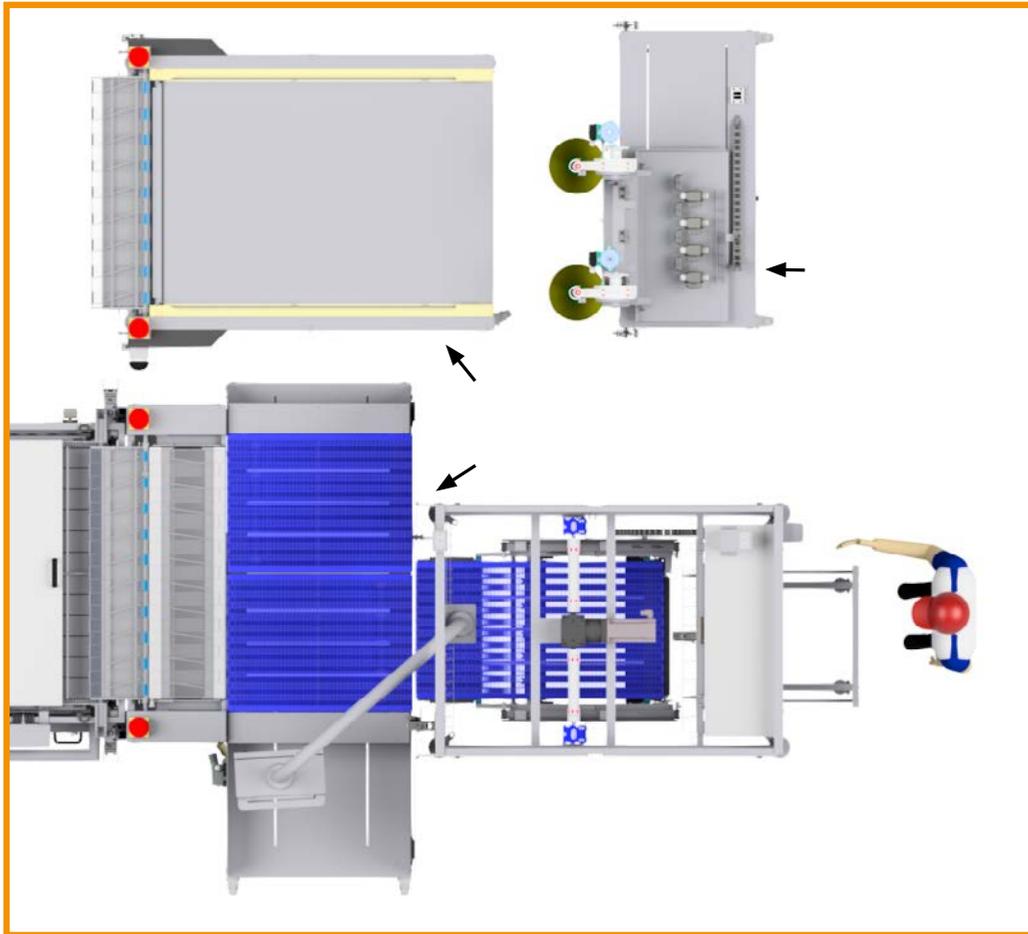
INTUITIVE TOUCH-STEUERUNG



Alle Komponenten der IDA werden zentral über eine Steuerung bedient, diese ist internet- und fernwartungsfähig. In der Software können verschiedene Benutzerlevel mit entsprechenden Zugriffsrechten hinterlegt werden. Die Steuerung der IDA ist auch über ein Tablet möglich.

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

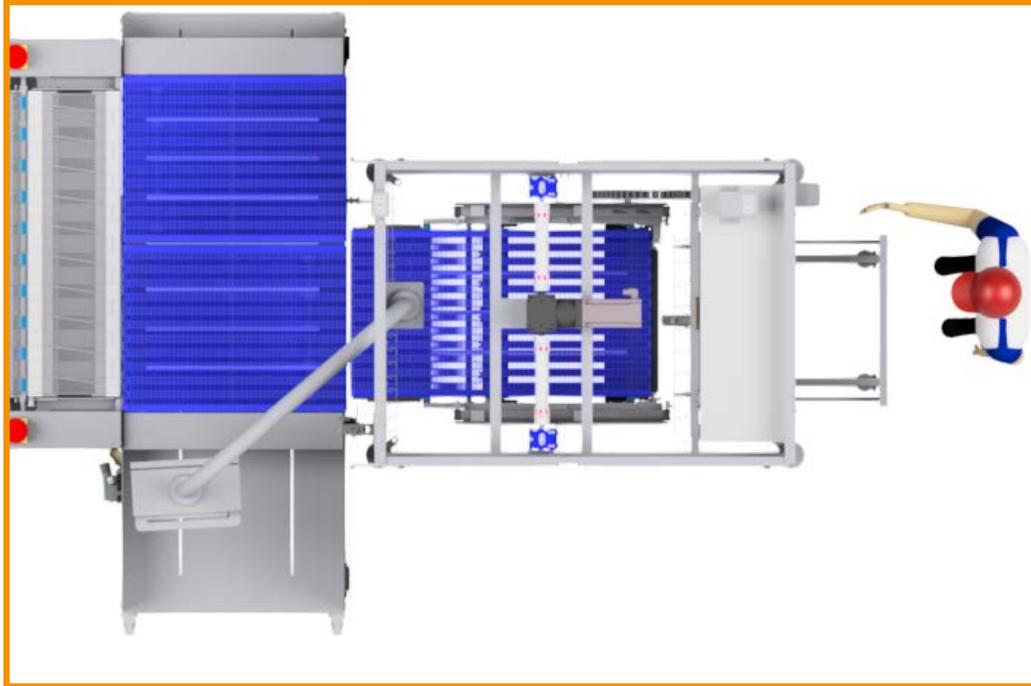


EINGABESYSTEME

Je nach Produkten sind modulare Eingangssysteme für die IDA erhältlich: Tucheingabetisch, automatischer Lader für Systemwagen mit Übergabe-/Verteilereinheit, automatische 2-fach Dosierung für Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake-Donuts uvm.

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

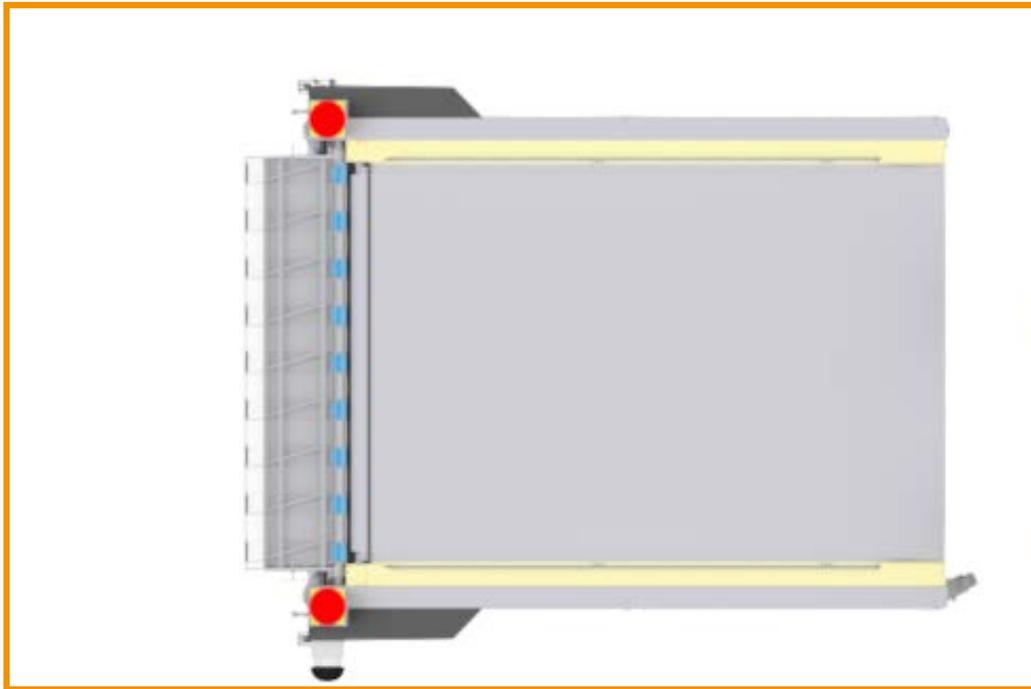


AUTOMATISCHER LADER

- Automatische Eingabe über WPRIEHLE Systemwagen und -abroller
- Der Wagen wird automatisch fixiert und am Ende ausgeworfen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Übergabe von 18 Abrollern

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA



TUCHEINGABETISCH

- Eingabebreite 2x 580/1x 980 oder 1x 1100 nach Wunsch
- Manuelle Eingabe über Polyester-Tücher mit Hohlraum und Transportstangen
- Integrierte Auffangschublade für Tücher/Stangen
- Fahrbar auf Rollen
- Personaleinsparung durch Auflage von 2 Blechen gleichzeitig

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

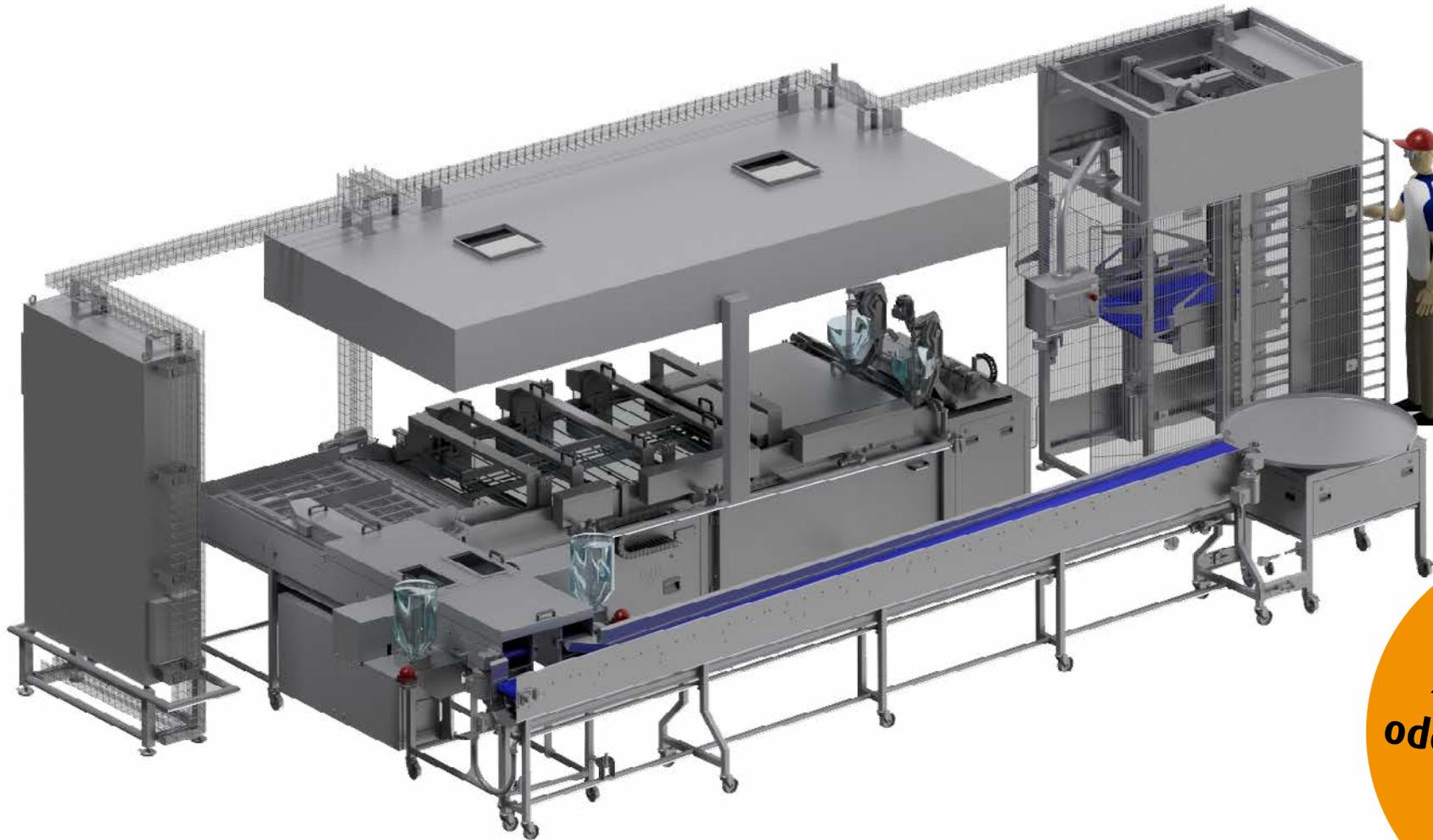


2-FACH DOSIERER

- Automatische Dosierung von Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake Donuts, uvm.
- Optional: automatische Nachfüllung der Massen

AUFBAU

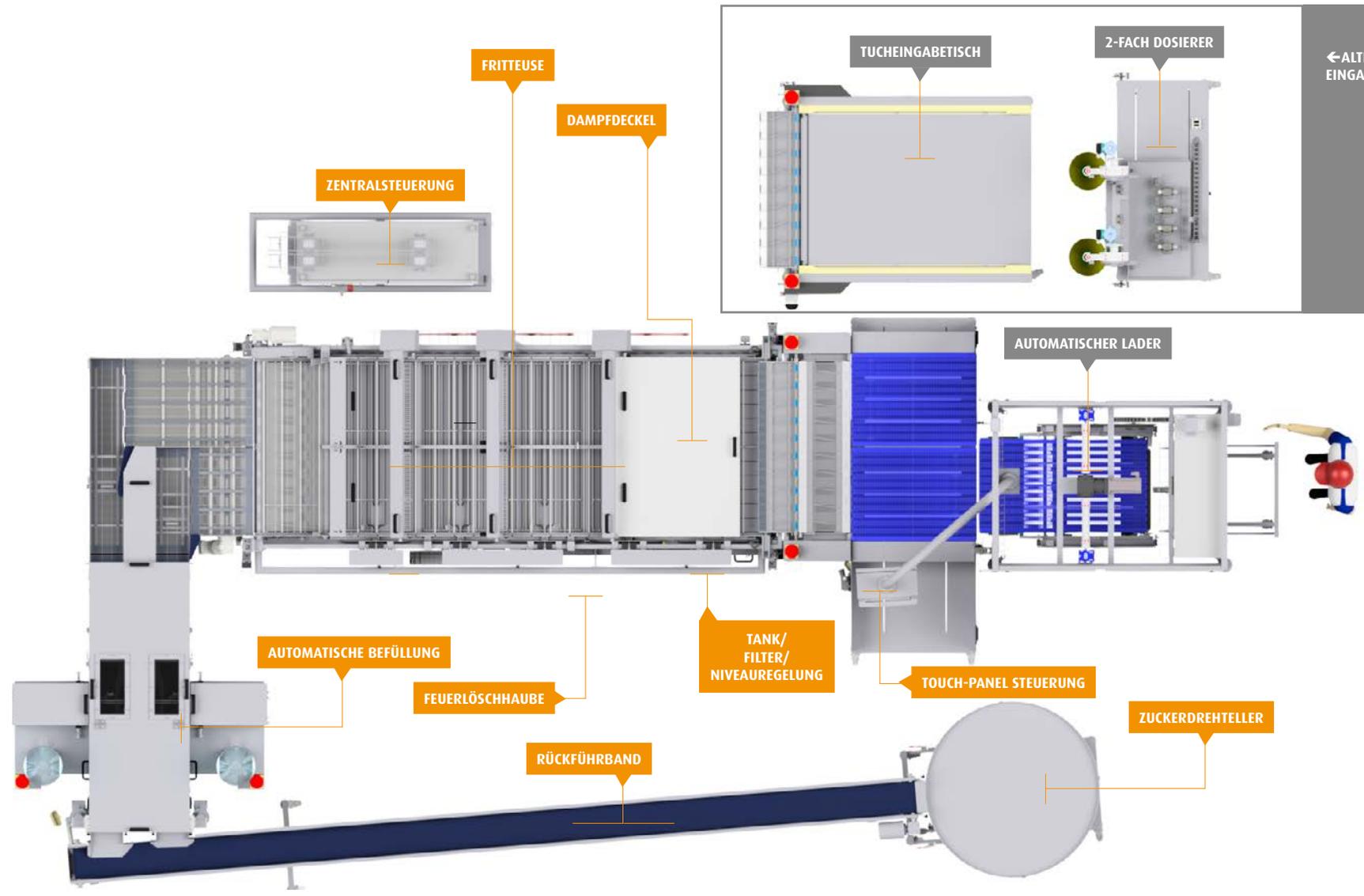
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



bis zu
2.000 Berliner
oder 4.000 Donuts
pro Stunde

AUFBAU

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



FRITTEUSE

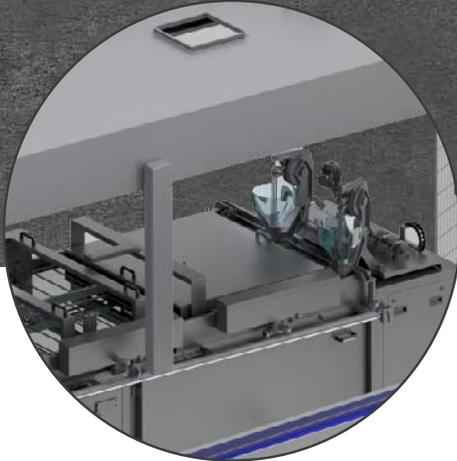
- 3 servomotorgesteuerte Wendungen, einzeln in der Wanne versenkbar
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zugänglich
- 4 Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme



[zur Navigation](#)

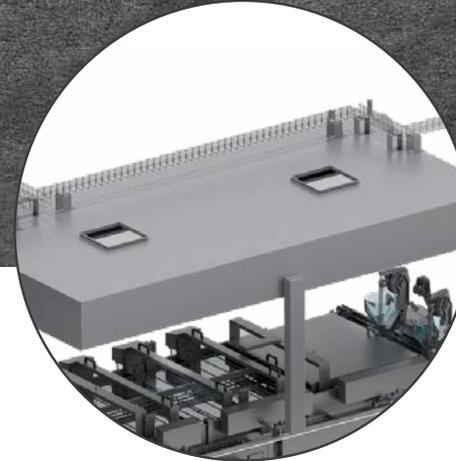
EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



DAMPFDECKEL

- Vor der ersten Wendung um bei gleicher Einwaage ein größeres Volumen zu erreichen.



FEUERLÖSCHHAUBE

- Maße: LxBxH: 4.000 x 1.900 x 450mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Mit Eingabeklappe zum sicheren, spritzfreien Nachfüllen von Fettblöcken
- Integrierte Ablassfilterung mit Edelstahl-Dauerfilter für längere Fettnutzungsdauer



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse
- Ausfahrbar zur hygienischen Reinigung
- Mit abnehmbarem Deckel zur hygienischen Reinigung



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

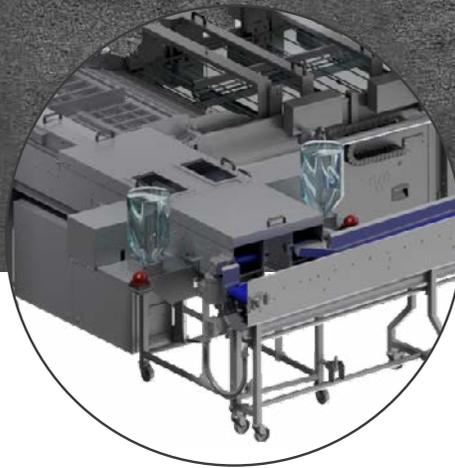
- 2-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Zahnradpumpen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

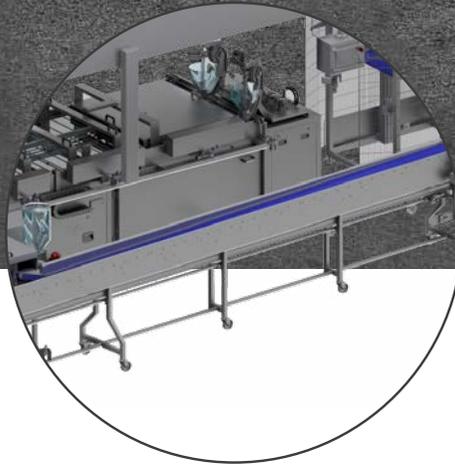
- Maximale Personaleinsparung durch Wechselbehältersystem für verschiedene Füllungen



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



RÜCKFÜHRBAND

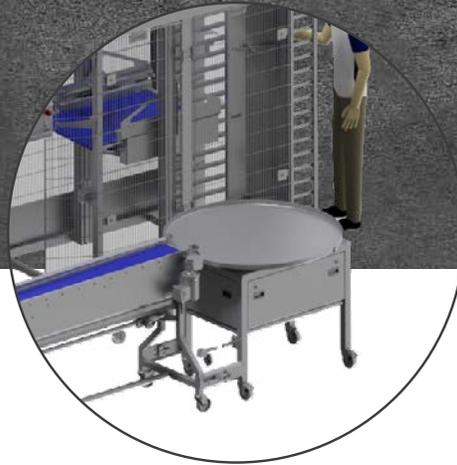
- Nutzlänge 4770 mm (Abstand von der zweiten Rutsche bis zur Kante der Rutsche zum Zuckerdrehteller)
- Nach dem Füllen werden die Produkte zum Anfang der Anlage zurückgeführt
- Maximale Personaleinsparung durch Verkürzung der Arbeitswege



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

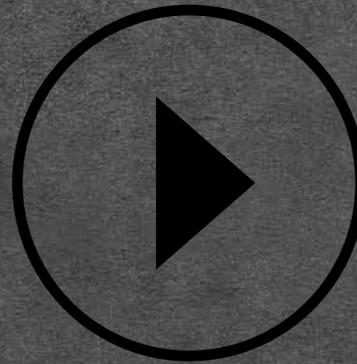
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



ZUCKERDREHTELLER

- Durchmesser 115 cm
- Maximale Personaleinsparung durch Positionierung direkt neben dem Eingabetisch und dadurch Verkürzung der Arbeitswege

Industrielle Durchlaufanlage IDA 1100-20

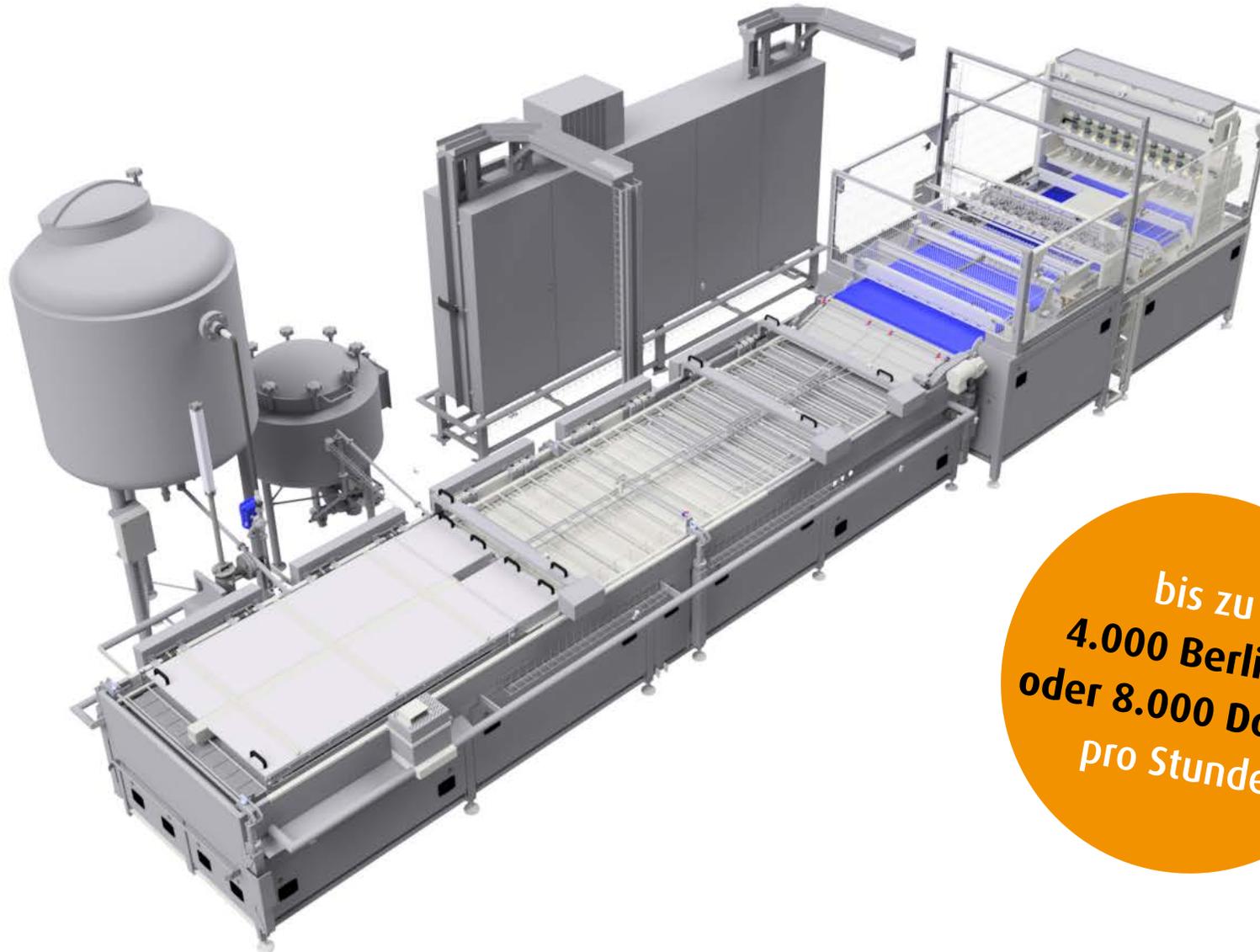


Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

AUFBAU

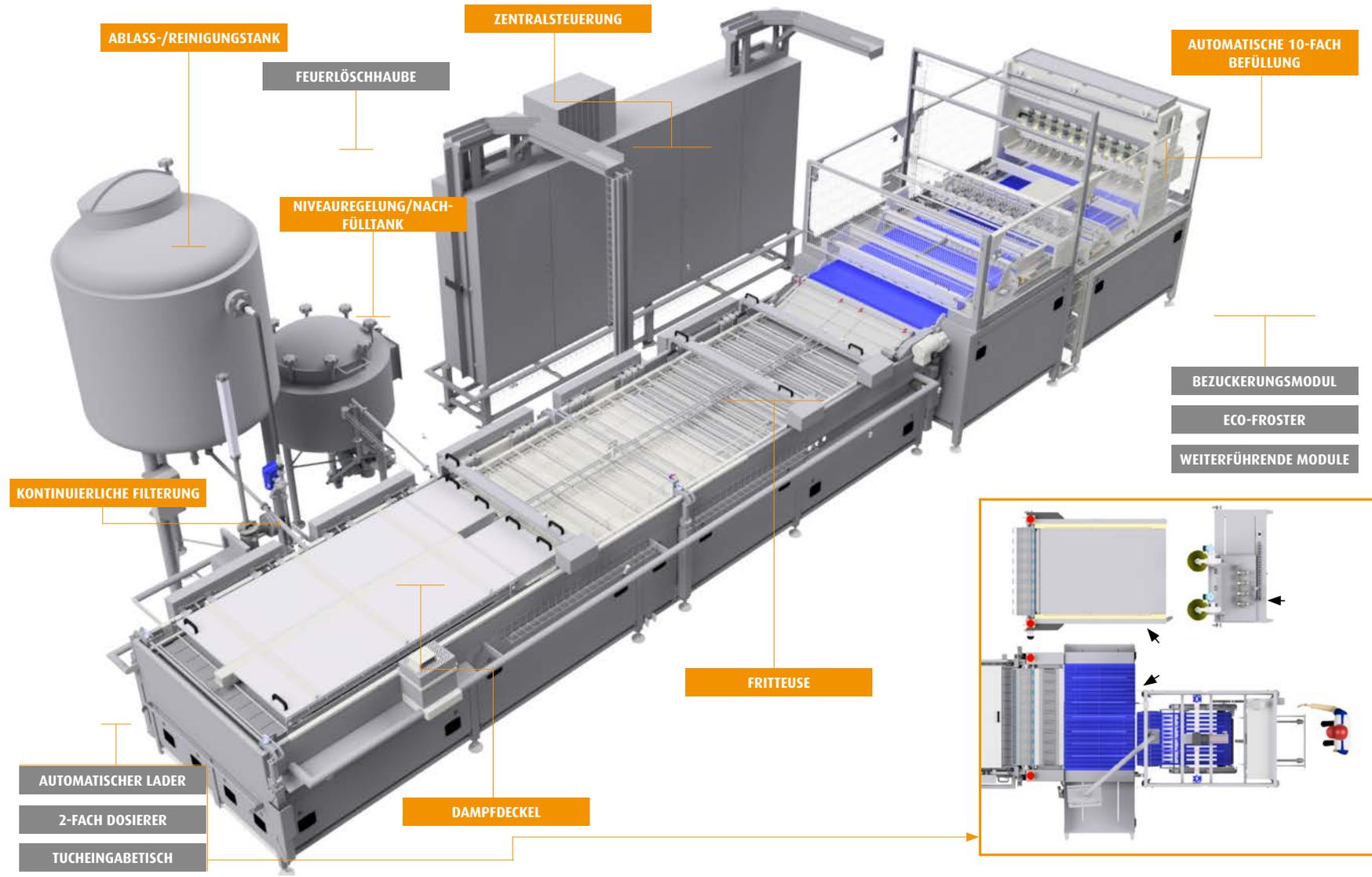
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



bis zu
4.000 Berliner
oder 8.000 Donuts
pro Stunde

AUFBAU

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



FRITTEUSE

- 3 servomotorgesteuerte Wendungen, einzeln abschaltbar und in der Wanne versenkbar
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zugänglich
- Mehrere Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme



[zur Navigation](#)

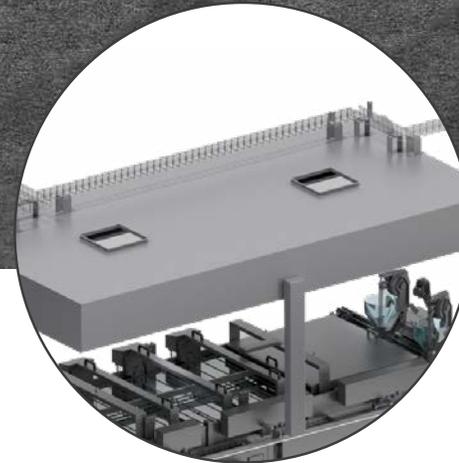
EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



DAMPFDECKEL

- Vor der ersten Wendung um bei gleicher Einwaage ein größeres Volumen zu erreichen



FEUERLÖSCHHAUBE

- Maße: LxBxH: 8.000 x 1.900 x 450 mm
- Deckenhängend, optional auf Ständer



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



NIVEAUREGULIERUNG/ NACHFÜLLTANK

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Mit Eingabeklappe zum sicheren, spritzfreien Nachfüllen von Fettblöcken
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



KONTINUIERLICHE FILTERUNG

- Edelstahl-Dauerfilter
- Im laufenden Betrieb selbstreinigend
- Rückstände werden über Ventil aus dem Ölstrom ausgeleitet

ABLASS-/REINIGUNGSTANK

- Separater 1.000 l Tank
- Mit Füllstandanzeige und Heizung



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



AUTOMATISCHE 10-FACH BEFÜLLUNG

- 10-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Servo-Zahnradpumpen



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



AUTOMATISCHE 10-FACH BEFÜLLUNG

- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Optional auch von oben für Ring-Donuts
- Optional auch automatische Nachfüllung aus Vorratscontainer



MÖGLICHE WEITERFÜHRUNG

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40

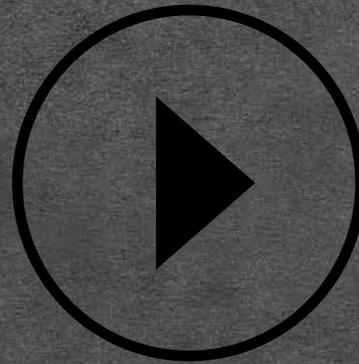
BEZUCKERUNGSMODUL



ECO-FROSTER

- große Frosterfläche auf kleinem Raum
- erhältlich ab 21m² Frosterfläche bis zu Ihrer Wunschgröße
- variable Länge und Breite möglich
- Touchpanel-Steuerung mit Speicherung der Frosterzeiten und Fernwartungsmöglichkeit
- automatische Ausgabe nach Frostung

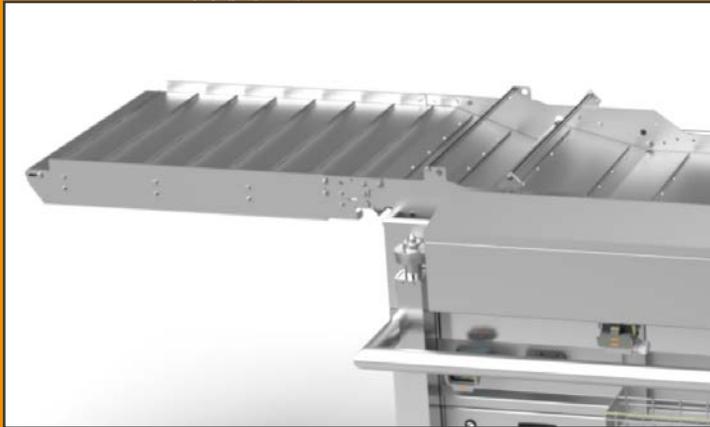
Industrielle Durchlaufanlage IDA 1100-40



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

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.**

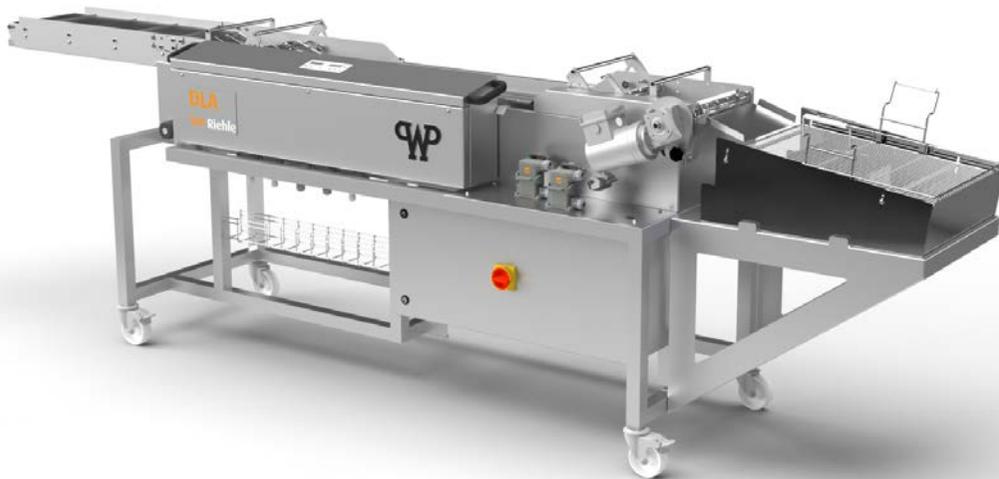
ZUM PRODUKT



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

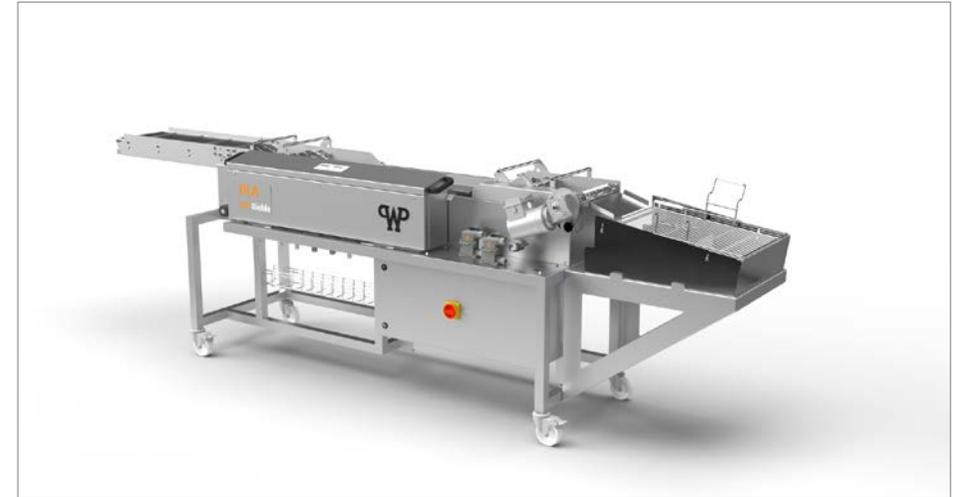
Versionen



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

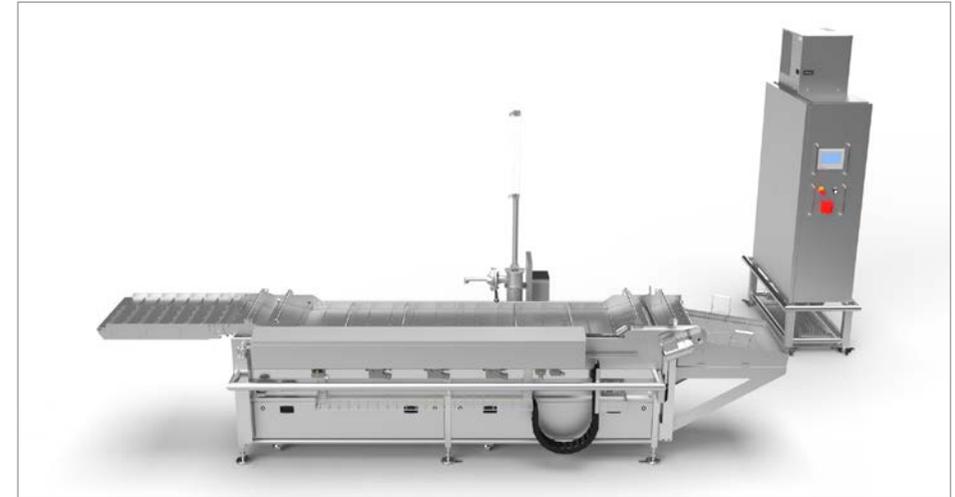
Versionen



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*
- Länge: 3.200 mm - 4.000 mm*
- Höhe: 870 mm*
- nutzbare Breite: 585 mm
- Frittierlänge: 1.600 mm - 2.350 mm

* ohne Schaltschrank

VORTEILE der DLA SC

- 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**)



EIGENSCHAFTEN

der DLA SC

- 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



REINIGUNG der DLA SC

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

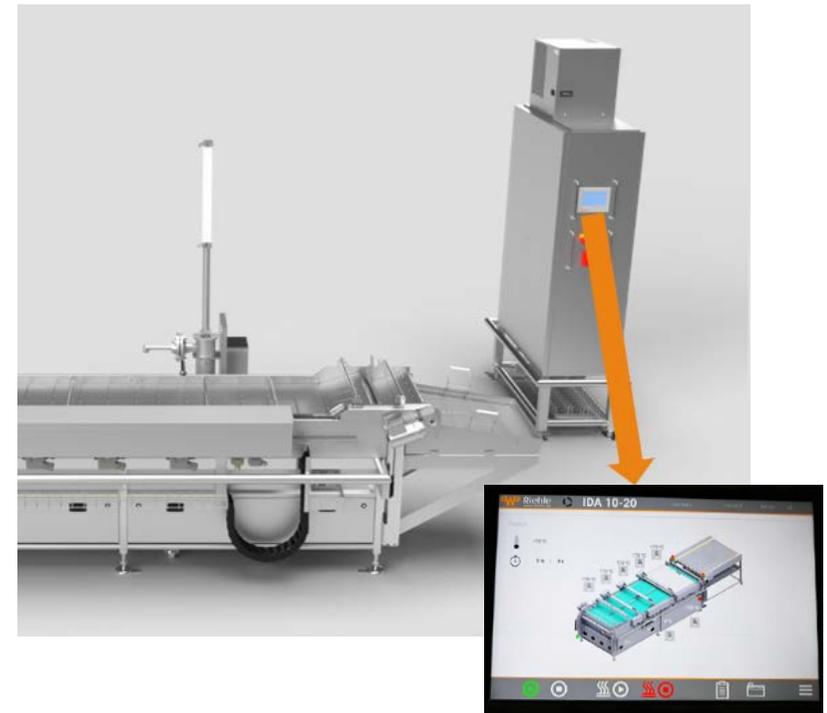
DLA 150 SC + DLA 300 SC:
Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung



SCHALTSCHRANK der DLA SC Industry Touch

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 der DLA SC

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.

** Verstärkte Heizleistung für gefrorene Produkte und spezielle Produktgruppen erforderlich

OPTIONEN der DLA SC

- Erhältlich mit verschiedenen Frittierlängen und Frittierbreiten
- Transporteinheiten mit maßgeschneiderten Förderbändern
- Erhöhte Heizleistung zum Frittieren je nach spezifischen Kundenanforderungen und Produkten
- Gr. 300+600: Kontinuierlicher Fettfilter
- Industry Touch: Zusatzausrüstung wie kontinuierlicher Fettfilter, Nachfülltank mit Ölstandskontrolle



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 der DLA SC

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

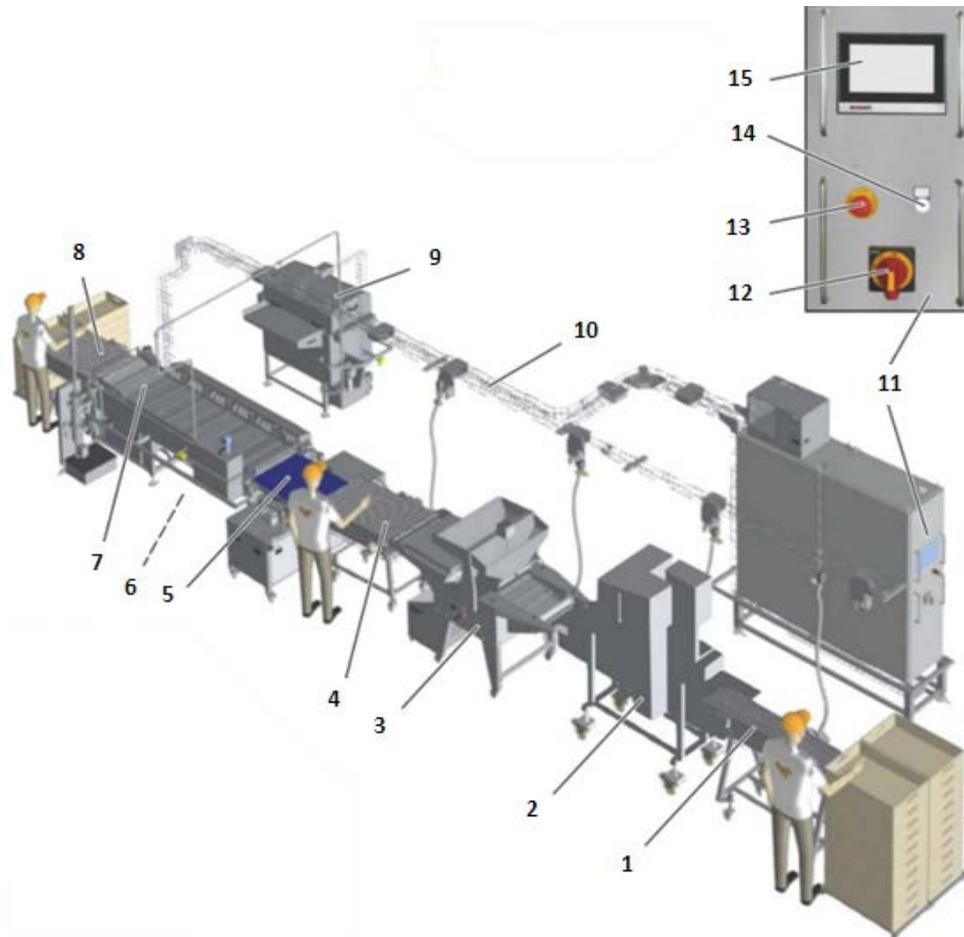
→ Automatische Panieranlage –
die perfekte Ergänzung zur DLA (SC) / DLA (SC) Industry Touch



- 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

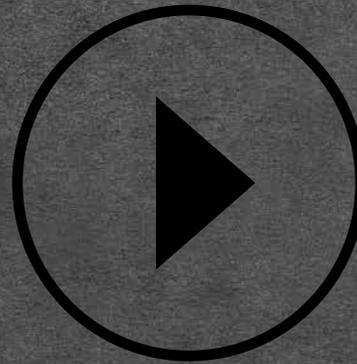
KOMPATIBILITÄT der DLA / DLA SC

→ Beispiel einer automatisierten Produktionslinie (hier: DLA Industry Touch)



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

Durchlauffritteuse DLA 300 SC



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

MEHR FLEXIBILITÄT & ZEITERSPARNIS DURCH INFRAROTBACKEN

Infratrotbackofen ITES



Der ITES ist ein in Deutschland entwickelter und gefertigter Ofen, der die Vorteile eines herkömmlichen Ofens mit modernster Infrarot-Technologie vereint. Durch diese und weitere durchdachte Details vermag der ITES Produktionsprozesse um bis zu 70% zu beschleunigen.



MEHR FLEXIBILITÄT & ZEITERSPARNIS DURCH INFRAROTBACKEN

Infratrotbackofen ITES

Der preisgekrönte Ofen ist speziell darauf ausgelegt vorgebackene, gefrorene Backwaren aufzubacken. Ideal für Brezeln, Baguettes, Pizzaschnitten und viele andere kleine Snacks.



BENEFITS

Infrarotofen ITES

- 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



AUSSTATTUNG

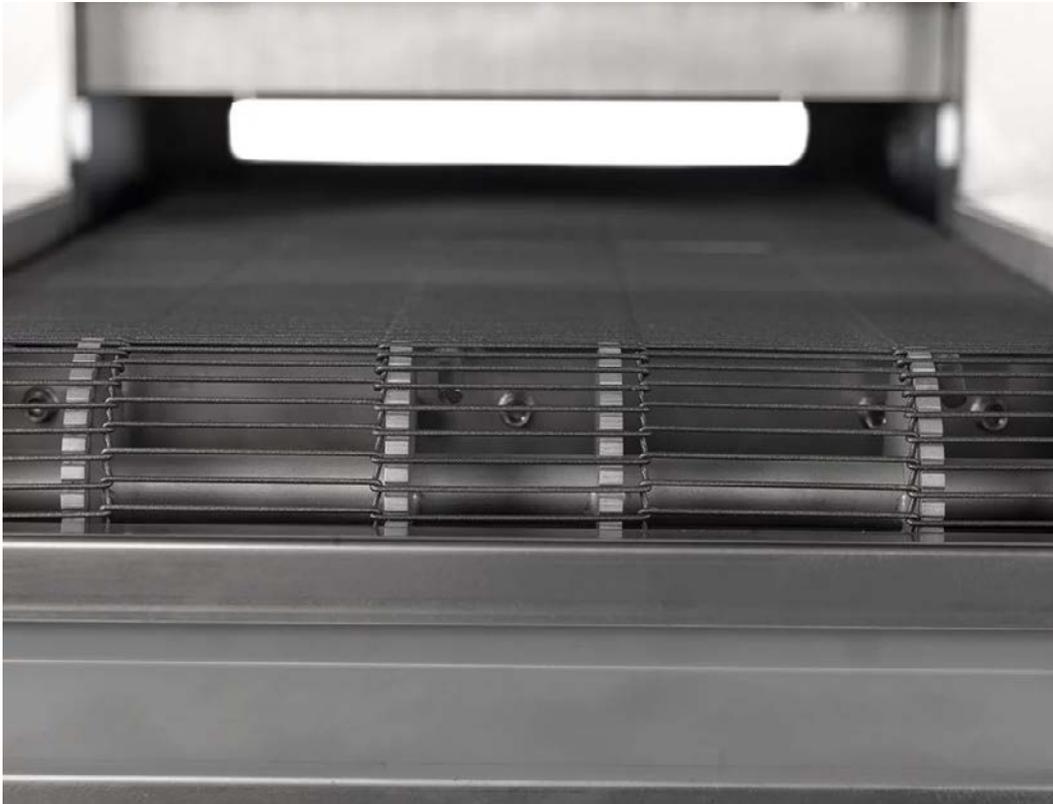
Infrarotofen ITES

- 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



AUSSTATTUNG

Infrarotbackofen ITES



PATENTIERTE INFRAROT- TECHNOLOGIE

Abhängig vom Produkt kann die Backzeit durch Infrarot-Backen um bis zu 70% reduziert werden. Dabei werden die Produkte von innen nach außen gebacken, das Endprodukt enthält mehr Feuchtigkeit und bleibt dadurch länger frisch.

AUSSTATTUNG

Infrarotbackofen ITES



BEDIENUNG

Die Bedienung erfolgt intuitiv über ein Touchpanel. Die Steuerung bietet die Möglichkeit 50 individuelle Backprogramme zu hinterlegen.

AUSSTATTUNG

Infrarotbackofen ITES



OPTIONAL: SALZER

Laugenprodukte können angetaut und vor dem Backen automatisch mit Salz bestreut werden. Dafür werden die Produkte aus dem Ofen heraus- und nach dem Besalzen wieder hineingefahren. Dieser Prozess ist im Backprogramm hinterlegt und läuft vollautomatisch.

Der Salzer integriert sich perfekt in den automatisierten Produktionsprozess – aus der Tiefkühltruhe bis zum verkaufsfähigen Produkt.

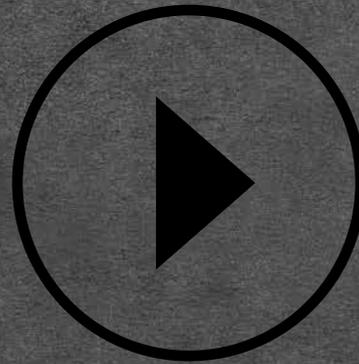
AUSSTATTUNG

Infratrotbackofen ITES



OPTIONAL: SHOP-LÖSUNG

Der ITES kann an ein SB-System angebunden werden. Dabei wird er als Tunnel-Ofen genutzt und die Produkte nach dem Backen in ein Ausgaberegal übergeben.



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

INFRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION

bis zu
700 Donuts
pro Stunde



VON NULL AUF GLASIERTEN DONUT IN WENIGER ALS 1 MINUTE

Mit dem Infrarot-Ofen ITES nutzen Sie alle Vorteile des Infrarot-Backens. Tiefgefrorene Donuts können in 20-30 Sekunden aufgetaut und vom Ofen direkt an den Glasierer übergeben werden. In nur einem Arbeitsschritt erhalten Sie so aufgetaute und glasierte Donuts, die im Anschluss individuell dekoriert werden können.

INFRAROTOFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION



ALLE VORTEILE DES INFRAROT- BACKENS NUTZEN

- Mit dem ITES bis zu 70% der Prozesszeiten sparen
- Weniger Feuchtigkeitsverlust beim Backen
- Höheres Gebäckgewicht und längere Frische
- Einfache Bedienung über Touch-Steuerung mit speicherbaren Programmen
- Erfüllt die NSF-Hygiengenorm

INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION

EIGENSCHAFTEN ITES DONUT

- Größe der Auflegetfläche: 30 x 30 cm
- Stabsgeflechtsband mit Antihafbeschichtung
- maximale Produkthöhe: 80 mm



INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION



EIGENSCHAFTEN SHOP-GLASIERER

- Kleine und effiziente Tischlösung
- Kein Spritzen, hält die Umgebung sauber
- Flexibel durch kleinen Glasurbehälter
- Leicht zu reinigen
- Donuts können nach dem Glasieren beliebig dekoriert werden
- Füllmenge ca. 21 Liter Glasurmasse

INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION



FLEXIBILITÄT:

- enorme Reduzierung der Reaktionszeiten
- bei Bedarf können auch weitere Produkte im ITES-Ofen aufgetaut und gebacken werden
- kleiner Glasurbehälter für flexibles Wechseln der Glasuren
- Austauschbehälter für schnellen Farbwechsel erhältlich

INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION



HYGIENE:

- hygienisches Auftauen im Ofen
- alle produktberührenden Teile in der Spülmaschine waschbar
- leicht und werkzeuglos zu reinigen
- hygienische Lagerung der Donut-Rohlinge in einer Tiefkühltheke (optional erhältlich)

INRATROFEN ITES ERWEITERUNGEN

Shop-Glasierer-System REVOLUTION



SCHNELLIGKEIT:

- Auftauen der Donuts in 20-30 Sekunden
- frisch glasierte Donuts in weniger als 1 Minute
- Reduzierung der Arbeitszeit durch Automatisierung

FÜR KLEINE STÜCKZAHLEN: Kompaktes Handbelaugungsgerät Tauchboy



Das Handbelaugungsgerät Tauchboy steht für unkompliziertes, manuelles Belaugen kleiner Mengen. Durch das kompakte Design ist er sowohl in einer kleinen Produktion als auch direkt in der Filiale einsetzbar. Er ermöglicht eine tägliche Belaugung von bis zu 800 Teiglingen.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



BENEFITS**Handbelaugungsgerät Tauchboy**

- Einfache Handhabung
- Geringster Platzbedarf
- Schnell und leicht zu reinigen
- Mobiler Einsatz in Produktion oder Filiale durch stabilen Rollenunterbau
- Kostengünstigste Form der Belaugung
- Integrierter Salzbehälter (entnehmbar)



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Der Tauchboy ist funktionell und platzsparend zugleich.

Eine seitliche Ablage für Bleche dient nach Produktionsende als Deckel für die Laugenwanne zum geschützten Aufbewahren der Lauge.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Das Belaugungsgerät verfügt über eine stabile Edelstahlkonstruktion und einen stabilen Rollenunterbau, der einen mobilen Einsatz ermöglicht. Mit dem fahrbaren Untergestell kann direkt am Ladenbackofen belaugt werden.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Der integrierte, entnehmbare Salzbehälter ist über eine praktische Halterung direkt am Gerät befestigt und sorgt so für einen runden Produktionsablauf.



EIGENSCHAFTEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Das Tauchgitter des Tauchboys sorgt für das vollständige Untertauchen der Teiglinge und so für ein gleichmäßiges Belaugungsergebnis.

OPTIONEN

Handbelaugungsgerät Tauchboy



Drei unterschiedliche Blechgrößen stehen zur Verfügung.

Optional ist der Tauchboy zudem ohne oder mit drei, vier- oder fünfreihiger Einteilung erhältlich.

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR DIE HANDWERKSBÄCKEREI

Belaugen mit der RMBB



Die RMBB ist die Schnellste ihrer Größe und für eine tägliche Produktionsmenge von 800-1.000 Stück geeignet. Mit einer Stundenleistung von bis zu 200 Blechen ermöglicht sie eine handwerkliche Belaugung in höchster Qualität.

ZUM PRODUKT



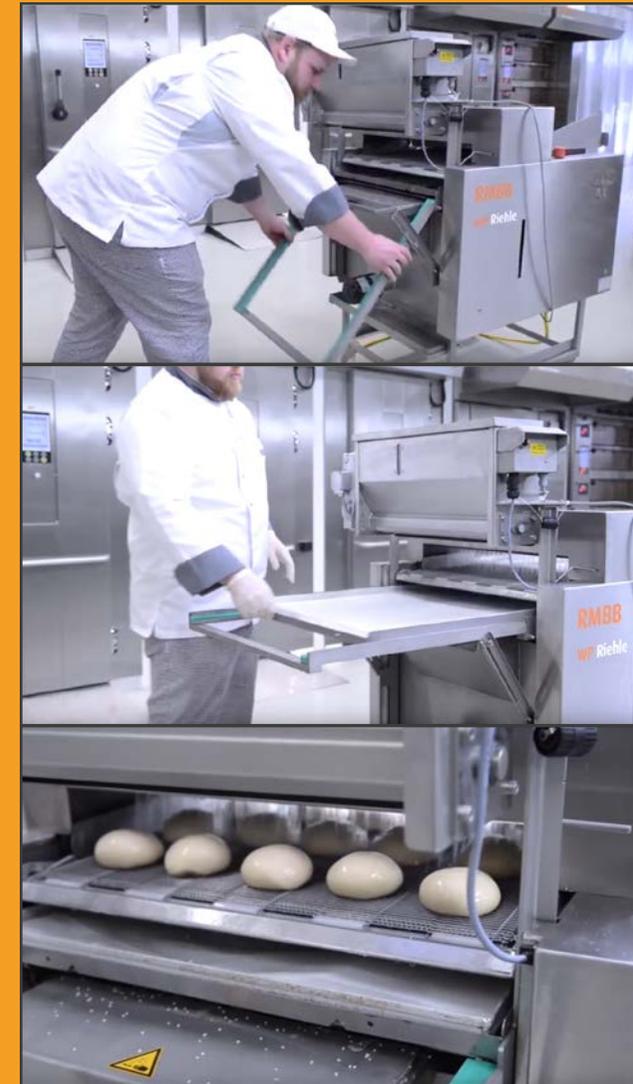
ALTERNATIVEN



BENEFITS

Belaugungsgerät RMBB

- Intensives und gleichmäßiges Belaugungsergebnis durch zwei Laugenvorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und schöne Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Leicht zu reinigen, Motor und Pumpe sind wartungsfrei
- Geringer Platzbedarf: Einlauftisch abnehmbar, Auslauftisch abklappbar



EIGENSCHAFTEN

Belaugungsgerät RMBB



BELAUGUNG

Die Anlage verfügt über eine patentierte Laugendusche und zweifachem Laugenvorhang für ein intensives und gleichmäßiges Laugenbild mit kontinuierlichem Glanz und einer schönen Bräune.



EIGENSCHAFTEN

Belaugungsgerät RMBB



BELAUGUNG

Die einstellbare Laugentank-Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für eine gleichmäßige Laugenaufnahme durch die gesamte Produktionszeit.



EIGENSCHAFTEN

Belagungsgerät RMBB



SALZER

Der integrierte Bürstensalzer ist stufenlos regelbar und sorgt so zudem für ein gleichmäßiges Besalzen der Produkte.

Optional ist auch eine Bestreuvorrichtung mit Bürstenwalze erhältlich, die stufenlos regelbar ist und sich so für verschiedene Streugüter eignet.



EIGENSCHAFTEN

Belagungsgerät RMBB



PLATZSPAREND/FUNKTIONELL

Die RMBB eignet sich hervorragend bei geringer Platzverfügbarkeit. Der Einlauftisch kann abgenommen werden und der Auslauftisch ist abklappbar.

Das kompakte und robuste Design wurde auf eine leichte Reinigung und ein hohes Maß an Mobilität ausgelegt.



EIGENSCHAFTEN

Belagungsgerät RMBB



REINIGUNG & WARTUNG

Das Gerät ist leicht zu reinigen, der Motor und die Pumpe sind wartungsfrei.

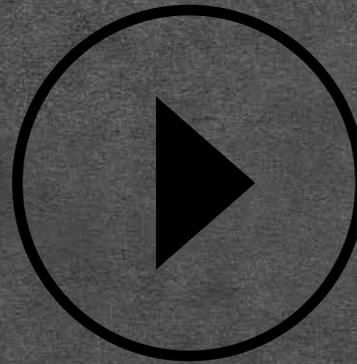
OPTIONEN & ZUBEHÖR

Belaugungsgerät RMBB

- Bestreuungsvorrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Tuchständer für Belaugungstücher, V-Ausführung
- Gärtücher (auch mit Einteilung)
- Aräometer zur Laugenkonzentrationsmessung



Produktvideo Belaugungsgerät RMBB



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

DAS BELAUGUNGS-ALLROUND-TALENT

Belaugungsanlage ALLROUND



Die ALLROUND ist die schnellste Belaugungsmaschine ihrer Klasse und schafft eine tägliche Stückzahl von 1.500 bis 4.000. Rationelle Belaugungsprozesse lassen sich mit bis zu 400 Blechen pro Stunde umsetzen.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



BENEFITS

Belaugungsanlage ALLROUND

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Alle prozessrelevanten Teile aus blauem Kunststoff



BENEFITS

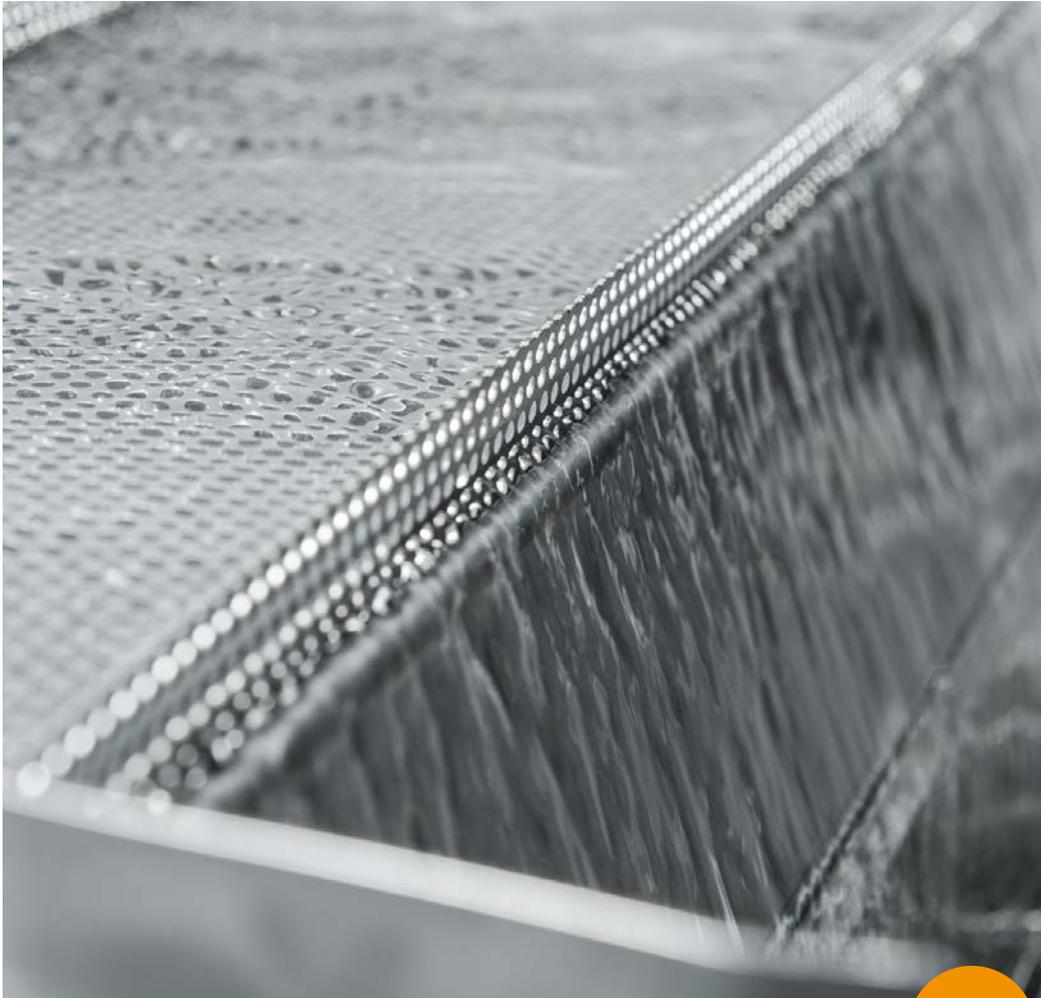
Belaugungsanlage ALLROUND

- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank, leicht zugänglich über eine seitliche Klappe
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand
- Gasdruckfedern am Auslauftisch für leichteres Abklappen
- Mit Sicherheitsabschaltung der Pumpe bei geöffneter Klappe



EIGENSCHAFTEN

Belaugungsanlage ALLROUND



BELAUGUNGSPROZESS

Die Anlage verfügt über eine patentierte Laugendusche und zweifachem Laugenvorhang für optimale Belaugungsergebnisse, auch bei hoher Produktionsgeschwindigkeit. Die Durchlaufgeschwindigkeit ist über eine Computersteuerung regelbar. Durch das längere Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Gebäckstücke.



EIGENSCHAFTEN

Belagungsanlage ALLROUND



LAUGENTANK

Der ausfahrbare Laugentank verfügt über 180 Liter Fassungsvermögen. Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für ein schönes, gleichmäßiges Laugbild nach dem Backen – kontinuierlicher Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit. Der Laugenfüllstand-Sensor warnt bei zu niedrigem Laugenstand.



EIGENSCHAFTEN

Belagungsanlage ALLROUND



PLATZSPAREND/SICHER

Nach Gebrauch können sowohl der Eingabe- wie auch der Auslaftisch abgeklappt werden.

Gasdruckfedern am Auslaftisch sorgen für leichteres Abklappen.

Mit Sicherheitsabschaltung der Pumpe bei geöffneter Klappe.

Alle prozessrelevanten Teile sind aus blauem Kunststoff.



OPTIONEN

Belaugungsanlage ALLROUND



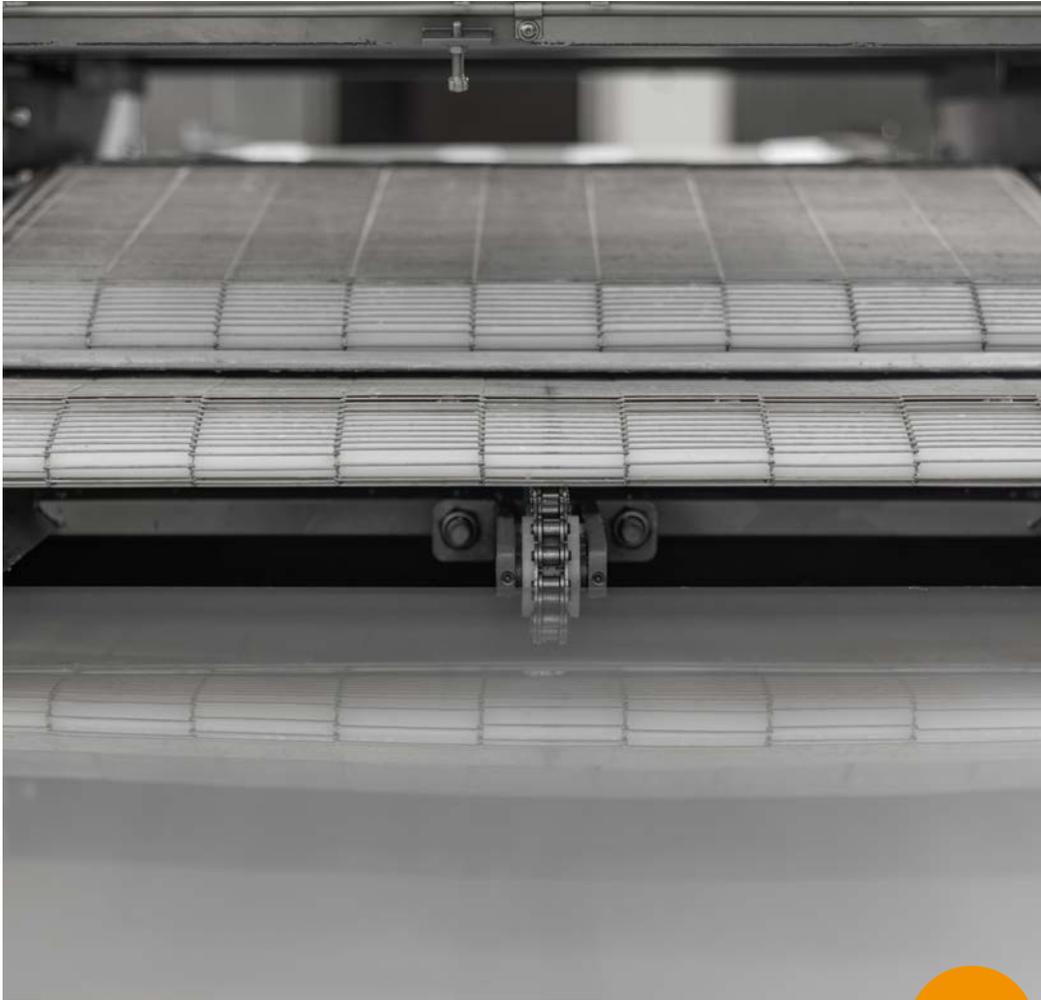
OPTIONALE BESTREUUNG

Die Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze ist stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter. Ein Wechselbehälter für die Bestreuungsrichtung ermöglicht den Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter. Mit Wechselbehältern kann zwischen den verschiedenen Streugütern schnell und einfach gewechselt werden.



OPTIONEN

Belaugungsanlage ALLROUND



OPTIONALES ABLEGEBAND

Das flache Blech-Ablegeband verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält die Bleche frei von überschüssigem Streugut.



OPTIONEN

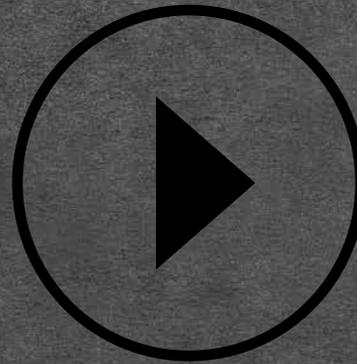
Belaugungsanlage ALLROUND



OPTIONALE SPEEDY-FUNKTION

Mit der Speedy-Funktion ist eine separate Steuerung des Einlaufbandes für maximale Zeiteinsparung und höheren Durchlauf möglich. Sie ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs.

Produktvideo Belaugungsanlage ALLROUND



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

DAS BELAUGUNGS-ALLROUND-TALENT

mit automatischer Laugendosierung: ALLROUND PRO



Die ALLROUND Pro bietet neben mehr Komfort auch ein erhöhtes Maß an Arbeitssicherheit. Durch das automatische Anmischen von Lauge sparen Sie nicht nur Zeit, auch die Gefahr von Verätzungen beim Anmischen der Lauge wird verhindert.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



BENEFITS

Belaugungsanlage ALLROUND PRO

- Sie profitieren von allen Vorteilen der ALLROUND
- Automatische Nachfüllung des Laugentanks nach Erreichen des Mindeststandes
 - Proportionalpumpe mit Vorfilter für 1 bis 4,3% Laugenmischung
 - Füllstandsensor
 - Halterung für einen 20 kg-Kanister 36%-iger Lauge an der ALLROUND
- Festwasseranschluss mit Netztrenner
- Vermeidung von Verätzungen beim Anmischen der Lauge und Steigerung der Arbeitssicherheit



BENEFITS**Belaugungsanlage ALLROUND PRO**

- Gleichbleibende Produktqualität dank konstant gleicher Laugenkonzentration
- Senkung der Arbeitszeit, da das Nachfüllen des Tankes und das Anmischen der Lauge entfällt
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)
- Flaches Blech-Ablegeband, verhindert das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen und hält Bleche frei von überschüssigem Streugut



EIGENSCHAFTEN

ALLROUND PRO (mit automatischer Laugendosierung)



AUTOMATISCHE TANKNACHFÜLLUNG:

Bei Erreichen des Mindestfüllstands wird der Laugentank automatisch über einen Festwasseranschluss befüllt.



AUTOMATISCHE LAUGENDOSIERUNG:

Die Laugendosierung erfolgt, wie die Tanknachfüllung, automatisch. Über die Proportionalpumpe können Konzentrationen zwischen 1-4,3%-ige Laugenmischungen eingestellt werden.



[zur Navigation](#)

EIGENSCHAFTEN

ALLROUND PRO (mit automatischer Laugendosierung)



FESTWASSERANSCHLUSS MIT NETZTRENNER:

Zur Verhinderung von Laugenrückfluss in die Trinkwasserleitung.

OPTIONEN

Belaugungsanlage ALLROUND PRO



OPTIONALE BESTREUUNG

- Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

DAS BELAUGUNGS-ALLROUND-TALENT

mit Peelboardbeschickung: ALLROUND PEELBOARD



Bewährte Belaugungstechnik mit innovativer Peelboard-Beschickung. Mit der ALLROUND Peelbord lassen sich rationelle Belaugungsprozesse für bis zu 400 Bleche pro Stunde hygienisch umsetzen.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



BENEFITS

Belaugungsanlage ALLROUND PEELBOARD

- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Computersteuerung für einstellbare Produktionsgeschwindigkeit
- Speedy-Steuerung (ermöglicht das erneute Beschicken vor Abschluss des aktuellen Durchgangs)



BENEFITS**Belaugungsanlage ALLROUND PEELBOARD**

- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Durch das Ablegeband bleiben die Bleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand



OPTIONEN

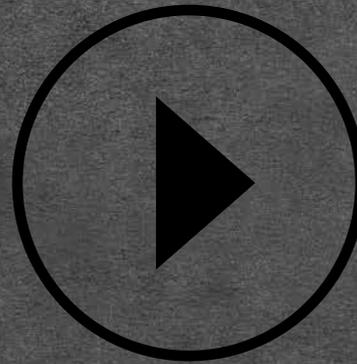
Belaugungsanlage ALLROUND PEELBOARD



OPTIONALE BESTREUUNG

- Bestreuungsrichtung mit Bürstenwalze, stufenlos regelbar für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung (Einsatz mehrerer Behälter für verschiedene Streugüter möglich)

Belaugungsanlage ALLROUND Peelboard (Industrie)



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

VOLLAUTOMATISCHE BELAUGUNG FÜR HÖCHSTE EFFIZIENZ

Belaugungsanlage COMJET



Der automatische Lader (WP Automatic Loader) eröffnet eine neue Dimension des Belaugens. So kann mit weniger Personaleinsatz ein stündlicher Durchsatz von ca. 240 Blechen pro Stunde erreicht werden. Sie erreichen damit also eine weitaus höhere Effizienz.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



KURZ UND KNACKIG

Belaugungsanlage COMJET



PRODUKTIONSPROZESS:

Vollautomatischer Belaugungsprozess für ca. 240 Bleche pro Stunde mit nur einer Arbeitskraft.

INDIVIDUELLE AUSLASTUNG:

Regelbare Bandgeschwindigkeit zur individuellen Produktionsanpassung.

AUSWERTUNG:

Umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten der elektronischen Steuerung.

BENEFITS**Belaugungsanlage COMJET**

- Vollautomatischer Belaugungsprozess für ca. 240 Bleche/Std. mit nur einer Arbeitskraft
- Mit Peelboards oder Abrollern
- Gleichmäßiges Belaugungsergebnis auch bei hoher Geschwindigkeit durch zwei Laugen-Vorhänge PLUS patentierter WP Riehle Laugendusche
- Durch das Ablegeband bleiben die Backbleche frei von überschüssigem Streugut
- Ausfahrbarer 180-Liter-Laurentank für hygienische Reinigung
- Laugenfüllstand-Sensor zur Verhinderung des Trockenlaufs bei zu niedrigem Laugenstand



BENEFITS

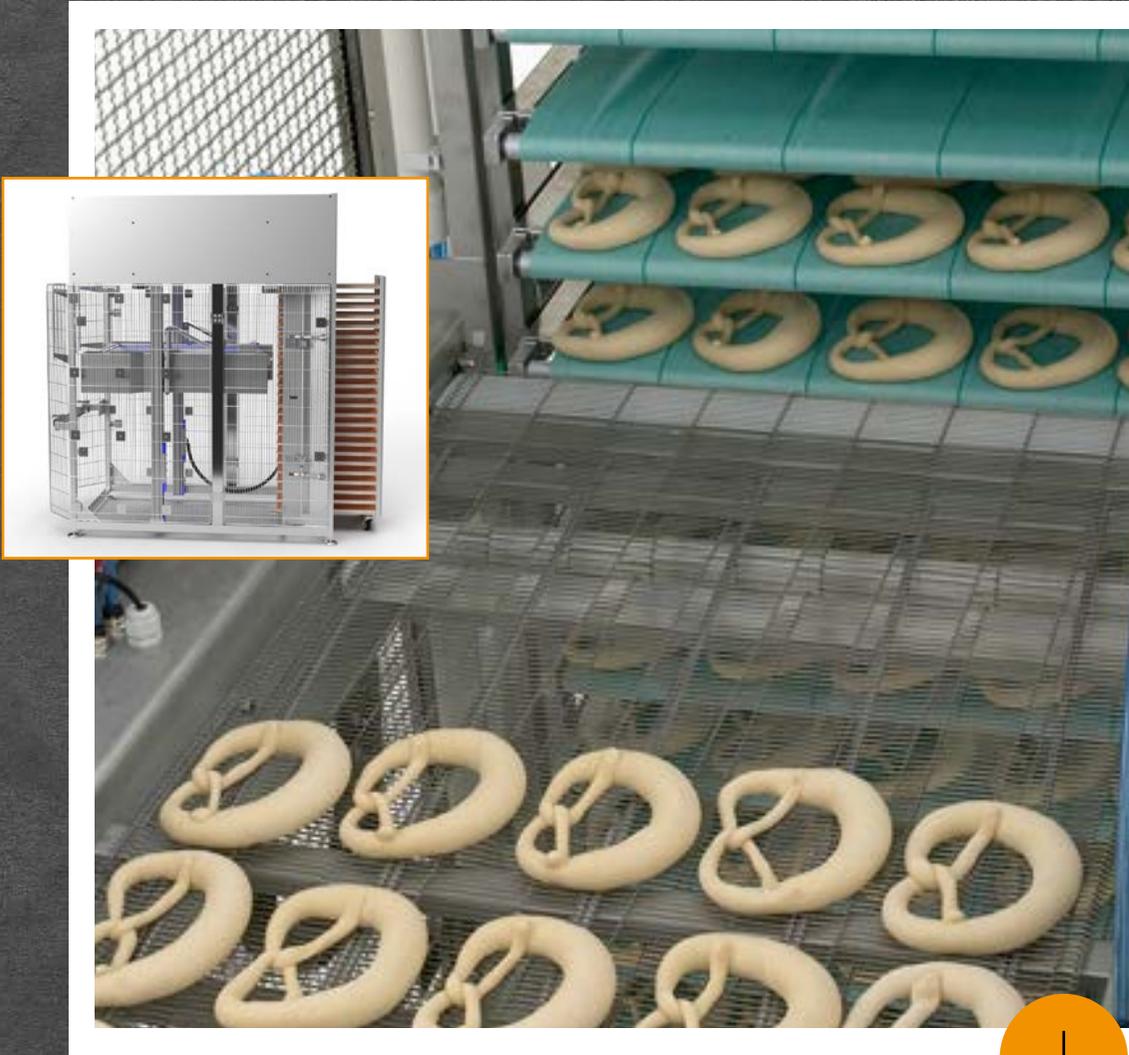
Belaugungsanlage COMJET

- Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur und sorgt für kontinuierlichen Glanz und Bräune durch die gesamte Produktionszeit
- Durch längeres Belaugungsband ideal zum Belaugen größerer Teile
- Glas-Touchpanel-Steuerung: 3-stufiges Bedienungsmenü
 - Internet- und fernwartungsfähig
 - Abspeicherbare Programme



BESCHICKUNG

Belaugungsanlage COMJET



BESCHICKUNG MITTELS WP AUTOMATIC LOADER

Die Comjet übernimmt die Teiglinge vollautomatisch über Abroller oder Peelboards aus dem Gär-/Beschickungs-Systemwagen. Dadurch erreichen Sie höchste Effizienz bei geringem Personalaufwand.



BESCHICKUNGSOPTIONEN

Belaugungsanlage COMJET



ABROLLER:

Die Abroller werden mit einem Belaugungstuch bespannt, das durch den Lader in Bewegung gebracht wird. Die Produkte werden so an den Lader übergeben.



PEELBOARDS:

Mit entsprechenden Greifarmen entnimmt der Lader die Peelboards nacheinander aus dem Stikkenwagen, grabbelt die Produkte ab und legt die leeren Peelboards wieder in den Wagen zurück.

STEUERUNG

Belaugungsanlage COMJET



TOUCHPANEL-CONTROL

Über das robuste Glas-Touchpanel werden alle Funktionen und Komponenten der COMJET zentral gesteuert

BELAUGUNG

Belaugungsanlage COMJET



PERFEKTE BRÄUNE UND GLANZ

Die COMJET verfügt über eine patentierte Laugendusche mit zwei zusätzlichen Laugen-
vorhängen für optimale
Belaugungsergebnisse, unab-
hängig von der Produktions-
geschwindigkeit.



BELAUGUNG

Belaugungsanlage COMJET



LAUGENTANK

Ausgestattet ist der ausfahr-
bare Laugentank mit einem
Füllstandssensor und einer
Laugenheizung für eine kons-
tante Laugentemperatur und
beste Belaugungsergebnisse.

OPTIONEN

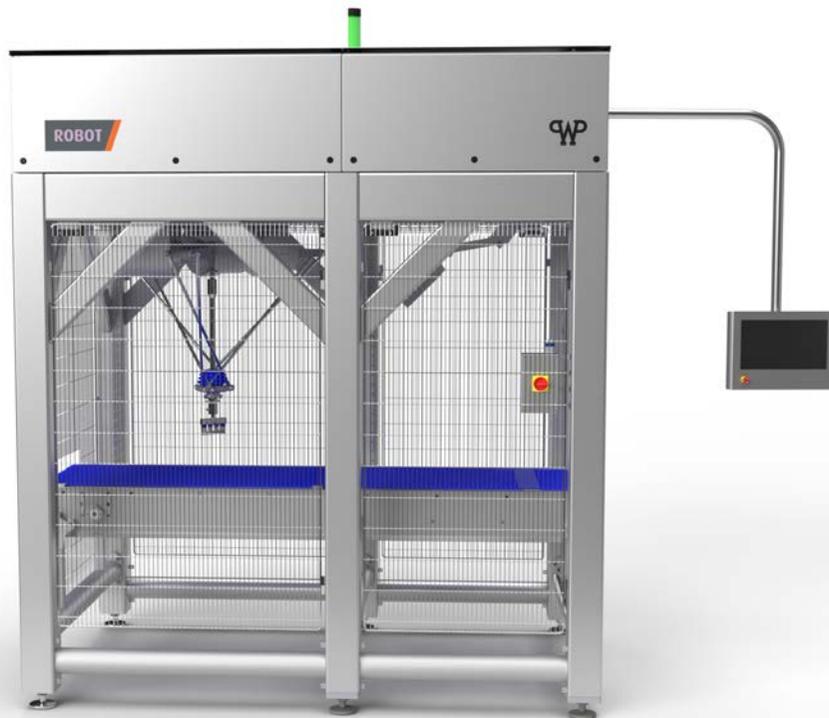
Belaugungsanlage COMJET

- Stufenlos regelbare Bestreuungsrichtung für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für Bestreuungsrichtung
- Laugenmanagement-Lösungen
- Roboter-Schneideanlagen
- Springband
- Sonderanlagen & Sondergrößen
- Anbindung an Tunnelöfen



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



FÜR NOCH MEHR AUTOMATISIERUNG

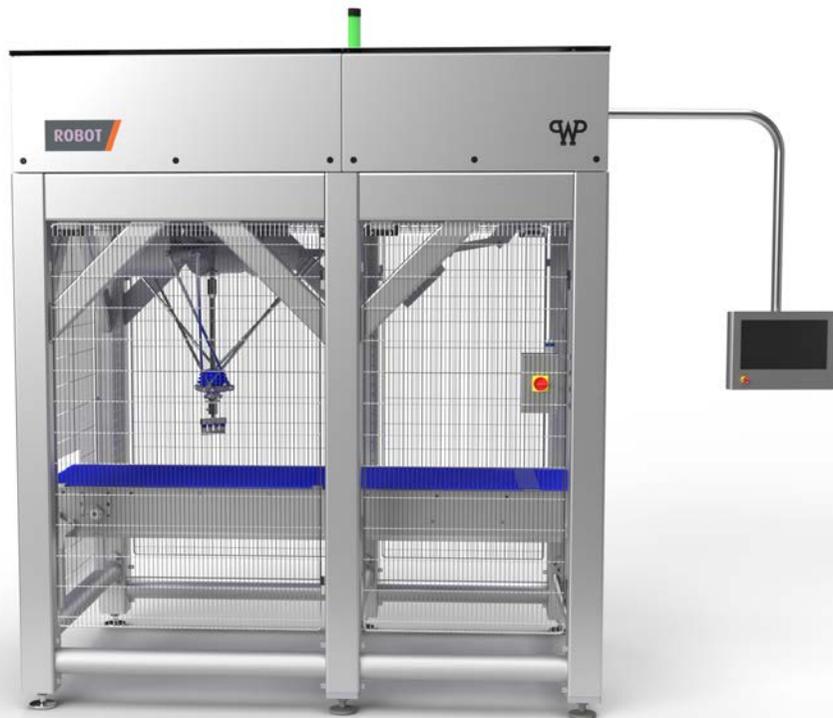
Optional kann die COMJET mit einer anschließenden Roboter-Schneideanlage ergänzt werden, wie mit unserem WP Scoring Robot:

- Verschiedene Schneidetechniken möglich: Ultraschall, Rotierende Messer, Wasserstrahl
- Die Messeranzahl ist je nach Anforderungen konfigurierbar



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET

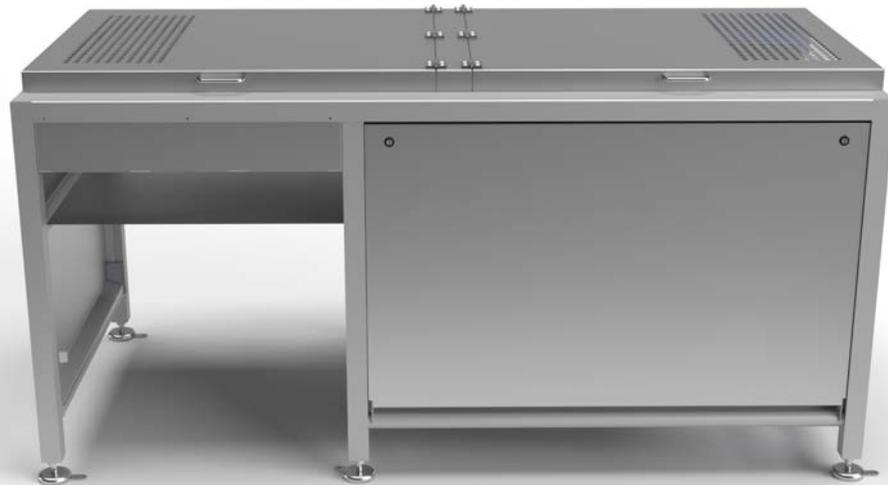


- Integriertes 3D-Kamerasystem erkennt die Lage der Teiglinge
- Verschiedene Schnittmuster möglich (Brezeln, Brötchen, Laugenstangen u.ä.)



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



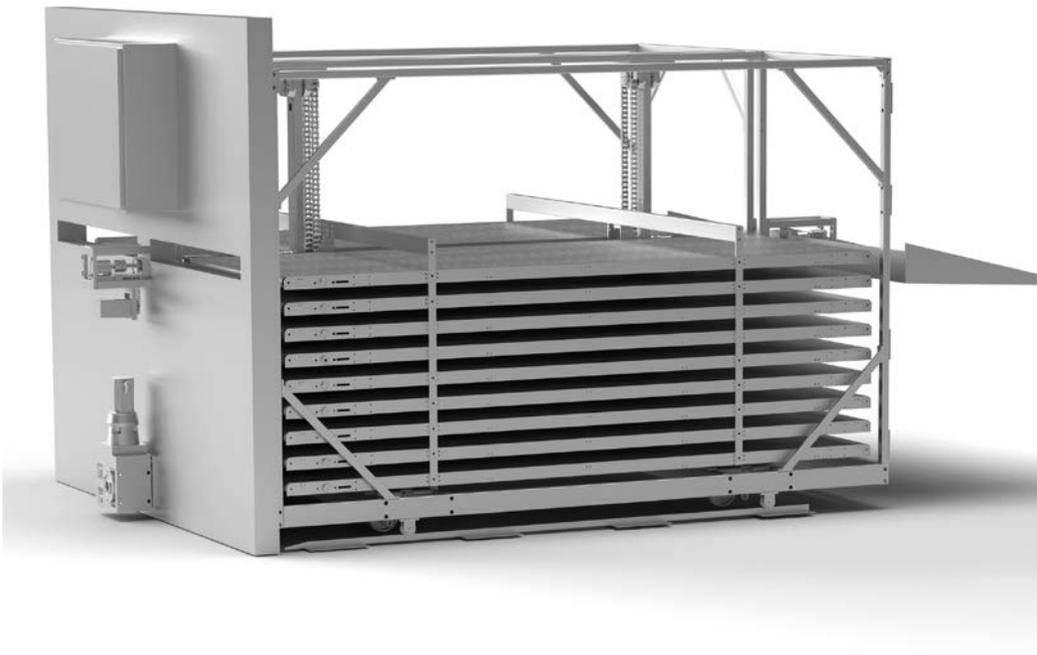
SPRINGBAND ZUR BLECHABLAGE

- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional auf Backbleche abgelegt werden
- mit Kunststoff-Modulband



OPTIONEN IM DETAIL

Belaugungsanlage COMJET



ECO-FROSTER

- Die Teiglinge können nach dem Schneiden optional direkt gefrostet werden
- Besonderheit des Eco-Frosters:
 - Große Frosterfläche auf kleinem Raum
 - Gesamte Mechanik befindet sich permanent im Froster, dadurch sehr energiesparend



OPTIONEN IM DETAIL

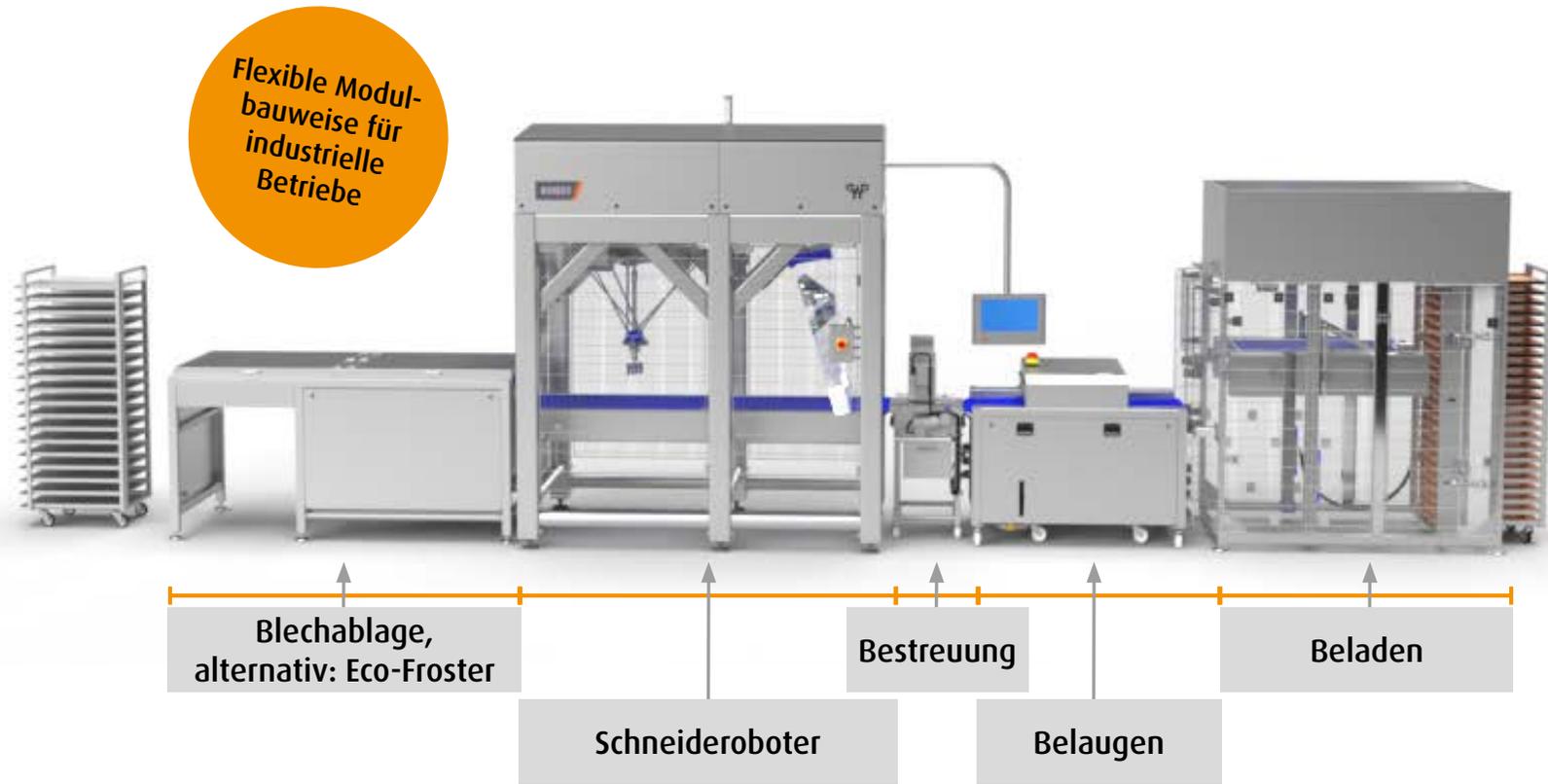
Belaugungsanlage COMJET



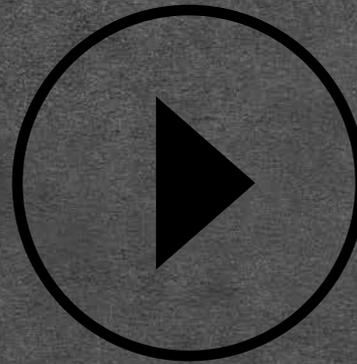
BESTREUUNGSVORRICHTUNG

- Für verschiedene Streugüter
- Wechselbehälter für schnelles und einfaches Umstellen des Streuguts
- Stufenlos regelbar

BEISPIEL PRODUKTIONSKETTE MIT INTEGRIERTER Belaugungsanlage COMJET



Video einer COMJET PEELBOARD

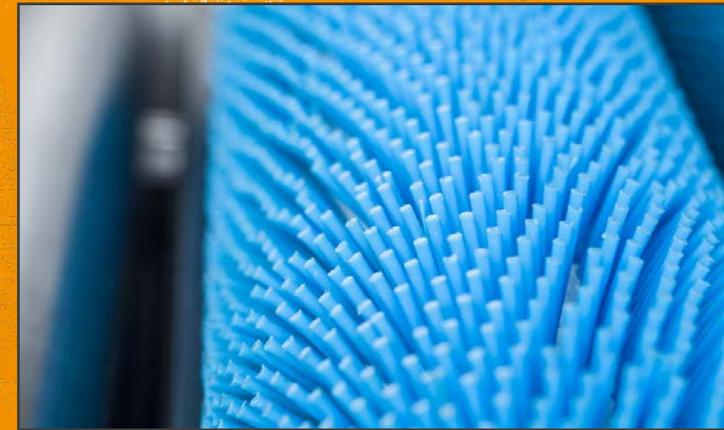
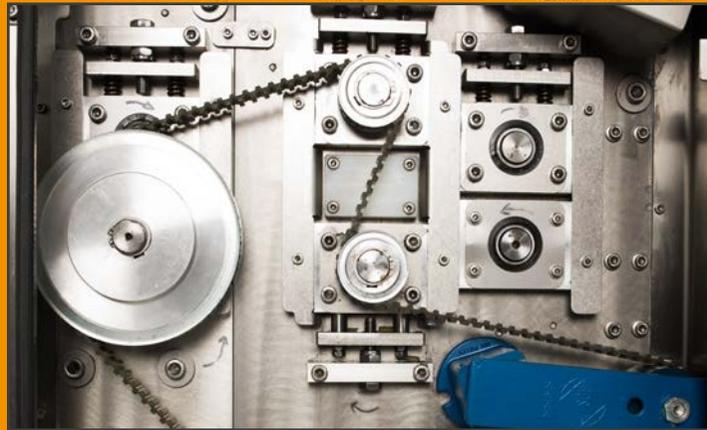


Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

BRM DELUXE

Blechreinigungsanlage



Die BRM Deluxe ist eine fortschrittliche Blechreinigungsanlage, die speziell für die hygienische Reinigung und Befettung von Back- und Lochblechen entwickelt wurde.

ZUM PRODUKT



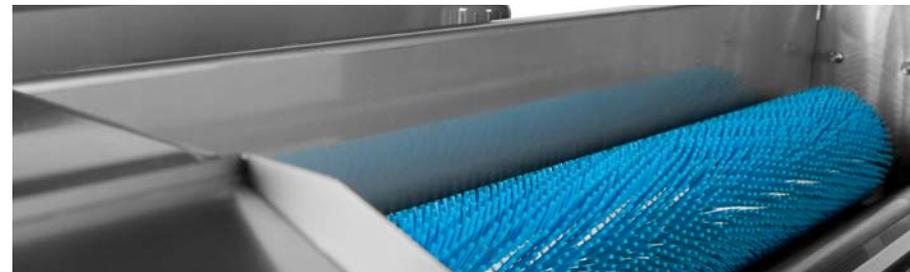
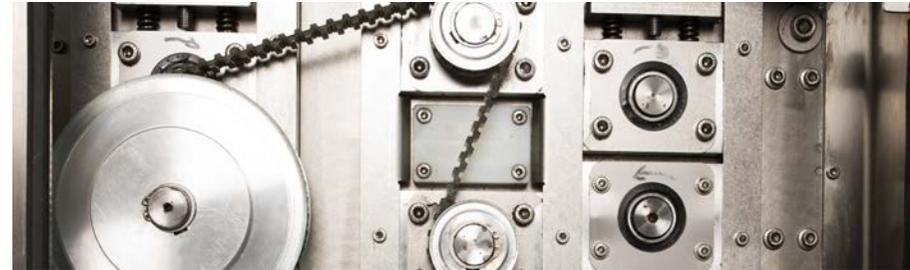
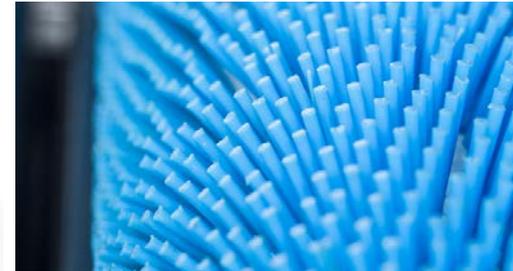
UNSERE ALTERNATIVEN



BRM DELUXE

Vorteile

- Personaleinsparung: Reinigung von ca. 700 Blechen / Std. mit nur einer Person
- Saubere Löcher durch Lochputzstation: Zwei Putzstationen für optimale Reinigungsergebnisse
- Vermeidung des Auswalzens von Blechen durch federgelagerte und höhenverstellbare Walzen
- Einfache Wartung und Reinigung:
 - komfortable Öffnung des Deckels
 - einfache Entnahme der Bürsten ohne Neueinstellung der Abstände beim Wiedereinsetzen
- Geringe Servicekosten durch wartungsfreien Zahnriemenantrieb
- Geringe Ersatzteilkosten durch nachstellbare Bürsten



BRM DELUXE

Ausstattung & Eigenschaften

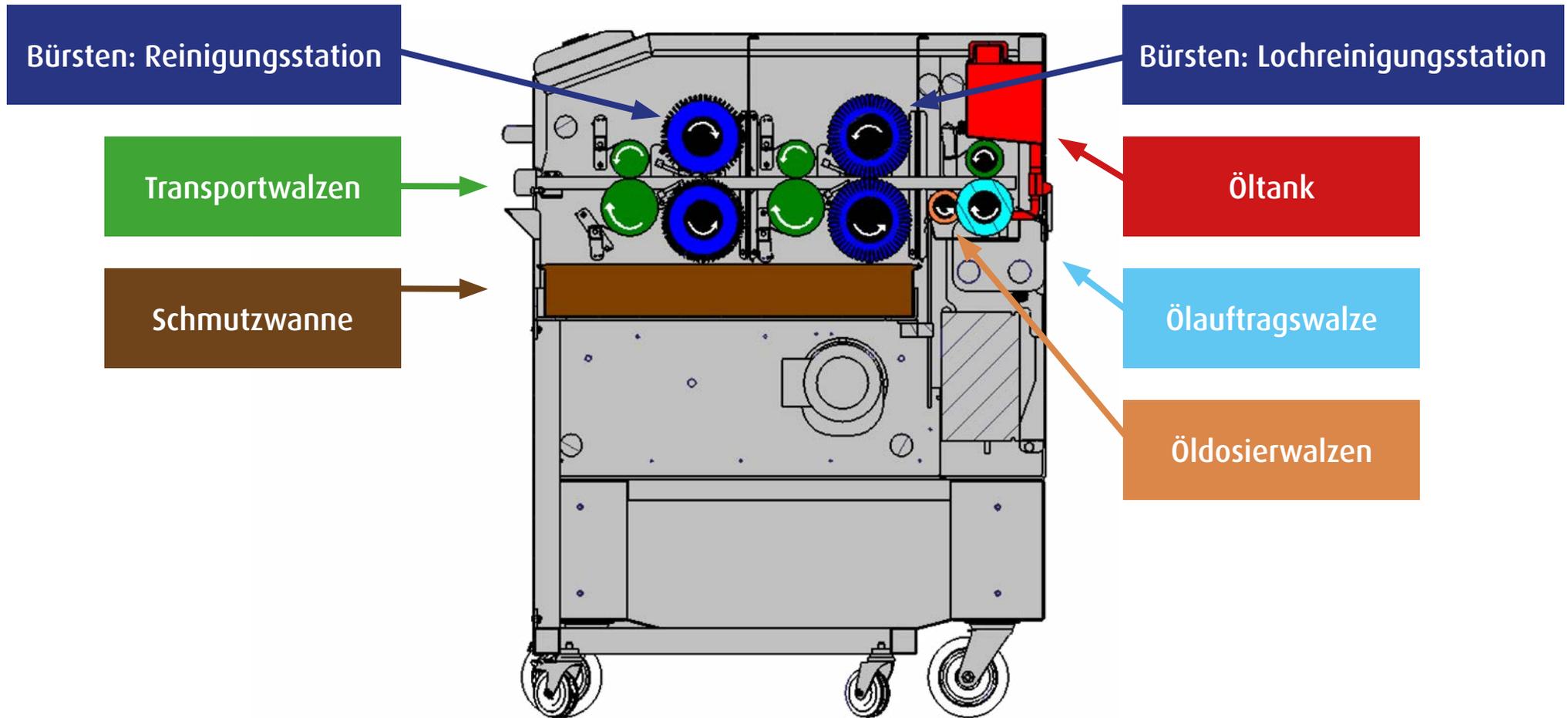


Die BRM DELUXE von WP Riehle reinigt schnell, effizient und hygienisch alle gängigen zweirandigen Back- und Lochbleche.

- Computersteuerung mit verschiedenen Reinigungsprogrammen
- zwei Putzstationen für beste Reinigungsergebnisse
- robuste Edelstahlkonstruktion mit solider und leiser Bauweise: massive Querstreben (Vollmetall), 5mm starke Seitenwangen, 3mm starke Seitengehäuse
- wartungsfreier und extrem leiser Zahnriemenantrieb
- sparsame Gummiwalzenbefettung
- einfach und genau nachjustierbare Bürsten
- Schnellkupplung an allen Bürsten zur einfachen Entnahme der Bürsten OHNE Neueinstellung der Abstände
- ausfahrbare Schmutzschublade

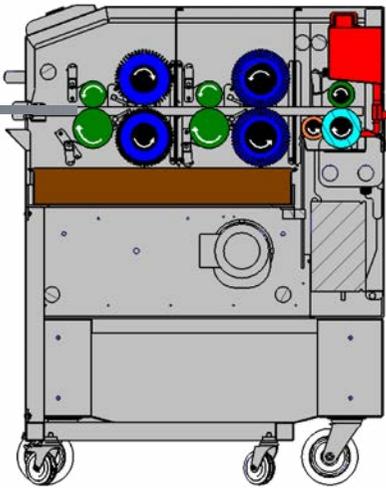
BRM DELUXE

Aufbau der Maschine

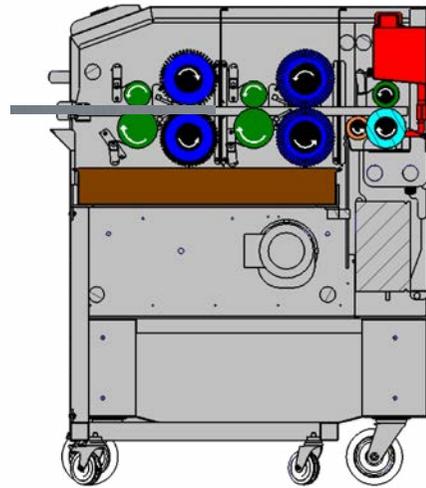


BRM DELUXE**Prozessbeschreibung**

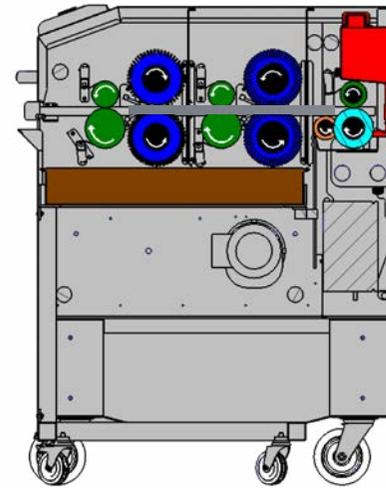
Alle Bürsten und Transportwalzen sind höhenverstellbar, wodurch eine exakte Null-ebene gewährleistet wird. Dies verringert das Auswalzen der Bleche und führt zu einer längeren Nutzungsdauer der Bürsten.

**EINGANG:**

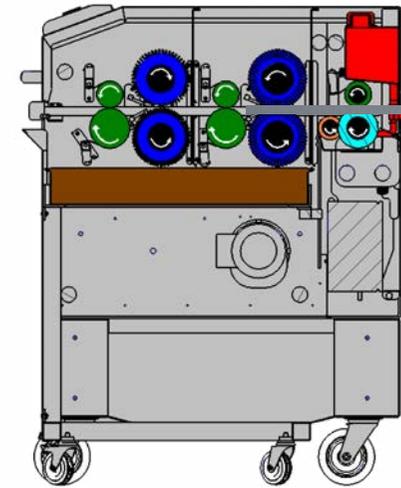
Das Blech wird mit der Backseite nach unten in den Einzug geführt...

**1. REINIGUNG:**

Unten Federstahlbürsten und oben Kunststoffbürsten

**2. REINIGUNG:**

Unten und oben Kunststoffbürsten. Lochreinigung durch Bürsteneingriff in die Löcher

**BEÖLUNG:**

Unten Gummiwalze, oben Transportwalze mit Öltank

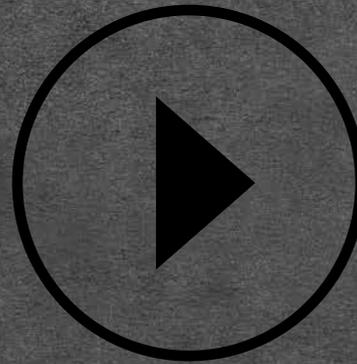
BRM DELUXE

Zubehör



- Ablegewagen zur Abnahme der gereinigten Bleche
- Wartungsvertrag

Produktvideo BRM DELUXE



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

BWM MULTI-CLEAN Blechwaschmaschine



Unser Nassreinigungssystem für optimale Betriebshygiene bei minimalem Zeit- und Arbeitsaufwand.

ZUM PRODUKT



UNSERE ALTERNATIVEN



BWM MULTI-CLEAN

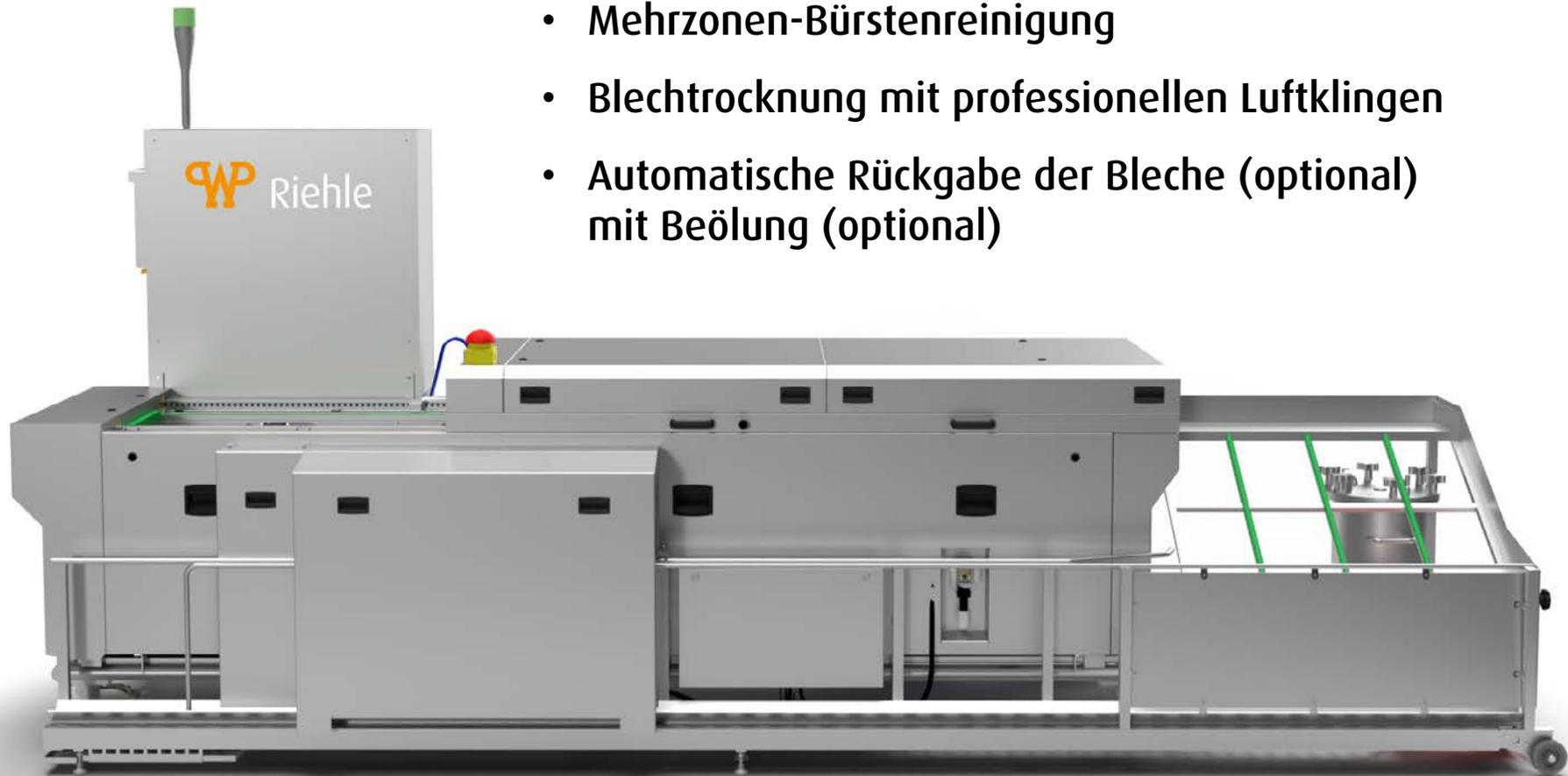
Überblick

- Bis zu 600 gereinigte Bleche pro Stunde mit nur einem Bediener
- Sicheres Nassreinigungsverfahren mit definierten Waschprogrammen, das den IFS- und HACCP-Normen entspricht
- Geeignet für das Spülen von Blechen in Standardgröße: Von randlosen bis zu 4-eckigen Blechen mit bis zu 25 mm Randhöhe
- Touchpanel-Steuerung
- Blechauflage mit Blecherkennungssensor
 - Mit Transportband und Mitnehmern für die Bleche
 - Der Blechsensoren erkennt, wenn ein Blech aufgelegt wurde und startet automatisch das Transportband



BWM MULTI-CLEAN

Überblick



- Mehrzonen-Bürstenreinigung
- Blechtrocknung mit professionellen Luftklingen
- Automatische Rückgabe der Bleche (optional) mit Beölung (optional)

BWM MULTI-CLEAN

Vorteile

Einstellbar von leichter und schneller Reinigung bis zur Reinigung schwerster Verschmutzungen

- Vielseitiger Einsatz durch verschiedene Waschprogramme, Temperatureinstellungen, Behälterzuführung und Geschwindigkeitsmodi der Bürsten
- Definierte Waschprogramme ermöglichen die Einhaltung der IFS- und HACCP-Normen zur Prozesssicherheit
- Sorgfältige Behandlung der Backbleche durch Verwendung von Kunststoffbürsten, Spülmittel und heißem Wasser
- Geringerer Personalaufwand durch den Einsatz der Backblech-Rückführung
- Effizienter Arbeiten mit kurzen Wegen und reduzierter Anzahl von Arbeitsschritten
- Ergonomische Bedienung

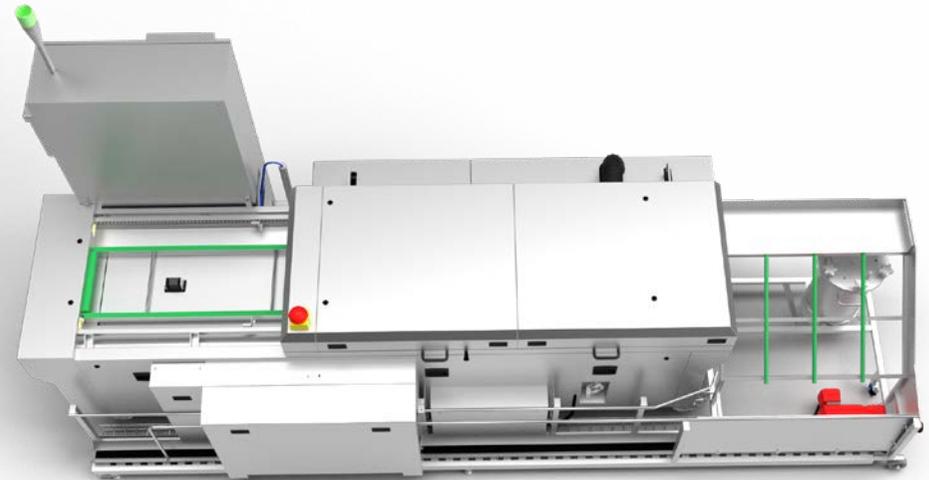


BWM MULTI-CLEAN

Vorteile

Einstellbar von leichter und schneller Reinigung bis zur Reinigung schwerster Verschmutzungen

- Ressourcenschonung durch automatische Dosierung von Wasser und Geschirrspülmittel:
 - Weniger Wasserverbrauch und weniger Abwasser
 - Weniger Reinigungsmittelverbrauch
- Kein direkter Kontakt mit Reinigungsmitteln
- Nachhaltiger Schutz der Umwelt



BWM MULTI-CLEAN

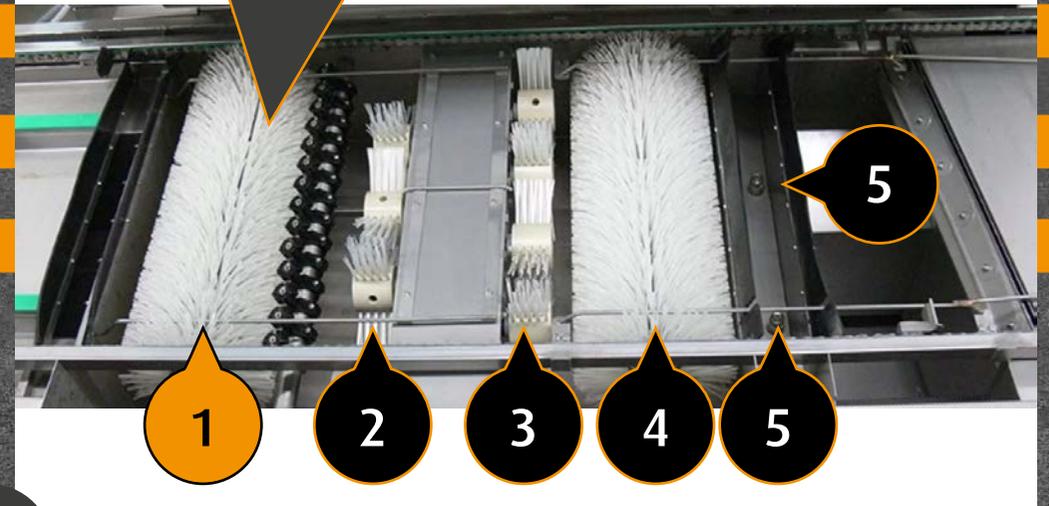
Mehrzonen-Bürstenreinigung

1

Zone 1: Vorreinigung der Backfläche:

eine rotierende Flächenbürste reinigt mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung

Die einleitende Bürste ist in drei Teile gegliedert. Die Kanten der Bürste unterliegen im Betrieb einem erhöhten Verschleiß. Um die Leistung aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, die Randbürstensegmente selektiv zu ersetzen.



5

1

2

3

4

5



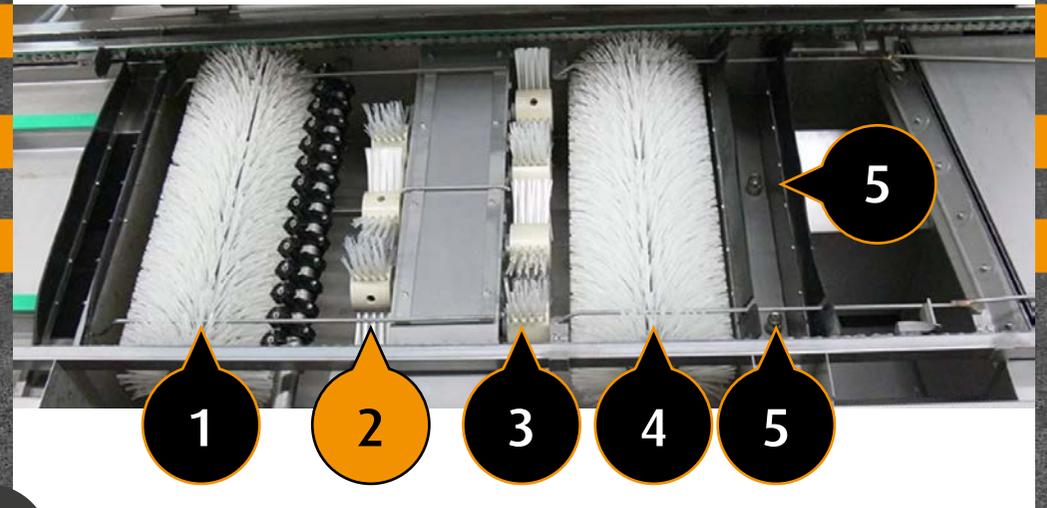
BWM MULTI-CLEAN

Mehrzonen-Bürstenreinigung

2

Zone 2: Vorreinigung der Ränder:

mehrere rotierende Randreinigungsbürsten reinigen die Ränder mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung



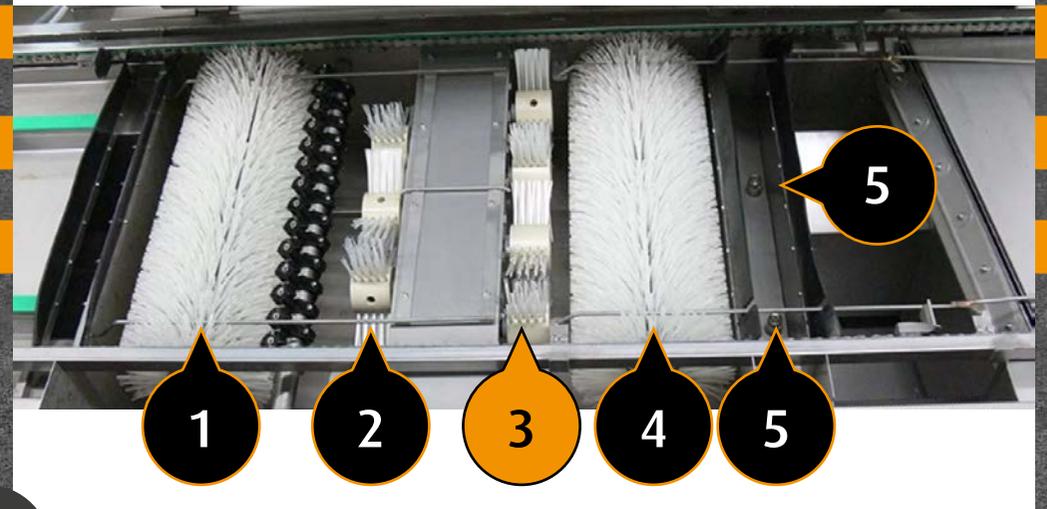
BWM MULTI-CLEAN

Mehrzonen-Bürstenreinigung

3

Zone 3: Endreinigung der Ränder:

mehrere rotierende Flächenbürsten-
reinigen mit heißem Wasser und
automatischer Spülmitteldosierung



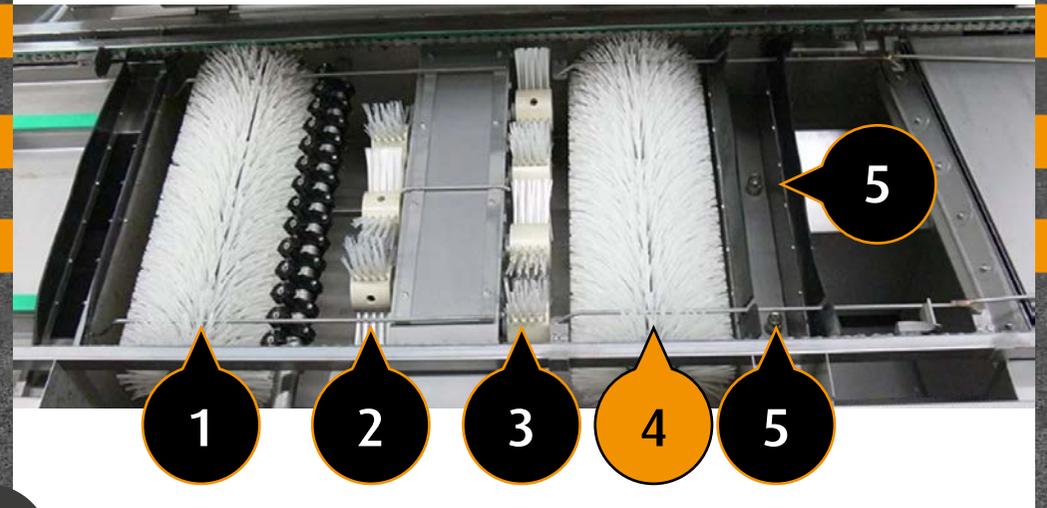
BWM MULTI-CLEAN

Mehrzonen-Bürstenreinigung

4

Zone 4 :
Endreinigung der Backflächen:

mit heißem Wasser und automati-
scher Spülmitteldosierung



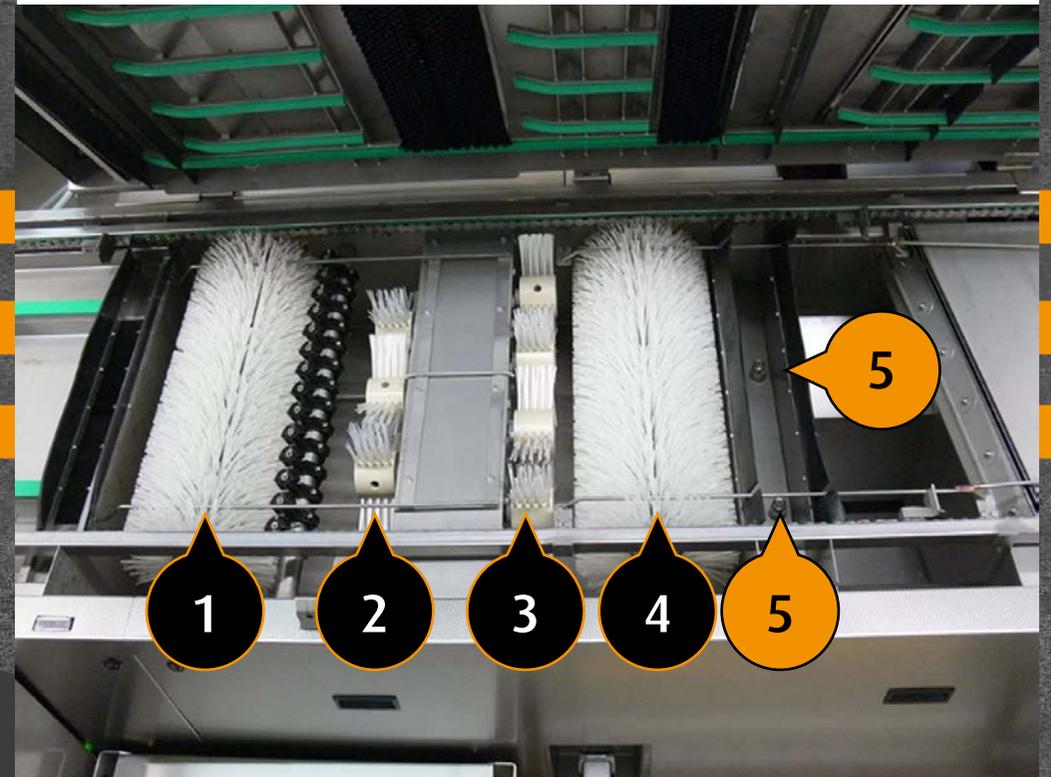
BWM MULTI-CLEAN

Mehrzonen-Bürstenreinigung

5

Zone 5: Klarspülung:

vorhandenes Rest-Schmutzwasser
wird in der Klarspülzone
abgewaschen



BWM MULTI-CLEAN

Reinigungsprozess

Reinigung

- Direkter Anschluss der Maschine an die Kalt- oder Warmwasserversorgung (Temperatur bis 80°C) und/oder Wassererwärmung durch die Maschine
- Automatische sensorgesteuerte Dosierung von Wasser und Reinigungsmittel
- Durchlauferhitzer für sauberes Spülwasser

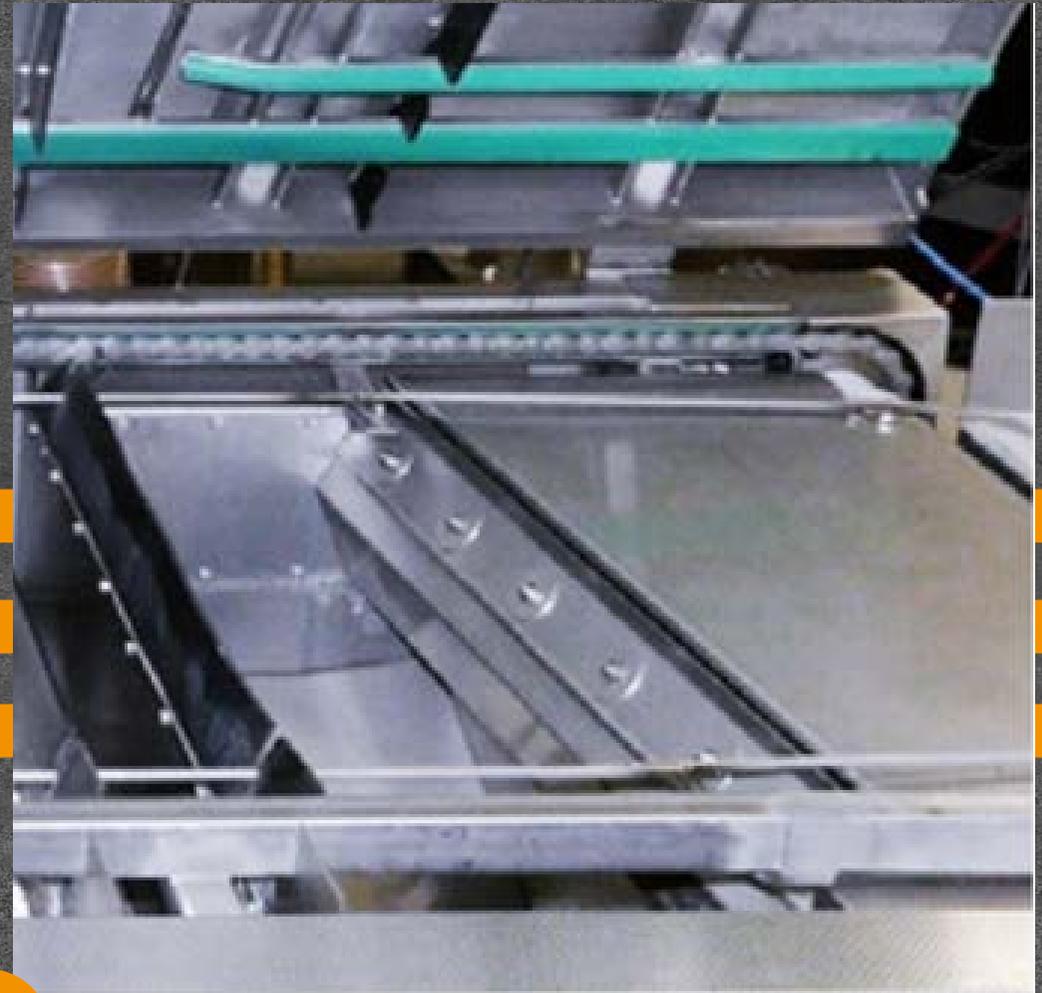


BWM MULTI-CLEAN

Reinigungsprozess

Trocknung

- Blechtrocknung mit professionellen Luftklingen
- Lüfterlose Motoren und Pumpen

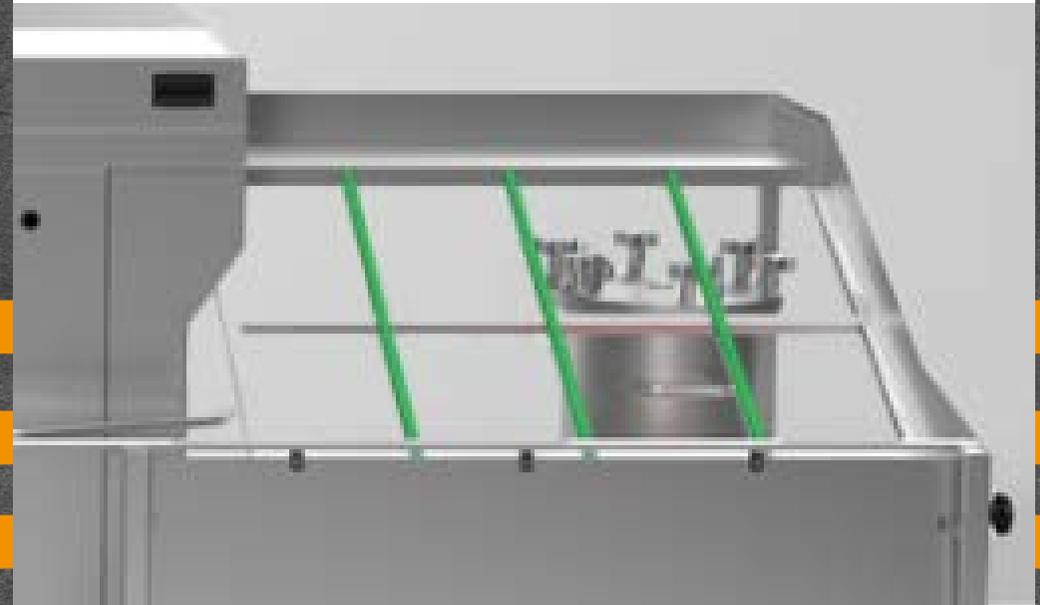


BWM MULTI-CLEAN

Reinigungsprozess

Rückgabe

- Die gewaschenen Bleche werden dem Bediener über ein Rückführband automatisch an der Beschickung zurückgegeben
- Das Be- und Entladen der Bleche erfolgt an der gleichen Stelle

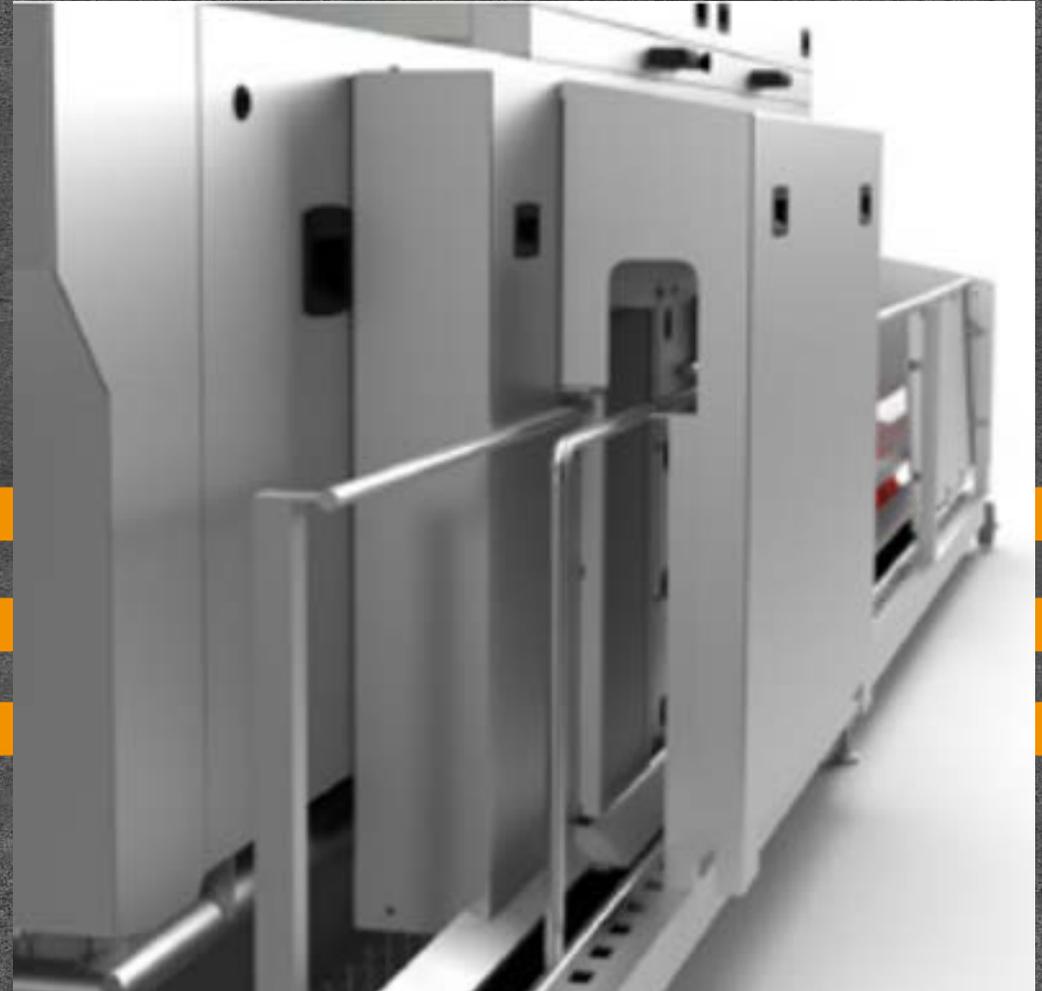


BWM MULTI-CLEAN

Reinigungsprozess

Beölung

- Optional mit Beölungseinheit erhältlich
- Sprühbeölung: Öl wird automatisch auf die Backseite der Backbleche aufgetragen
- Überschüssiges Öl wird durch einen Filter abgelöst
- Automatisches Ein- und Ausschalten (sensorgesteuert) während des Durchlaufs der Bleche
- Edelstahl-Druckfass für das Öl
- Ölmenge und Druckparameter werden im Reinigungsprogramm hinterlegt



BWM MULTI-CLEAN

Anforderungen für die Maschine

- Elektrischer Anschluss
- Frischwasserversorgung
→ kalt oder warm bis zu 80°C
- Abwasseranschluss
- Druckluft
- Reinigung
 - Spülmittel: Es wird ein flüssiges Geschirrspülmittel benötigt, das keinen Schaum erzeugt
→ das Spülmittel wird automatisch dosiert



BWM MULTI-CLEAN

Anforderungen für die Maschine

- **Beölung**

- Öl: Flüssiges Öl, das keine Rückstände bildet, ist erforderlich, da jegliche Rückstände zu einer Verstopfung der Düsen führen können

→ Ölmenge und Druckparameter können im Reinigungsprogramm hinterlegt werden



BWM MULTI-CLEAN

Touchcontrol-Steuerung

- Intuitive Benutzerführung
- Unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl
- Mehrere Benutzerebenen: Operator, Master und Service
- Verschiedene Waschprogramme, einschließlich der Be-
ölungparameter
- Einstellen und Überwachen von Temperaturen, Blech-
vorschubgeschwindigkeit und Bürstengeschwindigkeit
- Protokollierung und Fehlerüberwachung
- Internet- und fernwartungsfähig
- Optional: Die Anweisungen des Touch-Bedienfeldes
können bei der Bestellung in die lokale Benutzer-
sprache übersetzt werden.



BWM MULTI-CLEAN

Sicherheit

Die Maschine wird nach den neuesten europäischen Sicherheitsrichtlinien hergestellt. Die definierten Waschprogramme gewährleisten die Übereinstimmung mit IFS- und HACCP-Anforderungen



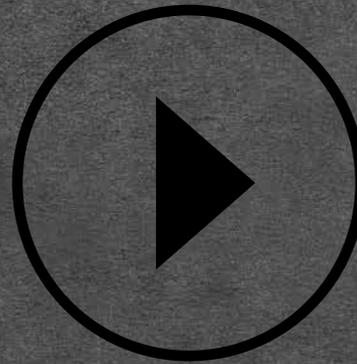
BWM MULTI-CLEAN

Lieferzeit

- **Standard-Blechgröße:**
6 Monate
Alle diese Blechgrößen können mit dieser einen Maschine gereinigt werden:
 - 400 x 600 mm
 - 580 x 780 mm
 - 600 x 800 mm
 - 580 x 980 mm
 - 600 x 1.000 mm
- **Kundenspezifische Blechgröße:**
12 Monate

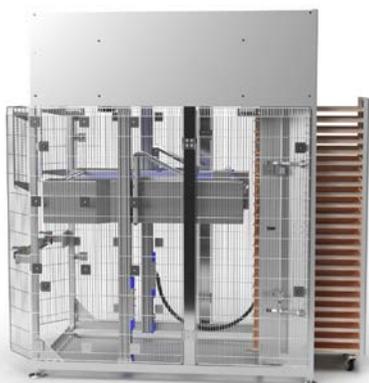


Produktvideo BWM Multi-Clean



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

WP ROBOT**Automatisierte Helfer für die Produktion**

Neue Technologien schaffen neue Möglichkeiten. Die Lebensmittelindustrie profitiert vom Bereich Robotik und Automation, seiner wachsenden Technologie und den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten.

AUTOMATIC LOADER



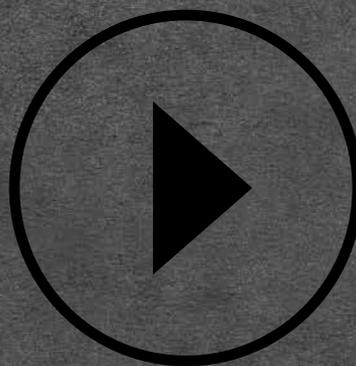
WP ROBOT



WP SCORING ROBOT



WP Robot Lösung mit verschiedenen Komponenten



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

WP AUTOMATIC LOADER

Automatisierte Produktbeförderung

Es wird ein Stikkenwagen mit den Teiglingen an den automatischen Belader (WP Automatic Loader) andockt. Anschließend beginnt der WP Automatic Loader die Teiglinge aus dem Stikkenwagen systematisch abzugrabbeln. Sobald eine Einheit aufgenommen wurde, wird diese an eine Anlage übergeben, zum Beispiel an eine Belaugungseinheit. So wird der andockte Stikkenwagen systematisch von oben nach unten entleert. Der WP Automatic Loader führt in vordefinierten Intervallen der Anlage die Teiglinge zu.



BENEFITS des WP Automatic Loaders

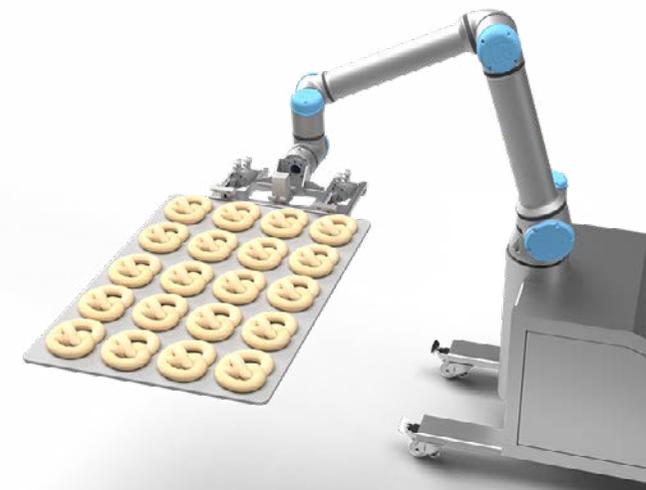
- **ÜBERNAHME EINFACHER TÄTIGKEIT:** Die stupide und ergonomisch nicht vorteilhafte manuelle Zuführung von Produkten wird übernommen, die Angestellten entlastet
- **REGELMÄSSIGE ZUFÜHRUNG:** Die Produkte werden in gleichmäßigen Intervallen der Anlage zugeführt
- **AUSGLEICH BEI PERSONALMANGEL**



WP ROBOT

Zum Greifen oder Ansaugen und Befördern bei Backprozessen

Einfache, stupide Arbeiten, die auch ergonomisch nicht sehr vorteilhaft sind, wie das Beladen von Maschinen mit Teiglingen, kann übernommen werden. Dieser vielerorts noch manuelle Arbeitsschritt kann von unseren WP Robots problemlos erledigt werden.

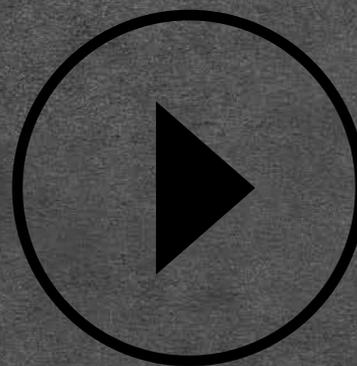


BENEFITS des WP Robots

- **FLEXIBLE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN:** Blechhandling, Produkthandling und vieles mehr
- **PLATZSPAREND:** Kollaborative Roboter können oft platzsparend und ohne großräumige Schutzzone eingesetzt werden
- **VERSCHIEDENE AUSFÜHRUNGEN:** je nach Anforderungen stehen verschiedene Größen / Leistungen zur Verfügung
- **VERSCHIEDENE EINSATZMÖGLICHKEITEN:** Je nach Anwendungsgebiet können Greifer / Saugaufsätze ohne Werkzeug gewechselt werden. Es können verschiedene Programme hinterlegt werden



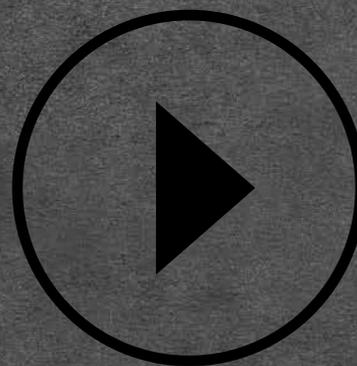
Belaugungsanlage ALLROUND mit zwei WP Robots



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

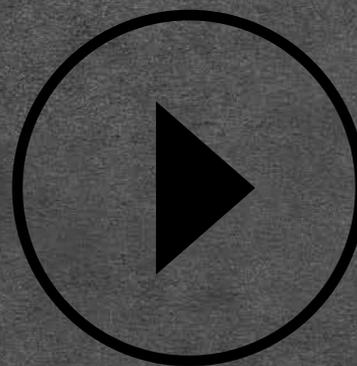
Blechentnahme und Blechreinigung durch WP ROBOTs



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

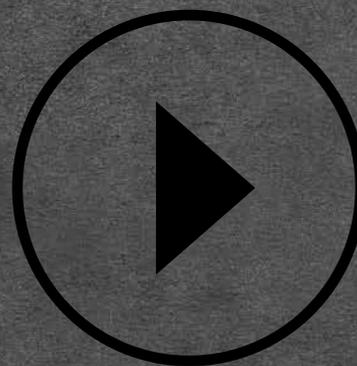
Produktionskette mit zwei WP ROBOTS



Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

Blechentnahme von einer Anlage durch einen WP ROBOT



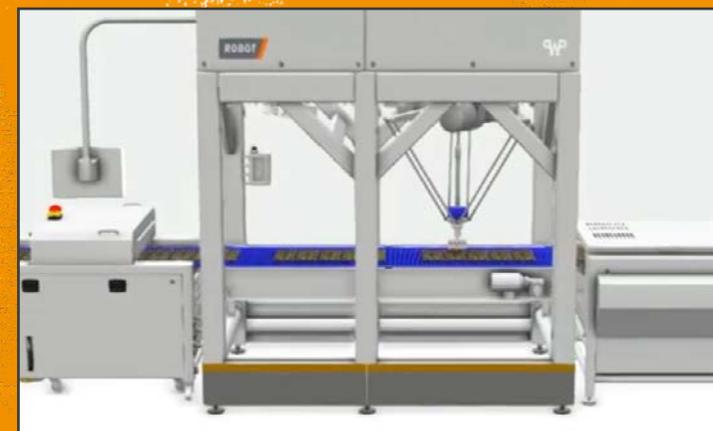
Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

WP SCORING ROBOT

Schneideroboter

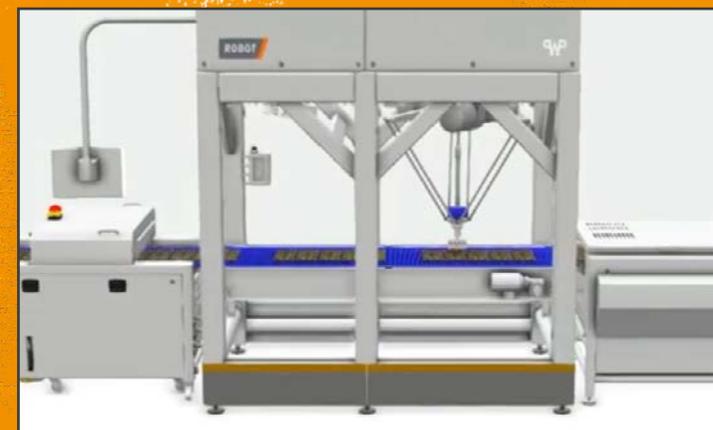
Dieser Delta-Roboter kann in verschiedene Anlagen integriert werden, um Brötchen, Brezeln, Laugenstangen, Brote usw. automatisiert einzuschneiden. Durch einen automatisierten Ablauf wird Ihren Bäckereiangestellten diese stupide Arbeit abgenommen – und Sie erhalten durch die programmierte Automation immer präzise und gleichbleibende Ergebnisse.



WP SCORING ROBOT

Schneideroboter

Das integrierte 3D-Kamerasystem erkennt nicht nur die Teiglinge, sondern auch deren Lage und so kann der Schneideroboter über das System entsprechend gesteuert werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Es können verschiedene Schneidmuster hinterlegt werden, die je nach Produkt Anwendung finden. Der WP Scoring Robot wird standardmäßig in unserer Comjet Belagungsanlage eingebaut und liefert zuverlässige Ergebnisse.



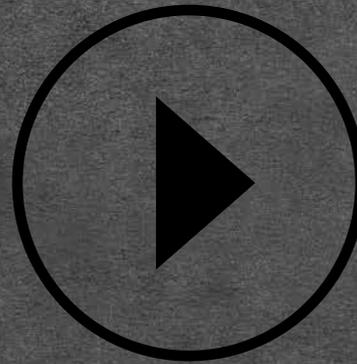
BENEFITS

WP SCORING ROBOT

- **ÜBERNAHME EINFACHER TÄTIGKEIT:** Einschnitte in Produkte können automatisiert erfolgen
- **VERSCHIEDENE AUSFÜHRUNGEN DER BESCHNEIDE-TECHNIK:** Ultraschall, rotierende Messer, Wasserstrahl
- **VERSCHIEDENE MUSTER PROGRAMMIERBAR:** gleichbleibende Musterqualität, unterschiedliche Muster möglich



Stapel- und Schneideroter

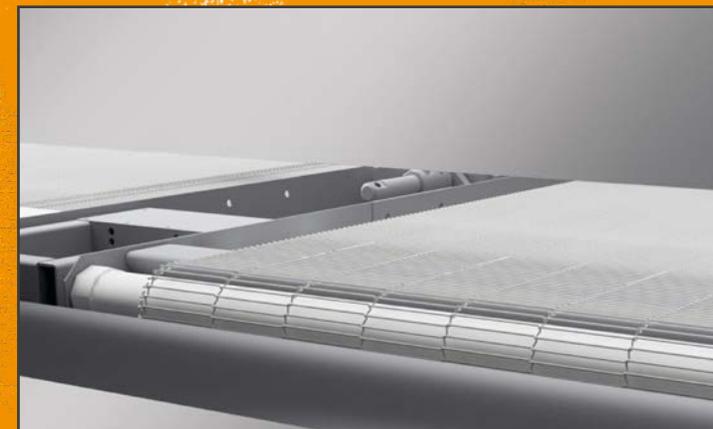


Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

ENERGIE- UND PLATZSPAREND

Eco-Froster



Der WP Riehle Eco-Froster vereint große Frosterfläche auf kleinem Raum. Die Teiglinge werden dem Froster übergeben. Die gesamte Mechanik befindet sich während jedes Arbeitsschrittes im Eco-Froster, sodass nur die Teiglinge, nicht aber die Mechanik abgekühlt werden müssen.

ZUM PRODUKT



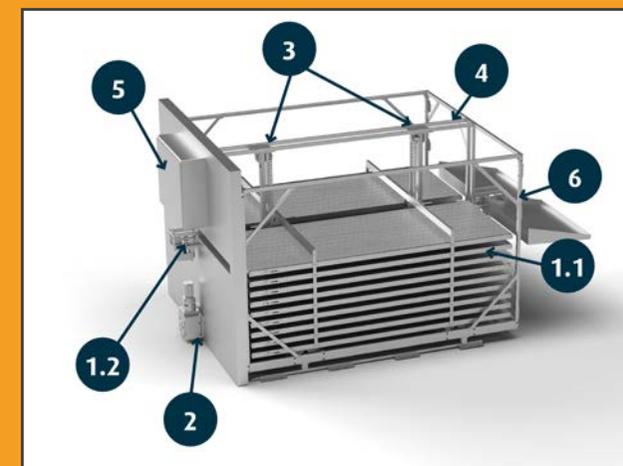
VORTEILE des Eco-Frosters

- Große Frosterfläche auf kleinem Raum
- Geringer Energiebedarf (deutliche Energieeinsparung im Vergleich zum Stikkenfroster): Gesamte Mechanik innerhalb des Frosters, keine zusätzliche Abkühlung der Mechanik nötig
- Dank Touchpanel-Steuerung ist Fernwartung möglich
- Speicherung verschiedener Frosterzeiten
- Modulare Bauweise mit Möglichkeit zur variablen Breiten- und Längen Anpassung
- Automatische Ausgabe der Teiglinge nach erfolgter Frostung

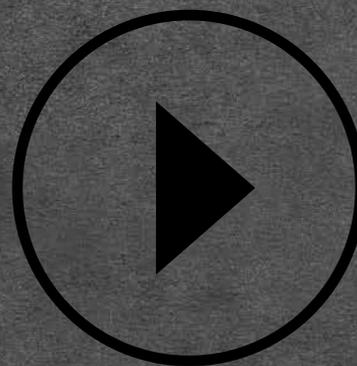


AUFBAU des Eco-Frosters

- 1.1 Förderbänder
- 1.2 Motor mit Kupplung für Bandantrieb
- 2 Motor Hubeinheit
- 3 Hubeinheit für zwei Hubwagen
- 4 Selbsttragender Rahmen
- 5 Schaltschrank mit Beckhoff Touchpanel-Steuerung
 - mit mehrstufigem Bedienermenü Operator-Master-Service
 - internetfähig für Fernwartung
 - auch über vorgelagerte WP Riehle ComJet mit Zentralsteuerung steuerbar
 - Zu- und Abfuhrsysteme integrierbar
- 6 Befestigungsrahmen für Anbau der Dämmung



Eco-Froster: U-förmige Beladung des Frosters mit Teiglingen

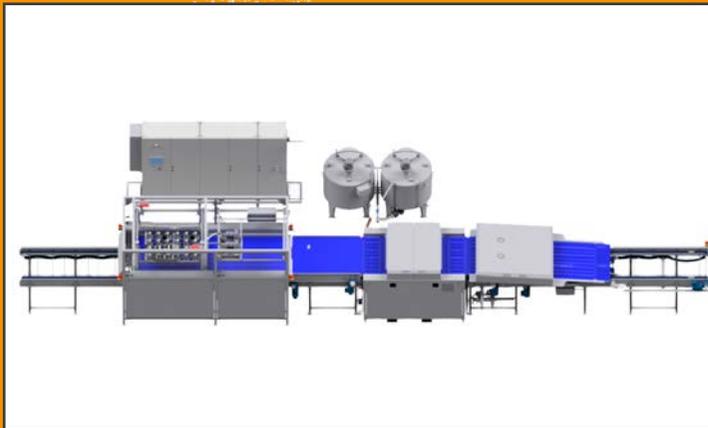


Video über Browser anschauen

[zur Navigation](#)

GUT, BESSER, WP INDIVIDUAL

Sonderanlagenbau



Wir kennen das aus vielen Bereichen im Privat- und Geschäftsalltag: Produkte von der Stange können passen, müssen aber nicht.

Aus diesem Grund ist bei uns der Bereich WP Individual entstanden, der bei uns den Sonderanlagenbau umfasst. Hier bieten wir Ihnen individuelle Lösungen aus unserer Produktwelt, die wir perfekt auf Ihre Ansprüche und Gegebenheiten anpassen. Unsere Maschine soll sich wie das fehlende Puzzleteil perfekt in Ihre Produktion einfügen können, um Sie so optimal zu unterstützen.

WP RIEHLE

Zubehör



Für unsere Anlagen bieten wir natürlich auch eine Vielzahl an Zubehör.
Von A wie Aräometer bis Z wie Zusatzwagen. Fragen Sie nach!

KONTAKT

und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de
www.wp-riehle.de

Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.
Version 4/2025