

*Continuous  
Frying  
Freezing  
Baking*

## **FOOD**

Lösungen für Gastronomie, Catering-  
Anbieter, Läden und Lebensmittelhersteller

## Über uns



- 1967 Gründung des Maschinenbauunternehmens RIEHLE.
- Mittelständisches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern im Werk.
- Komplette Entwicklung, Konstruktion und Produktion erfolgt am Standort in Westhausen, Deutschland.
- Herstellung von Maschinen für das Backhandwerk und die Lebensmittelindustrie.
- Seit 2013 Mitglied in der WP BAKERYGROUP

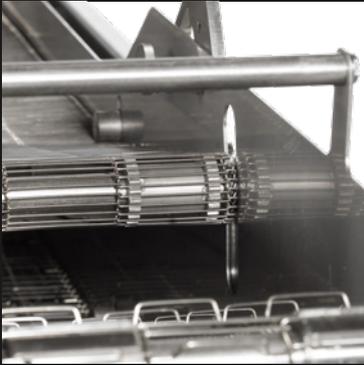
**58**   
Jahre an Erfahrung

**50**   
Partner weltweit

**2030**   
CO<sub>2</sub>-neutral als Ziel

**24 / 7**   
Erreichbarkeit

**50**   
Mitarbeiter\*innen



Unser Maschinenbauunternehmen wurde vor ca. 60 Jahren von Walter Riehle gegründet. Begonnen hatte alles mit der Belaugung von Teiglingen, doch schon bald erweiterte sich unser Geschäftsbereich ums Fettbacken. Seither wurde WP RIEHLE vielfach ausgezeichnet für Innovationen im Maschinenbau für das Backhandwerk.

**Im Jahr 2006 entstand unsere erste Durchlaufanlage (DLA).** Durch die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten dieser Anlage (verschiedene Eingabesysteme, verschiedene Größen, verschiedene Füllmöglichkeiten) hat sich unser Geschäftsbereich sehr schnell um den **Gastronomiebereich** erweitert.

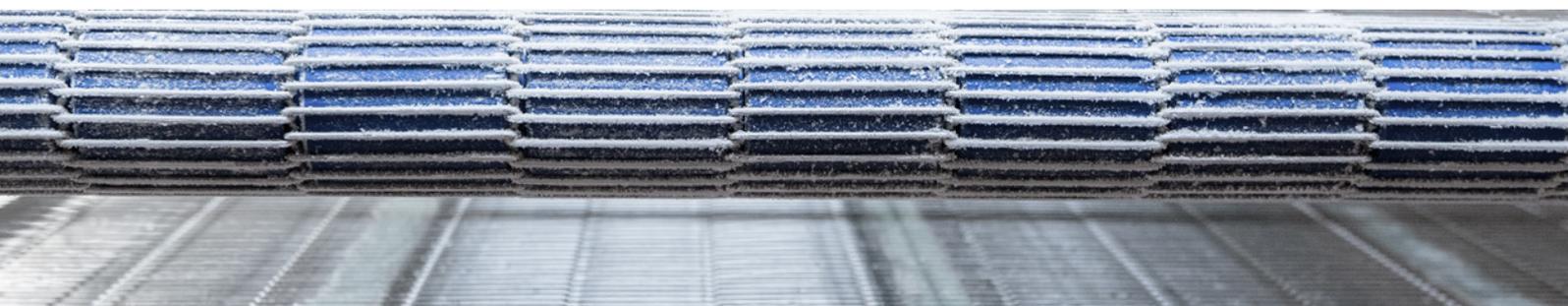
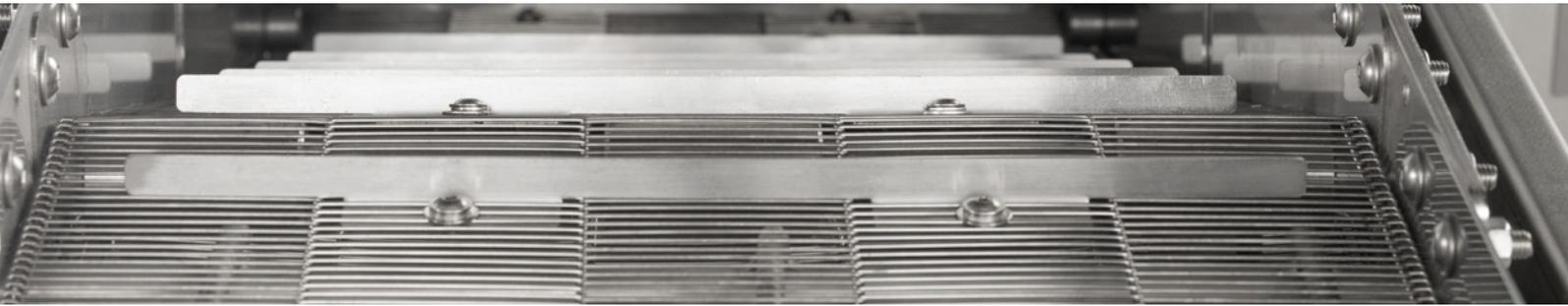
So wurde zum Beispiel 2016 mit einer unserer **DLA SCs ein Weltrekord** aufgestellt: 140 kg schwer und exakt 41,665 Meter lang – das längste Cordon bleu! 750 Portionen Cordon bleu geschmacklich und in ihrer Konsistenz von höchster Qualität haben es sogar ins **Guinness Buch der Rekorde** geschafft!

Seit 2013 gehören wir zur WP BAKERYGROUP, dem weltweit größten Bäckereimaschinenhersteller. Doch eine Vielzahl unserer Maschinen eignen sich darüber hinaus auch für den **Gastronomiebereich und die Lebensmittelproduktion.**

2015 erhielten wir zum Beispiel die „iba Trophy“ für den kleinsten **Durchlaufbackofen mit patentierter Heiztechnologie für Snacks und Backwaren.** Die Infrarottechnik eignet sich für eine Vielzahl an verschiedenen Produkten und verkürzt den Backprozess um bis zu 70%. Durch den geringeren Feuchtigkeitsverlust sind die **Produkte länger frisch und sehen appetitlicher aus.** Er eignet sich ideal für **Convenience-Stores, Snack-Shops, Hotels, Restaurants, Bäckerfilialen und Kioske.**

2024 kam unser Eco-Froster auf den Markt, der eine große Frosterfläche auf kleinstem Raum bietet. Durch die durchdachte Bauweise ermöglicht er **(Schock-)Frosten nach dem First-In-First-Out-Prinzip.** Die zu frostenden Produkte werden alle exakt gleichlang gefrostet. Ob Teiglinge, Fleisch, Gemüse oder Früchte – vieles ist möglich!

Seit 2024 kamen mehrere Roboter zum Einsatz, die in der Lebensmittelproduktion in unterschiedlichen **Bereichen Produktionsvorgänge übernehmen: Stapeln, Schneiden, Beladen, Entleeren, Produktbeförderung.** Je nach Aufgabengebiet **variieren sie in Größe und Mobilität.** Unsere Cobots, z.B., benötigen kaum Absperfläche und eignen sich hervorragend für die Zusammenarbeit mit menschlichem Personal. Oftmals reichen simple Automationen, um Produktionsabläufe zu vereinfachen, WP RIEHLE brachte bereits in den 90ern den ersten eigenen automatischen Lader auf den Markt.



# Unsere Lösungen:

**DURCHLAUFANLAGEN (DLA SC)** S.6  
Sie können mit Öl/Fett oder Wasser/Brühe betrieben werden und verkürzen die Frittierzeit um bis zu 40%. Sie produzieren Produkte mit perfekter Farbe, perfektem Crunch, innen saftig und fettarm.

**SNACK-DURCHLAUFÖFEN** S.16  
Sie verkürzen die Backzeit um bis zu 70% und sind speziell darauf ausgelegt, vorgebackene, gefrorene Backwaren aufzubacken. Ideal für Brezeln, Baguettes, Pizza-Schnitten und andere kleine Snacks.

**ROBOTIK & AUTOMATIONEN** S.20  
Simple Automationen und komplexe Roboter in verschiedenen Größen, mobil oder fest verbaut, kollaborativ oder mit Absperrungen. Je nach Einsatzgebiet in Ihrer Lebensmittelproduktion.

**FROSTER** S.24  
Große Frosterfläche auf kleinem Raum mit First-In-First-Out-Prinzip. Integration in komplexe Produktionslinien möglich. Eignet sich zum Schockfrostern unterschiedlicher Produkte.





# Catering All-rounder

## DLA SC

- ✓ konstant hohe Produkt-Qualität
- ✓ weniger Fettaufnahme
- ✓ kürzere Frittierzeit

# Durchlauf- Fritteusen

WP Riehle bietet passende Frittieranlagen für verschiedenste Produkte und Produktionsgrößen. Alle Anlagen folgen dem Ziel: Viel Geschmack mit wenig Fett.

## **KNUSPRIG, LECKER, FETTARM**

Egal ob Schnitzel, Pommes, Falafeln oder andere frittierte Produkte, die Anforderungen an den Frittierprozess sind im Grunde meistens die gleichen. Die Produkte sollen knusprig, lecker und möglichst fettarm sein. Unseren Bandfritteusen machen dies möglich.

## **TECHNOLOGIE**

Ausschlaggebend für die Fettaufnahme ist die Temperatur. Je konstanter die Temperatur gehalten werden kann, umso geringer ist die Fettaufnahme durch das Produkt. Alle unsere Fritteusen sind mindestens mit einer digitalen Glasdisplaysteuerung ausgerüstet.

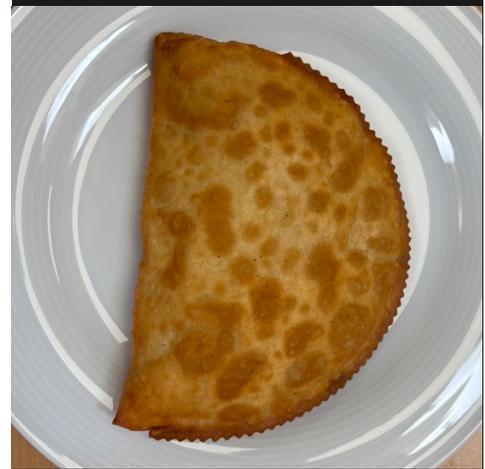
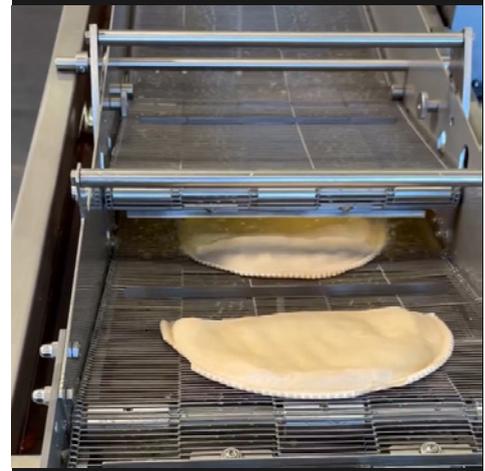
Wir haben uns bewusst für Heizschlangen im Fett entschieden, da die Vorteile überwiegen. Die Temperatur kann konstanter gehalten und schneller korrigiert werden. Die Fettaufnahme durch die Produkte wird dadurch auf einem notwendigen Minimum gehalten.

Sedimente lagern sich unterhalb der Heizschlangen an und verbrennen dadurch deutlich weniger als bei Flächenheizungen. Das getaktete Aufheizen verhindert Fettverbrennungen an den Heizschlangen.

## **FLEXIBEL**

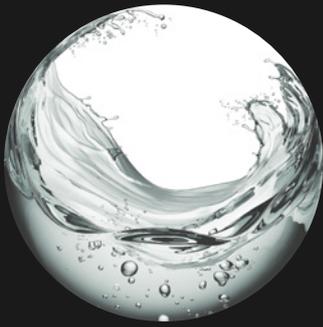
Die DLA SC-Serie gibt es in verschiedenen Breiten und Längen, die je nach gewünschter Produktionsmenge oder den herrschenden Platzverhältnissen gewählt werden können. So können wir Lösungen für jede Produktionsgröße anbieten.

**Die Fritteusen können mit weiteren Prozessschritten erweitert werden, z.B. einer automatischen Panieranlage oder einem Falafel-Formgerät.**



Watch me

Video Chebureki  
frittieren



# Durchlauf- Anlagen

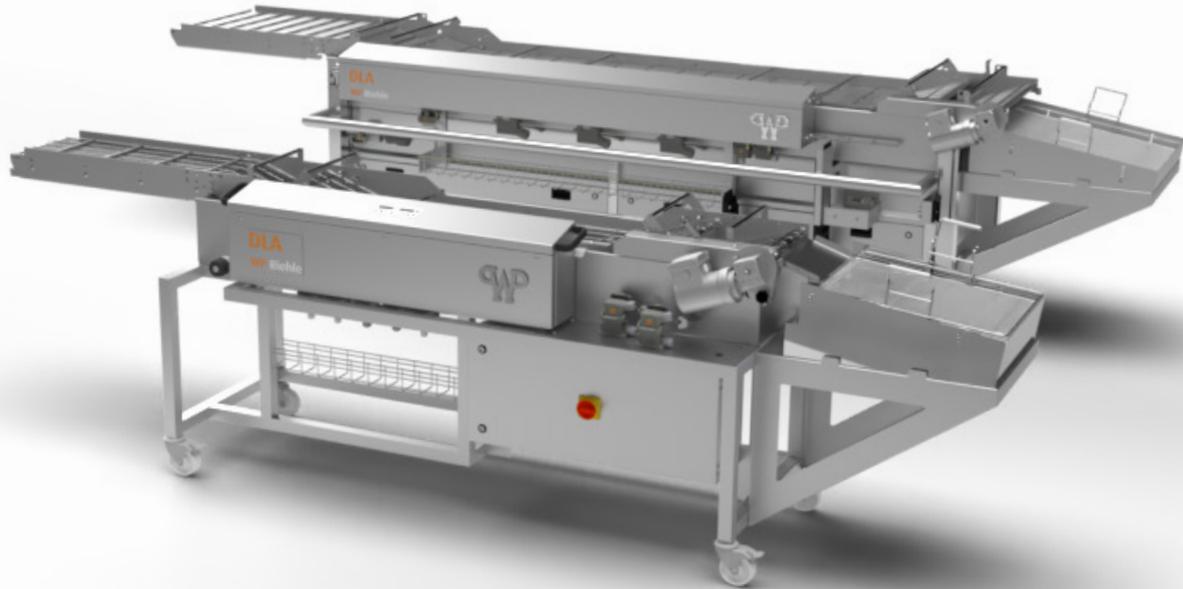
Unsere Durchlaufanlagen können nicht nur mit Fett und Öl, sondern auch mit Wasser oder Brühe befüllt werden. So können Sie verschiedenste Produkte kochen.

## BEISPIEL: KNÖDEL KOCHEN

Mit unseren Durchlaufanlagen können Sie z.B. herzhaftere Knödel traditionell kochen. Sie legen die ungekochten Knödel auf das Band (oder je nach Beschaffenheit Ihres Produkts – z.B. mittels Dosierer – direkt in die Wanne), diese gelangen dann mit einer programmierten Geschwindigkeit durch das Bad. So werden Ihre Knödel mit der vorgegebenen Kochzeit und Kochtemperatur optimal gekocht und automatisch am Ende wieder ausgegeben. Durch die automatische Beförderung können die Knödel nacheinander gekocht werden, ohne Unterbrechung. Die fertig gekochten Knödel können in regelmäßigen Intervallen entnommen und frisch serviert werden. So entstehen keine unnötigen Wartezeiten und Ihre fertig gekochten Knödel kühlen zwischenzeitlich nicht ab. Die optimale Lösung für Restaurants und Catering-Anbieter.

## BEISPIEL: BAGELS KOCHEN

Unsere DLAs eignen sich hervorragend, um Bagels in abgestimmten Intervallen zu kochen. Hierfür können unsere Anlagen mit Wasser befüllt werden und – je nach Kundenanforderungen – mit verschiedenen Heizleistungen ausgestattet werden. Kochzeit und Kochtemperatur sind individuell regulier- und anpassbar. Je nach Kochzeit und -temperatur sind unsere DLAs mit bis zu drei Heizschlangen verfügbar, die jeweils auch mit doppelter Heizkraft ausgestattet werden können. Auch die Gesamtbreite und Länge der Anlage ist auf Ihre Kundenwünsche und Produkthanforderungen anpassbar. Die Anlage eignet sich zudem perfekt in die Integration von Komplettlösungen.



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

## BENEFITS

- Verschiedene Breiten: 150, 300, 600
- Glas-Display-Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- 80 cm langes Einlaufband zum schonenden Transport der Produkte in die Fritteuse
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittierergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Ideal für Produkte wie Schnitzel, Pommes frites, Fleisch-Patties, Chicken-Nuggets, Fisch, uvm.

## OPTIONEN

- Kontinuierlicher Ölfilter
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- 40 cm langes Einlaufband anstatt standardmäßig 80 cm
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen erhältlich
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör erhältlich

**Die automatische Durchlauf-fritteuse zum untergetauchten Frittieren.**



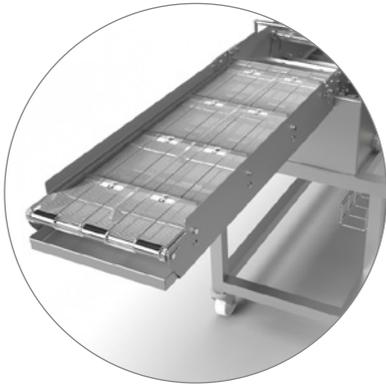
**Alle Durchlaufanlagen sind auch ohne Einlaufband und mit einer alternativen Produkteingabe ausstattbar.**



- ➔ nutzbare Breite: 140 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

## TECHNISCHE DETAILS

	DLA 150 SC-1	DLA 150 SC-2	DLA 150 SC-3
Länge	2.264 mm	3.200 mm	3.950 mm
Breite	530 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	809 mm		
Leer-Gewicht	ca. 55 kg	ca. 100 kg	ca. 140 kg
Leistung	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Füllmenge	max. 40 Liter	max. 80 Liter	max. 96 Liter
Nutzbare Breite	140 mm		
Frittierlänge	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min.	1:12 min. ... 12 min.	1:30 min ... 9 min.
max. Produktdurchmesser	max. 55 mm		



- ➔ nutzbare Breite: 284 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

## TECHNISCHE DETAILS

	DLA 300 SC-1	DLA 300 SC-2	DLA 300 SC-3
Länge	2.264 mm	3.200 mm	3.940 mm
Breite	670 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	877 mm		
Leer-Gewicht	ca. 64 kg	ca. 110 kg	ca. 145 kg
Leistung	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Füllmenge	max. 50 Liter	max. 95 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	284 mm		
Frittierlänge	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min.	1:12 min. ... 9 min.	1:30 min ... 12 min.
max. Produktdurchmesser	max. 55 mm		

## OPTIONALE ERWEITERUNGEN

Unsere DLAs eignen sich perfekt für die Integration in Produktionslinien. Es sind verschiedene Erweiterungen möglich, z.B. eine vorgeschaltete Panieranlage für die Größe 300.

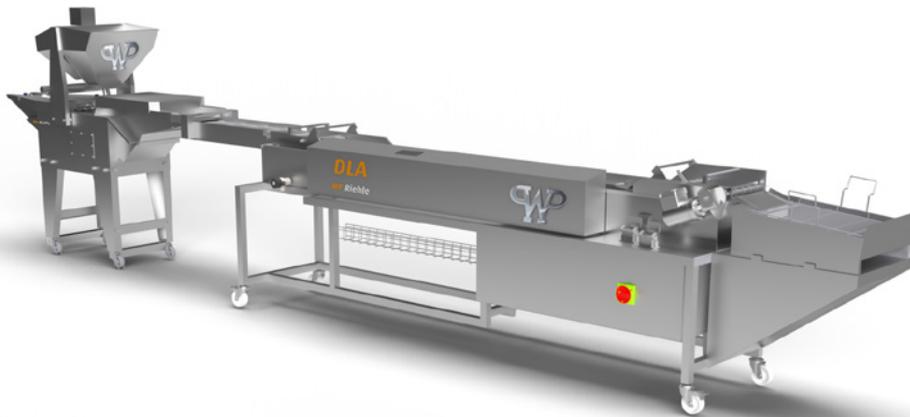


Bild: DLA 300 SC mit vorgeschalteter Panieranlage

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

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



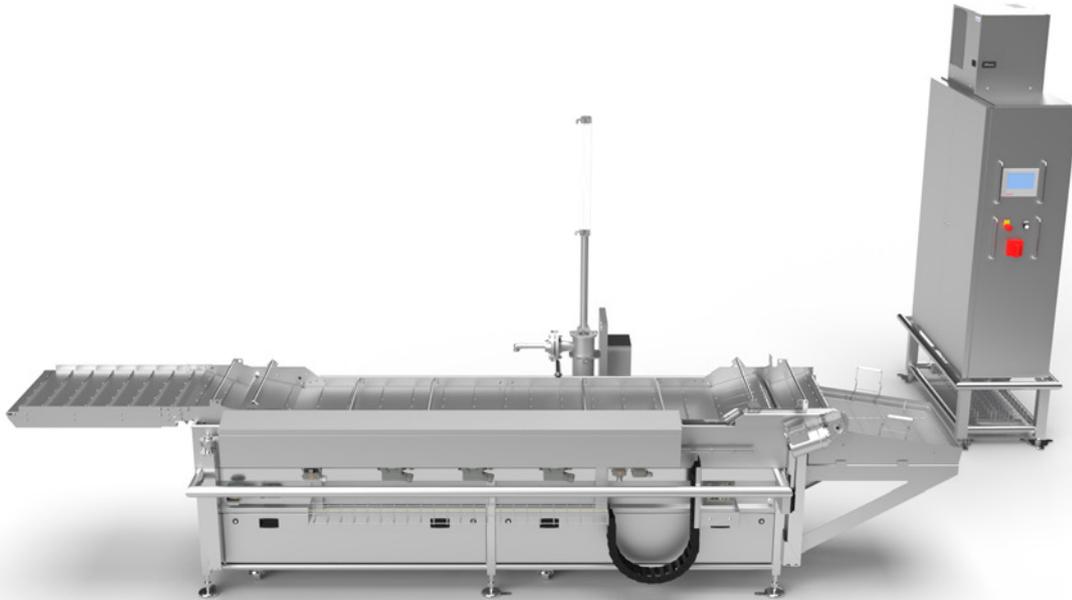
- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

## 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 SC-3 ist diese erforderlich.

## TECHNISCHE DETAILS

	DLA 600 SC-2	DLA 600 SC-3
Länge	3.200 mm	4.000 mm
Breite	1.100 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leer-Gewicht	ca. 393 kg	ca. 620 kg
Leistung	37 kW	54 kW
Spannung	230/400 V-50Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 185 Liter	max. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	
Frittierlänge	1.600 mm	2.350 mm
Frittierzeit	55 sek. ... 11 min	1 min. ... 13 min
max. Produkt- durchmesser	max. 55 mm	



- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Separater Schaltschrank mit intuitiver Touch-Steuerung, Fernwartung möglich
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

## ZUSÄTZLICHE BENEFITS

- Externer Schaltschrank mit integrierter Touch-Panel-Steuerung
  - Touch-Panel ist unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl/Fett
  - Alle Komponenten der Produktionslinie werden über das Touch-Panel angesteuert und bedient
  - Steuerung ist internet- und fernwartungsfähig

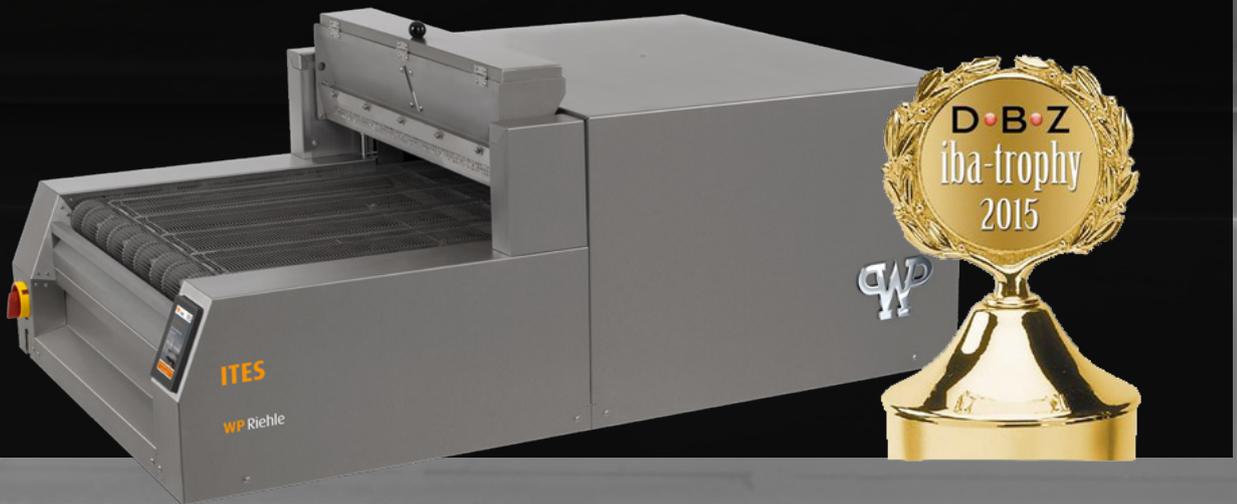
## ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600 IT

- Automatische Niveauregulierung mit Fettschmelztank sorgt für eine konstante Fettmenge in der Fritteuse
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600 SC-3 IT ist diese erforderlich.

## TECHNISCHE DETAILS<sup>\*</sup>

	DLA 600 SC-3 IT
Länge	4.000 mm
Breite	1.100 mm
Höhe (Fettwannenoberkante)	870 mm
Leer-Gewicht	ca. 620 kg
Leistung	54 kW
Spannung	230/400 V-50Hz
Anschluss	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm
Frittierlänge	2.350 mm
Frittierzeit	1 min. ... 13 min
max. Produktdurchmesser	max. 55 mm

\*ohne Schaltschrank





# Snack Baking

## ITES

- ✓ bis zu 70% reduzierte Backzeit
- ✓ weniger Feuchtigkeitsverlust
- ✓ minimaler Platzbedarf

# Infrarot-Ofen

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

## HIGHSPEED-BACKEN

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.

Der Durchlaufofen bietet eine enorme Reduzierung der Reaktionszeiten. Auch An-/Auftauen ist im Ofen möglich. Verschiedene Größen ermöglichen unterschiedliche Einsatzbereiche.

## BEDIENUNG

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

## ERWEITERBAR

Optional kann der Infrarot-Durchlaufofen mit einem **Salzer** ergänzt werden. 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 ab.

Optionale 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.

Mit dem **Shop-Glasierer-System** ist es möglich TK-Donuts in weniger als einer Minute zu backen und zu glasieren.



Der ITES ist ideal für Convenience-Stores, Snack-Shops, Hotels, Restaurants, Bäckerfilialen und Kioske.



## AUSSTATTUNG

- 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

## OPTIONEN

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

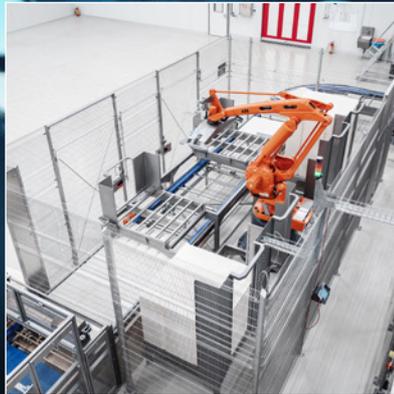
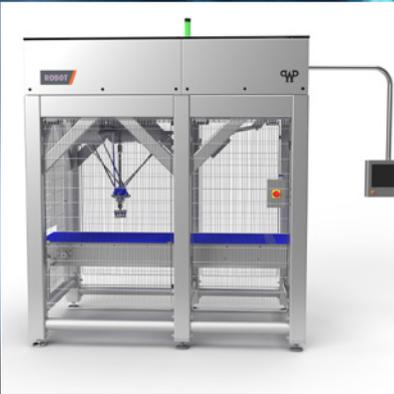
## NUTZEN

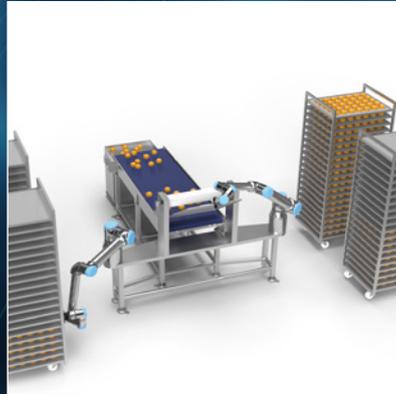
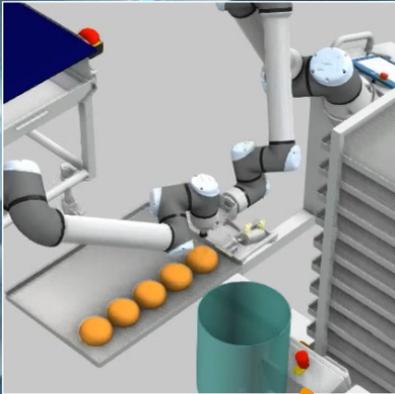
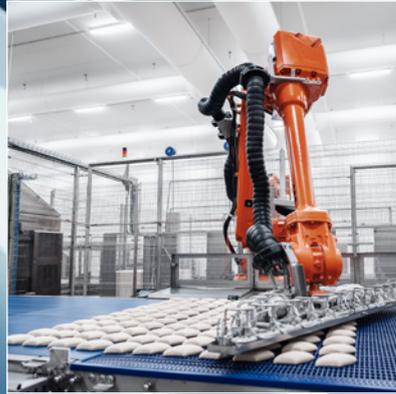
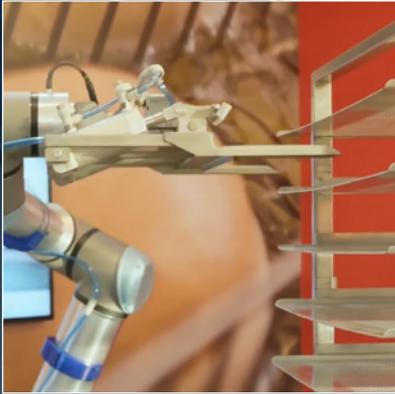
- Durch Infrarot-Technologie verkürzt sich die Prozesszeit um bis zu 70%
- Zusätzlich zur Wärmeeinwirkung von außen, backen die Infrarot-Wellen von innen heraus
- Weniger Feuchtigkeitsverlust – höheres Verkaufsgewicht und längere Frische
- An-/Auftauen im Ofen möglich
- Enorme Reduzierung der Reaktionszeiten zum Kunden

**Mehr Informationen und Video zum Produkt**



TECHNISCHE DETAILS	ITES 30/30	ITES 60/40	ITES 60/40 inkl. Salzer
Länge	1197 mm	1497 mm	1497 mm
Breite	540 mm	840 mm	840 mm
Höhe mit Salzer	-	-	645 mm
Höhe ohne Salzer	543 mm	543 mm	-
Gewicht	ca. 95 kg	ca. 170 kg	ca. 175 kg
Spannung 1-ph 3-ph	1x230 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz	3x230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung 1-ph 3-ph	3,4 kW/15 A	9,2 kW/14 A	9,3 kW/14 A
Bandtyp Standard	Stabgeflecht, antihafbeschichtet	Stabgeflecht, antihafbeschichtet	Stabgeflecht, antihafbeschichtet
Automatische Besalzung	-	-	5 Liter
Max. Produkthöhe	80 mm	80 mm	80 mm





# Automate Workflows

# WP ROBOT

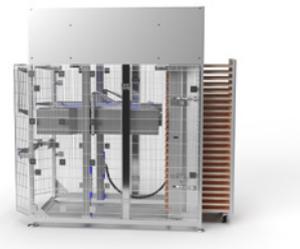
- ✓ Automatisches Laden von Produkten
- ✓ Produkt- & Blechhandling
- ✓ Übernahme einfacher Tätigkeiten

# Automation und Robotik

Der Bereich WP ROBOT ist produktübergreifend und daher nicht abhängig von den herzustellenden Endprodukten. Je nach Produktionsgröße und Tätigkeit setzen wir unterschiedliche Automatisierungen und Roboterlösungen ein.

## NEUE TECHNOLOGIEN. NEUE CHANCEN.

Das Segment der Roboter und Automatisierungen, ihrer Technik und Anwendungsmöglichkeiten wächst stetig. Auch die Lebensmittelbranche profitiert in vielen Bereichen davon. So finden hier sowohl einfache Automationen, wie das automatisierte Laden von Produkten, als auch komplexe Robotertechniken Einsatz.



## AUTOMATISCHER LADER

Der automatische Lader ist ein typisches Beispiel für eine simple Automation. Hier wird ein Gärraumwagen an die Anlage angedockt und der Lader beginnt systematisch alle Bleche/Peelboards nacheinander abzuarbeiten und die Produkte abzugrabbeln. Die Produkte werden dann mittels Förderband an eine andere Anlage übergeben.

## Beispiele



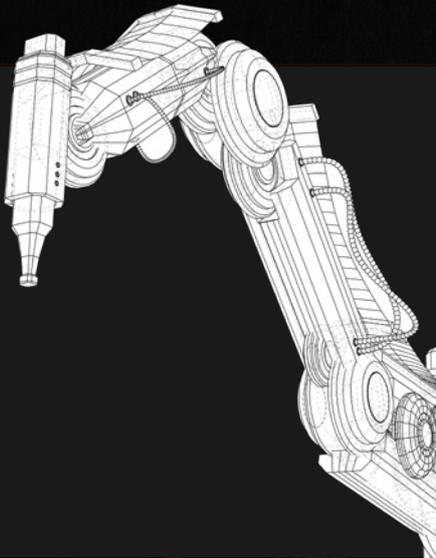
## WP AUTOMATIC LOADER:

Automatisches Laden von Teiglingen aus Gärraumwägen zur Übergabe an eine Maschine.



## WP SCORING ROBOT ABB:

Automatisiertes Einschneiden von Teiglingen mit unterschiedlichen Schnittmustern (hier mittels Wasserstrahl-Schneidetechnik).



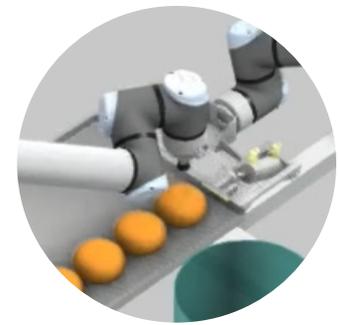
## ABB-ROBOTER

Für die Integration in große, komplexe Produktionslinien wird meist ein ABB-Roboter eingesetzt. Er ist ein fix verbauter Knickarm-Roboter und kann je nach Aufsätzen und Programmierung unterschiedliche Tätigkeiten übernehmen, vom Stapeln, Be- und Entladen von Maschinen, Produkt-handling bis hin zum Einschneiden von Teiglingen.



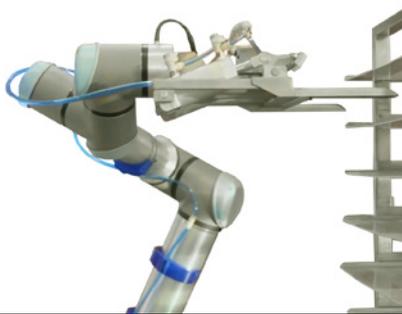
### WP STACKING ROBOT ABB:

Stapeln von Blechen, Peelboards und Verpackungen in großen Produktionslinien.



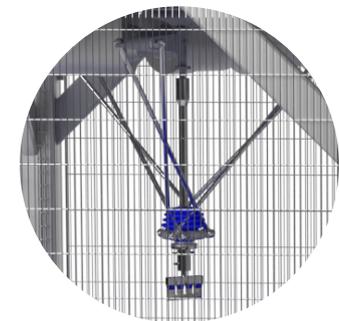
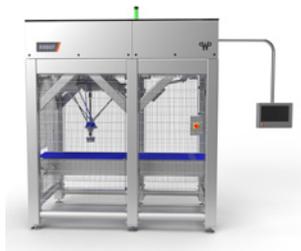
## COBOTS

Die Cobot-Lösungen sind vor allem für die Bereiche sinnvoll, in denen Mensch und Maschine aufeinander treffen, da sie kollaborativ arbeiten, sprich ohne große Absperrflächen. Sie können sowohl fix an eine Maschine angebracht sein als auch auf einer mobilen Einheit frei beweglich sein. Dieser Knickarm-Roboter kann ebenfalls mit unterschiedlichen Aufsätzen, die werkzeugfrei austauschbar sind, bestückt werden und durch verschiedene Programme in unterschiedlichen Bereichen eingesetzt werden.



### WP FIXED/MOBILE COBOT:

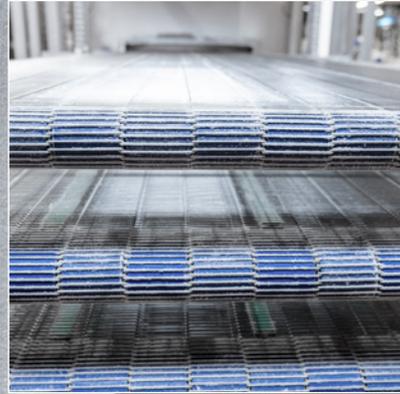
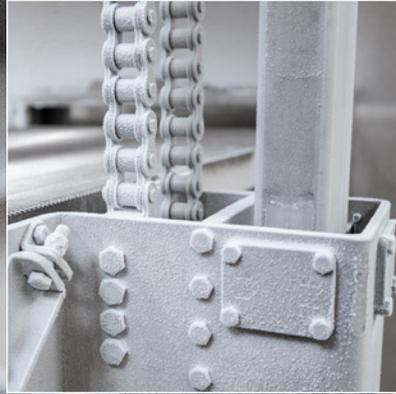
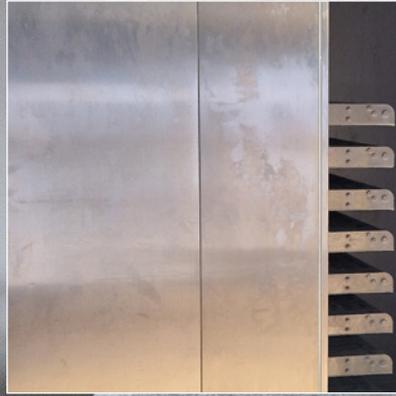
Be- und Entladen von Maschinen, Produkt- und Blechhandling mit verschiedenen Aufsätzen und Programmen möglich.



## DELTA-ROBOTER

Der Delta-Roboter zeichnet sich durch seine unglaubliche Geschwindigkeit aus. Er wird hauptsächlich für das Einschneiden von Teiglingen eingesetzt. Er kann mit unterschiedlichen Schneidetechniken und Schneidemustern ausgestattet werden. Wie alle Roboterlösungen liefert er immer präzise und gleichbleibende Ergebnisse.





*Shock  
Freezing*

## **EcoFroster**

- ✓ Integration in Produktionslinie
- ✓ Große Frosterfläche auf kleinem Raum
- ✓ First-In-First-Out-Prinzip

# Durchlauf- Eco-Froster

Beim Eco-Froster werden nur die zu gefrierenden Produkte in den Froster geladen, die nach erfolgreicher Frostung mittels First-In-First-Out-Prinzip zur weiteren Verarbeitung automatisch ausgegeben werden.

## ENERGIE- UND PLATZSPAREND

**Der WP Riehle Eco-Froster vereint große Frosterfläche auf kleinem Raum.** Durch seine Bauweise bietet er zum Beispiel 54 m<sup>2</sup> Frosterfläche auf nur ca. 12 m<sup>2</sup> Grundfläche. Die zu gefrierenden Produkte werden mit optionalen Zuführsystemen auf die Stabgeflechsbänder im Froster übergeben. Die gesamte Mechanik befindet sich während jedes Arbeitsschrittes im Eco-Froster, sodass nur die Produkte, nicht aber die Mechanik abgekühlt werden müssen. **Dadurch sind deutliche Energieeinsparungen im Vergleich zu einem Stikkenfroster möglich.** Das Eintauchen der Frostermechanik in eine Kältewanne, sorgt für sehr kurze Frosterzeiten bei sehr geringem Energiebedarf.

Über die Beckhoff-Touchpanel-Steuerung mit Fernwartungsoption können die verschiedenen Frosterzeiten abgespeichert werden. Dank der modularen Bauweise kann der Froster unkompliziert in Breite und Länge variiert werden. Die entsprechend verfügbaren Zuführsysteme übernehmen dabei die Übergabe von vorgelagerten Produktionsanlagen in den Eco-Froster. Nach Abschluss der Frostung, werden die gefrorenen Produkte automatisch ausgegeben und können an eine Verpackungsanlage übergeben werden.

## BESTE ERGEBNISSE

Durch die speicherbare Frosterzeiten und die automatische Ausgabe der Produkte nach Frostung, die anschließend direkt an eine Verpackungsanlage übergeben werden können, wird eine gleichbleibende Qualität der Produkte gewährleistet.



## TOUCHPANEL-STEUERUNG

- Beckhoff-Touchpanel-Steuerung
- mit mehrstufigem Bedienermenü Operator-Master-Service
- internetfähig für Fernwartung
- auch z.B. über vorgelagerte WP Riehle ComJet mit Zentralsteuerung steuerbar
- Zu- und Abfuhrsysteme integrierbar

## EINSATZ-MÖGLICHKEIT

Je nach Produktbeschaffenheit für:

- Teiglinge
- Fisch & Fleisch
- Gemüse und Obst

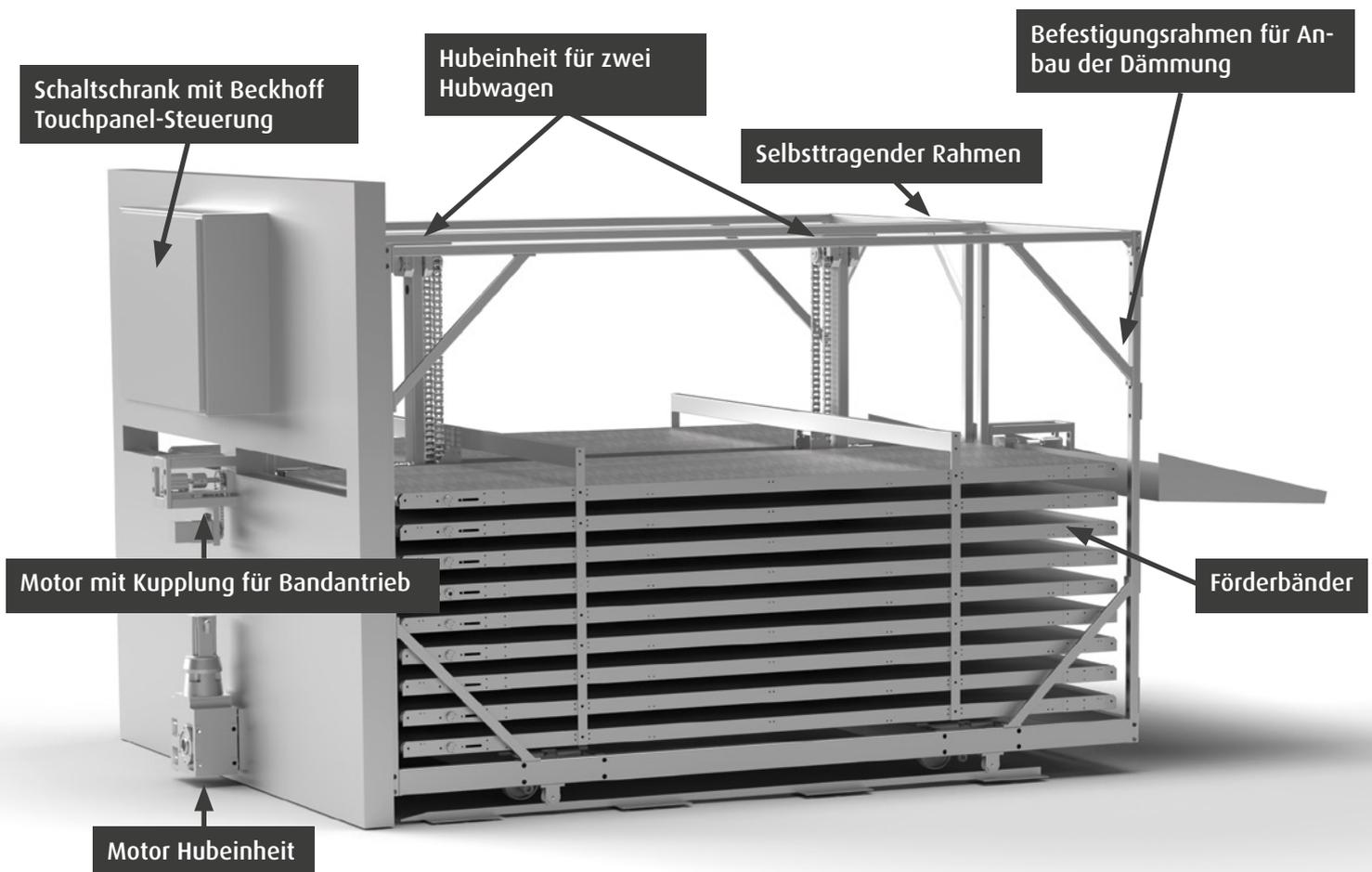
Durch das Laden und Befördern der Produkte direkt auf Stabsgeflechtsbändern, müssen die zu gefrierenden Produkte spezifische Anforderungen erfüllen, um sie beim Transport durch den Froster nicht zu beschädigen, wie z.B. Formstabilität. Bitte fragen Sie unsere Fachberater.

## TECHNISCHE DETAILS

Frost-Nutzfläche	21-69 m <sup>2</sup> oder größer
Maße der Frostwaren	Höhe max. 60 mm, Durchmesser min. 10 mm
Frostzeit	Einstellbare Durchlaufzeiten
Temperaturbereich	-40°C bis +40°C
Anschlüsse (ohne Kälteleistung)	16 A/400 V, 6 bar Druckluft, W-LAN/Netzwerkanschluss für Fernwartung



Mehr Informationen und Videos zum Eco-Froster finden Sie auf unserer Website: [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)



**FETTBACKEN**

**FRITTIEREN  
& KOCHEN**

**SNACK-BACKEN**

**BELAUGEN**

**BACKBLECH-  
REINIGUNG**

**ROBOTIK /  
AUTOMATION**

**FROSTEN**

**SONDER-  
ANLAGENBAU**

**ZUBEHÖR**

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen  
Tel. +49 7363 95390-0  
[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) | [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

