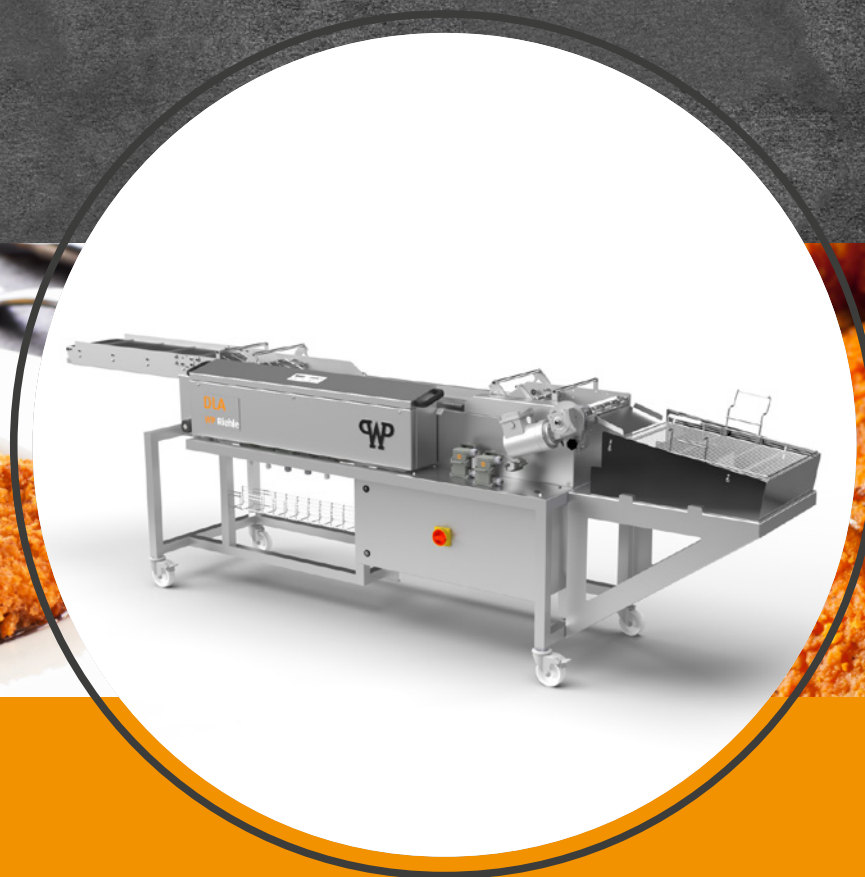
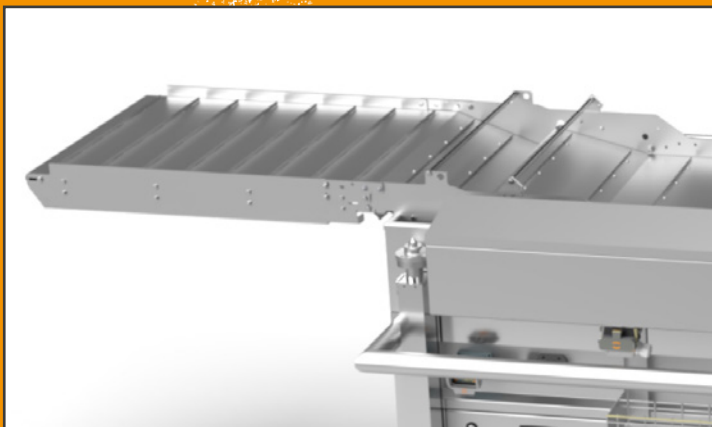




**Steigern Sie die Leistung
Ihrer Produktion mit unseren
Durchlaufanlagen (DLA SC)**

DURCHLAUFANLAGEN (DLA SC)



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

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

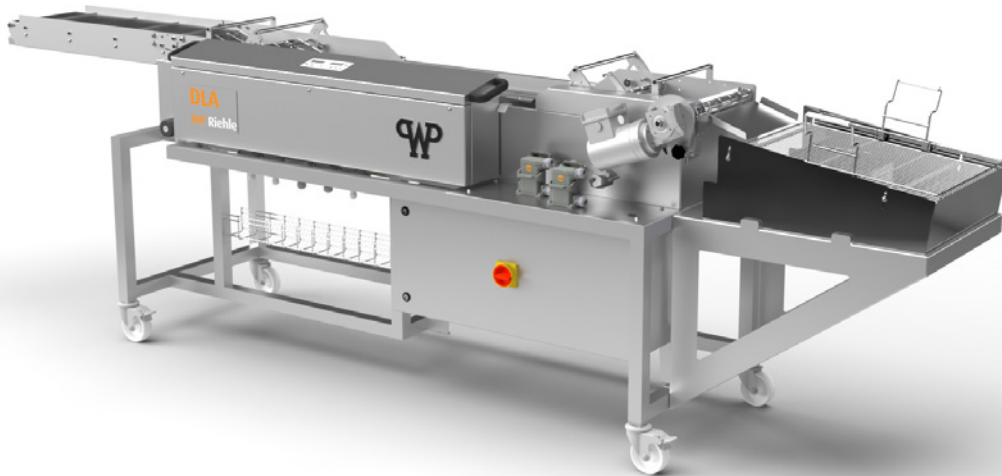
ZUM PRODUKT



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

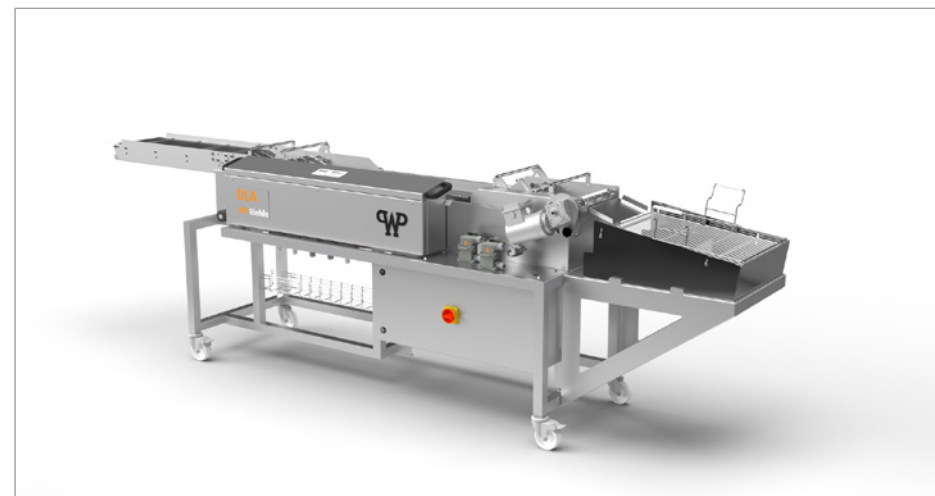
Versionen



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

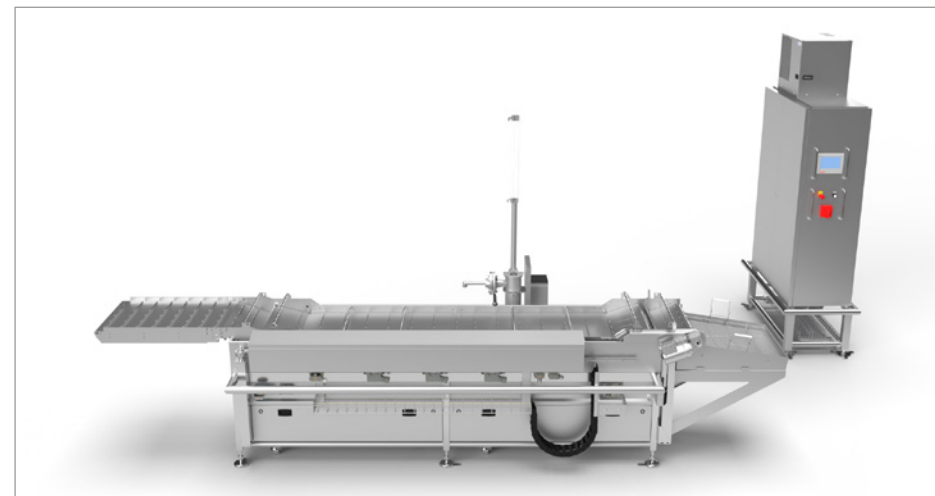
Versionen



DLA 600 SC

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

- 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



DLA 600 SC Industry Touch

(DLA 600 SC-3 IT)

- Breite: 1.100 mm*
- Länge: 4.000 mm*
- Höhe: 870 mm*
- nutzbare Breite: 585 mm
- Frittierlänge: 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



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



REINIGUNG der DLA SC

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

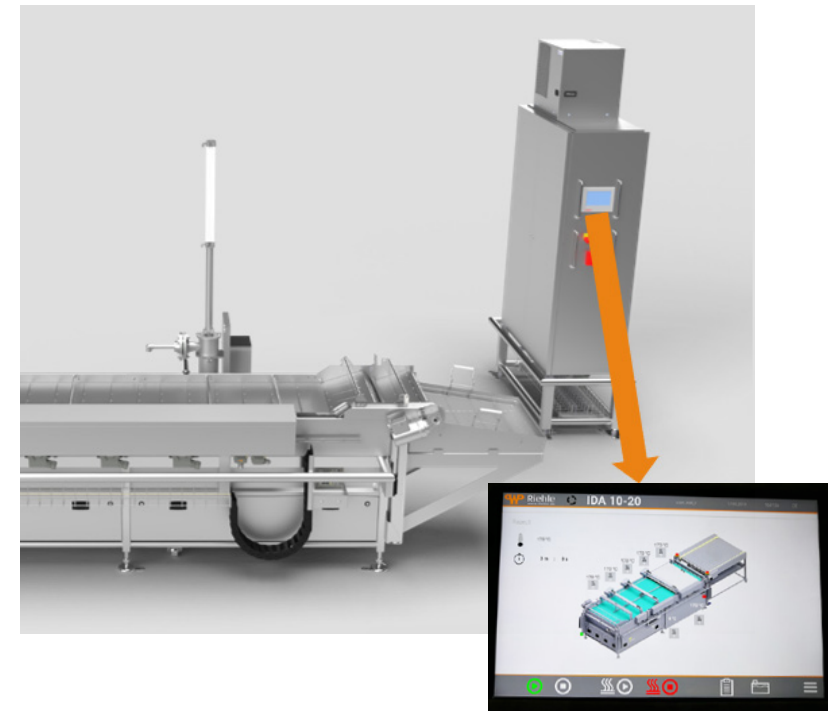
DLA 150 SC + DLA 300 SC:
Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung



SCHALTSCHRANK der Industry Touch

Separater Schaltschrank mit Touchpanel-Steuerung:

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

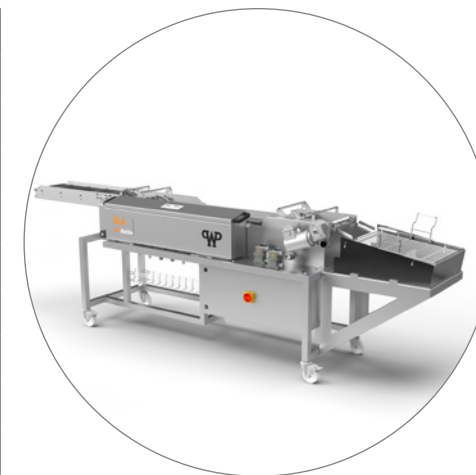


**Beständig gegen
Fett, Wasser, Staub
und Schmutz**

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

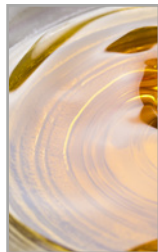
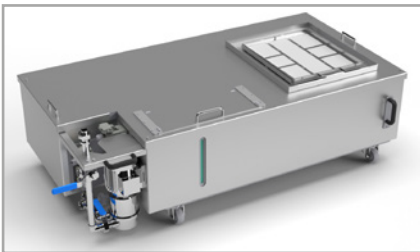


INDUSTRY TOUCH-OPTIONEN

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

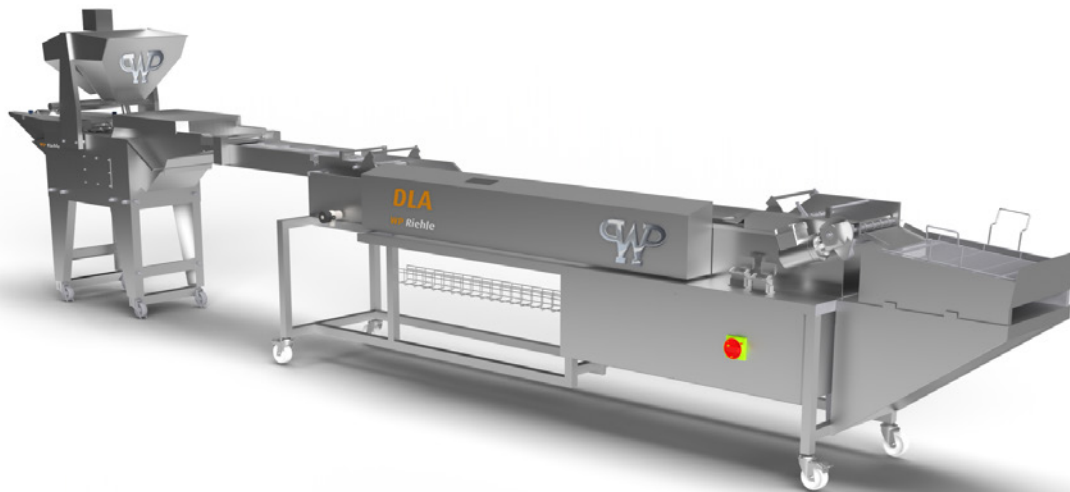
- Edelstahltank mit einem Fassungsvermögen von 200 Litern
- Ausgestattet mit einer Pumpe zum Nachfüllen der Fritteuse
- Enthält einen Füllstandssensor für die Fritteuse, der eine automatische Füllstandsregelung ermöglicht
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100 °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 300 SC



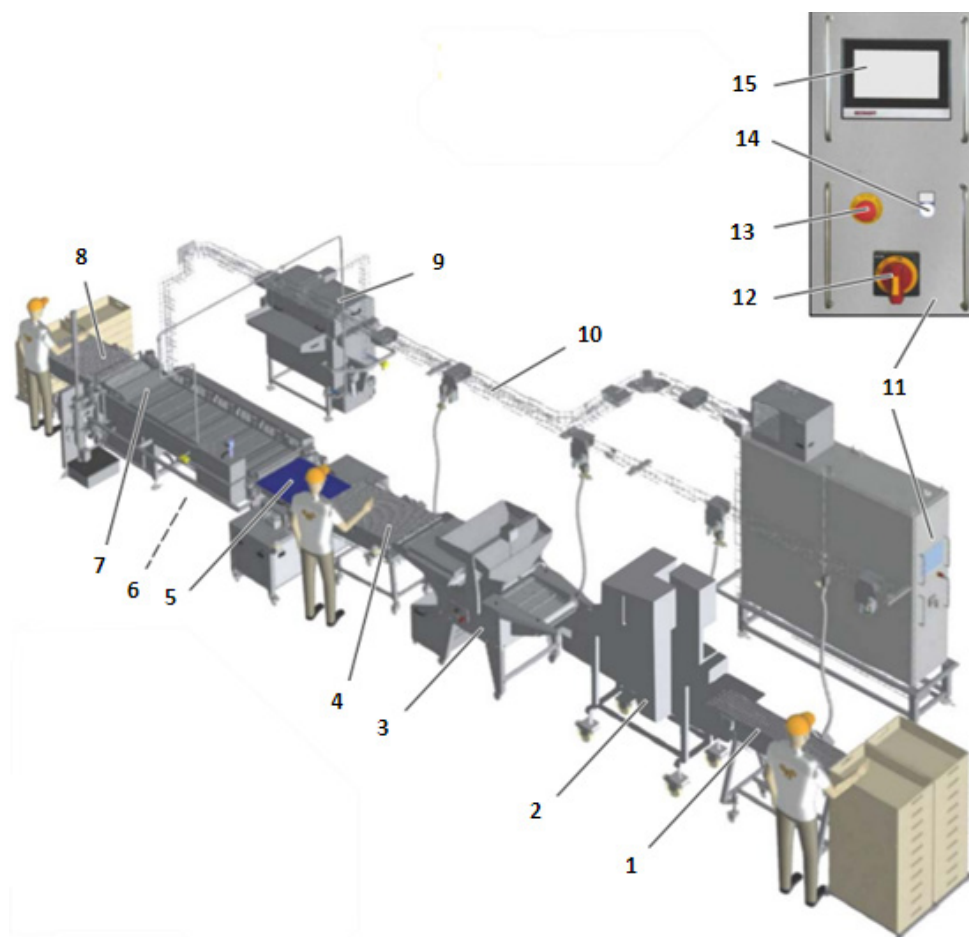
VIDEO ZUM PRODUKT



- 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

VIDEO ZUM PRODUKT



WARUM

Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

FRITTIEREN

FETTBACKEN

FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN

FRITTIEREN
& KOCHEN

SNACK-BACKEN

BELAUGEN

BACKBLECH-
REINIGUNG

ROBOTIK /
AUTOMATION

FROSTEN

SONDER-
ANLAGENBAU

ZUBEHÖR

mehr als
50 Jahre
Erfahrung

FRITTIEREN

FETTBACKEN

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 2/2025