



Durchlaufanlage
DLA 600 / DLA 600 SC
Industry Touch

Die automatische Durchlauffritteuse zum
untergetauchten Frittieren

think process!

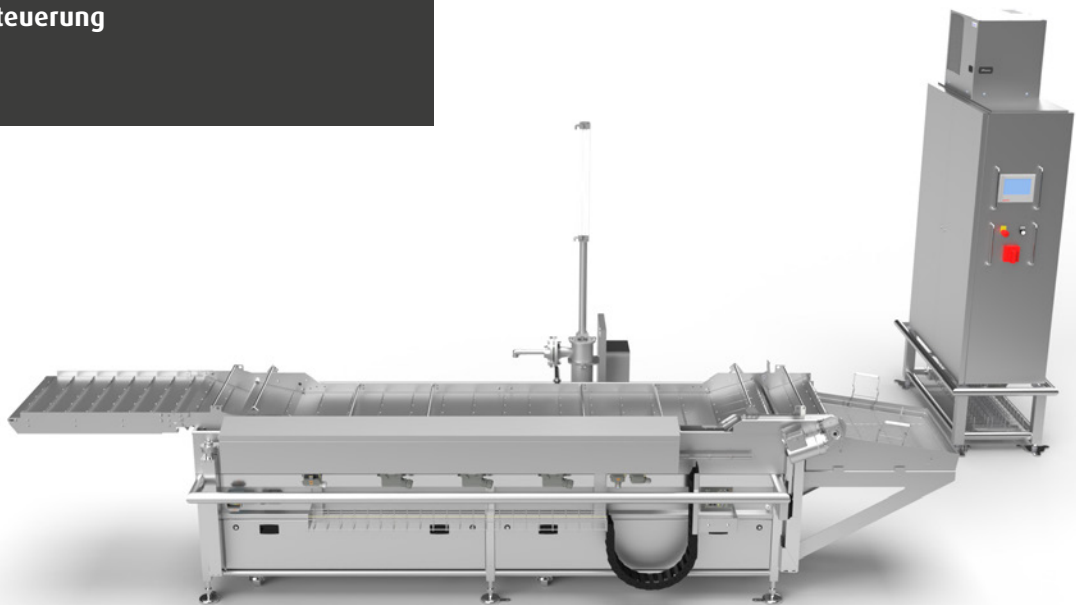
BENEFITS

- Durch das untergetauchte Frittieren erhalten Sie ein gleichmäßiges Frittierergebnis
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Die Durchlaufgeschwindigkeit kann stufenlos eingestellt und die Frittierzeit so auf die Produkte angepasst werden
- Ideal für Produkte wie Schnitzel, Pommes Frites, Fleisch-Patties, Chicken-Nuggets, Fisch, uvm.
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Externer Schaltschrank mit integrierter Touch-Panel-Steuerung

DIE INDUSTRY TOUCH

Die DLA Industry Touch ist mit ihren Features und der Produktionsmenge perfekt auf die halbindustrielle bis industrielle Produktion abgestimmt. Entsprechend Ihrer Bedürfnisse und Produkte kann sie mit verschiedenen Komponenten individuell konfiguriert werden. Sie ist für die Herstellung verschiedenster vorfritierter und fertig frittierter Produkte sehr gut geeignet.

Für die Industry Touch können verschiedene Eingabemöglichkeiten gewählt werden: mit/ohne Einlaufband, Querverteiltisch oder der Anschluss an einer vorgeschalteten Maschine (Formmaschine/Panieranlage)



Durch das untergetauchte Frittieren und die digitale Heizungssteuerung verringert sich die Frittierzeit um bis zu 40% und gleichzeitig die Fettaufnahme der Produkte. Die Produktqualität und -quantität wird gesteigert.

Große Möglichkeiten für viele Produkte – ideal auch zur Verkettung in Produktionsanlagen.



Anstelle von Fett oder Öl kann die Anlage auch mit Wasser oder Brühe betrieben werden.

OPTIONEN

- Kontinuierlicher Ölfilter
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- Einlaufband (80 cm oder 40cm)
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen erhältlich
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör erhältlich
- Automatische Niveauregulierung mit Fettschmelztank sorgt für eine konstante Fettmenge in der Fritteuse

TECHNISCHE DETAILS*

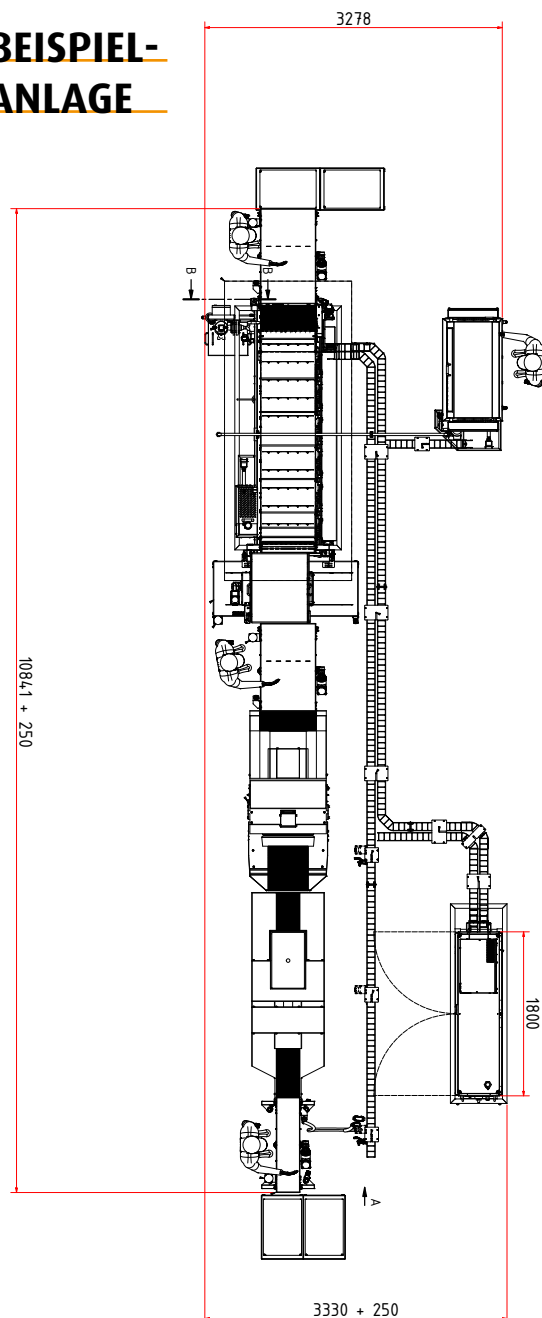
	DLA 600 SC-3 IT
Länge	4.000 mm
Breite	1.100 mm
Höhe (Fettwannenoberkante)	870 mm
Leer-Gewicht	ca. 620 kg
Leistung	54 kW
Spannung	230/400 V-50Hz
Anschluss	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm
Frittierlänge	2.350 mm
Frittierzeit	1 min. ... 13 min
max. Produktdurchmesser	max. 55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

*ohne Schaltschrank

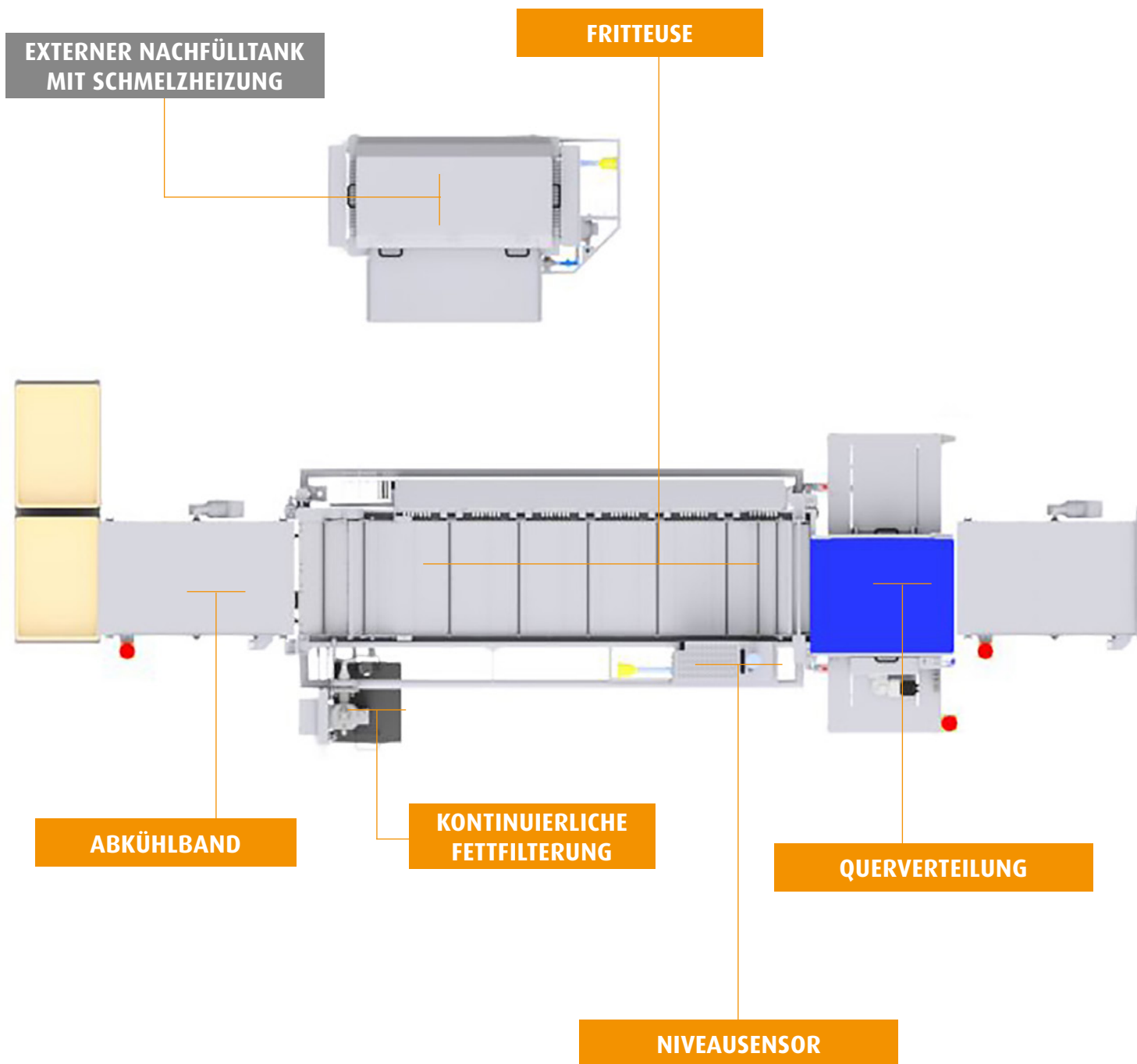
EXTERNER SCHALTSCHRANK MIT TOUCH-PANEL-STEUERUNG

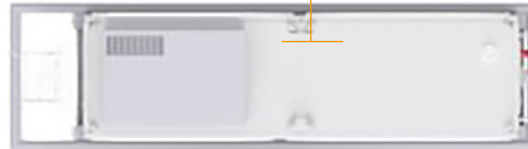
- Touch-Panel ist unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl/Fett
- Alle Komponenten der Produktionslinie werden über das Touch-Panel angesteuert und bedient
- Steuerung ist internet- und fernwartungsfähig

BEISPIEL-ANLAGE



BEISPIEL-ANLAGE



**ZENTRALSTEUERUNG****FLÜSSIGPANIERANLAGE****BEMEHLUNGSANLAGE**

Länge mit Panieranlage	1.109 cm
Höhe Auflage Panieranlage	96 cm
Gesamtbreite	358 cm
Spannung	400/230 VAC
Leistung Panieranlage	800 W
Leistung Bemehler	3 kW
Heizleistung	54/90 kW
Anschluss	400 V
Ölmenge	ca. 250 Liter
Nutzbare Breite	58,5 cm
Frittierstrecke im Öl	245 cm
max. Produktdurchmesser	max. 6,0 cm
Frittierzeit	55 sek - 6 min

ZENTRALSTEUERUNG

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

EINLAUFBAND

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

ABLUFTHAUBE MIT FEUERLÖSCHEINRICHTUNG

- Maße: L 4.000 mm x B 1.900 mm x H 450 mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer

FRITTEUSE

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

VORGELAGERTE MASCHINEN

- **BEMEHLUNGSANLAGE:** Produkte können hier vor dem Panieren schnell und zuverlässig bemehlt werden
- **PANIERANLAGE:** Es kann eine Paniermaschine der Fritteuse vorangestellt werden. Produkte können hier nass- oder trockenpaniert werden
- **FORMMASCHINE:** Es lassen sich verschiedene Formmaschinen der Fritteuse vorschalten z.B. für Falafeln und Hamburger Patties

QUERVERTEILUNG

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





ABKÜHLBAND

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

OPTIONEN ZU TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

TANK UNTER DER FRITTEUSE

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

EXTERNER NACHFÜLLTANK MIT SCHMELZHEIZUNG

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

NIVEAUSENSOR

- Der Niveausensor veranlasst automatisch das Nachfüllen des Fettes aus dem Nachfülltank und hält so das Fett-niveau in der Fritteuse konstant



KONTINUIERLICHE FETTFILTERUNG

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

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 | www.wp-riehle.de

