



Freidora Industrial Continua
DLA 600 / DLA 600 SC
Industry Touch

La freidora automática continua para
fritura sumergida

think process!

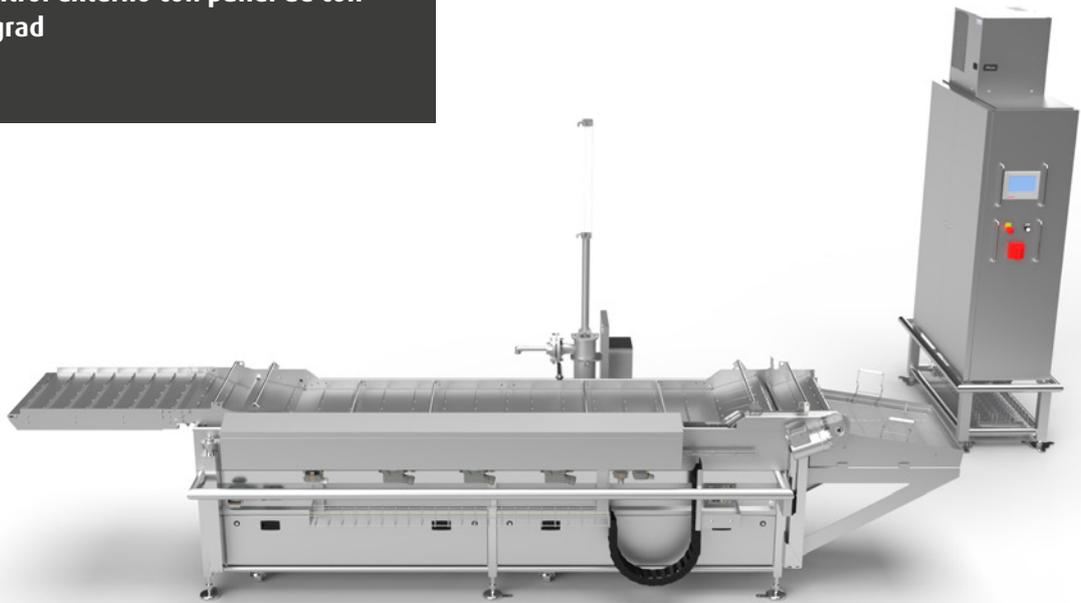
BENEFICIOS

- La fritura sumergida proporciona un resultado de fritura uniforme
- Reducción del tiempo de funcionamiento y de freído hasta en un 40% a través de la banda de freído por inmersión
- La velocidad de paso se puede ajustar sin escalonamientos y el tiempo de fritura se adapta a los productos
- Ideal para productos como schnitzels, patatas fritas, hamburguesas de carne, nuggets de pollo, pescado, etc.
- Fácil limpieza gracias a la extracción sin herramientas de la unidad de transporte y el calentador
- Armario de control externo con panel de control táctil integrad

LA INDUSTRY TOUCH

Las características y el volumen de producción de la DLA Industry Touch están perfectamente adaptados a la producción semi-industrial a industrial. Puede personalizarse con diversos componentes para adaptarse a sus necesidades y productos. Es muy adecuada para la producción de una amplia gama de productos prefritos y fritos.

Se pueden seleccionar varias opciones de entrada para Industry Touch: con o sin cinta de alimentación, mesa de distribución transversal o conexión a una máquina anterior (moldeadora/línea de panadería).



La fritura sumergida y el control digital del calentamiento reducen el tiempo de fritura hasta un 40% y, al mismo tiempo, la absorción de grasa de los productos. Aumentan la calidad y la cantidad de los productos.

Muchas posibilidades para diversos productos, también para la integración en líneas de producción completas.



En lugar de utilizar grasa o aceite, el sistema también puede funcionar con agua o caldo.

OPTIONEN

- Filtro de aceite continuo
- Disponibilidad de diversas bandas de transporte
- Banda de alimentación (80 cm o 40cm)
- Mayor potencia de calentamiento para usos extremos
- También disponible en versión de alta velocidad (para prefritura)
- Soluciones personalizadas de carga y descarga
- Disponible en diversas longitudes de freído
- In verschiedenen Frittierlängen erhältlich
- Unidad de elevación hidráulica para el inserto de transporte y la calefacción, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa
- Amplia gama de accesorios para productos de diversas formas y tamaños
- El control automático de nivel con depósito de fusión de grasa garantiza una cantidad constante de grasa en la freidora

DETALLES TÉCNICOS*

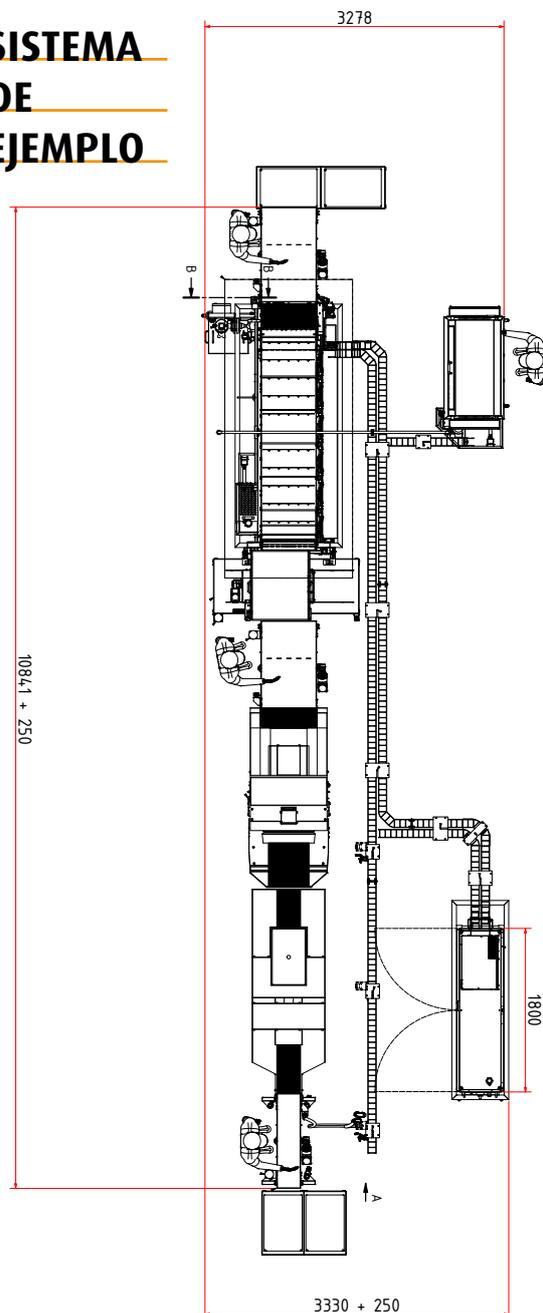
*sin armario de control

	DLA 600 SC-3 IT
Longitud	4.000 mm
Anchura	1.100 mm
Altura (borde superior de la bandeja de grasa)	870 mm
Peso en vacío	aprox. 620 kg
Potencia	54 kW
Tensión	230/400 V-50Hz
Conexión	CEE 400V 125A
Cantidad de grasa	máx. 250 litros
Anchura útil	585 mm
Longitud de fritura	2.350 mm
Tiempo de fritura	1 min. ... 13 min
Diámetro máx. del producto	máx. 55 mm

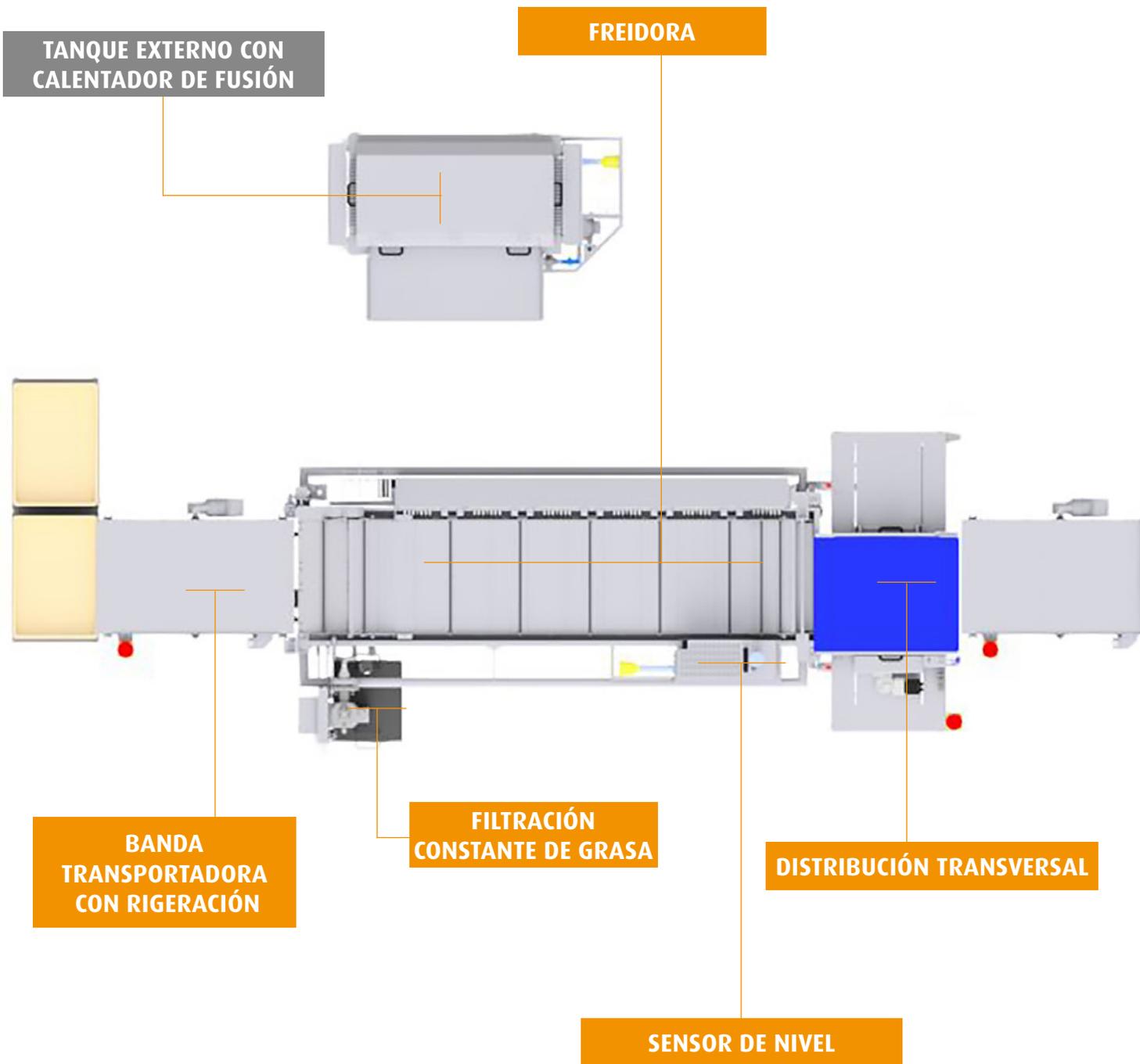
ARMARIO DE CONTROL EXTERNO CON CONTROL MEDIANTE PANEL TÁCTIL

- El panel táctil es insensible al agua, la suciedad y el aceite/grasa
- Todos los componentes de la línea de producción se controlan y manejan a través del panel táctil
- El sistema de control es compatible con Internet y el mantenimiento remoto

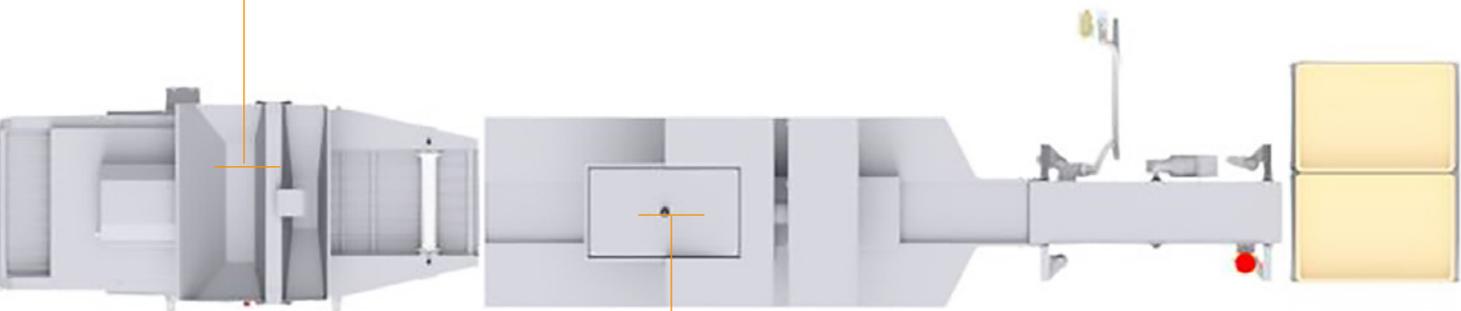
SISTEMA DE EJEMPLO



SISTEMA DE EJEMPLO



PANEL DE CONTROL

SISTEMA LÍQUIDO DE EMPANADO

APLICADOR DE HARINA

Longitud de sistema de empanado	1.109 cm
Altura de soporte del sistema de paneles	96 cm
Longitud total	358 cm
Voltaje / Tensión	400/230 VAC
Potencia del sistema de empanado	800 W
Potencia del pre-distribuidor	3 kW
Potencia de calefacción	54/90 kW
Tomas de corriente	400 V
Cantidad de grasa	aprox. 250 litros
Superficie disponible	58,5 cm
Distancia entre fritura y grasa	245 cm
Diámetro máximo del producto	max. 6,0 cm
Tiempo de fritura	55 s - 6 min

PANEL DE CONTROL

- Operación a través de Panel de Control Intuitivo
- Control sobre todos los componentes que están entrelazados
- Acceso para varios usuarios en diferentes puestos de trabajo
- Mantenimiento remoto a través de Internet
- Resistente a grasa, agua, polvo y suciedad

BANDA DE TRANSPORTE

- La Banda de Transporte es Opcional, esta es idónea para productos secos, fijos o húmedos los cuales son transportados al Aceite
- La longitud de la Banda de Transporte puede ser determinada individualmente

CUBIERTA DE EXTRACCIÓN CON SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS

- Dimensiones :
4000mm (Largo)x1900mm (Ancho) x450mm (Alto)
- Montaje en el techo o sobre soportes es posible

FREIDORA

- Elemento de retención para la freidora por sumersión esta reduce el tiempo de fritura y los resultados son homogéneos
 - Disponibilidad de diversas bandas de alimentación y de transporte
- Unidad hidráulica eleva la maquinaria y facilita el acceso a la hora de limpiar
- De 1 -3 zonas de calentamiento, controladas independientemente para una temperatura constante y a través de esto hay una reducción de la absorción de grasa

MÁQUINAS OPCIONALES

- **APLICADOR DE HARINA:** Aquí se pueden harinear los productos de forma rápida y fiable antes de empanarlos
- **SISTEMA DE EMPANADO:** Se puede colocar una empanadora antes de la freidora. Los productos se pueden empanar en húmedo o en seco.
- **MÁQUINA FORMADORA:** Delante de la freidora se pueden conectar diferentes máquinas para dar forma, por ejemplo, falafels, hamburguesas y más

DISTRIBUCIÓN TRANSVERSAL

- Si se conecta una unidad de empanado o una formadora antes de la freidora, se puede aprovechar al máximo la amplitud de la freidora con un sistema de distribución transversal.
- Opcional: rellenado automático de la masa





BANDA TRANSPORTADRA CON RIGERACIÓN

- Para enfriar los productos fritos
- Puede utilizarse para el transporte adicional de los productos
- Después de la banda de refrigeración se pueden conectar otros pasos de procesamiento con las máquinas correspondientes
- Disponibilidad de diversas bandas de alimentación que se pueden ajustarse individualmente
- Se puede mover por separado

OPCIONES DE TANQUE/FILTRO/SENSOR DE NIVEL

TANQUE SITUADO BAJO LA FREIDORA

- Para derretir y pre calentar la grasa
- Compuerta de acceso para rellenar los bloques de grasa de forma sencilla y segura, además de esto evita el riesgo de salpicaduras.
- Filtro de drenaje integrado con filtro de acero inoxidable para una mayor durabilidad de la grasa
- Bomba de temperatura estable a 200°C para el rellenado automático de la freidora
- El Tanque se puede remover para facilitar limpieza
- Compuerta de acceso es extraíble para facilitar limpieza

DEPÓSITO DE RECARGA EXTERNO CON CALEFACCIÓN DE FUSIÓN

- Para derretir y precalentar la grasa.
- Los bloques de grasa se colocan directamente sobre el calentador de fusión
- De este modo, se evitan las grandes fluctuaciones de temperatura en el depósito de recarga
- Bomba de temperatura estable a 200°C para el rellenado automático de la freidora
- Con indicador de nivel en el depósito

SENSOR DE NIVEL

- El sensor de nivel activa automáticamente el rellenado de la grasa desde el depósito de relleno y mantiene así constante el nivel de grasa en la freidora.



FILTRACIÓN CONTINUA DE GRASA

- El aceite/grasa se filtra continuamente durante el proceso de producción
- El Sistema de filtración limpia automáticamente la grasa de forma regulada y a su mismo tiempo los residuos sólidos se eliminan
- El número de partículas en suspensión de grasa se mantiene constantemente baja, gracias a esto la vida de la grasa se prolonga.

**FREIDORA
PARA
PANADERÍA**

**FREIDORAS
CONTINUAS**

**HORNO PARA
BOCADILLOS**

**APLICACIÓN
DE LEJÍA**

**LIMPIEZA DE
BANDEJAS**

**ROBÓTICA /
AUTO-
MATIZACIÓN**

CONGELADOR

**MAQUINARIA
ESPECIALIZADAS**

ACCESORIOS

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen (Alemania)
tel.: +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

