



Installation continue
DLA 600 / DLA 600 SC
Industry Touch

La friteuse automatique en continu pour
friture submergée

think process!

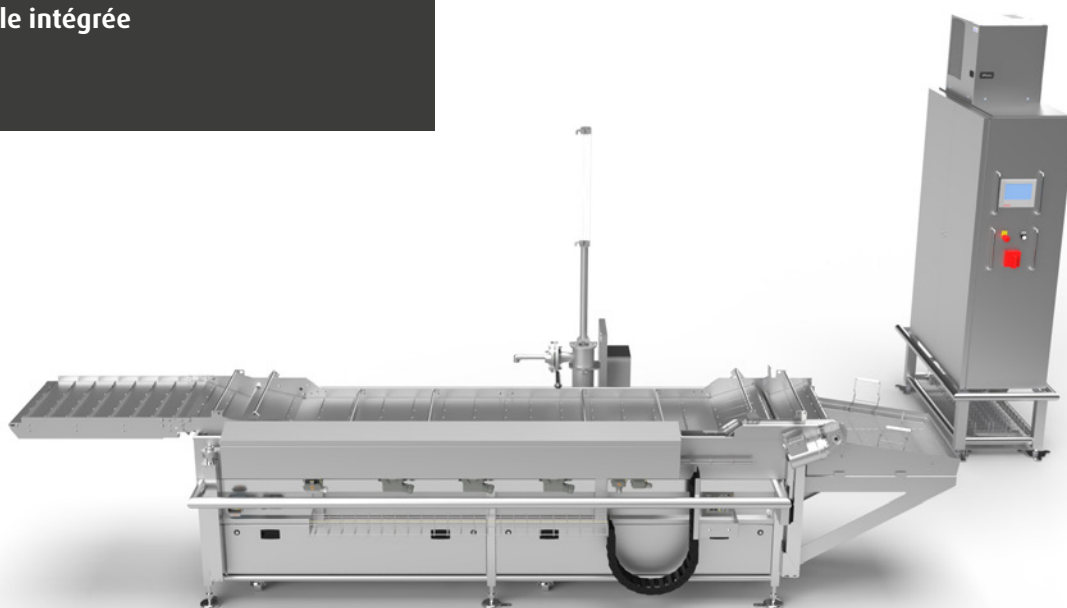
AVANTAGES

- Grâce à la friture immergée, vous obtenez un résultat de friture uniforme
- Réduction du temps de travail et de friture jusqu'à 40% grâce à la friture sur bande immergée
- La vitesse de passage peut être réglée en continu et le temps de friture peut ainsi être adapté aux produits.
- Idéal pour les produits tels que les escalopes, les frites, les galettes de viande, les nuggets de poulet, le poisson, etc.
- Nettoyage facile grâce au retrait sans outil de l'unité de transport et du chauffage
- Armoire électrique externe avec commande par écran tactile intégrée

L'INDUSTRY TOUCH

Avec ses caractéristiques et son volume de production, la DLA Industry Touch est parfaitement adaptée à la production semi-industrielle à industrielle. En fonction de vos besoins et de vos produits, elle peut être configurée individuellement avec différents composants. Elle est très bien adaptée à la production de produits pré-frits et frits finis les plus divers.

Différentes possibilités d'entrée peuvent être choisies pour l'Industry Touch : avec/sans tapis d'entrée, table de distribution transversale ou raccordement à une machine en amont (machine de formage/installation de panification).



Grâce à la friture immergée et au contrôle numérique du chauffage, le temps de friture est réduit jusqu'à 40% et, en même temps, l'absorption de graisse des produits. La qualité et la quantité des produits sont augmentées.

De grandes possibilités pour de nombreux produits – idéal aussi pour l'enchaînement dans les installations de production.



Au lieu d'utiliser de la graisse ou de l'huile, l'installation peut aussi fonctionner avec de l'eau ou du bouillon.

OPTIONS

- Filtre à huile en continu
- Différentes bandes transporteuses disponibles
- Convoyeur d'alimentation de 40 cm ou 80 cm
- Puissances de chauffage renforcées pour les applications extrêmes
- Également disponible en version rapide (pour la pré-friture)
- Solutions d'alimentation et de déchargement personnalisées
- Installations spéciales personnalisées
- Disponible en différentes longueurs de friture
- Unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et le chauffage, pour un nettoyage facile du bac à graisse
- Nombreux accessoires disponibles
- Le contrôle automatique du niveau avec le réservoir de fusion de la graisse assure une quantité constante de graisse dans la friteuse immergée.

DÉTAILS TECHNIQUES*

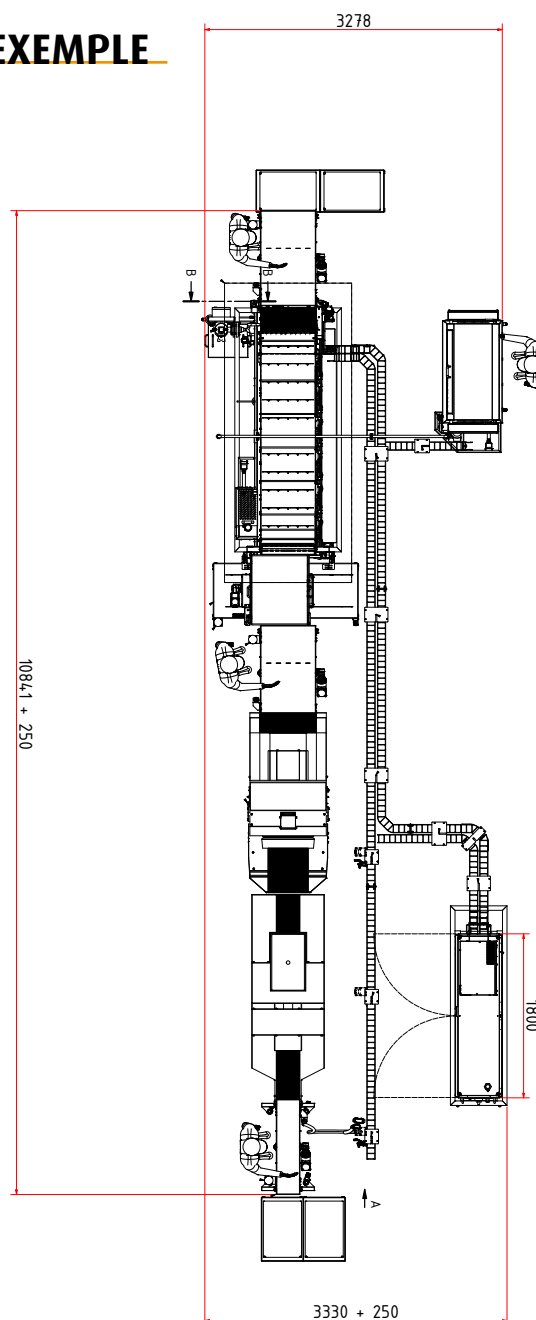
	DLA 600 SC-3 IT
Longueur	4.000 mm
Largeur	1.100 mm
Hauteur (bord supérieur du bac à graisse)	870 mm
Poids à vide	env. 620 kg
Puissance	54 kW
Tension	230/400 V-50Hz
Branchement	CEE 400V 125A
Quantité d'huile	max. 250 litres
Largeur utile	585 mm
Trajet de friture dans l'huile	2.350 mm
Temps de friture	1 min. ... 13 min
Diamètre de produit max.	max. 55 mm

*sans armoire de commande

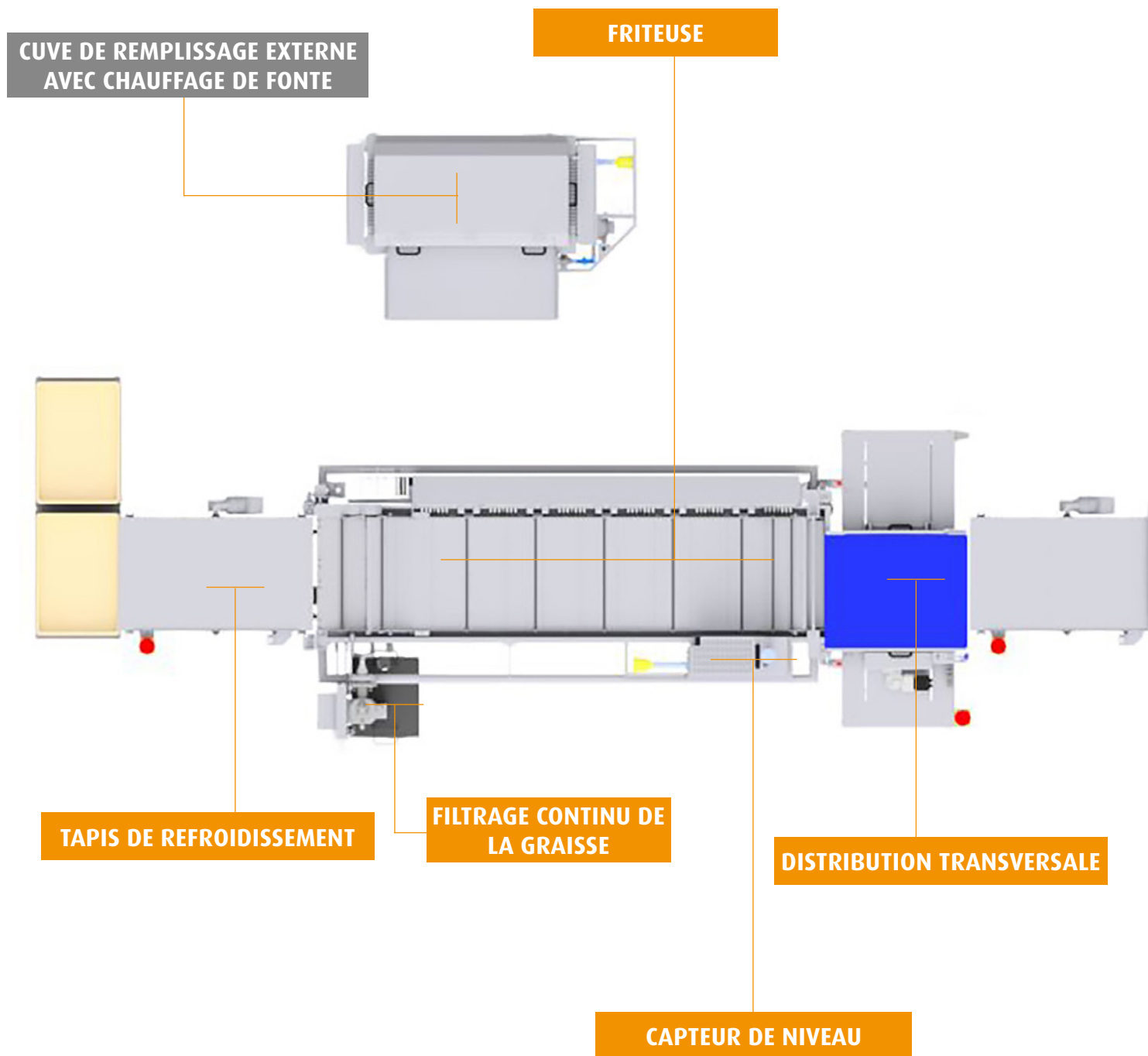
ARMOIRE DE COMMANDE SÉPARÉE AVEC ÉCRAN TACTILE

- L'écran tactile est insensible à l'eau, à la saleté et à l'huile/graisse.
- Tous les composants de la ligne de production sont contrôlés et commandés par l'intermédiaire de l'écran tactile.
- Le système de contrôle est compatible avec l'internet et la télémaintenance.

EXEMPLE



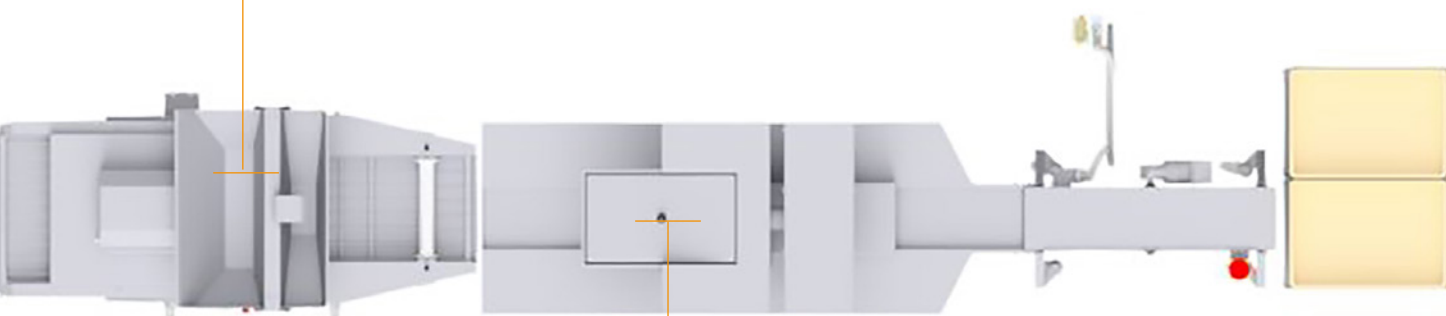
EXEMPLE D'INSTALLATION



COMMANDE CENTRALE



PANEUSE À PANURE LIQUIDE



DISPOSITIF DE FARINAGE

Longueur avec paneuse	1.109 cm
Hauteur assise paneuse	96 cm
Largeur totale	358 cm
Tension	400/230 VAC
Puissance paneuse	800 W
Puissance dispositif de farinage	3 kW
Puissance de chauffage	54/90 kW
Branchement	400 V
Quantité d'huile	env. 250 litres
Largeur utile	58,5 cm
Trajet de friture dans l'huile	245 cm
Diamètre de produit max.	max. 6,0 cm
Temps de friture	55 sec - 6 min

COMMANDE CENTRALE

- Utilisation par commande intuitive à panneau tactile Beckhoff
- Commande de tous les éléments raccordés de l'installation
- Niveau utilisateur par paliers
- Maintenance à distance intégrée par Internet
- Résistant à la graisse, l'eau, la poussière et la saleté

CONVOYEUR D'ALIMENTATION

- Le convoyeur d'alimentation est disponible en option et convient particulièrement aux produits secs et indéformables pouvant être transportés ainsi dans la graisse
- La longueur du convoyeur



HOTTE ASPIRANTE AVEC DISPOSITIF D'EXTINCTION D'INCENDIE

- Dimensions : Lxlxh : 4 000 x 1 900 x 450 mm
- Suspension au plafond, ou sur pieds

FRITEUSE

- Insert de chargement pour friture immergée, temps de friture plus courts et résultats uniformes
 - Différentes divisions de convoyeur avec options d'entraîneurs disponibles
- Unité de levage hydraulique pour insert de transport et chauffages, la cuve est ainsi accessible de tous les côtés pour le nettoyage
- 1 à 3 zones de chauffage, réglées indépendamment les unes des autres pour une température constante et une absorption plus faible de graisse

MACHINES EN AMONT

- **DISPOSITIF DE FARINAGE:** Les produits peuvent ici être farinés rapidement et de manière sûre avant la panure.
- **PANEUSE:** Il est possible de placer une paneuse en amont de la friteuse. Les produits peuvent ici être panés qu'ils soient humides ou secs.
- **FORMEUSE:** Différentes formeuses peuvent être commutées en amont à la friteuse, par ex. pour des falafels, galettes de viande hachée pour hamburgers.

DISTRIBUTION TRANSVERSALE

- Si une paneuse ou une formeuse est placée en amont de la friteuse, la division transversale permet d'utiliser de manière optimale la largeur de la friteuse
- En option : remplissage automatique des masses





TAPIS DE REFROIDISSEMENT

- Pour refroidir les produits frits
- Peut être utilisé pour le transport ultérieur des produits
- Après le tapis de refroidissement, d'autres étapes de traitement peuvent être associées aux machines correspondantes
- Longueur définissable individuellement
- Mobile séparément

OPTIONS POUR CUVE/FILTRE/RÉGULATION DE NIVEAU

CUVE SOUS LA FRITEUSE

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Avec trappe d'alimentation pour un remplissage sûr et sans éclaboussures avec des blocs de graisse
- Filtration de vidange intégrée avec filtre permanent en acier inoxydable pour une durée d'utilisation plus longue de la graisse
- Pompe résistante à une température constante de 200 °C pour une régulation automatique du niveau de graisse dans la friteuse
- Extractible pour un nettoyage hygiénique
- Avec couvercle amovible pour un nettoyage hygiénique

CUVE DE REMPLISSAGE EXTERNE AVEC CHAUFFAGE DE FONTE

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Les blocs de graisse sont directement versés sur le chauffage de fonte
- Ce qui permet d'éviter de grandes variations de température dans la cuve de remplissage
- Pompe résistante à une température constante de 200 °C pour le remplissage automatique dans la friteuse
- Avec indicateur de niveau dans la cuve

CAPTEUR DE NIVEAU

- Le capteur de niveau assure automatiquement le remplissage de la graisse depuis la cuve de remplissage et maintient ainsi un niveau constant de graisse dans la friteuse



FILTRAGE CONTINU DE LA GRAISSE

- L'huile/la graisse est filtrée en permanence pendant le processus de production
- L'élément filtrant est automatiquement nettoyé par temporisation et les particules solides déviées
- La quantité de particules en suspension dans la graisse est maintenue constamment à un niveau faible et la durée de vie de la graisse prolongée

FRITURE
SUCRÉE

FRITURE
SALÉE

SNACK

SYSTÈMES DE
SAUMURAGE

NETTOYAGE
DE LA PLAQUE
DE CUISSON

ROBOTIQUE /
AUTOMATION

CONGÉLATEURS

INSTALLATIONS
SPÉCIFIQUES

ACCESSOIRES

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

