

bis zu
2.000 Berliner
oder 4.000 Donuts
pro Stunde

Industriedurchlaufanlage

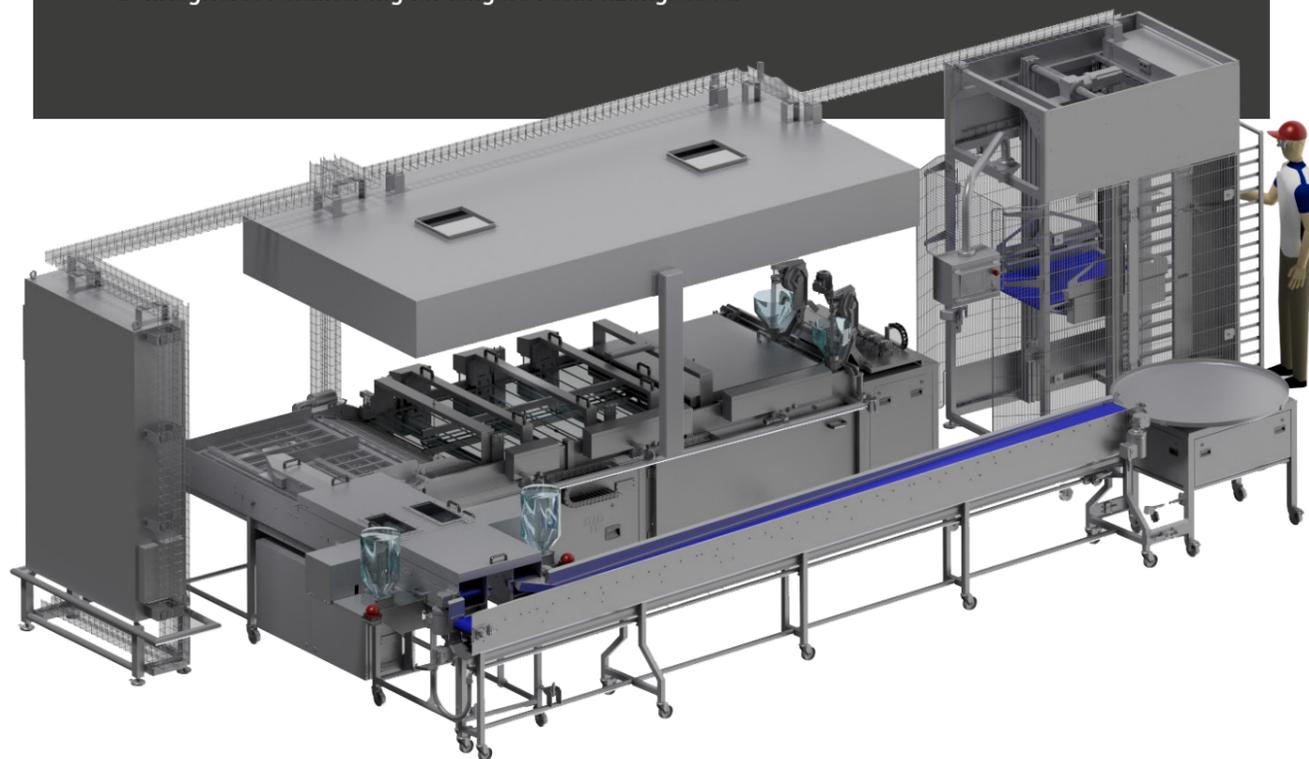
IDA 1100-20

Berliner, Ring-Donuts, Spritzkuchen
und Quarkbällchen am laufenden Band

think process!

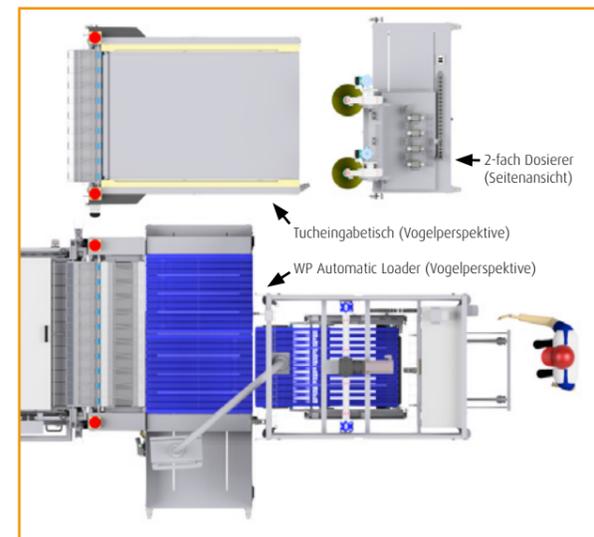
BENEFITS IDA

- Produktion großer Mengen
- Maximale Personaleinsparung
- Durchgängige Produktion mittels Durchlaufanlage
- Bedienung aller angeschlossenen Anlagenteile über intuitive Touchpanel-Steuerung, die ferngewartet werden kann
- Über das Backprogramm wird auch die Befüllung gesteuert, die Füllmengen werden automatisch umgestellt
- Mehrere Heizzonen, die unabhängig voneinander geregelt werden können, für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme
- Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen
- Integrierte Fettfilterung für längere Fettnutzungsdauer



INTUITIVE TOUCH-STEUERUNG

Alle Komponenten der IDA werden zentral über eine Steuerung bedient, diese ist internet- und fernwartungsfähig. In der Software können verschiedene Benutzerlevel mit entsprechenden Zugriffsrechten hinterlegt werden. Die Steuerung der IDA ist auch über ein Tablet möglich.



EINGABESYSTEME

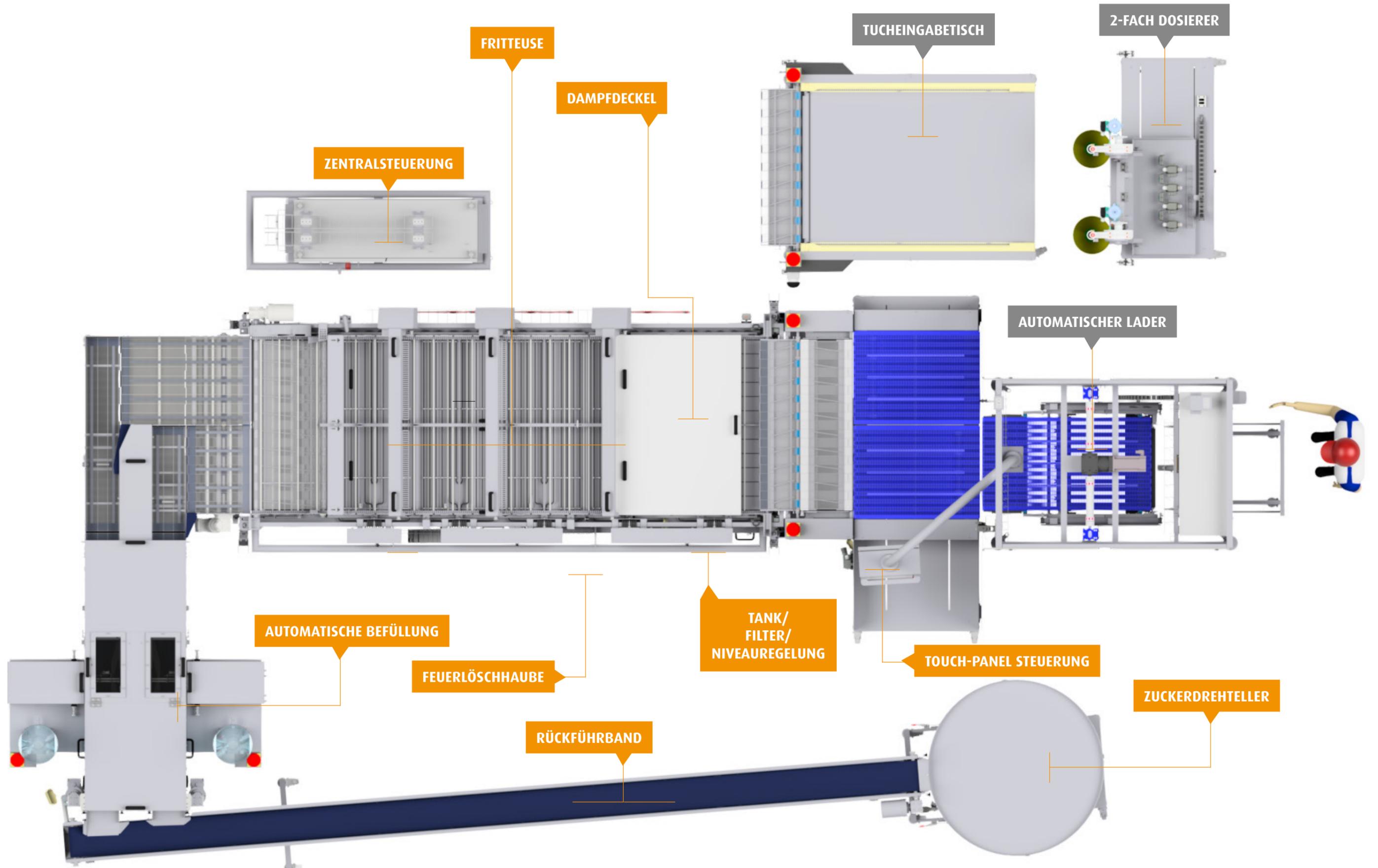
Je nach Produkten sind modulare Eingabesysteme für die IDA erhältlich: Tucheingetisch, automatischer Lader für Systemwagen mit Übergabe-/Verteilereinheit, automatische 2-fach Dosierung für Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake-Donuts uvm.

FETTBACKEN GROSSER STÜCKZAHLEN IN HANDWERKSQUALITÄT

Der bewährte RIEHLE-Dampfdeckel sorgt auch bei den großen IDA-Anlagen für ein hervorragendes Gebäckvolumen. Die intelligente Temperatursteuerung verringert die Fettaufnahme auf ein Minimum.



Hervorragende Qualität, die man schmeckt



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet

MÖGLICHE BESCHICKUNG

AUTOMATISCHER LADER

- Automatische Eingabe über WP RIEHLE Systemwagen und -abroller
- Der Wagen wird automatisch fixiert und am Ende ausgeworfen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Übergabe von 18 Abrollern

TUCHEINGABETISCH

- Eingabebreite 2x 580/1x 980 oder 1x 1100 nach Wunsch
- Manuelle Eingabe über Polyester-Tücher mit Hohlraum und Transportstangen
- Integrierte Auffangschublade für Tücher/Stangen
- Fahrbar auf Rollen
- Maximale Personaleinsparung durch Auflage von 2 Blechen gleichzeitig

2-FACH DOSIERER

- Automatische Dosierung von Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake Donuts, uvm.
- Optional: automatische Nachfüllung der Massen

FRITTEUSE

- 3 servomotorgesteuerte Wendungen, einzeln in der Wanne versenkbar
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zugänglich
- 4 Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme

DAMPFDECKEL

- Vor der ersten Wendung um bei gleicher Einwaage ein größeres Volumen zu erreichen

TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

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

AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

- 2-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung ab-speicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Zahnradpumpem
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Maximale Personaleinsparung durch Wechselbehältersystem für verschiedene Füllungen

RÜCKFÜHRBAND

- Nutzlänge 4770 mm (Abstand von der zweiten Rutsche bis zur Kante der Rutsche zum Zuckerdrehteller)
- Nach dem Füllen werden die Produkte zum Anfang der Anlage zurückgeführt
- Maximale Personaleinsparung durch Verkürzung der Arbeitswege

ZUCKERDREHTELLER

- Durchmesser 115 cm
- Maximale Personaleinsparung durch Positionierung direkt neben dem Eingabetisch und dadurch Verkürzung der Arbeitswege

FEUERLÖSCHHAUBE

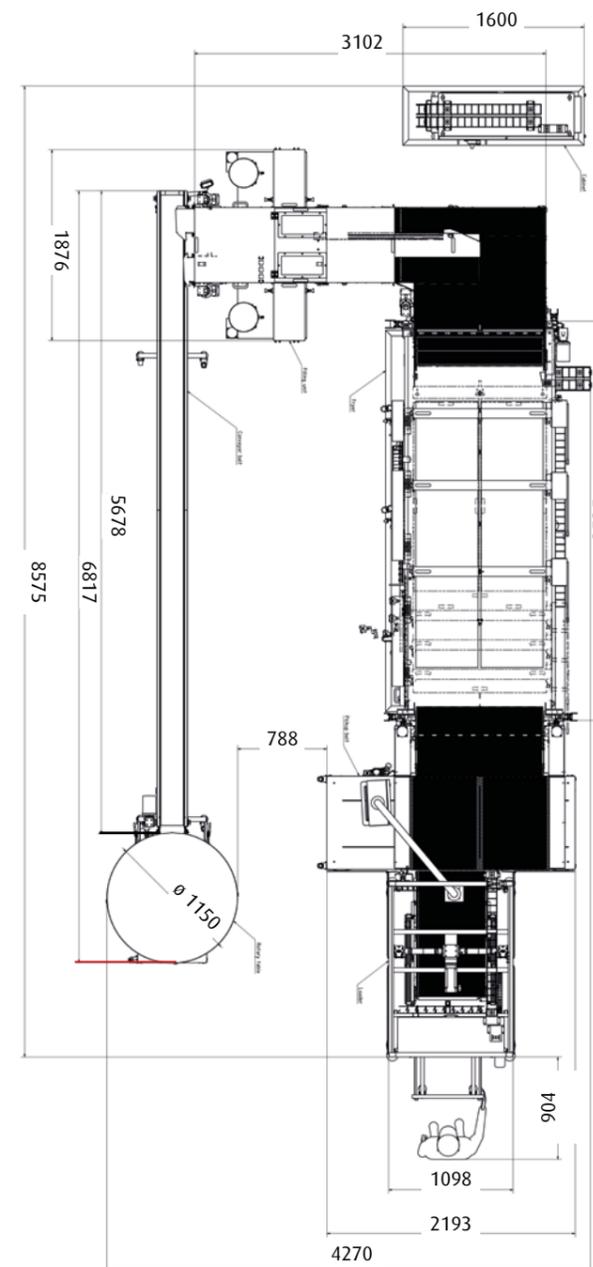
- Maße: LxBxH: 4000x1900x450mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer

TECHNISCHE DETAILS

Länge mit Lader	8.013 mm
Länge mit Einlauftisch	5.700 mm
Höhe Auflage Eingabetisch	1.110 mm
Gesamtbreite	1.700 mm
Spannung	400V-50Hz
Gesamtleistung	76 kW
Heizleistung	60 kW
Leistung Eingabetisch	0,5 kW
Leistung Tank	6 kW
Leistung Lader	2 kW
Anschluss 400 V	125 A
Füllmenge	290 Liter
Nutzbare Breite	1.100 mm
Frittierstrecke im Öl	2.540 mm
max. Produktdurchmesser	max. 110 mm
Frittierzeit	66 sek. - ~
Anzahl aktiver Reihen bei 3 Wendungen	20
Abstand zwischen den Transportstangen	119 mm

STUNDENLEISTUNGEN

- Berliner: 10 Stk./Reihe bei 6 min Backzeit
→ bis zu 2.000 Stk./Std.
- Donuts: 10 Stk./Reihe bei 3 min Backzeit
→ bis zu 4.000 Stk./Std.



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

