

Environ  
2.000 beignets Berlinois  
ou 4.000 beignets Donut  
par cuisson

Installation industrielle en continu

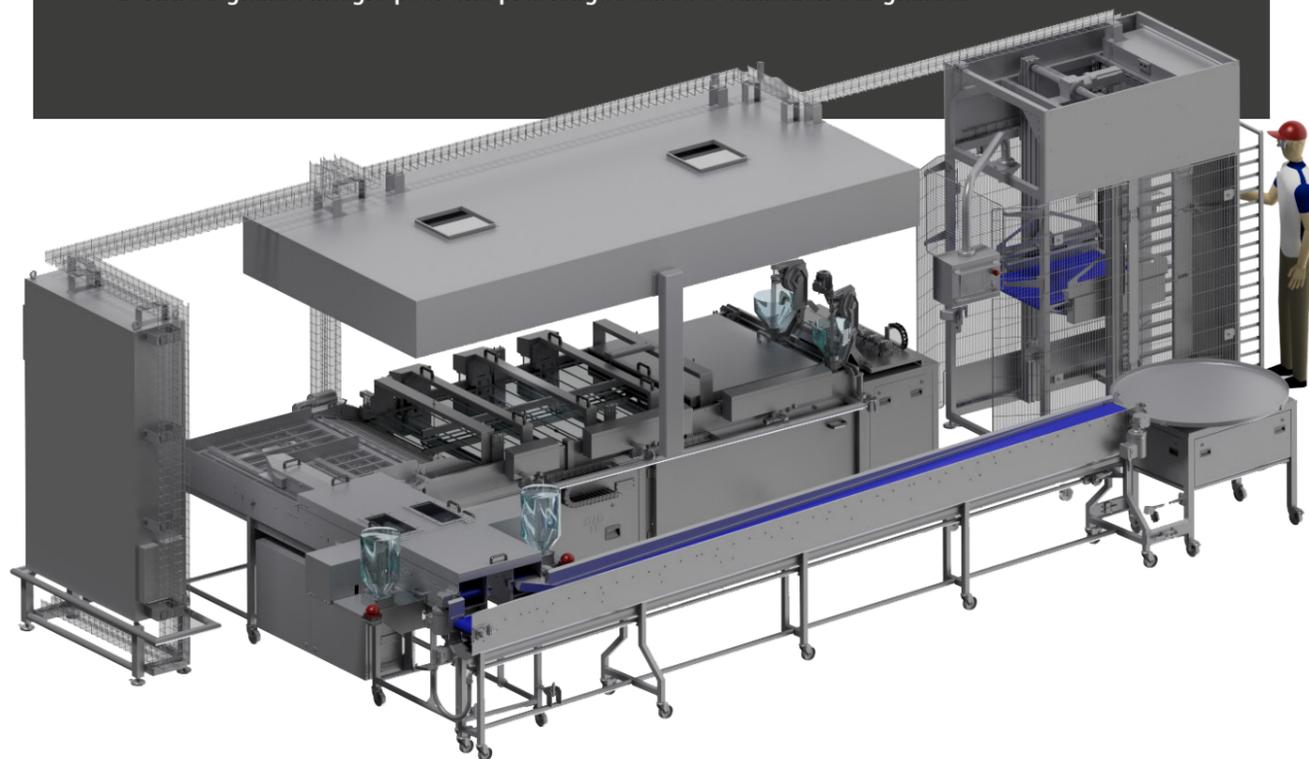
# IDA 1100-20

Des beignets, des beignets en forme d'anneau, des spritzkakes et des boules de fromage blanc à la chaîne

*think process!*

### AVANTAGES DE L'IDA

- Production de grandes quantités
- Économie maximale de personnel
- Production continue au moyen d'une installation en continu
- Commande de toutes les parties de l'installation raccordées via un panneau tactile intuitif pouvant être entretenu à distance.
- Le remplissage est également commandé par le programme de cuisson, les quantités de remplissage sont automatiquement modifiées.
- Plusieurs zones de chauffage pouvant être réglées indépendamment les unes des autres, pour une température constante et une absorption de graisse réduite
- Couvercle à vapeur pour un plus grand volume de pâtisserie
- Filtre à graisse intégré pour une plus longue durée d'utilisation des graisses



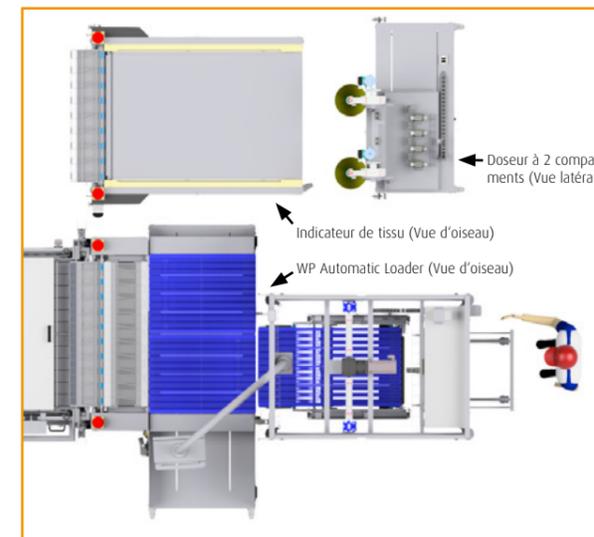
### FRITURE DE GRANDES QUANTITÉS EN QUALITÉ ARTISANALE

Le couvercle vapeur RIEHLE, qui a fait ses preuves, permet d'obtenir un excellent volume de pâtisserie, même sur les grandes installations IDA. Le contrôle intelligent de la température réduit l'absorption de graisse à un minimum.



### CONTRÔLE TACTILE INTUITIF

Tous les composants de l'IDA sont commandés de manière centralisée par un système de commande qui peut être géré par Internet et à distance. Le logiciel permet d'enregistrer différents niveaux d'utilisateurs avec les droits d'accès correspondants. La commande de l'IDA est également possible via une tablette.



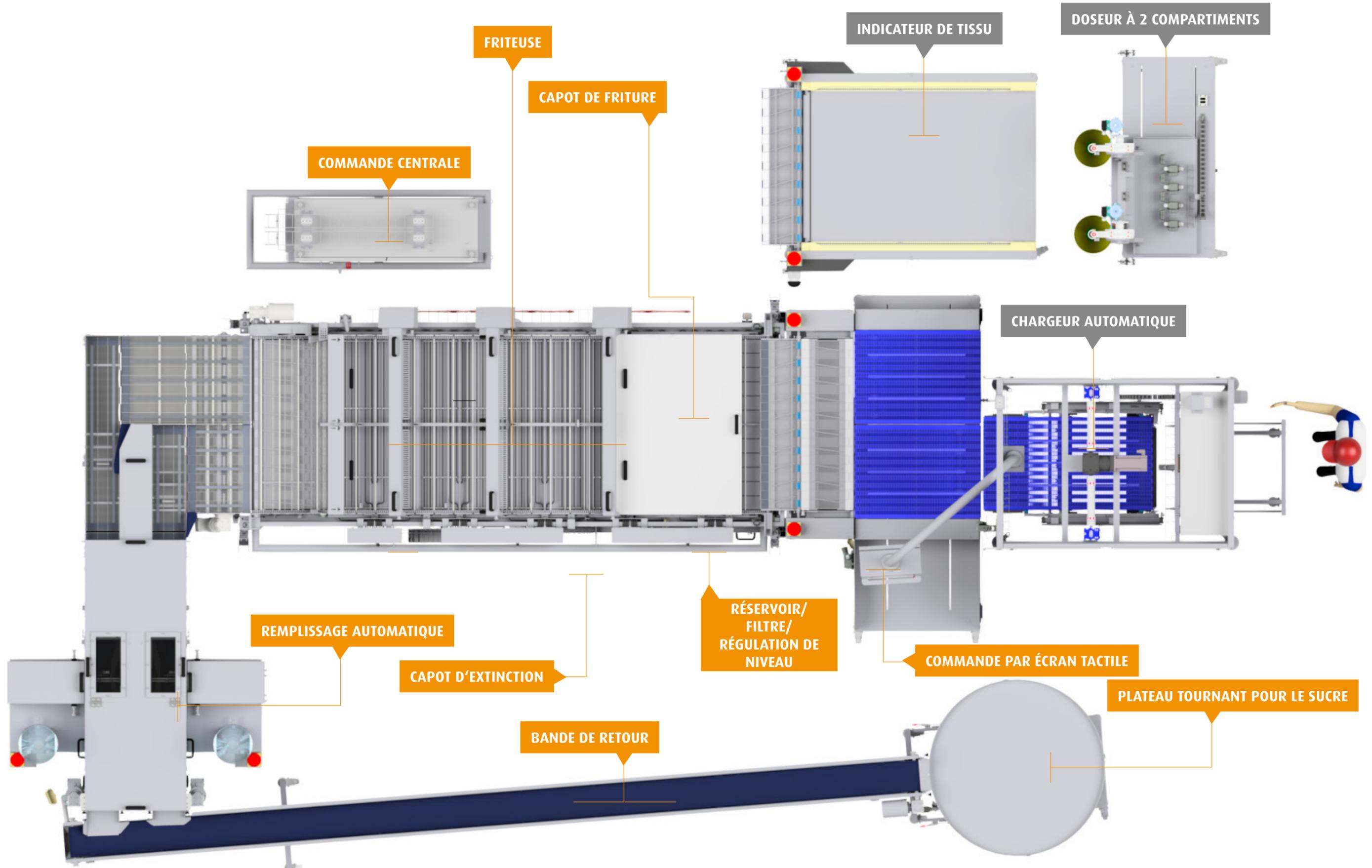
### SYSTÈMES D'ENTRÉE

Selon les produits, des systèmes d'entrée modulaires sont disponibles pour l'IDA :

Indicateur de tissu, chargeur automatique pour chariot de système avec unité de transfert/distribution, Doseur à 2 compartiments pour boules de fromage blanc, gâteaux à éclabousser, cake donuts, etc.



*Une qualité  
exceptionnelle  
qui se goûte*



## COMMANDE CENTRALISÉE

- Commande par écran tactile intuitif Beckhoff
- Commande de tous les éléments connectés
- Niveaux d'utilisateurs à plusieurs niveaux
- Télémaintenance intégrée via Internet

## CHARGEMENT POSSIBLE

## CHARGEUR AUTOMATIQUE

- Entrée automatique par le biais du chariot et du dérouleur du système WP RIEHLE.
- Le chariot est automatiquement fixé et éjecté à la fin. éjecté
- Economie maximale de personnel grâce au transfert automatique de 18 dérouleurs

## INDICATEUR DE TISSU

- Largeur d'entrée 2x 580/1x 980 ou 1x 1100 au choix
- Entrée manuelle par des toiles en polyester avec ourlet creux et des barres de transport
- Tiroir de réception intégré pour les toiles/barres
- Mobile sur roulettes
- Economie maximale de personnel grâce au dépôt de 2 tôles en même temps

## DOSEUR À 2 COMPARTIMENTS

- Dosage automatique de boules de fromage blanc, de spritz, de cake donuts, etc.
- En option : remplissage automatique des masses

## FRITEUSE

- 3 retournements commandés par servomoteur, escamotables individuellement dans la cuve
- Unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et les chauffages, donc cuve accessible de tous les côtés
- 4 zones de chauffage, réglées indépendamment les unes des autres pour une température constante et une absorption réduite de la graisse

## CAPOT DE FRITURE

- Rabattre le capot lors de la première friture pour obtenir un plus grand volume avec la même pesée

## RÉSERVOIR/FILTRE/RÉGULATEUR DE NIVEAU

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

## REPLISSAGE AUTOMATIQUE

- Remplissage sur 2 rangées
- Quantités de remplissage pour le programme de cuisson mémorisables dans la commande centrale
- Quantités de remplissage précises grâce à des pompes à engrenages commandées par le temps
- Economie maximale de personnel grâce au changement automatique des quantités de remplissage avec le programme de cuisson
- Economie maximale de personnel grâce au système de récipients interchangeables pour différents remplissages

## BANDE DE RETOUR

- Longueur utile 4770 mm (distance entre la deuxième goulotte et le bord de la goulotte par rapport au plateau tournant pour le sucre)
- Après le remplissage, les produits sont ramenés au début de l'installation
- Économie maximale de personnel grâce au raccourcissement des trajets de travail

## PLATEAU TOURNANT POUR LE SUCRE

- Diamètre de 115 cm
- Économie maximale de personnel grâce au positionnement directement à côté de la table de saisie, ce qui réduit les trajets de travail

## CAPOT D'EXTINCTION

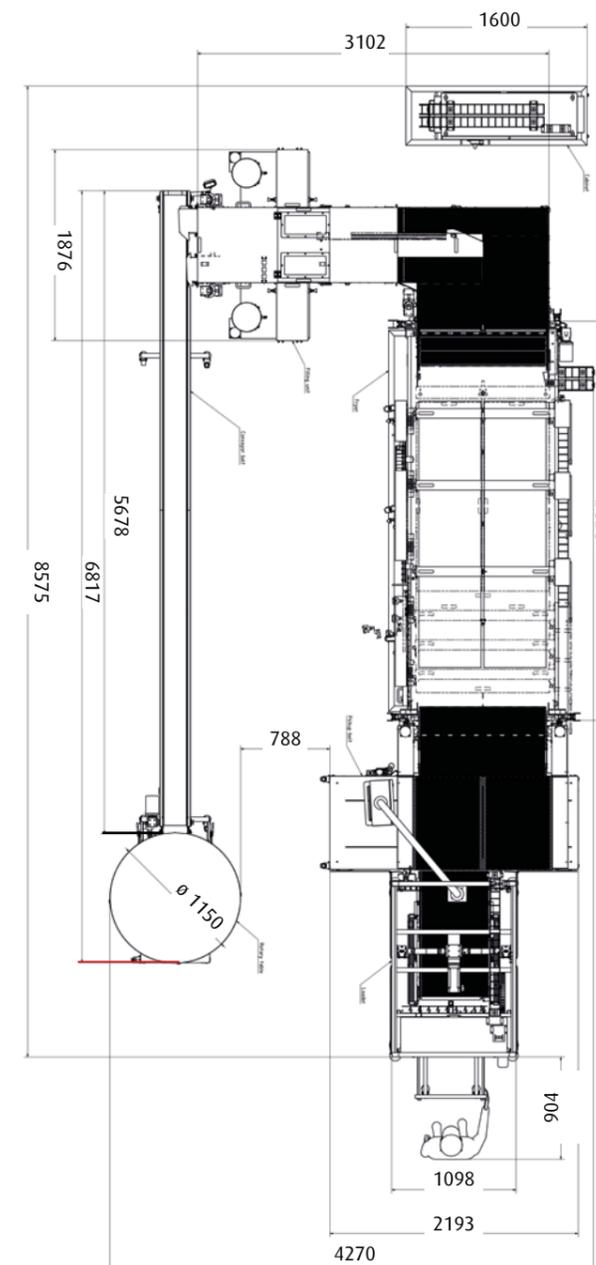
- Dimensions : LxlxH : 4000x1900x450mm
- Suspendu au plafond, alternativement sur support

## DÉTAILS TECHNIQUES

|  |             |
|--|-------------|
| Longueur avec chargeur                 | 8.013 mm    |
| Longueur avec table d'entrée           | 5.700 mm    |
| Hauteur du support Table de saisie     | 1.110 mm    |
| Largeur totale                         | 1.700 mm    |
| Tension                                | 400V-50Hz   |
| Puissance totale                       | 76 kW       |
| Puissance de chauffage                 | 60 kW       |
| Puissance Table de saisie              | 0,5 kW      |
| Puissance du réservoir                 | 6 kW        |
| Puissance du chargeur                  | 2 kW        |
| Raccordement 400 V                     | 125 A       |
| Quantité de remplissage                | 290 litres  |
| Largeur utile                          | 1.100 mm    |
| Parcours de friture dans l'huile       | 2.540 mm    |
| diamètre max. du produit               | max. 110 mm |
| Temps de friture                       | 66 sec. - ~ |
| Nombre de rangées actives pour 3 tours | 20          |
| Distance entre les barres de transport | 119 mm      |

## PERFORMANCES HORAIRES

- Beignets berlinois : 10 pièces/rangée pour 6 min de cuisson → jusqu'à 2.000 pièces/heure
- Beignets donut : 10 pièces/rangée pour 3 min de cuisson → jusqu'à 4.000 pièces/heure



**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

