

bis zu
4.000 Berliner
oder 8.000 Donuts
pro Stunde

Industriedurchlaufanlage

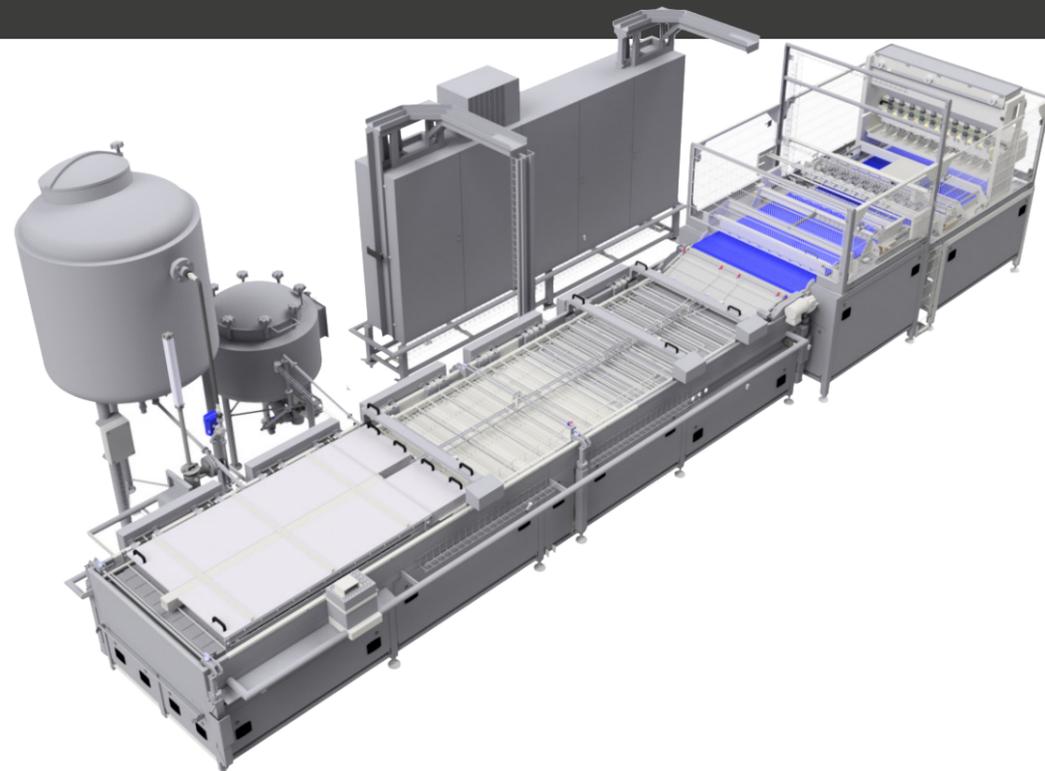
IDA 1100-40

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



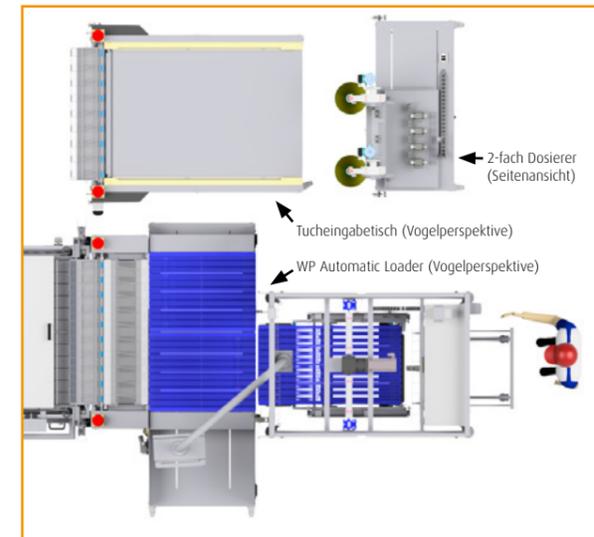
FETTBACKEN GROSSER STÜCKZAHLEN IN HANDWERKSQUALITÄT

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



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.

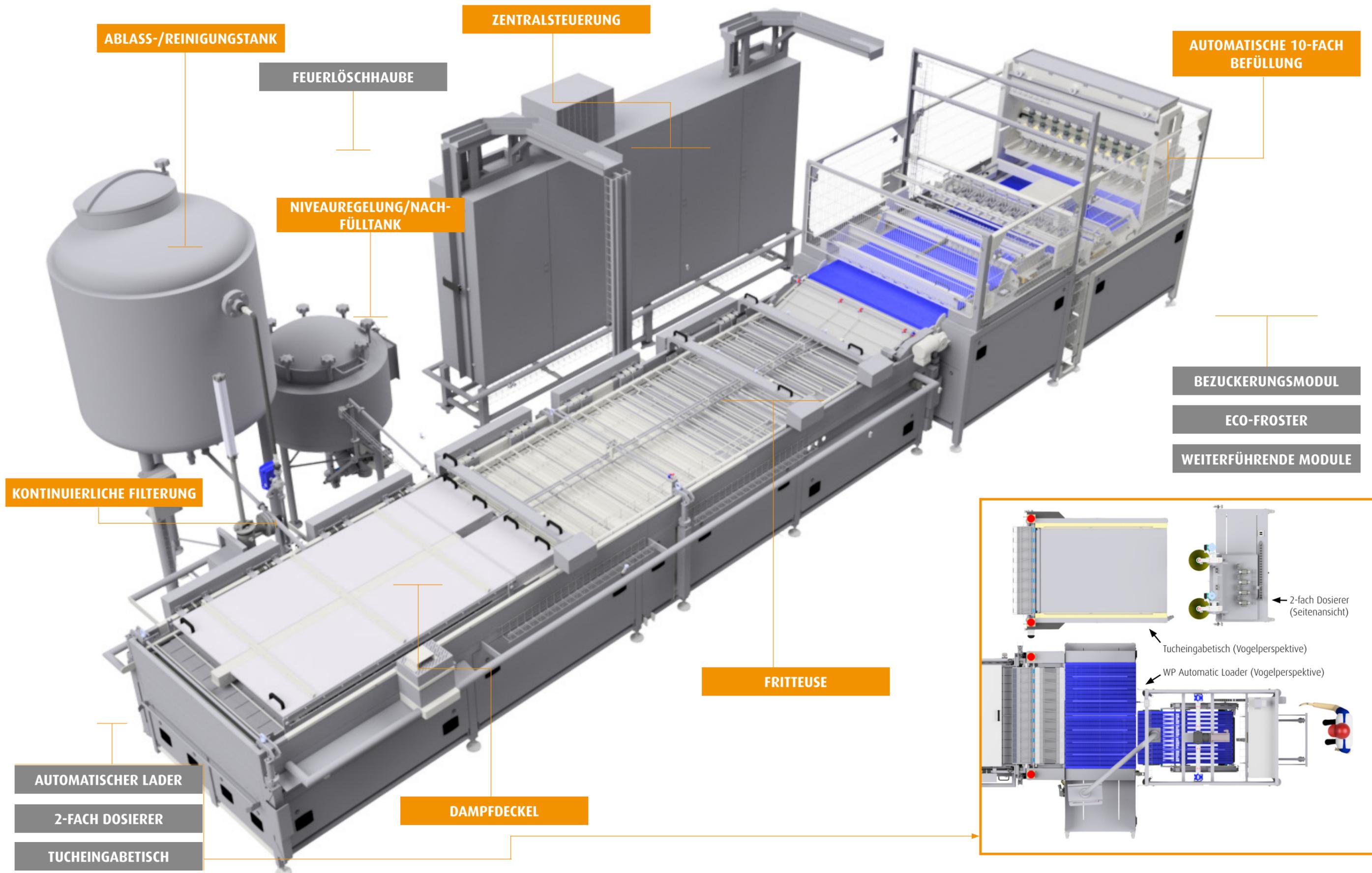


EINGABESYSTEME

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



Hervorragende Qualität, die man schmeckt



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet
- Alle Anlagefunktionen zum Backprogramm speicherbar

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
- 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 abschaltbar und in der Wanne versenkbar
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zugänglich
- Mehrere Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme

DAMPFDECKEL

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

NIVEAUREGULIERUNG/ NACHFÜLLTANK

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Mit Eingabeklappe zum sicheren, spritzfreien Nachfüllen von Fettblöcken
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse

KONTINUIERLICHE FILTERUNG

- Edelstahl-Dauerfilter
- Im laufenden Betrieb selbstreinigend
- Rückstände werden über Ventil aus dem Ölstrom ausgeleitet

ABLASS-/REINIGUNGSTANK

- Separater 1.000 l Tank
- Mit Füllstandanzeige und Heizung

AUTOMATISCHE 10-FACH BEFÜLLUNG

- 10-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Servo-Zahnradpumpen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Optional auch von oben für Ring-Donuts
- Optional auch autom. Nachfüllung aus Vorratscontainer

MÖGLICHE WEITERFÜHRUNG

BEZUCKERUNGSMODUL

ECO-FROSTER

- große Frosterfläche auf kleinem Raum
- erhältlich ab 21m² Frosterfläche bis zu Ihrer Wunschgröße
- variable Länge und Breite möglich
- Touchpanel-Steuerung mit Speicherung der Frosterzeiten und Fernwartungsmöglichkeit
- automatische Ausgabe nach Frostung

WEITERFÜHRENDE MODULE

FEUERLÖSCHHAUBE

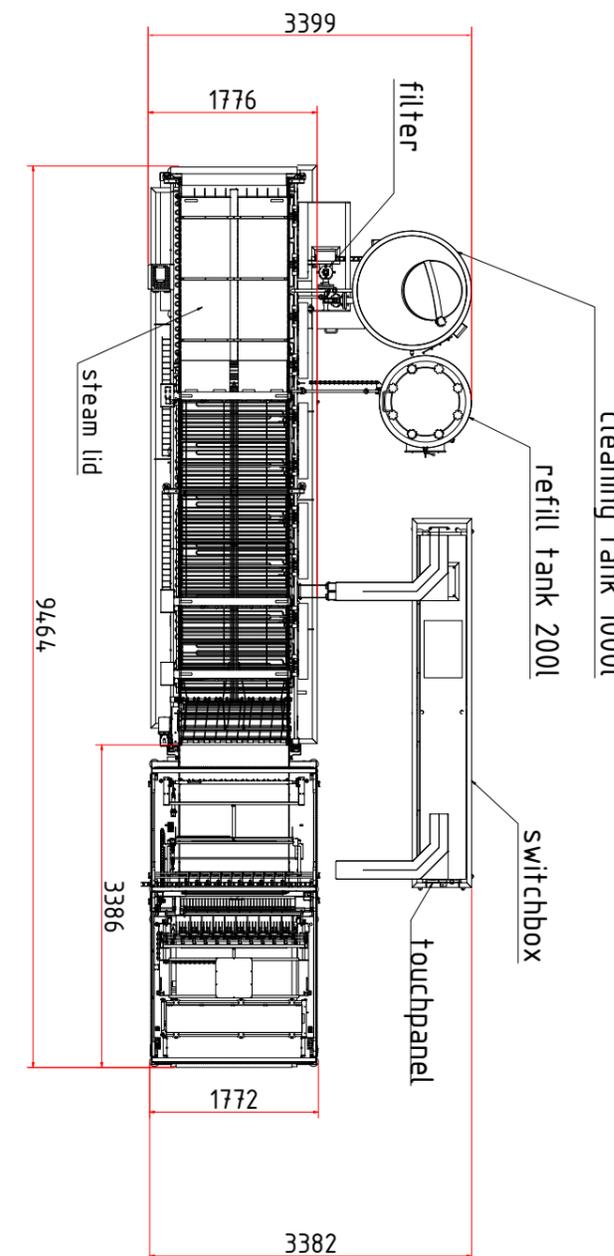
- Maße: LxBxH: 8.000 x 1.900 x 450 mm
- Deckenhängend, optional auf Ständer

TECHNISCHE DETAILS Größe 40

Länge	9.464 mm
Länge mit Tuchein-gabetisch	11.264 mm
Länge mit Lader	13.577 mm
Eingabehöhe des Tuchein-gabetisches	1.110 mm
Gesamte Breite	3.382 mm
Spannung	400V-50Hz
Gesamte Leistung	98 kW
Heizleistung	96 kW
Leistung Tank	4,7 kW
Anschluss 400 V	125 A
Füllmenge	ca. 540 Liter
Nutzbare Breite	1.100 mm
max. Produktdurchmesser	max. 110 mm
Frittierzeit	2:30 min. - ~
Anzahl aktiver Reihen bei 3 Wendungen	40
Abstand zwischen den Transportstangen	119 mm

STUNDENLEISTUNG

Berliner: 10 Stk./Reihe bei 6 min Backzeit
→ bis zu 4.000 Stk./Std.
Donuts: 10 Stk./Reihe bei 3 min Backzeit
→ bis zu 8.000 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

