

Jusqu'à  
4 000 boules de Berlin  
ou 8 000 donuts  
par heure

Installation industrielle en continu

**IDA 1100-40**

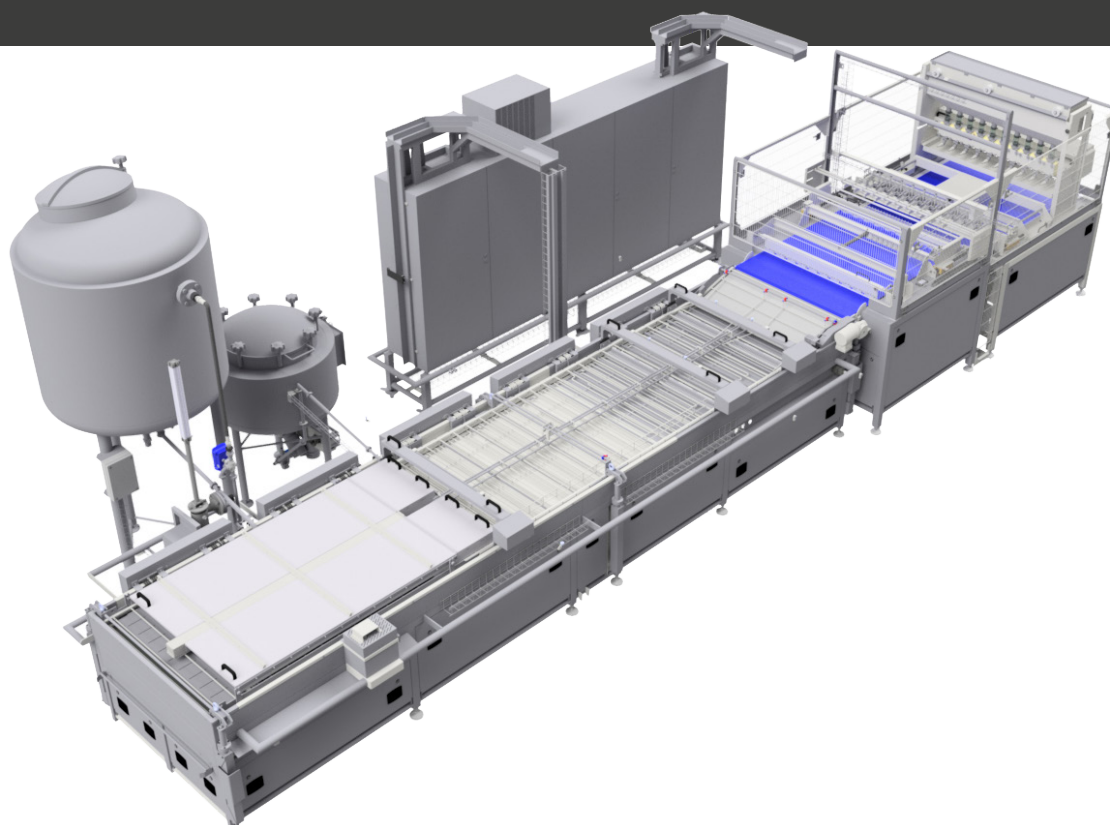
Boules de Berlin, donuts anneaux,  
beignets et boules de fromage blanc  
produits en continu

*think process!*



## AVANTAGES DE L'IDA

- Production de grandes quantités
- Réduction maximale du personnel
- Production continue grâce à l'installation en continu
- Commande de tous les modules connectés via un écran tactile intuitif, compatible télémaintenance
- Le programme de cuisson commande également le remplissage : les volumes de remplissage sont automatiquement ajustés
- Plusieurs zones de chauffe réglables indépendamment pour une température stable et une absorption réduite de graisse
- Couvercle vapeur garantissant un plus grand volume de pâte
- Filtration de la graisse intégrée pour une durée de vie prolongée de la graisse



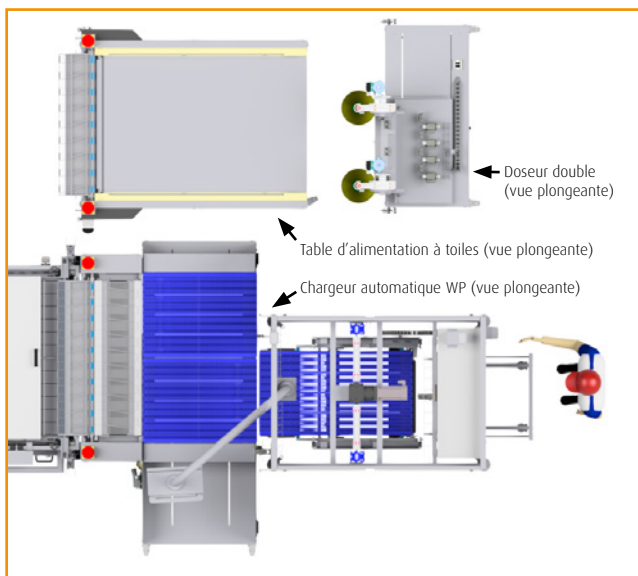
## FRITURE D'IMPORTANTES VOLUMES DE QUALITÉ ARTISANALE

Le couvercle vapeur RIEHLE éprouvé garantit un excellent développement de pâte, même sur les grandes installations IDA. La gestion intelligente de la température réduit au minimum l'absorption de graisse.



## COMMANDE TACTILE INTUITIVE

Tous les composants de l'IDA sont pilotés de manière centralisée via un système de commande compatible Internet et télémaintenance. La structure logicielle permet de configurer différents niveaux utilisateurs avec des droits d'accès correspondants. La commande de l'IDA est également possible via tablette.



## SYSTÈMES D'ALIMENTATION

Selon les produits, différents systèmes d'alimentation sont disponibles pour l'IDA :

table d'alimentation à toiles, chargeur automatique pour chariots système avec unité de transfert/distribution, doseur automatique double pour boules de fromage blanc, beignets, cake-donuts, etc.

*Une qualité  
exceptionnelle  
qui se goûte*







Riehle

IDA 1100-40

RÉSERVOIR DE VIDANGE/NETTOYAGE

CAPOT ANTI-INCENDIE

COMMANDE CENTRALISÉE

RÉGULATION DE NIVEAU/  
RÉSERVOIR D'APPOINT

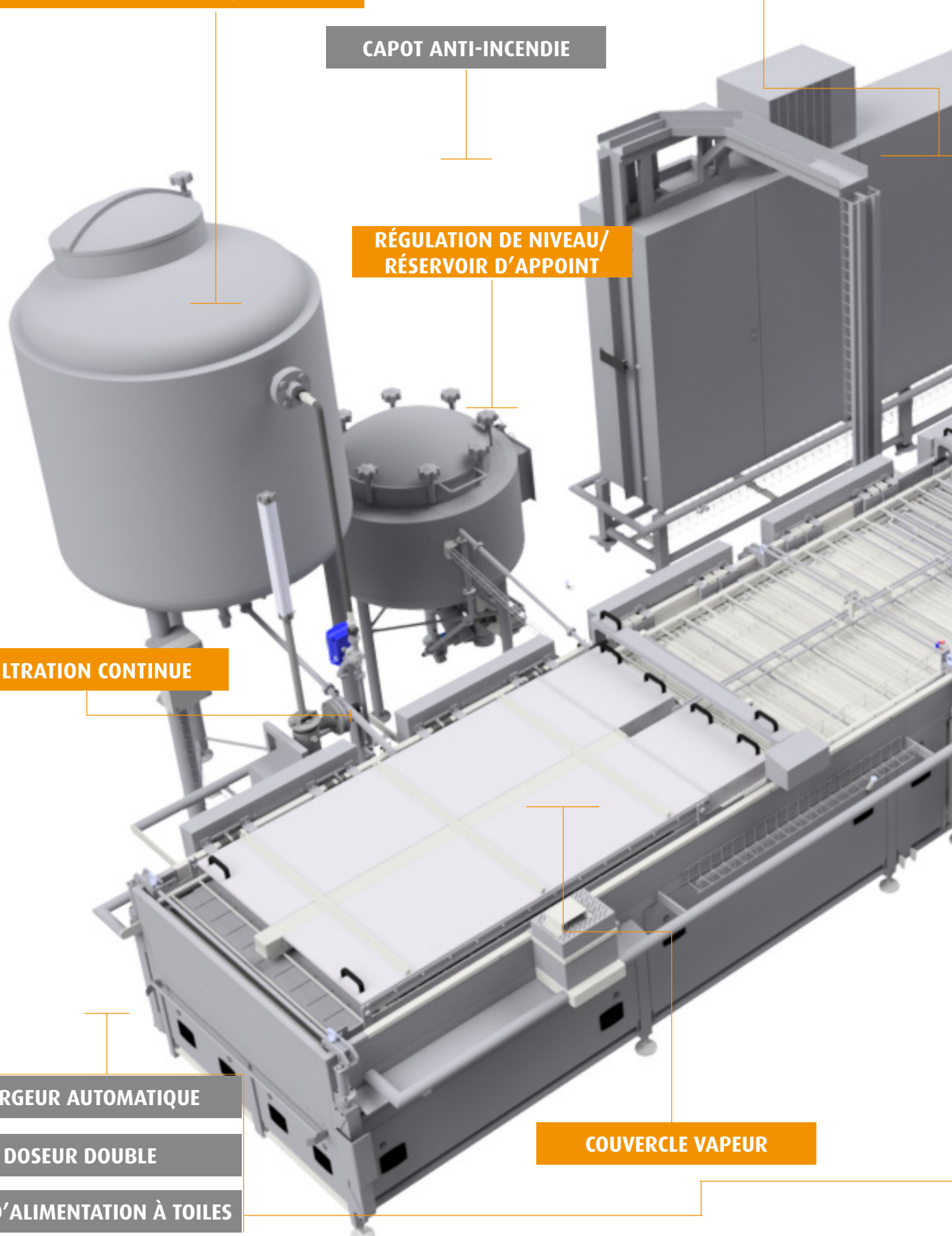
FILTRATION CONTINUE

CHARGEUR AUTOMATIQUE

DOSEUR DOUBLE

TABLE D'ALIMENTATION À TOILES

COUVERCLE VAPEUR





Riehle

FRITURE SUCRÉE

IDA 1100-40



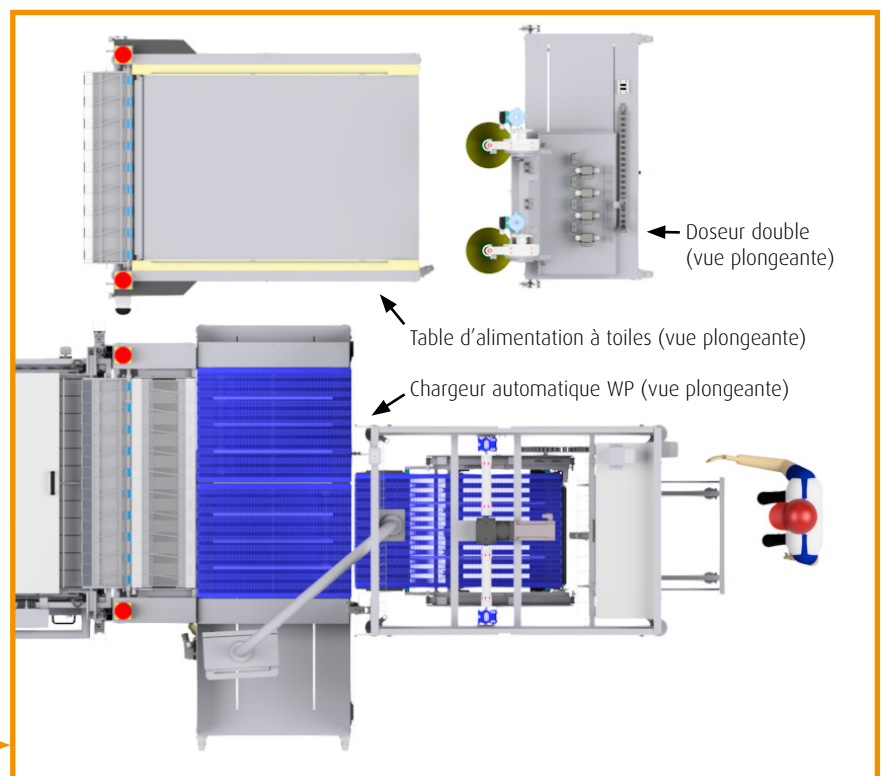
REMPLISSAGE AUTOMATIQUE  
10 VOIES

MODULE D'ENROBAGE SUCRÉ

ECO-FROSTER

MODULES COMPLÉMENTAIRES

FRITEUSE



WP BAKERYGROUP



### COMMANDE CENTRALISÉE

- Commande via écran tactile intuitif Beckhoff
- Commande de tous les modules connectés
- Niveaux utilisateurs multiples
- Télémaintenance intégrée via Internet
- Toutes les fonctions de l'installation peuvent être enregistrées dans le programme de cuisson

### MODES D'ALIMENTATION POSSIBLES

#### CHARGEUR AUTOMATIQUE

- Alimentation automatique via chariot système WP RIEHLE et dérouleur
- Le chariot est automatiquement verrouillé et éjecté en fin de cycle
- Économie maximale de personnel grâce au transfert automatique de 18 dérouleurs

#### TABLE D'ALIMENTATION À TOILES

- Largeur d'alimentation : 2x 580/1x 980 or 1x 1100 selon demande
- Alimentation manuelle via toiles polyester avec ourlet tubulaire et barres de transport
- Tiroir de récupération intégré pour toiles/barres
- Déplaçable sur roulettes
- Économie maximale de personnel grâce au dépôt simultané de 2 plaques

#### DOSEUR DOUBLE

- Dosage automatique de boules de fromage blanc, beignets, cake-donuts, etc.
- Option : appoint automatique des masses

### FRITEUSE

- 3 retournements commandés par servomoteur, chaque pièce pouvant être immergée individuellement dans la cuve
- Unité de levage hydraulique pour le chariot de transport et les éléments chauffants, permettant un accès complet à la cuve sur tous les côtés
- Plusieurs zones de chauffe réglables indépendamment pour une température constante et une absorption réduite de graisse

### COUVERCLE VAPEUR

- Avant le premier retournement, afin d'obtenir un plus grand volume pour une même masse de pâte

### RÉGULATION DE NIVEAU/RÉSERVOIR D'APPOINT

- Fonction de fusion et de préchauffage de la graisse
- Clapet d'alimentation pour recharger des blocs de graisse en toute sécurité et sans éclaboussures
- Pompe résistante à 200 °C assurant la régulation automatique du niveau de graisse dans la friteuse

### FILTRATION CONTINUE

- Filtre permanent en acier inoxydable
- Auto-nettoyage pendant le fonctionnement
- Les résidus sont évacués du circuit d'huile via une vanne

### RÉSERVOIR DE VIDANGE/NETTOYAGE

- Réservoir séparé 1 000 litres
- Avec indicateur de niveau et chauffage

### REEMPLISSAGE AUTOMATIQUE 10 VOIES

- Remplissage 10 rangées
- Quantités de remplissage enregistrables dans le programme de cuisson via la commande centralisée
- Quantités de remplissage précises grâce aux pompes à engrenages servocommandées temporisées
- Économie maximale de personnel grâce au réglage automatisé des quantités de remplissage selon le programme de cuisson
- Disponible en option par le dessus pour donuts anneaux
- Appoint automatique depuis un conteneur de réserve disponible en option

### EXTENSIONS POSSIBLES

#### MODULES D'ENROBAGE SUCRÉ

#### ECO-FROSTER

- Grande surface de congélation dans un espace réduit
- Disponible à partir de 21 m<sup>2</sup> de surface de congélation, jusqu'à la taille souhaitée
- Longueur et largeur variables
- Commande via écran tactile avec mémorisation des temps de congélation et possibilité de télémaintenance
- Éjection automatique après congélation

#### MODULES COMPLÉMENTAIRES



### CAPOT ANTI-INCENDIE

- Dimensions : L x l x H : 8 000 x 1 900 x 450 mm
- Montage suspendu au plafond, option sur support

### DÉTAILS TECHNIQUES

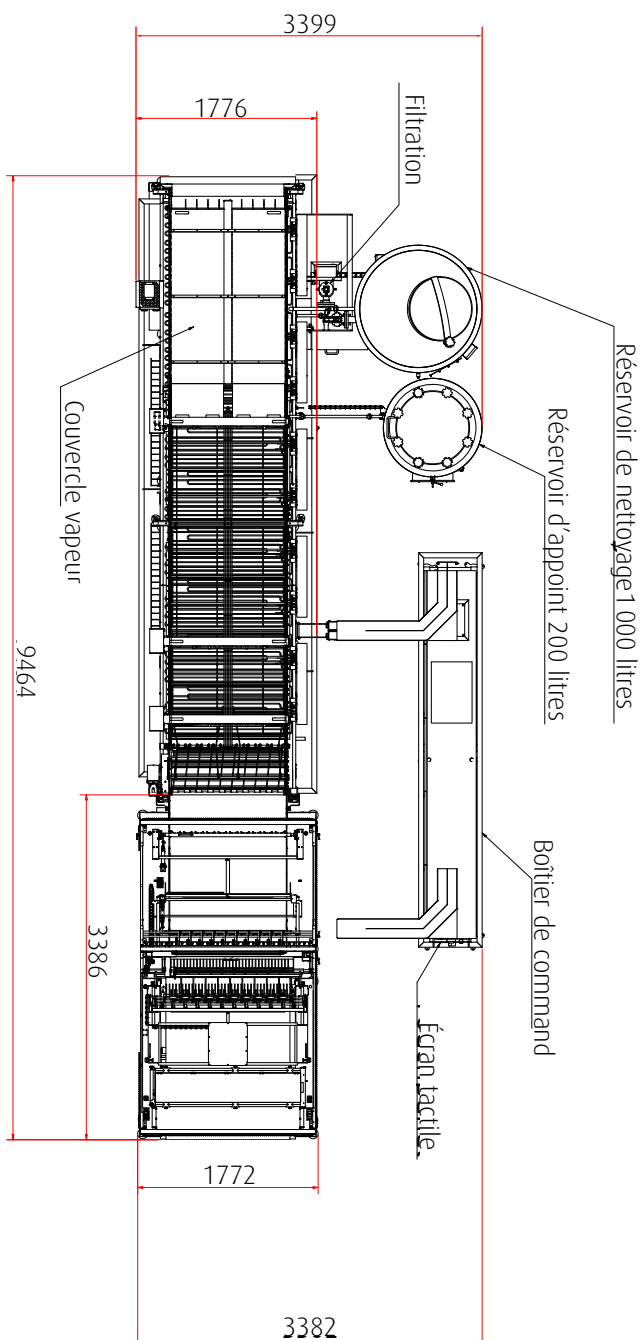
#### Taille 40

Longueur	9 464 mm
Longueur avec table d'alimentation à toiles	11 264 mm
Longueur avec chargeur	13 577 mm
Hauteur de la table d'alimentation à toiles	1 110 mm
Largeur totale	3 382 mm
Voltage	400V-50Hz
Puissance totale	98 kW
Puissance de chauffage	96 kW
Puissance réservoir	4,7 kW
Raccordement 400 V	125 A
Quantité de remplissage	env. 540 litres
Largeur utile	1 100 mm
Diamètre max. du produit	max. 110 mm
Temps de friture	2 min 30 s - variable
Nombre de rangées actives avec 3 retournements	40
Distance entre barres de transport	119 mm

### CAPACITÉ HORAIRE

Boules de Berlin : 10 pièces/rangée pour 6 minutes de cuisson → Jusqu'à 4 000 pièces/heure

Donuts : 10 pièces/rangée pour 3 minutes de cuisson → Jusqu'à 8 000 pièces/heure





FRITURE  
SUCRÉE

FRITURE  
SALÉE

SNACK

TREMPAGE  
ALCALIN

NETTOYAGE  
DE LA PLAQUE  
DE CUISSON

ROBOTIQUE /  
AUTOMATION

CONGÉLATEURS

INSTALLATIONS  
SPÉCIALES

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

