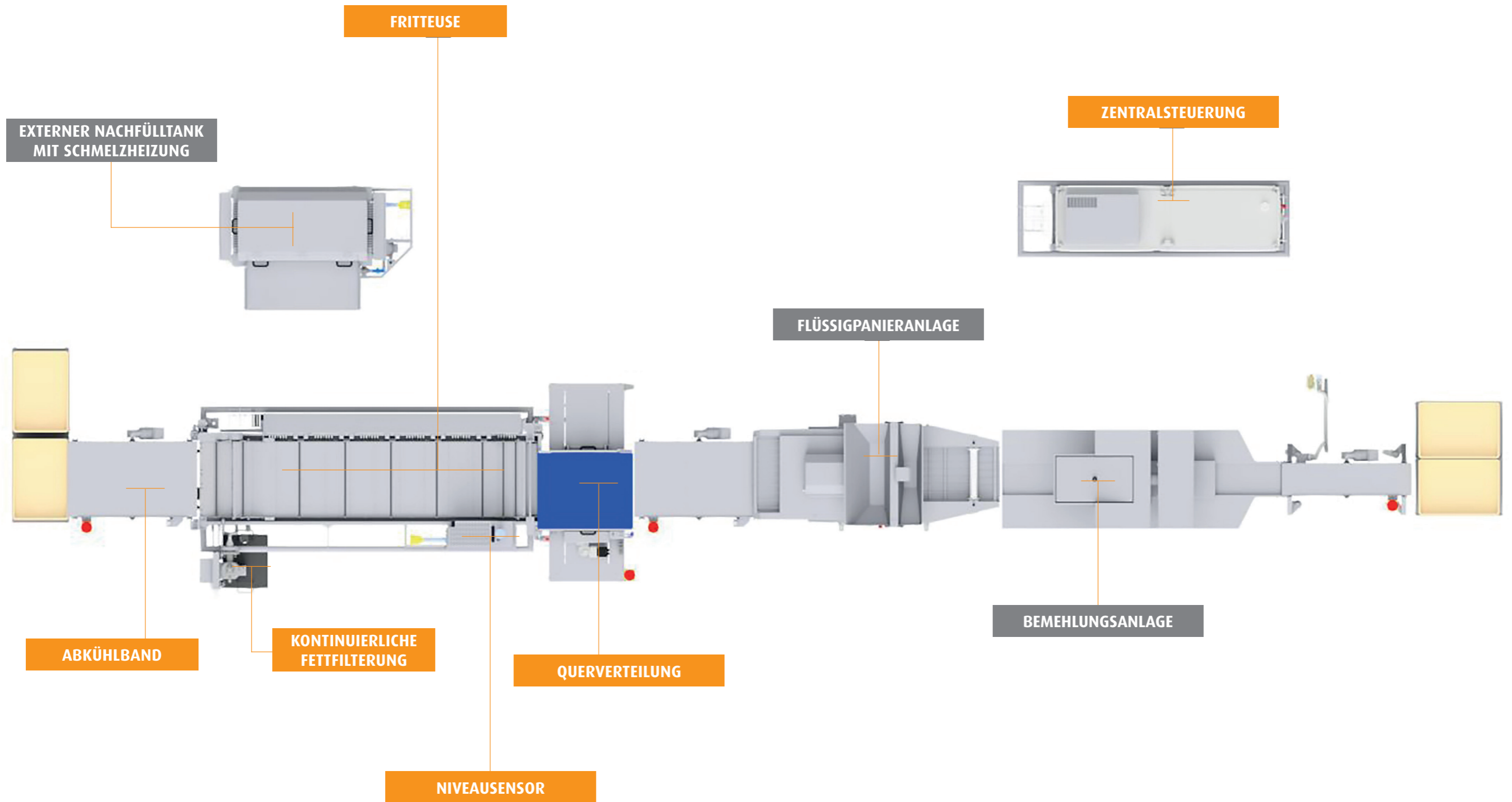




Durchlaufanlage

DLA 600 / DLA SC 600
Industry Touch

Die automatische Durchlauffritteuse zum untergetauchten Frittieren



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet
- unempfindlich gegen Fett, Wasser, Staub und Schmutz

VORGELAGERTE MASCHINEN

BEMEHLUNGSANLAGE

- Produkte können hier vor dem Panieren schnell und zuverlässig bemehlt werden

PANIERANLAGE

- Es kann eine Paniermaschine der Fritteuse vorangestellt werden
- Produkte können hier nass- oder trockenpaniert werden

FORMMASCHINE

- Es lassen sich verschiedene Formmaschinen der Fritteuse vorschalten z.B. für Falafeln und Hamburger Patties

QUERVERTEILUNG

- Wenn der Fritteuse eine Panieranlage oder Formmaschine vorgeschaltet ist, lässt sich mit einer Querverteilung die Fritteusenbreite optimal nutzen
- Optional: automatische Nachfüllung der Massen

EINLAUFBAND

- Das Einlaufband ist optional und eignet sich besonders bei trockenen und formstabilen Produkten, die so ins Fett transportiert werden
- Die Länge des Einlaufbands kann individuell festgelegt werden

ABLUFTHAUBE MIT FEUERLÖSCHEINRICHTUNG

- Maße: L 4.000 mm x B 1.900 mm x H 450 mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer

FRITTEUSE

- Niederhalteinsatz für untergetauchtes Frittieren, verkürzte Frittierzeit und gleichmäßige Ergebnisse
 - verschiedene Bandteilungen und Mitnehmeroptionen erhältlich
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zur Reinigung zugänglich
- 1-3 Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme

ABKÜHLBAND

- zum Abkühlen der frittierten Produkte
- Kann zum Weitertransport der Produkte genutzt werden
- Nach dem Abkühlband lassen sich weitere Verarbeitungsschritte mit entsprechenden Maschinen anbinden
- Länge individuell festlegbar
- separat fahrbar

OPTIONEN ZU TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

TANK UNTER DER FRITTEUSE

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

EXTERNER NACHFÜLLTANK MIT SCHMELZHEIZUNG

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Fettblöcke werden direkt auf die Schmelzheizung gegeben
- Große Temperaturschwankungen im Nachfülltank werden dadurch vermieden
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für das automatische Nachfüllen in die Fritteuse
- Mit Füllstandsanzeige am Tank

NIVEAUSENSOR

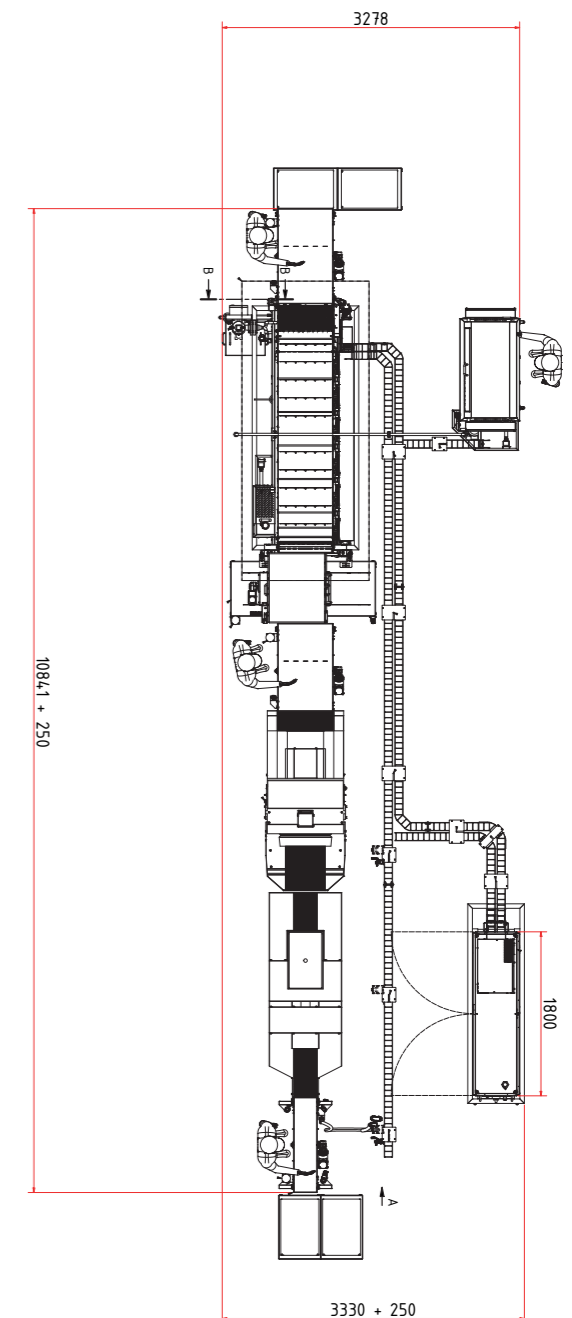
- Der Niveausensor veranlasst automatisch das Nachfüllen des Fetts aus dem Nachfülltank und hält so das Fettniveau in der Fritteuse konstant

KONTINUIERLICHE FETTFILTERUNG

- Das Öl/Fett wird während des Produktionsprozesses kontinuierlich gefiltert
- Das Filterelement wird zeitgesteuert automatisch abgereinigt und Feststoffe ausgeleitet
- Die Anzahl von Schwebeteilchen im Fett wird konstant niedrig gehalten und die Fettlebensdauer verlängert

TECHNISCHE DETAILS

| | |
|---------------------------|----------------|
| Länge mit Panieranlage | 1.109 cm |
| Höhe Auflage Panieranlage | 96 cm |
| Gesamtbreite | 358 cm |
| Spannung | 400/230 VAC |
| Leistung Panieranlage | 800 W |
| Leistung Bemehler | 3 kW |
| Heizleistung | 54/90 kW |
| Anschluss | 400 V |
| Ölmenge | ca. 250 Liter |
| Nutzbare Breite | 58,5 cm |
| Frittierstrecke im Öl | 245 cm |
| max. Produktdurchmesser | max. 6,0 cm |
| Frittierzeit | 55 sek - 6 min |



Anstelle von Fett oder Öl kann die Anlage auch mit Wasser, Suppe und Fleischbrühe, Soßen oder Marinade betrieben werden.



Riehle

think process!



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen
Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

