



Steigern Sie die Leistung Ihrer Produktion mit der DLA Industry Touch

DLA INDUSTRY TOUCH



Mit unseren Maschinen verkürzen Sie die Frittierzeit um bis zu 40 % und erzielen gleichmäßige Ergebnisse.

Unsere DLAs sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich und eignen sich ideal für eine Vielzahl von Produkten.

ZUM PRODUKT



ANDERE PRODUKTE

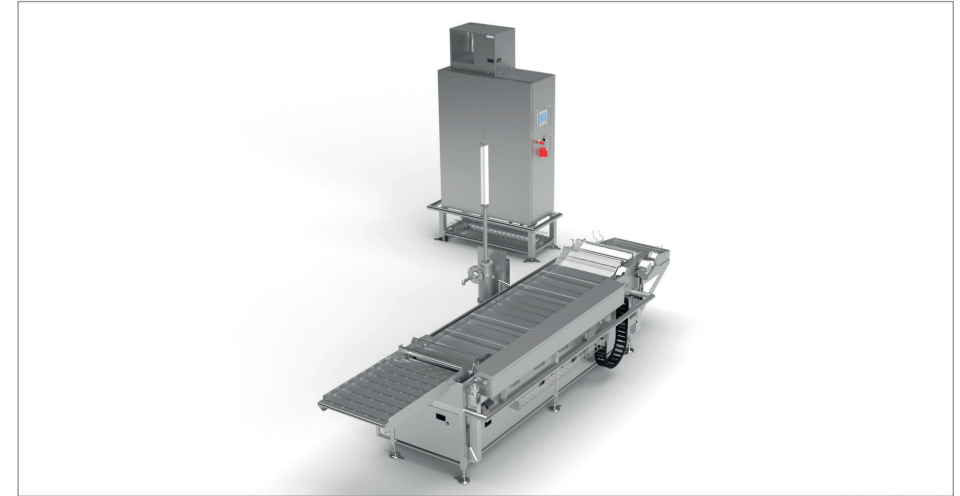


DLA Industry Touch Versionen



DLA 600 Industry Touch

- Die Produkte fallen direkt in das Fett
- Ideal zum Frittieren von Quarkbällchen, Falafeln und anderen Produkten
- Je nach Kundenwunsch kann die DLA Industry Touch an bestimmte Anforderungen angepasst werden. Sie ist mit verschiedenen, vorgeschalteten Maschinen kompatibel, wie z.B. Querverteilungen, Dosiereinheiten, Panieranlagen



DLA 600 SC Industry Touch

- Verfügt über ein Einlaufband für einen reibungslosen Produkteinzug
- Ideal zum Frittieren von Fleisch, Pommes Frites, Gemüse und Fisch, zum Kochen von Knödeln usw. Für alle Produkte, die ohne direkten Einfall ins Öl bzw. in die Flüssigkeit gelangen sollen
- Zwei Methoden der Produktzufuhr: automatische oder manuelle Eingabe

Vorteile

- Touchpanel-Steuerung mit verschiedenen Programmen für eine angenehme Bedienung
- Einfache Reinigung des Transportsystems und der Heizelemente, durch eine integrierte, hydraulische Hubeinheit, welche die Entnahme der Elemente erleichtert
- Mit einem separaten Schaltschrank



- Die digitale Heizungssteuerung sorgt für eine konstante Temperatur und dadurch für eine reduzierte Fettaufnahme der frittierten Produkte
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kompatibilität mit maßgeschneiderten Zuführ- und Auslaufsystemen für einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Konstante Frittiererergebnisse



Vorteile der direkten Heizung



- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen. Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
 - **Längere Fettlebensdauer**
 - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
 - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen** am Boden durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente

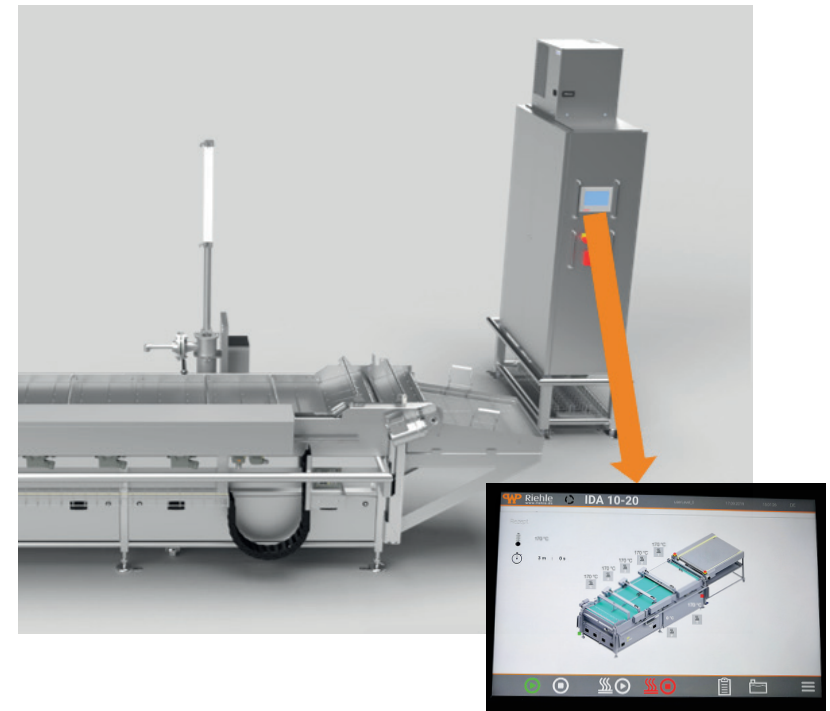
Reinigung

Hydraulisches Anheben der kompletten Transporteinheit und der Heizelemente zur einfachen Reinigung.



Separater Schaltschrank mit Touchpanel-Steuerung:

- Die Steuerung erfolgt über ein intuitives Beckhoff-Touch-Bedienpanel, das eine vollständige Systemsteuerung und Visualisierung ermöglicht
- Verschiedene Benutzerebenen: Operator, Master, Service
- Online-Fernwartung



**Beständig gegen
Fett, Wasser, Staub
und Schmutz**

Mögliche Befüllungen



Wählen Sie, je nach Ihren Produkten, die richtige Basis als Füllung für Ihre Durchlaufanlage, wie:

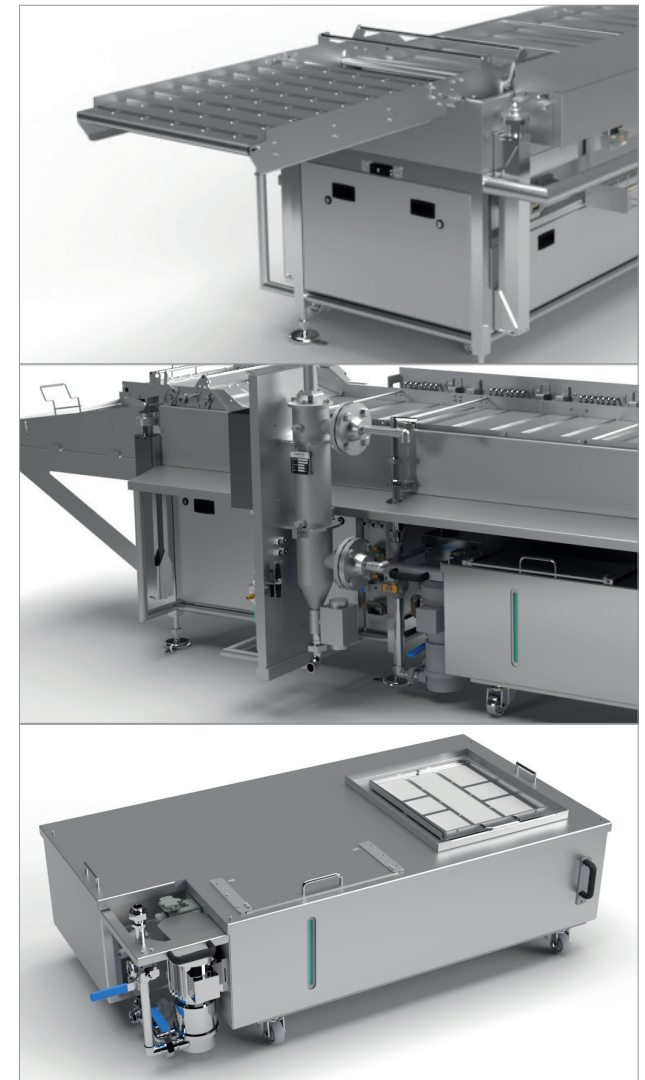
- **Fett / Öl:** Um Produkte zu frittieren, können unsere Durchlaufanlagen mit flüssigem Fett oder Öl befüllt werden. Ideal für das Fettbacken von Süßspeisen, wie z.B. Quarkbällchen oder für das Frittieren von herzhaften Produkten, wie z.B. Schnitzel oder Falafeln.
- **Wasser / Brühe:** Um Produkte zu kochen, wie zum Beispiel Bagels oder Knödel, können Sie die Anlagen auch mit Wasser oder einer gewürzten Flüssigkeit befüllen.

Bitte besprechen Sie dies vorab mit unserem Verkaufsteam, um Sie ideal beraten zu können.



Optionen

- Erhältlich mit verschiedenen Frittierlängen und Frittierbreiten:
 - kundenspezifische Länge: 2.500 mm oder mehr
 - kundenspezifische Breite: 600 mm (standard), 1.000 mm oder mehr
- Transporteinheiten mit maßgeschneiderten Förderbändern
- Erhöhte Heizleistung zum Frittieren je nach spezifischen Kundenanforderungen und Produkten
- Zusatzausrüstung wie kontinuierlicher Fettfilter, Tank mit Ablassfilter und automatischer Ölstandskontrolle sowie Nachfülltank



Optionen FILTER & TANK

→ Tank mit Ablauffilter und automatischer Ölstandskontrolle

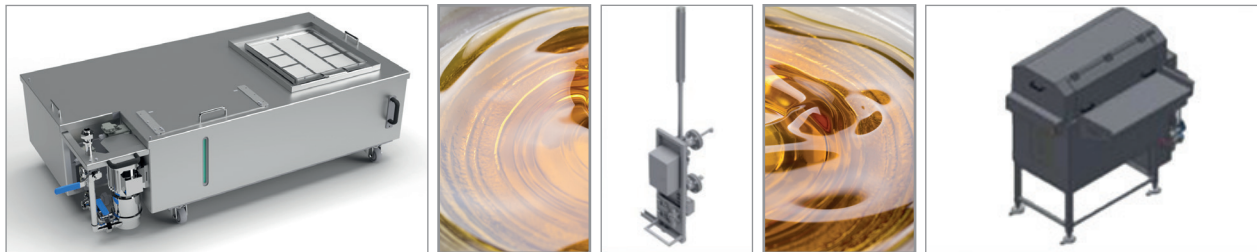
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100 °C
- Abwaschbarer Dauerfilter aus Edelstahl
- Ölstandskontrolle in der Fritteuse mittels Nachfüllpumpe und Überlaufrohr
- Spritzfreie Eingabe der Fettblöcke durch Eingabeklappe

→ Kontinuierliche Fettfilterung

- Ermöglicht eine kontinuierliche Filterung von Öl/Fett während des gesamten Produktionsprozesses
- Mit selbstreinigendem Edelstahl-Dauerfilterelement
- Sorgt stets für eine geringe Anzahl an Schwebstoffen im Öl/Fett
- Verlängert die Lebensdauer von Öl/Fett

→ Nachfülltank

- Edelstahltank mit einem Fassungsvermögen von 200 Litern
- Ausgestattet mit einer Pumpe zum Nachfüllen der Fritteuse
- Enthält einen Füllstandssensor für die Fritteuse, der eine automatische Füllstandsregelung ermöglicht
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100 °C
- Edelstahlrohr zur Verbindung des Nachfülltanks mit der Fritteuse, ohne Isolierung
- Direkt neben der Fritteuse positioniert



Kompatibilität

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

→ **Automatische Panieranlage –
die perfekte Ergänzung zur DLA / DLA SC Industry Touch**



VIDEO ZUM PRODUKT

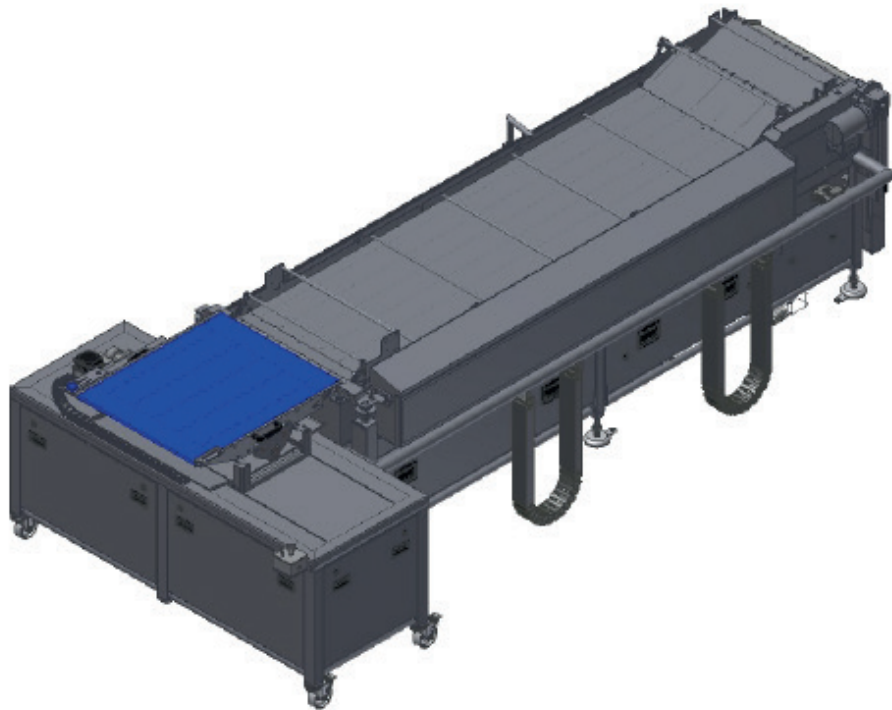


- Die Produkte werden automatisch beschichtet, paniert und nacheinander in die Fritteuse transportiert
- Die Kombination beider Maschinen ermöglicht einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Einfache Bedienung und Reinigung

Kompatibilität

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

→ **Integration einer DLA / DLA SC Industry Touch mit vorgeschalteten Maschinen erfordert eine Querverteilung für die Produkte auf die gesamte Breite der Fritteuse**

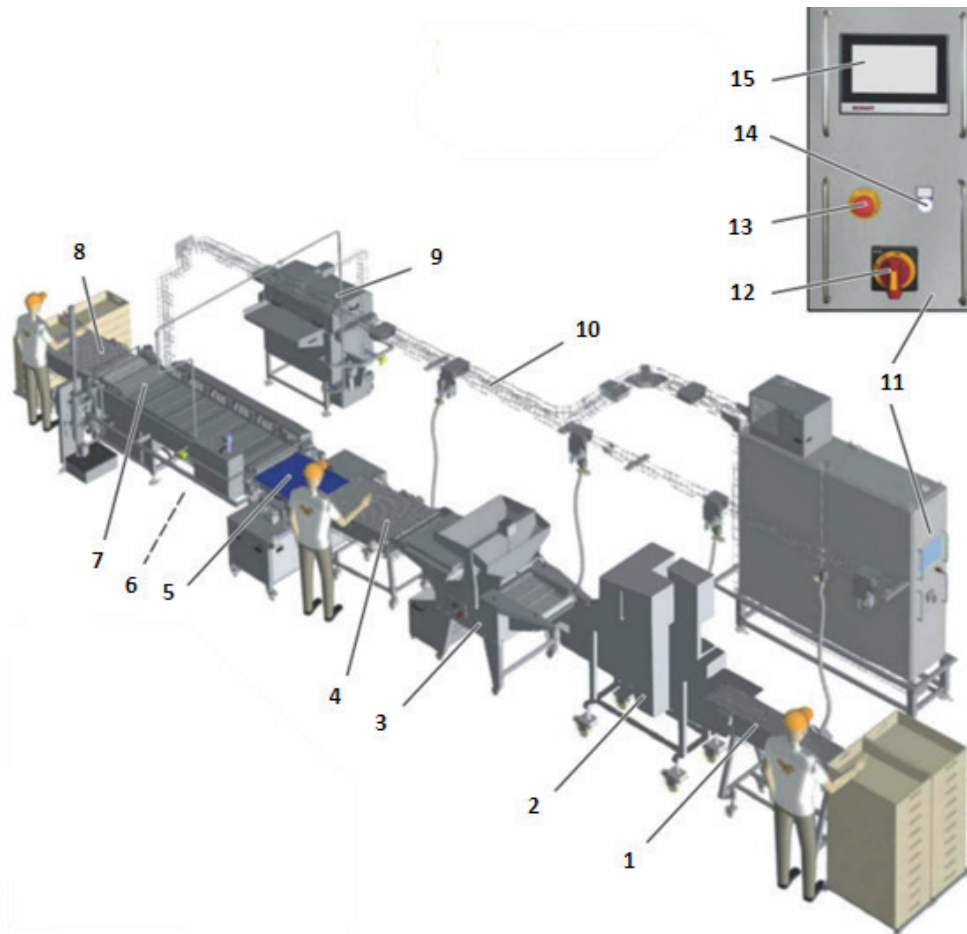


VIDEO ZUM PRODUKT



- Durch die Implementierung der Querverteilung kann die Anzahl der Produktreihen innerhalb der Wanne erhöht werden, was die Produktionsleistung steigert

→ Beispiel einer automatisierten Produktionslinie



1. Zuführband
2. Mehleinheit
3. Paniereinheit
4. Transportband
5. Querverteilung
6. Ablasstank (ohne Abbildung)
7. Durchlaufanlage Industry Touch
8. Kühlband
9. Nachfülltank
10. Kabelschiene
11. Schaltschrank mit Touch-Steuerung
12. Hauptschalter
13. Not-Aus-Taste
14. Freigabetaste
15. Touch-Panel

VIDEO ZUM PRODUKT



Warum WP Riehle?

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

WP BAKERYGROUP



WP Riehle Fachbereiche



Kontakt & Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Straße 5
D-73430 Aalen

Tel. +49 7361 5580-0
Fax: +49 7361 5580-2281

info@riehle.de
www.wp-riehle.de

Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum, Änderungen und alle Rechte vorbehalten. Version 3/2024



TEIL DER WP BAKERYGROUP

www.wp-riehle.de