



Riehle

think process!

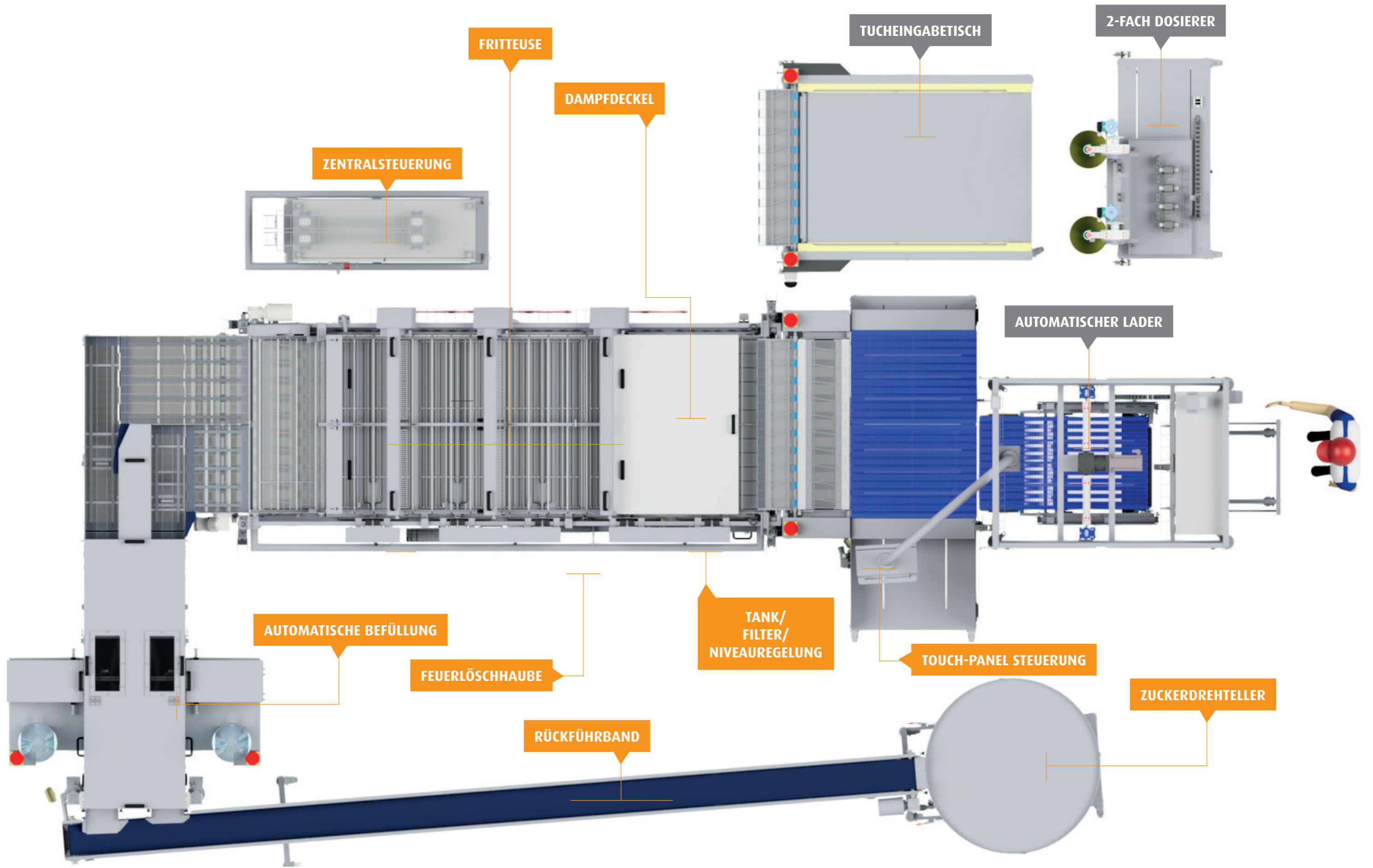
bis zu
2.000 Berliner
oder 4.000 Donuts
pro Stunde

Industriedurchlaufanlage

IDA 1100-20

Berliner, Ring-Donuts, Spritzkuchen
und Quarkbällchen am laufenden Band

WP BAKERYGROUP



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet

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 Hohlsaum und Transportstangen
- Integrierte Auffangschublade für Tücher/Stangen
- Fahrbar auf Rollen
- Maximale 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 in der Wanne versenkbar
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizungen, daher Wanne von allen Seiten zugänglich
- 4 Heizzonen, unabhängig voneinander geregelt für gleichbleibende Temperatur und geringere Fettaufnahme

DAMPFDECKEL

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

TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

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

AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

- 2-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung ab-speicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Zahnradpumpen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Maximale Personaleinsparung durch Wechselbehältersystem für verschiedene Füllungen

RÜCKFÜHRBAND

- Nutzlänge 4770 mm (Abstand von der zweiten Rutsche bis zur Kante der Rutsche zum Zuckerdrehteller)
- Nach dem Füllen werden die Produkte zum Anfang der Anlage zurückgeführt
- Maximale Personaleinsparung durch Verkürzung der Arbeitswege

ZUCKERDREHTELLER

- Durchmesser 115 cm
- Maximale Personaleinsparung durch Positionierung direkt neben dem Eingabetisch und dadurch Verkürzung der Arbeitswege

FEUERLÖSCHHAUBE

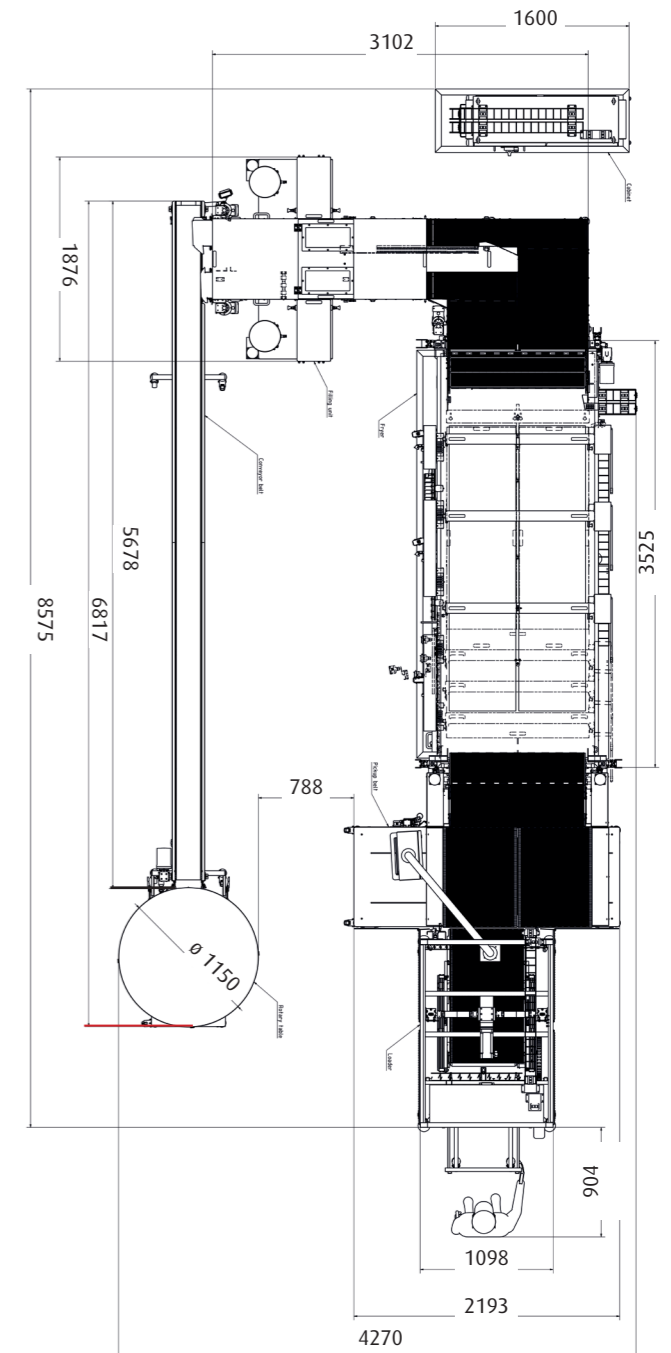
- Maße: LxBxH: 4000x1900x450mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer

TECHNISCHE DETAILS

Länge mit Lader	8.013 mm
Länge mit Einlauftisch	5.700 mm
Höhe Auflage Eingabetisch	1.110 mm
Gesamtbreite	1.700 mm
Spannung	400V-50Hz
Gesamtleistung	76 kW
Heizleistung	60 kW
Leistung Eingabetisch	0,5 kW
Leistung Tank	6 kW
Leistung Lader	2 kW
Anschluss 400 V	125 A
Füllmenge	290 Liter
Nutzbare Breite	1.100 mm
Frittierstrecke im Öl	2.540 mm
max. Produktdurchmesser	max. 110 mm
Frittierzeit	66 sek. - ~
Anzahl aktiver Reihen bei 3 Wendungen	20
Abstand zwischen den Transportstangen	119 mm

STUNDENLEISTUNGEN

- Berliner: 10 Stk./Reihe bei 6 min Backzeit
→ bis zu 2.000 Stk./Std.
- Donuts: 10 Stk./Reihe bei 3 min Backzeit
→ bis zu 4.000 Stk./Std.





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

