



Riehle

*think process!*

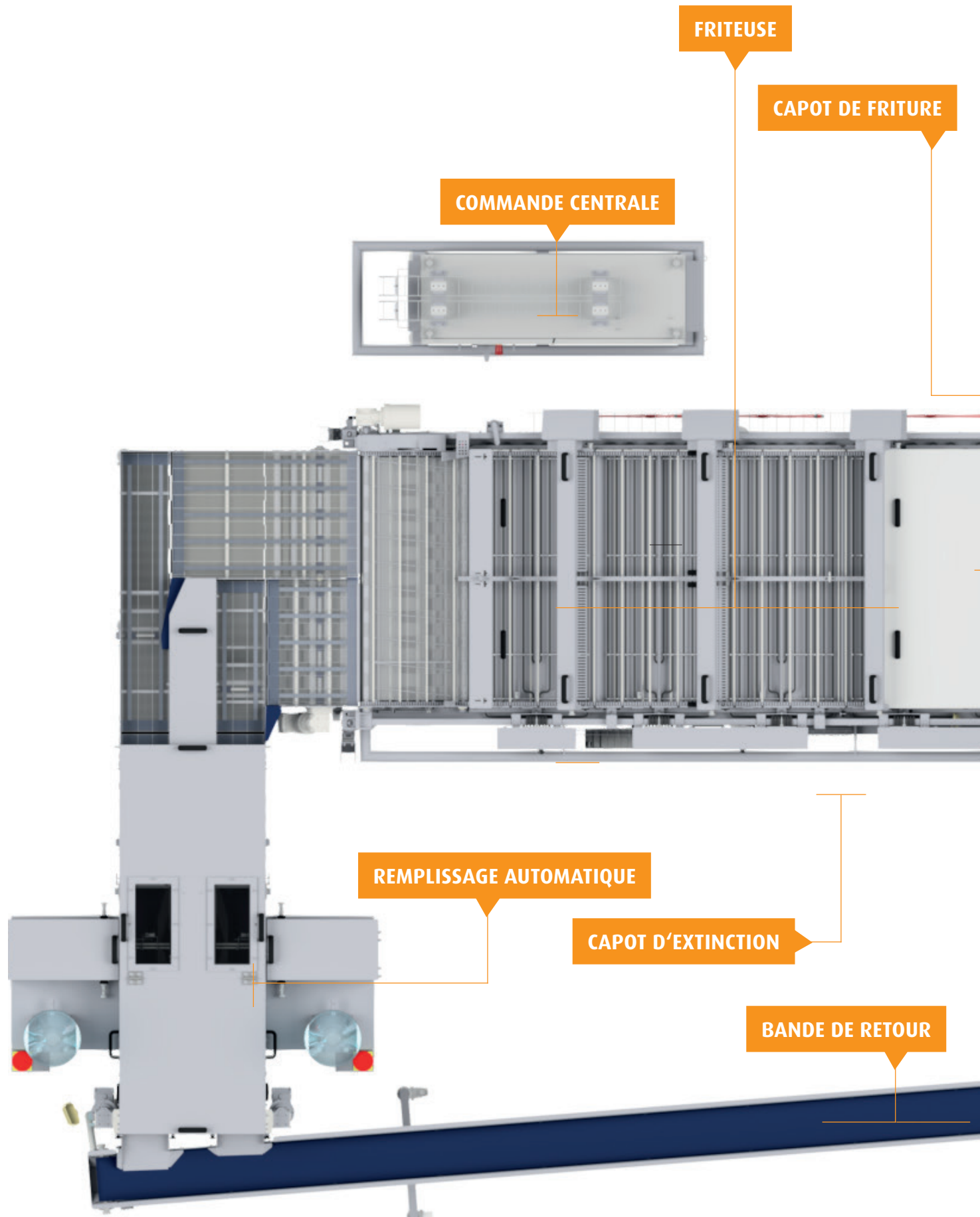
Environ  
2.000 beignets Berlinois  
ou 4.000 beignets Donut  
par cuisson

Installation industrielle en continu

**IDA 1100-20**

Des beignets, des beignets en forme d'anneau, des  
spritzkakes et des boules de fromage blanc à la chaîne

**WP BAKERYGROUP**



INDICATEUR DE TISSU

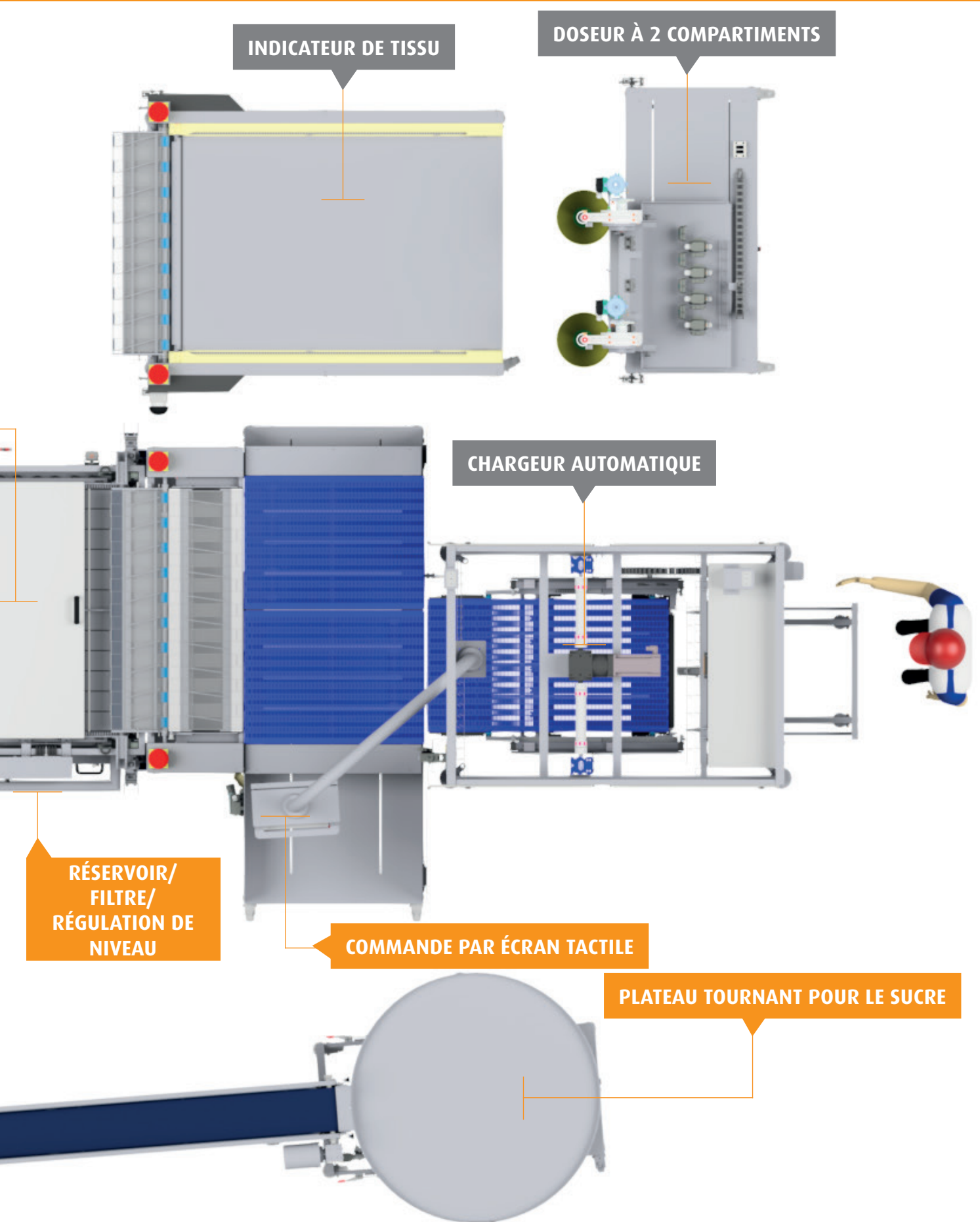
DOSEUR À 2 COMPARTIMENTS

CHARGEUR AUTOMATIQUE

RÉSERVOIR/  
FILTRE/  
RÉGULATION DE  
NIVEAU

COMMANDE PAR ÉCRAN TACTILE

PLATEAU TOURNANT POUR LE SUCRE



### COMMANDE CENTRALISÉE

- Commande par écran tactile intuitif Beckhoff
- Commande de tous les éléments connectés
- Niveaux d'utilisateurs à plusieurs niveaux
- Télémaintenance intégrée via Internet

### CHARGEMENT POSSIBLE

### CHARGEUR AUTOMATIQUE

- Entrée automatique par le biais du chariot et du dérouleur du système WP RIEHLE.
- Le chariot est automatiquement fixé et éjecté à la fin. éjecté
- Economie maximale de personnel grâce au transfert automatique de 18 dérouleurs

### INDICATEUR DE TISSU

- Largeur d'entrée 2x 580/1x 980 ou 1x 1100 au choix
- Entrée manuelle par des toiles en polyester avec ourlet creux et des barres de transport
- Tiroir de réception intégré pour les toiles/barres
- Mobile sur roulettes
- Economie maximale de personnel grâce au dépôt de 2 tôles en même temps

### DOSEUR À 2 COMPARTIMENTS

- Dosage automatique de boules de fromage blanc, de spritz, de cake donuts, etc.
- En option : remplissage automatique des masses

### FRITEUSE

- 3 retournements commandés par servomoteur, escamotables individuellement dans la cuve
- Unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et les chauffages, donc cuve accessible de tous les côtés
- 4 zones de chauffage, réglées indépendamment les unes des autres pour une température constante et une absorption réduite de la graisse

### CAPOT DE FRITURE

- Rabattre le capot lors de la première friture pour obtenir un plus grand volume avec la même pesée

### RÉSERVOIR/FILTRE/RÉGULATEUR DE NIVEAU

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Avec trappe d'introduction pour un remplissage sûr et sans éclaboussures des blocs de graisse
- Filtre de vidange intégré avec filtre permanent en acier inoxydable pour une plus longue durée d'utilisation de la graisse
- Pompe stable à 200°C pour une régulation automatique du niveau de graisse dans la friteuse
- Sortie pour un nettoyage hygiénique
- Avec couvercle amovible pour un nettoyage hygiénique

### REPLISSAGE AUTOMATIQUE

- Remplissage sur 2 rangées
- Quantités de remplissage pour le programme de cuisson mémorisables dans la commande centrale
- Quantités de remplissage précises grâce à des pompes à engrenages commandées par le temps
- Economie maximale de personnel grâce au changement automatique des quantités de remplissage avec le programme de cuisson
- Economie maximale de personnel grâce au système de récipients interchangeables pour différents remplissages

### BANDE DE RETOUR

- Longueur utile 4770 mm (distance entre la deuxième goulotte et le bord de la goulotte par rapport au plateau tournant pour le sucre)
- Après le remplissage, les produits sont ramenés au début de l'installation
- Économie maximale de personnel grâce au raccourcissement des trajets de travail

### PLATEAU TOURNANT POUR LE SUCRE

- Diamètre de 115 cm
- Économie maximale de personnel grâce au positionnement directement à côté de la table de saisie, ce qui réduit les trajets de travail

### CAPOT D'EXTINCTION

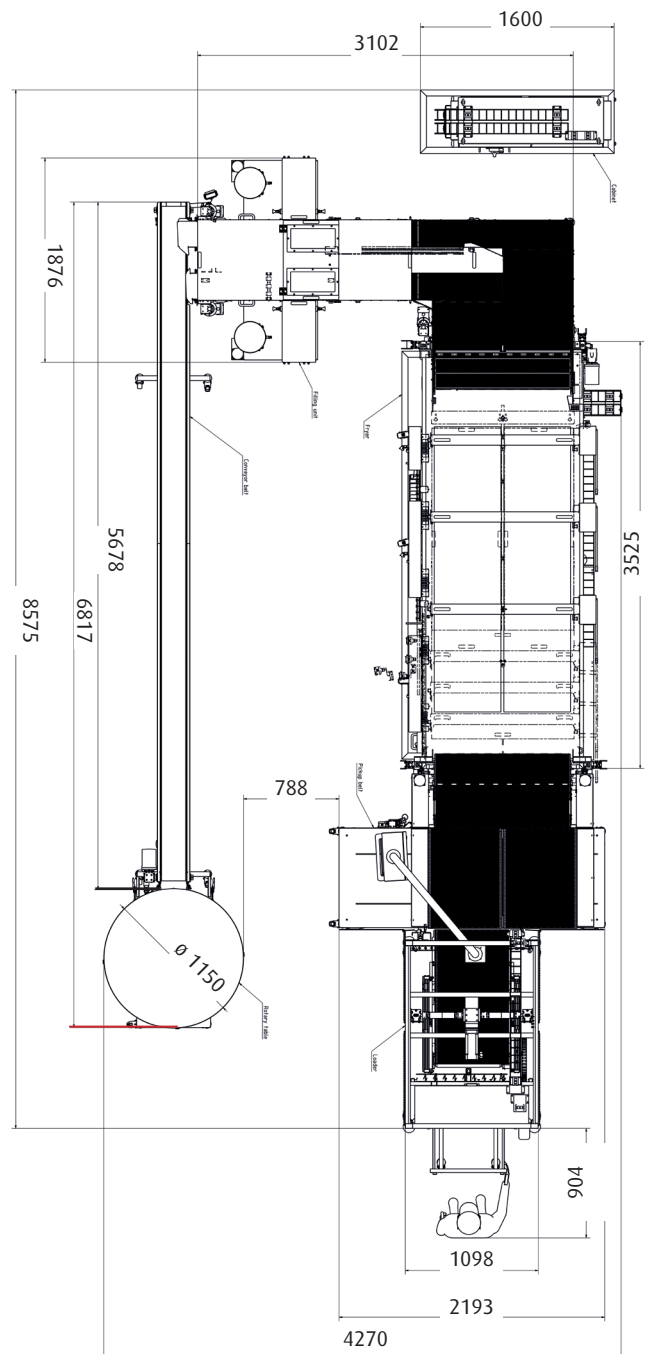
- Dimensions : LxlxH : 4000x1900x450mm
- Suspendu au plafond, alternativement sur support

**DÉTAILS TECHNIQUES**

Longueur avec chargeur	8.013 mm
Longueur avec table d'entrée	5.700 mm
Hauteur du support Table de saisie	1.110 mm
Largeur totale	1.700 mm
Tension	400V-50Hz
Puissance totale	76 kW
Puissance de chauffage	60 kW
Puissance Table de saisie	0,5 kW
Puissance du réservoir	6 kW
Puissance du chargeur	2 kW
Raccordement 400 V	125 A
Quantité de remplissage	290 litres
Largeur utile	1.100 mm
Parcours de friture dans l'huile	2.540 mm
diamètre max. du produit	max. 110 mm
Temps de friture	66 sec. - ~
Nombre de rangées actives pour 3 tours	20
Distance entre les barres de transport	119 mm

**PERFORMANCES HORAIRES**

- Beignets berlinois : 10 pièces/rangée pour 6 min de cuisson → jusqu'à 2.000 pièces/heure
- Beignets donut : 10 pièces/rangée pour 3 min de cuisson → jusqu'à 4.000 pièces/heure





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

