



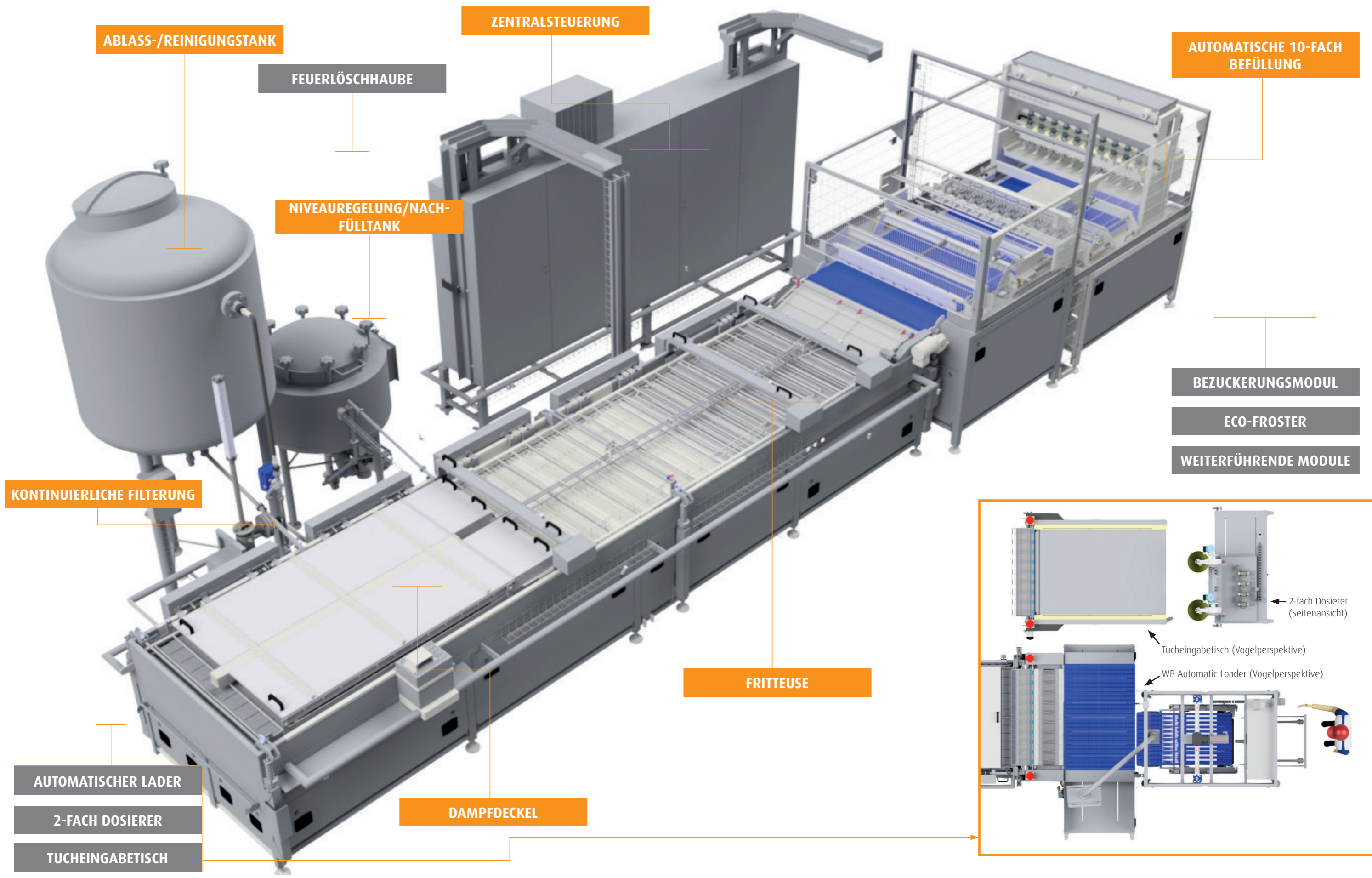
Industriedurchlaufanlage

IDA 1100-40

Bis zu 4.000 Berliner[☼]

Bis zu 8.000 Donuts[☼]

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



ZENTRALSTEUERUNG

- Bedienung über intuitive Beckhoff-Touchpanelsteuerung
- Steuerung aller angeschlossenen Anlagenteile
- mehrstufige Benutzerlevel
- integrierte Fernwartung über das Internet
- Alle Anlagefunktionen zum Backprogramm speicherbar

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

DAMPFDECKEL

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

**NIVEAUREGULIERUNG/
NACHFÜLLTANK**

- Zum Schmelzen und Vorheizen des Fettes
- Mit Eingabeklappe zum sicheren, spritzfreien Nachfüllen von Fettblöcken
- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse

**KONTINUIERLICHE
FILTERUNG**

- Edelstahl-Dauerfilter
- Im laufenden Betrieb selbstreinigend
- Rückstände werden über Ventil aus dem Ölstrom ausgeleitet

**ABLASS-/REINIGUNGS-
TANK**

- Separater 1.000 l Tank
- Mit Füllstandanzeige und Heizung

**AUTOMATISCHE 10-FACH
BEFÜLLUNG**

- 10-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Servo-Zahnradpumpen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Optional auch von oben für Ring-Donuts
- Optional auch autom. Nachfüllung aus Vorratscontainer

**MÖGLICHE WEITER-
FÜHRUNG**
BEZUCKERUNGSMODUL
ECO-FROSTER

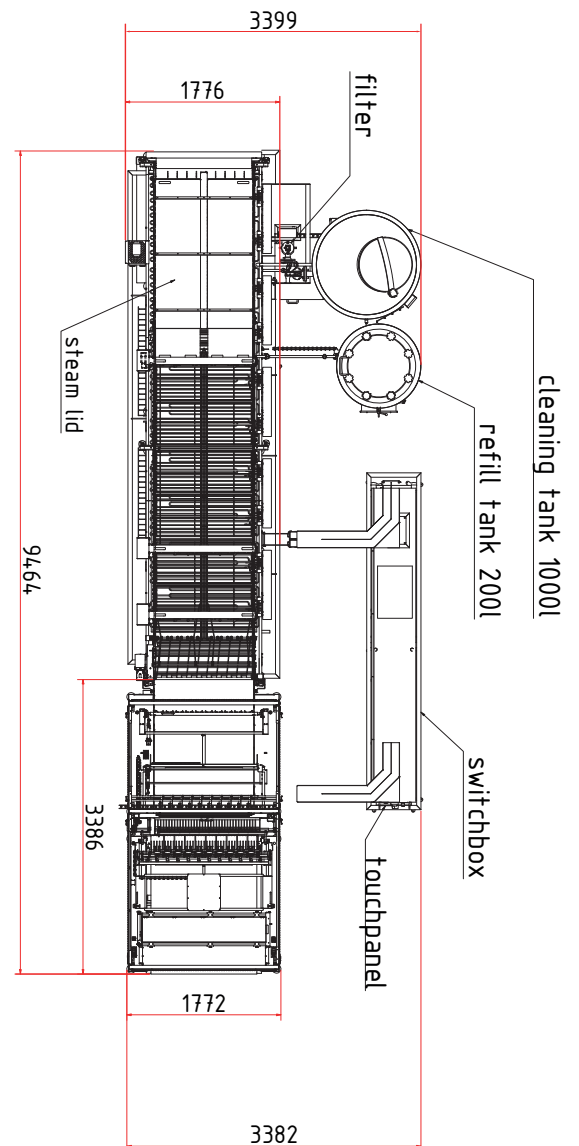
- große Frosterfläche auf kleinem Raum
- erhältlich ab 21m² Frosterfläche bis zu Ihrer Wunschgröße
- variable Länge und Breite möglich
- Touchpanel-Steuerung mit Speicherung der Frosterzeiten und Fernwartungsmöglichkeit
- automatische Ausgabe nach Frostung

**WEITERFÜHRENDE
MODULE**
FEUERLÖSCHHAUBE

- Maße: LxBxH:
8.000 x 1.900 x 450 mm
- Deckenhängend, optional auf Ständer

TECHNISCHE DETAILS
Größe 40

Länge	9.464 mm
Länge mit Tuchein-gabetisch	11.264 mm
Länge mit Lader	13.577 mm
Eingabehöhe des Tuchein-gabetisches	1.110 mm
Gesamte Breite	3.382 mm
Spannung	400V-50Hz
Gesamte Leistung	98 kW
Heizleistung	96 kW
Leistung Tank	4,7 kW
Anschluss 400 V	125 A
Füllmenge	ca. 540 Liter
Nutzbare Breite	1.100 mm
max. Produktdurchmesser	max. 110 mm
Frittierzeit	2:30 min. - ~
Anzahl aktiver Reihen bei 3 Wendungen	40
Abstand zwischen den Trans-portstangen	119 mm


STUNDENLEISTUNG

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

Donuts: 10 Stk./Reihe bei 3 min Backzeit → bis zu 8.000 Stk./Std.





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