



**Steigern Sie die Leistung
Ihrer Produktion mit unseren
Durchlaufanlagen (DLA)**

DURCHLAUFANLAGEN MIT DIREKTEINGABE

DLA



Automatische Durchlauffritteusen für untergetauchtes und schwimmendes Frittieren von Produkten.
→ Konstant beste Qualität: gleichmäßig frittierte Produkte → Bekömmlichere Produkte durch reduzierte Fettaufnahme → Effizienzsteigerung durch 40% kürzere Frittierzeit → Energiereduktion durch kürzere Frittierzeit, direkte Heizung und effiziente Bauweise



VORTEILE

Durchlaufanlagen

- Verschiedene Breiten: 150, 300, 600, 660
- Glas-Display-Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittierergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Ideal für Produkte wie Quarkbällchen, Cake-Donuts, Spritzkuchen, Spritzringe usw.



OPTIONEN

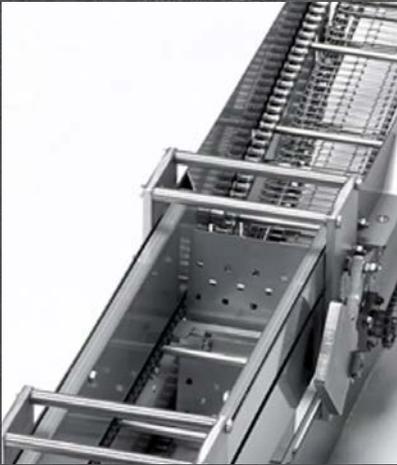
Durchlaufanlagen

- Kontinuierlicher Ölfilter
- Automatischer Dosierer
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen und -breiten erhältlich
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör für verschiedene Produktformen und -größen erhältlich



OPTIONEN

Durchlaufanlagen



OPTIONAL: WENDEEINSATZ

Mit ein oder zwei Wendungen für die Herstellung von Cake-Donuts, Spritzkuchen und anderen schwimmend frittierten Produkten.



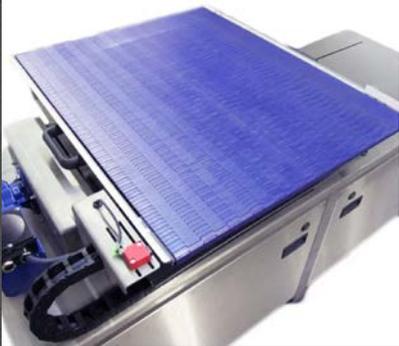
OPTIONAL: AUTOMATISCHE DOSIERUNG

feststehend oder verfahren, zur Nutzung der vollen Fritteusenbreite, für die Produktion von Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake-Donuts uvm.



OPTIONEN

Durchlaufanlagen



OPTIONAL: QUERVERTEILBAND

Zur einreihigen Übernahme aus automatischen Form-Maschinen und mehrreihigen Übergabe auf die gesamte Fritteusenbreite. Eignet sich hervorragend für gefüllte Quarkbällchen.



OPTIONAL: ZUCKERDREHTELLER

Im Anschluss an die Durchlauffritteuse

VARIANTE

DLA 150

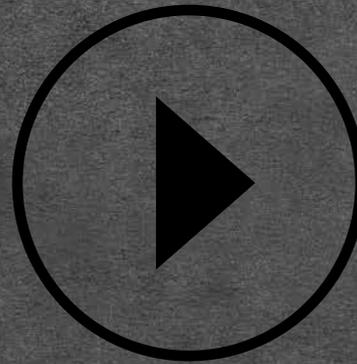


DLA 150

- nutzbare Breite: 140 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich

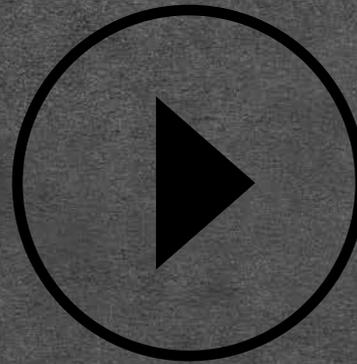


DLA 150-2: Herstellung von Quarkbällchen



Video über Browser anschauen

DLA 150-2: Herstellung von Spritzkuchen und Berlinern



Video über Browser anschauen

VARIANTE

DLA 300

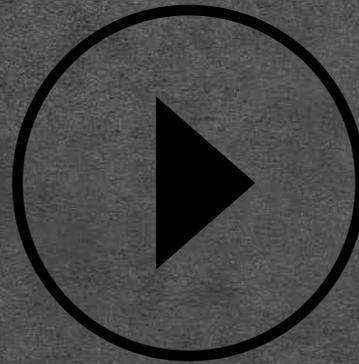


DLA 300

- nutzbare Breite: 285 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich



DLA 300-2: Herstellung von gefüllten Quarkbällchen



Video über Browser anschauen

VARIANTE

DLA 600



DLA 600

- nutzbare Breite: 585 mm
- Verstärkung der Heizleistung möglich

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600

- Integrierter Ablassfiltertank unter der Fettwanne, mit automatischer Niveauregulierung und waschbarem Edelstahl-Dauerfilter und Klappe zur spritzfreien Eingabe von Fettblöcken
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600-3 ist diese erforderlich.

AUTOMATISIERTES FETTBACKEN MIT DER DLA 660 Donutmaster



Die DLA 660 Donutmaster ist die ökonomische Variante der Durchlauffritteusen und kann als Vorstufe zu den industriellen Durchlauffritteusen bezeichnet werden.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE der DLA 660 Donutmaster

Die DLA 660 zeichnet sich durch modernste Technologien aus, die eine einfache Bedienung, vielseitige Frittieroptionen und konstante Ergebnisse bietet – eine fortschrittliche Lösung für die effiziente und qualitativ hochwertige Produktion von Donuts und Berlinern.



AUSSTATTUNG der DLA 660 Donutmaster

- **WENDUNG:** mit Wendeeinsatz mit einer Wendung (alternativ auch mit zwei Wendungen)
- **GLASDISPLAYSTEUERUNG:** Ermöglicht eine einfache Bedienung und Überwachung des Backprozesses
- **MIT 7 SPEICHERBAREN BACKPROGRAMMEN:** zur Anpassung des Backvorgangs an verschiedene Rezepte und Anforderungen
- **DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:** Gewährleistet eine gleichbleibende Temperatur während des Backens für optimale Ergebnisse
- **GETAKTETE HEIZUNG:** Zur Vermeidung von Fettverbrennung an den Heizschlangen



AUSSTATTUNG

der DLA 660 Donutmaster

- **DURCHLAUFGESCHWINDIGKEIT:**
stufenlos einstellbar
- **PRODUKTABLAGE**
- **UNTERGESTELL:** fahrbar
- **TRANSPORTEINHEIT UND HEIZUNG:**
mit werkzeugfreier Entnahme

Mit der DLA 660 setzen wir neue Maßstäbe in der Branche und bieten unseren Kunden eine zuverlässige und innovative Lösung für ihre Backanforderungen.



IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

DLA 660 Donutmaster



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG

- mit 7 speicherbaren Backprogrammen
- 4 separate Heizzonen, individuell regelbar
- jede Heizzone mit eigenem Sicherheits-Thermostat



WENDUNG

- je nach Wunsch mit ein oder zwei Wendungen erhältlich
- Stangenabstand nach Wunsch lieferbar

OPTIONALES ZUBEHÖR

DLA 660 Donutmaster



ABLASSFILTERUNG

- für eine umfassende Fettpflege und längere Fettstandzeiten



HYDRAULISCHE HUBANLAGE FÜR TRANSPORTEINHEIT

- zur einfachen Reinigung
- elektrisch oder mechanisch

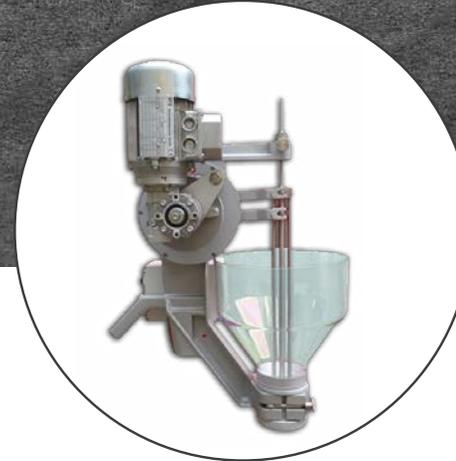


OPTIONALES ZUBEHÖR DLA 660 Donutmaster



TUCHEINGABETISCH

- für manuelle Beschickung mit Polyestertüchern
- automatische Übergabe der Teiglinge an die Fritteuse
- Auffangbehälter für Tücher und Stangen unterhalb des Tisches



AUTOMATISCHES DOSIERGERÄT (ANSTATT TUCHEINGABETISCH)

- zum automatischen Dosieren von Quarkbällchen, Spritzkuchen und Cake-Donuts



OPTIONALES ZUBEHÖR

DLA 660 Donutmaster

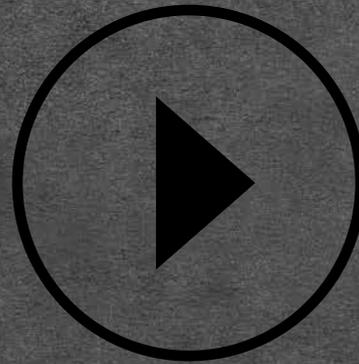


PRODUKTABLAGE

- mit Auffanggitter
- auch als Zuckerwanne nutzbar



DLA 660 Donutmaster: Herstellung von veganen Donuts



Video über Browser anschauen

DLA INDUSTRY TOUCH & DLA SC 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



ALTERNATIVEN



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

FRITTIEREN

FETTBACKEN

VORTEILE der Industry Touch

- 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



REINIGUNG der Industry Touch

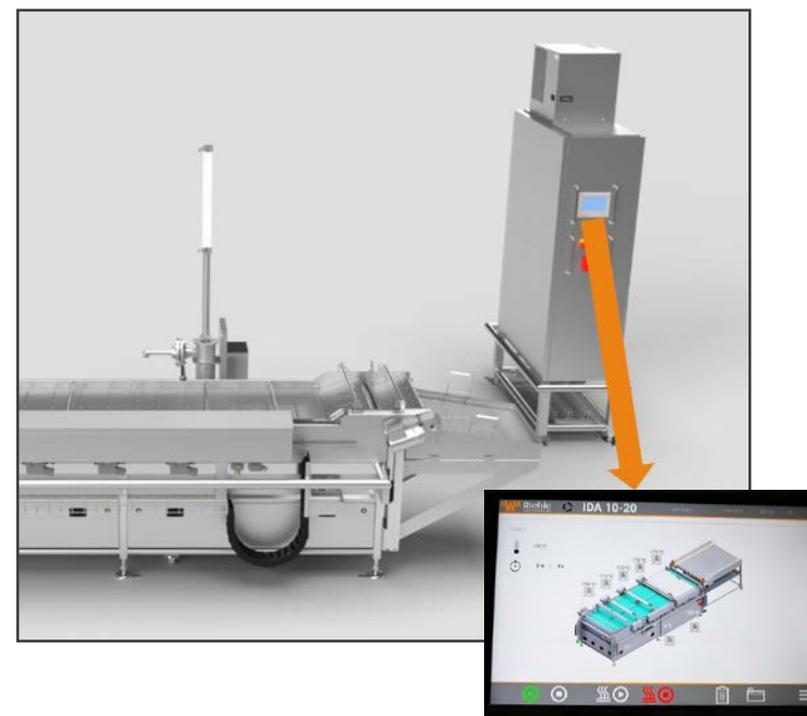
Hydraulisches Anheben der kompletten Transporteinheit und der Heizelemente zur einfachen Reinigung.



SCHALTSCHRANK der Industry Touch

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

der Industry Touch



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 der Industry Touch

- 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 FÜR FILTER & TANK

der Industry Touch

→ 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

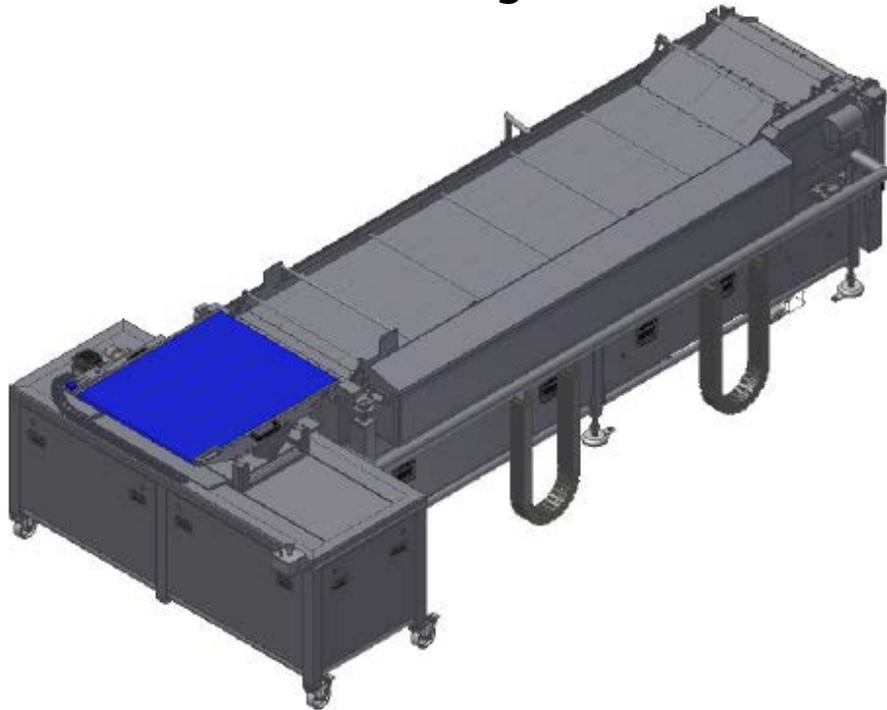
- Edelstahltank mit einem Fassungsvermögen von 200 Litern
- Ausgestattet mit einer Pumpe zum Nachfüllen der Fritteuse
- Enthält einen Füllstandssensor für die Fritteuse, der eine automatische Füllstandsregelung ermöglicht
- Ausgestattet mit einem Heizsystem zum Schmelzen und Vorheizen auf bis zu 100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



KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

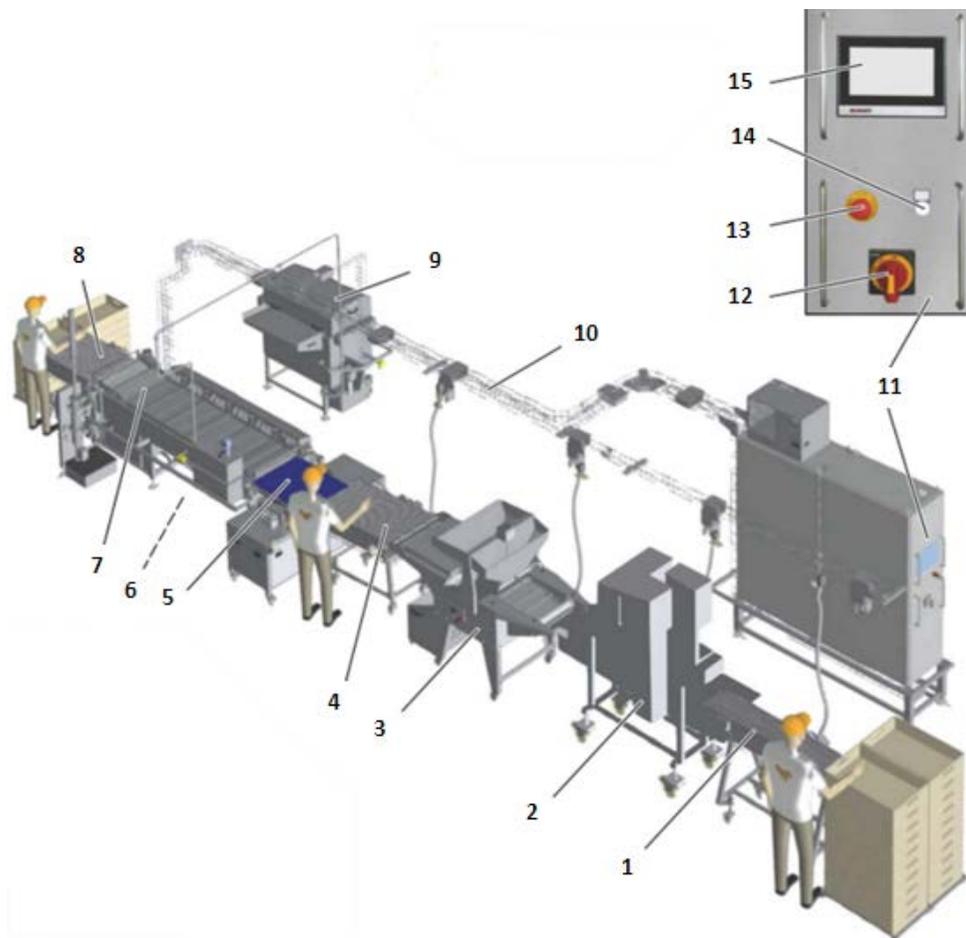
→ Integration einer DLA / DLA SC Industry Touch mit vorgeschalteten Maschinen erfordert eine Querverteilung für die Produkte auf die gesamte Breite der Fritteuse



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

KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

→ 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

KOMPATIBILITÄT der Industry Touch

Kompatibel mit verschiedenen Systemen, zum Beispiel:

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



- 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

FRITTIEREN

FETTBACKEN

EIGENSCHAFTEN der Industry Touch

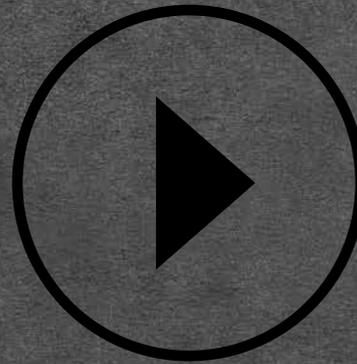
- Die digitale Heizungssteuerung sorgt für eine konstante Temperatur und dadurch für eine reduzierte Fettaufnahme der frittierten Produkte
- Heizelemente aus Edelstahl
- Kompatibilität mit maßgeschneiderten Zuführ- und Auslaufsystemen für einen effizienten und reibungslosen Produktionsprozess
- Konstante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



DLA 600 Industry Touch mit Paniereinheit

FRITTIEREN

FETTBACKEN



Video über Browser anschauen

WARUM

Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:

- 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

FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN	FRITTIEREN & KOCHEN	SNACK-BACKEN
BELAUGEN	BACKBLECH- REINIGUNG	ROBOTIK / AUTOMATION
FROSTEN	SONDER- ANLAGENBAU	ZUBEHÖR



KONTAKT

und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

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 2/2025