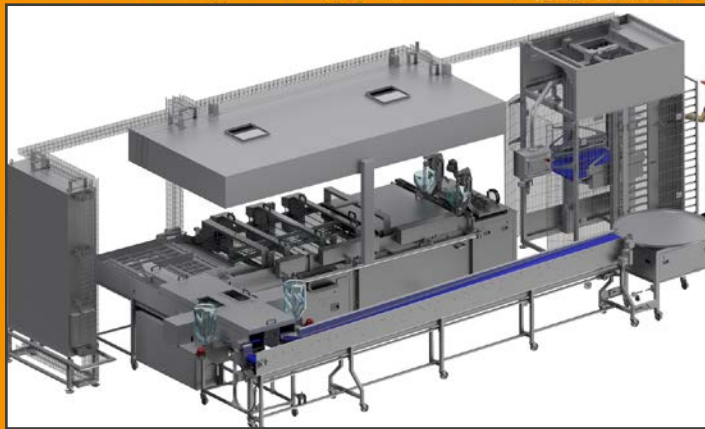




**Fettbacken großer Stückzahlen
in Handwerksqualität
Industriedurchlaufanlagen IDA**

FETTBACKEN GROSSER STÜCKZAHLEN IN HANDWERKSQUALITÄT

Industriedurchlaufanlagen IDA 1100-20 und IDA 1100-40



Der bewährte RIEHLE-Dampfdeckel sorgt auch bei den großen IDA-Anlagen für ein hervorragendes Gebäckvolumen. Die intelligente Temperatursteuerung verringert die Fettaufnahme auf ein Minimum.

IDA 1100-20



IDA 1100-40



BENEFITS

Industriedurchlaufanlagen IDA

- Produktion großer Mengen
- **MAXIMALE PERSONALEINSPARUNG**
- Durchgängige Produktion mittels Durchlaufanlage
- Bedienung aller angeschlossenen Anlagenteile über **INTUITIVE TOUCHPANEL-STEUERUNG**, die ferngewartet werden kann
- Über das Backprogramm wird auch die Befüllung gesteuert, die Füllmengen werden automatisch umgestellt



BENEFITS

Industriedurchlaufanlage IDA

- Mehrere Heizzonen, die unabhängig voneinander geregelt werden können, für **GLEICHBLEIBENDE TEMPERATUR UND GERINGERE FETTAUFNAHME**
- Dampfdeckel für **GRÖßERES GEBÄCKVOLUMEN**
- Integrierte Fettfilterung für **LÄNGERE FETT-NUTZUNGSDAUER**



ZENTRALSTEUERUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

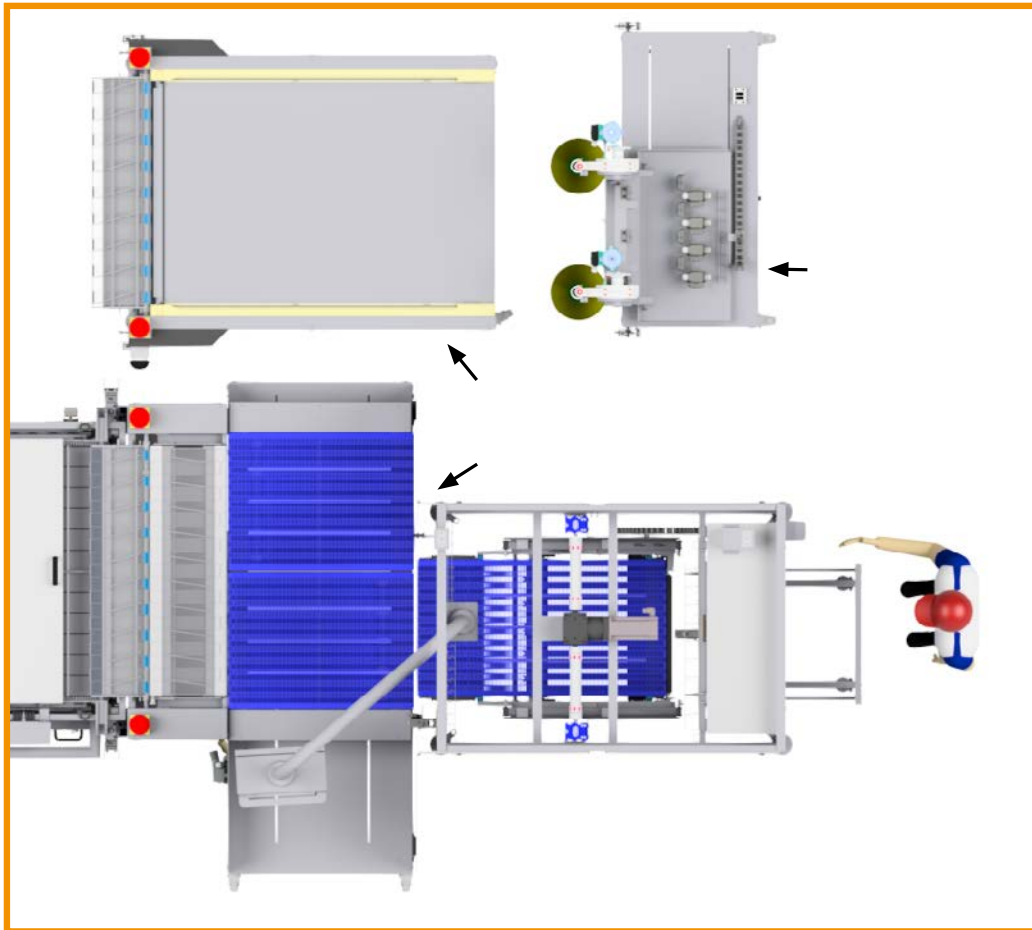
INTUITIVE TOUCH-STEUERUNG



Alle Komponenten der IDA werden zentral über eine Steuerung bedient, diese ist internet- und fernwartungsfähig. In der Software können verschiedene Benutzerlevel mit entsprechenden Zugriffsrechten hinterlegt werden. Die Steuerung der IDA ist auch über ein Tablet möglich.

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

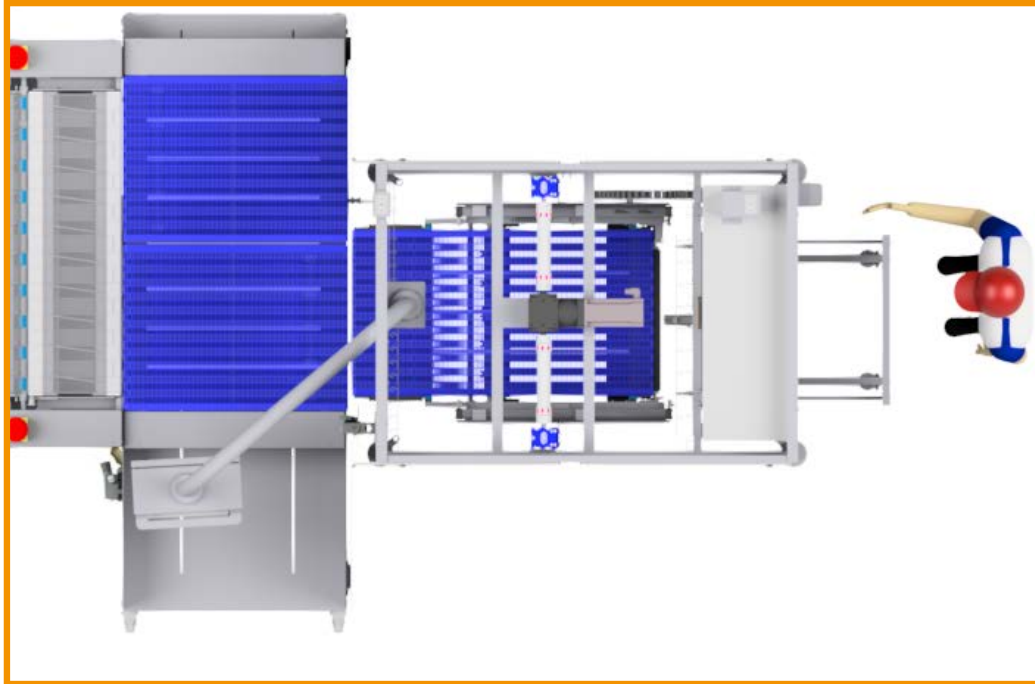


EINGABESYSTEME

Je nach Produkten sind modulare Eingabesysteme für die IDA erhältlich: Tucheingabetisch, automatischer Lader für Systemwagen mit Übergabe-/Verteilereinheit, automatische 2-fach Dosierung für Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake-Donuts uvm.

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

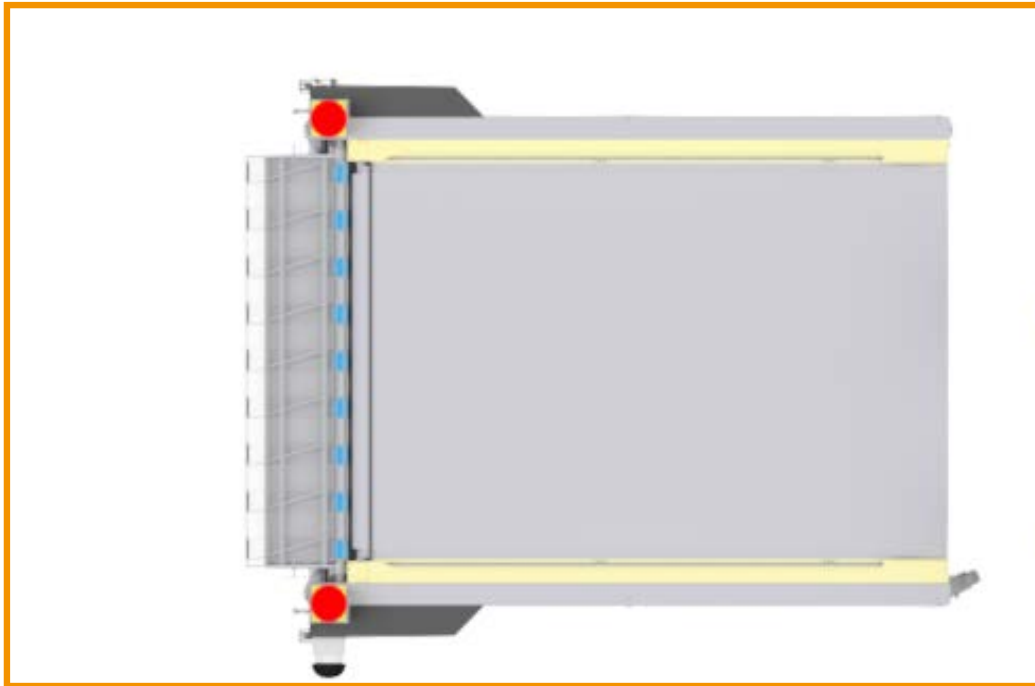


AUTOMATISCHER LADER

- Automatische Eingabe über WPRIEHLE Systemwagen und -abroller
- Der Wagen wird automatisch fixiert und am Ende ausgeworfen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Übergabe von 18 Abrollern

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

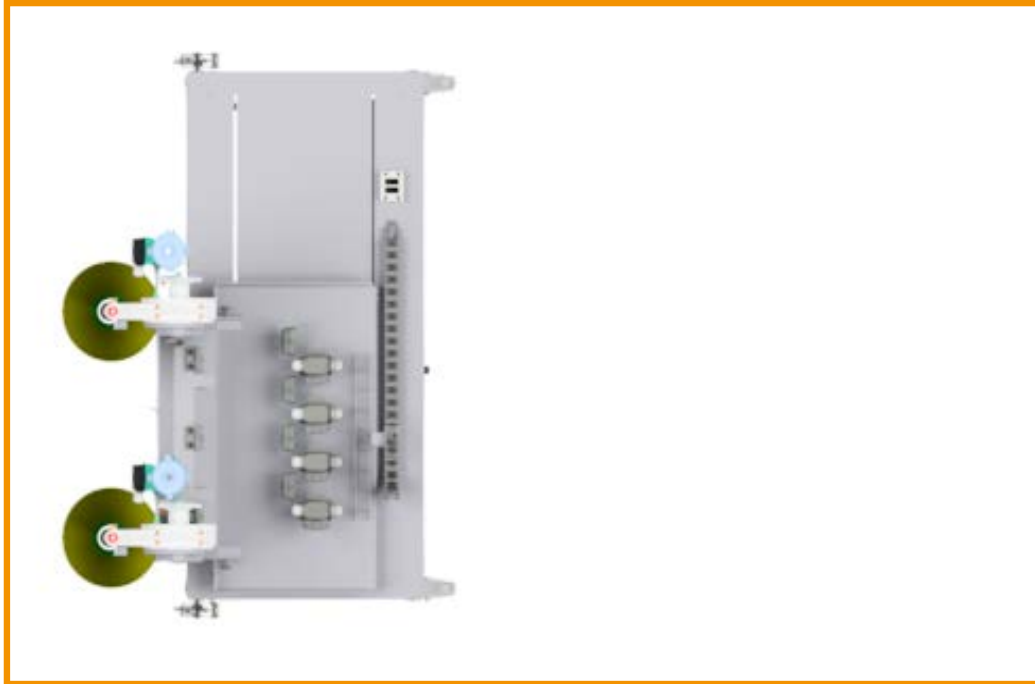


TUCHEINGABETISCH

- 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

MÖGLICHE BESCHICKUNG

Industriedurchlaufanlagen IDA

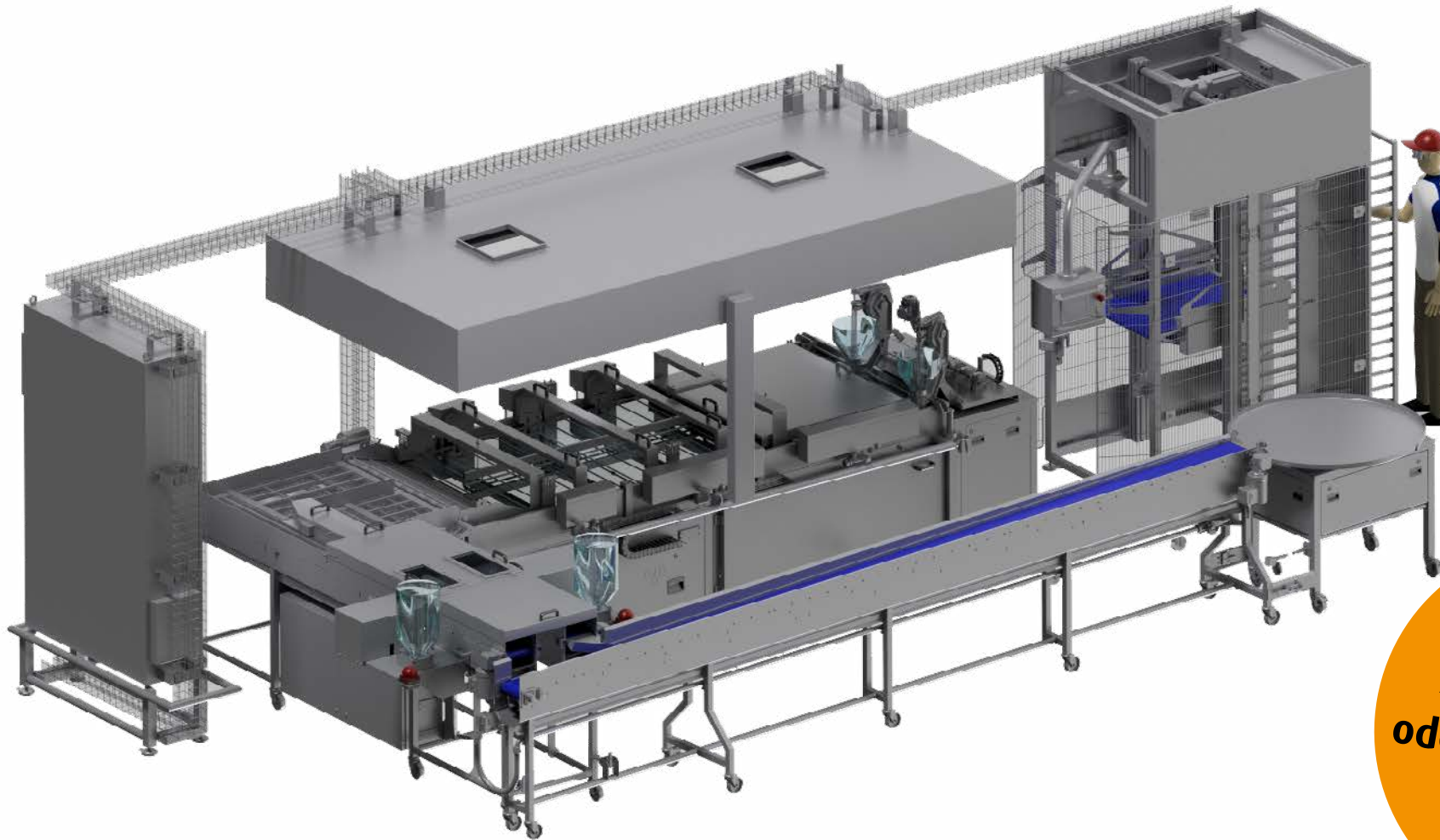


2-FACH DOSIERER

- Automatische Dosierung von Quarkbällchen, Spritzkuchen, Cake Donuts, uvm.
- Optional: automatische Nachfüllung der Massen

AUFBAU

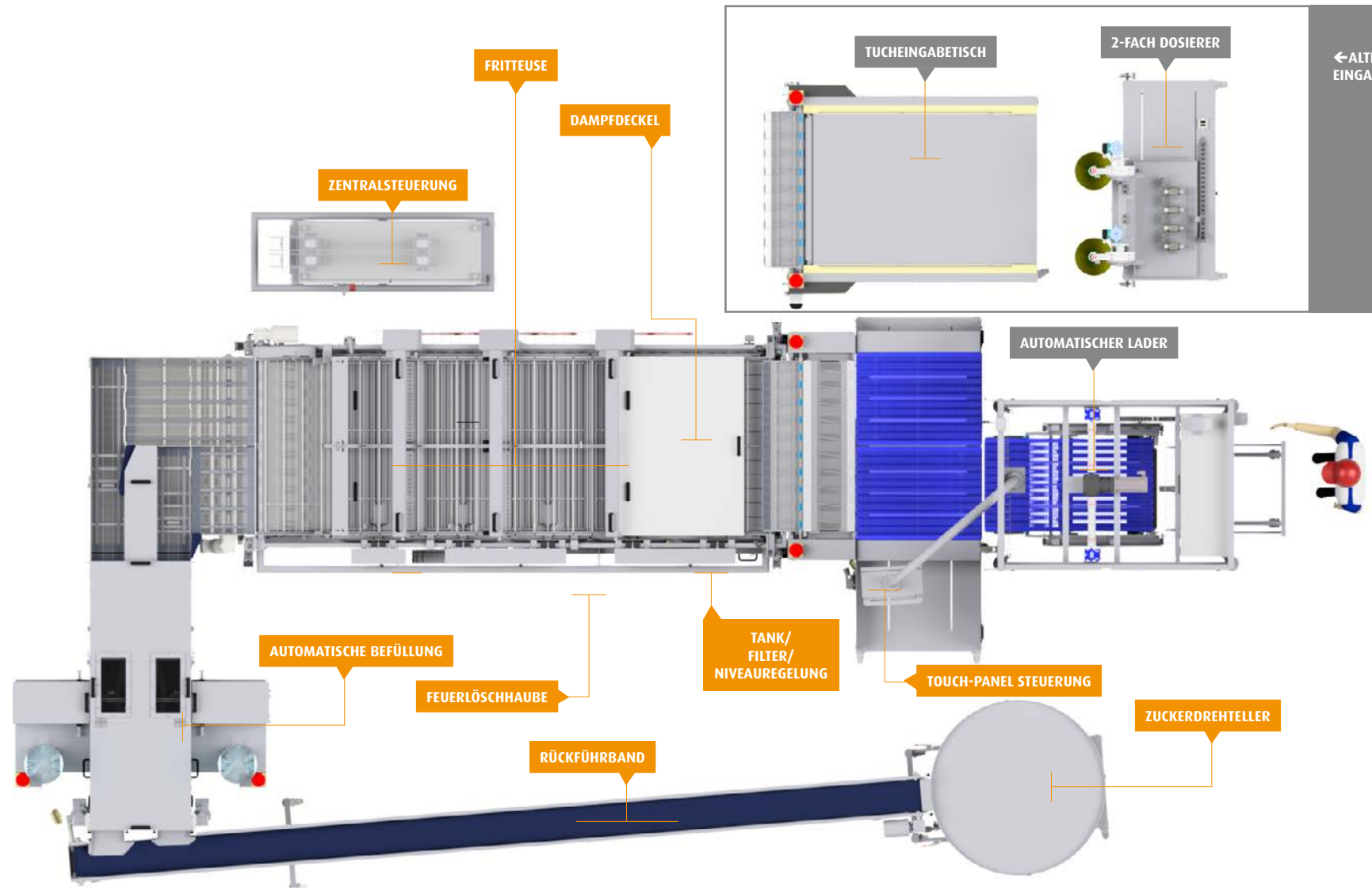
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



bis zu
2.000 Berliner
oder 4.000 Donuts
pro Stunde

AUFBAU

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



← ALTERNATIVE
EINGABEMÖGLICHKEITEN

EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



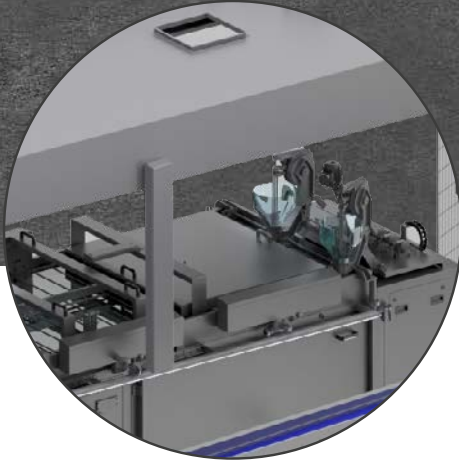
FRITTEUSE

- 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



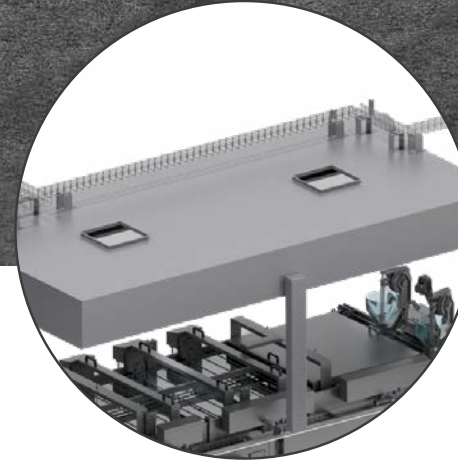
EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



DAMPFDECKEL

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



FEUERLÖSCHHAUBE

- Maße: LxBxH: 4.000 x 1.900 x 450mm
- Deckenhängend, alternativ auf Ständer



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



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



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



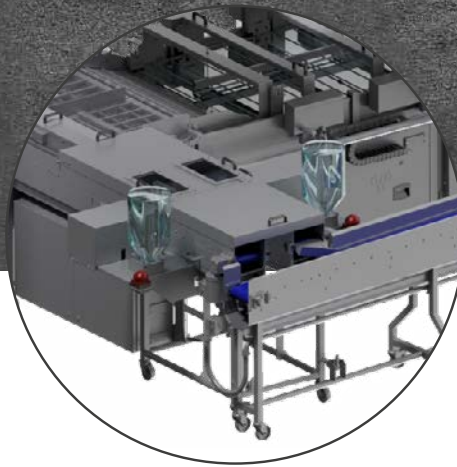
TANK/FILTER/NIVEAUREGULIERUNG

- 200°C dauertemperaturstabile Pumpe für automatische Niveauregulierung des Fettstandes in der Fritteuse
- Ausfahrbar zur hygienischen Reinigung
- Mit abnehmbarem Deckel zur hygienischen Reinigung



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



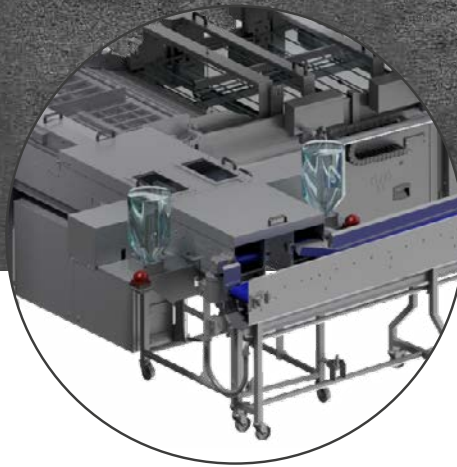
AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

- 2-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Zahnradpumpen
- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



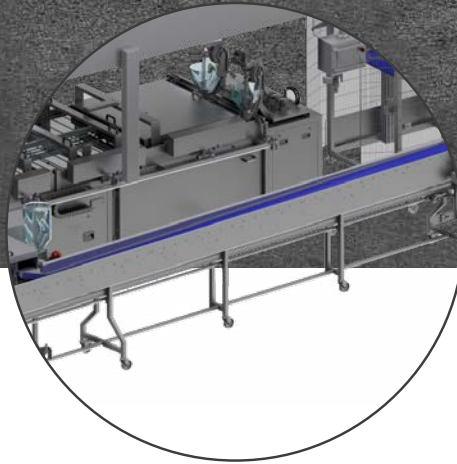
AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG

- Maximale Personaleinsparung durch Wechselbehältersystem für verschiedene Füllungen



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



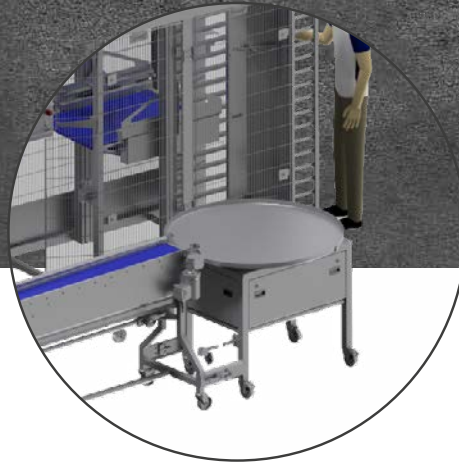
RÜCKFÜHRBAND

- 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



EIGENSCHAFTEN

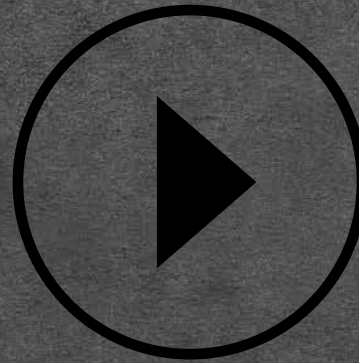
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-20



ZUCKERDREHTELLER

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

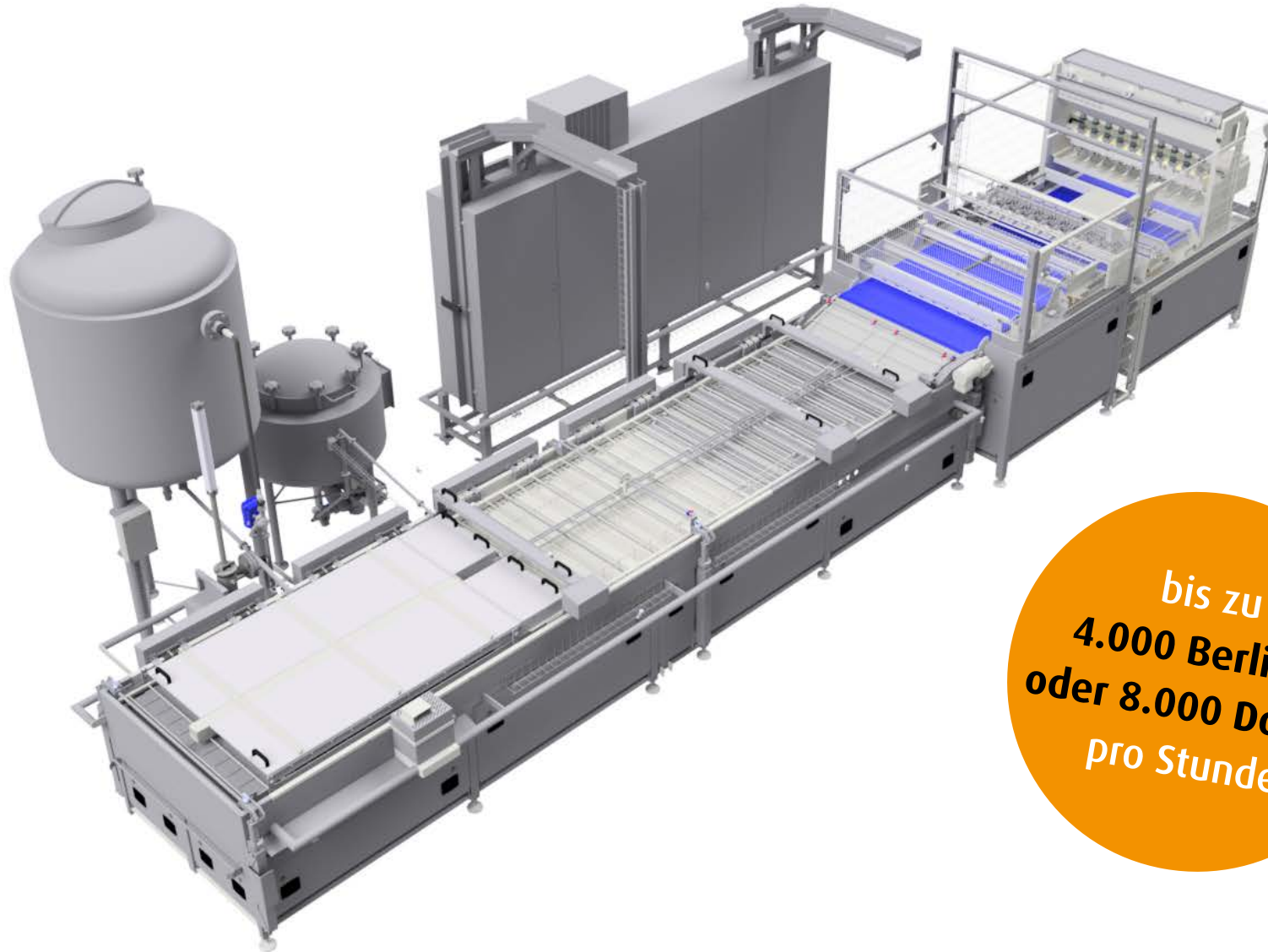
Industrielle Durchlaufanlage IDA 1100-20



Video über Browser anschauen

AUFBAU

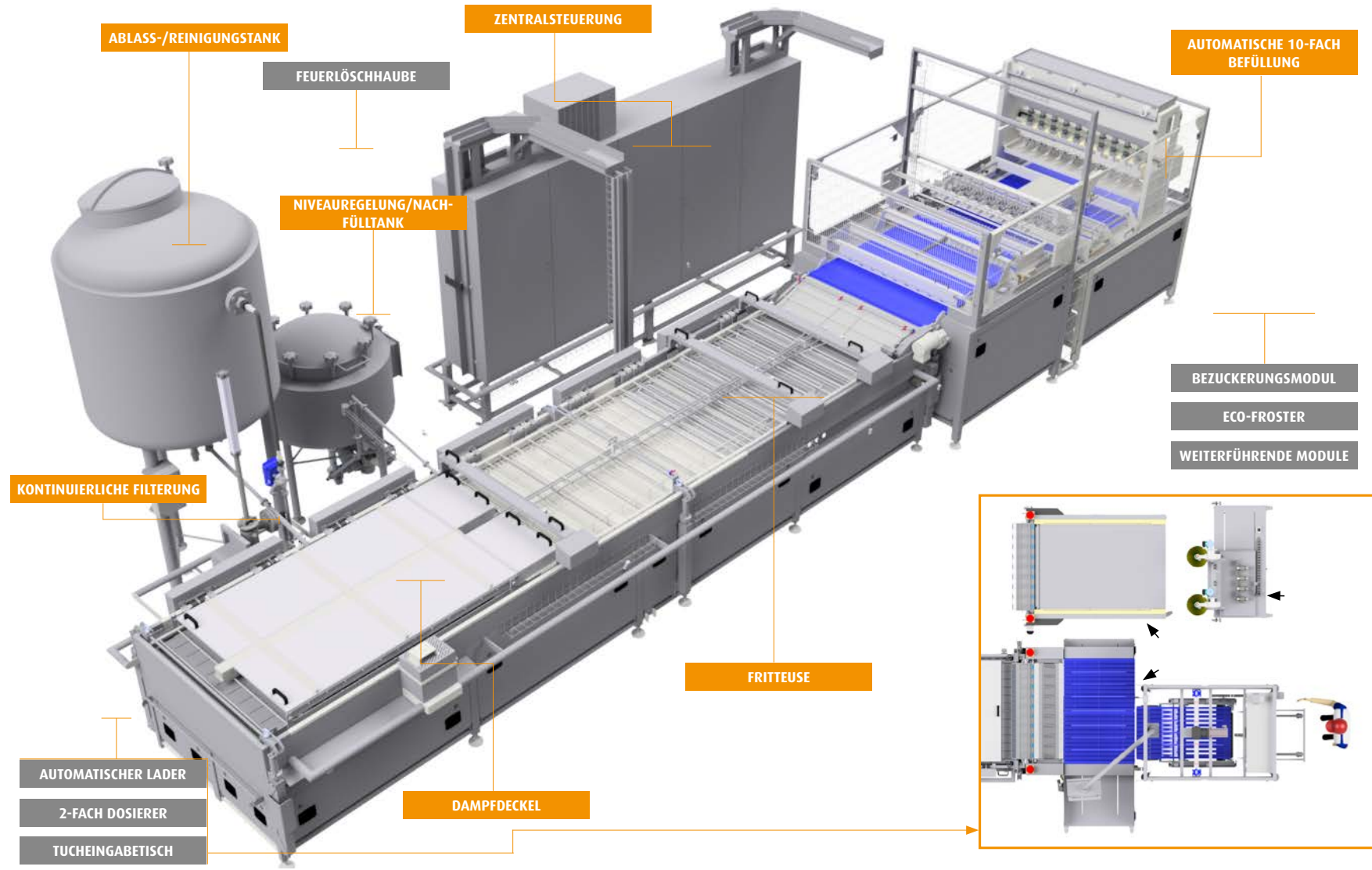
Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



bis zu
4.000 Berliner
oder 8.000 Donuts
pro Stunde

AUFBAU

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



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



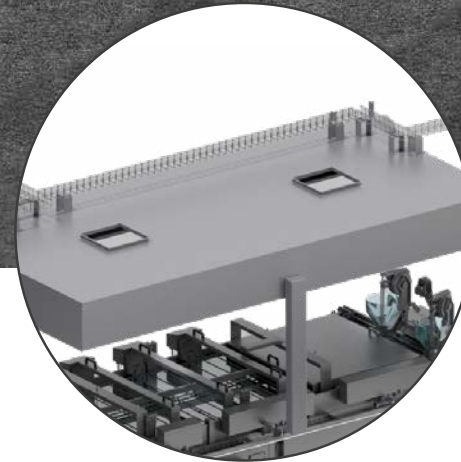
EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



DAMPFDECKEL

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



FEUERLÖSCHHAUBE

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



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



NIVEAUREGULIERUNG/ NACHFÜLLTANK

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



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



KONTINUIERLICHE FILTERUNG

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

ABLASS-/REINIGUNGSTANK

- Separater 1.000 l Tank
- Mit Füllstandanzeige und Heizung



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



AUTOMATISCHE 10-FACH BEFÜLLUNG

- 10-reihige Befüllung
- Füllmengen zum Backprogramm in der Zentralsteuerung abspeicherbar
- Genaue Füllmengen durch zeitgesteuerte Servo-Zahnradpumpen



EIGENSCHAFTEN

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40



AUTOMATISCHE 10-FACH BEFÜLLUNG

- Maximale Personaleinsparung durch automatische Umstellung der Füllmengen mit dem Backprogramm
- Optional auch von oben für Ring-Donuts
- Optional auch automatische Nachfüllung aus Vorratscontainer



MÖGLICHE WEITERFÜHRUNG

Industriedurchlaufanlage IDA 1100-40

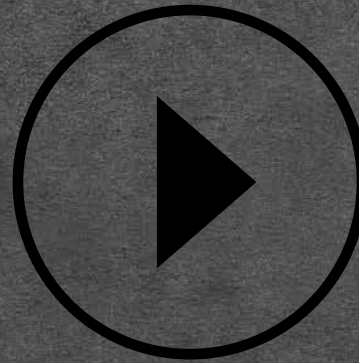
BEZUCKERUNGSMODUL



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

Industrielle Durchlaufanlage IDA 1100-40



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

mehr als
50 Jahre
Erfahrung

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