

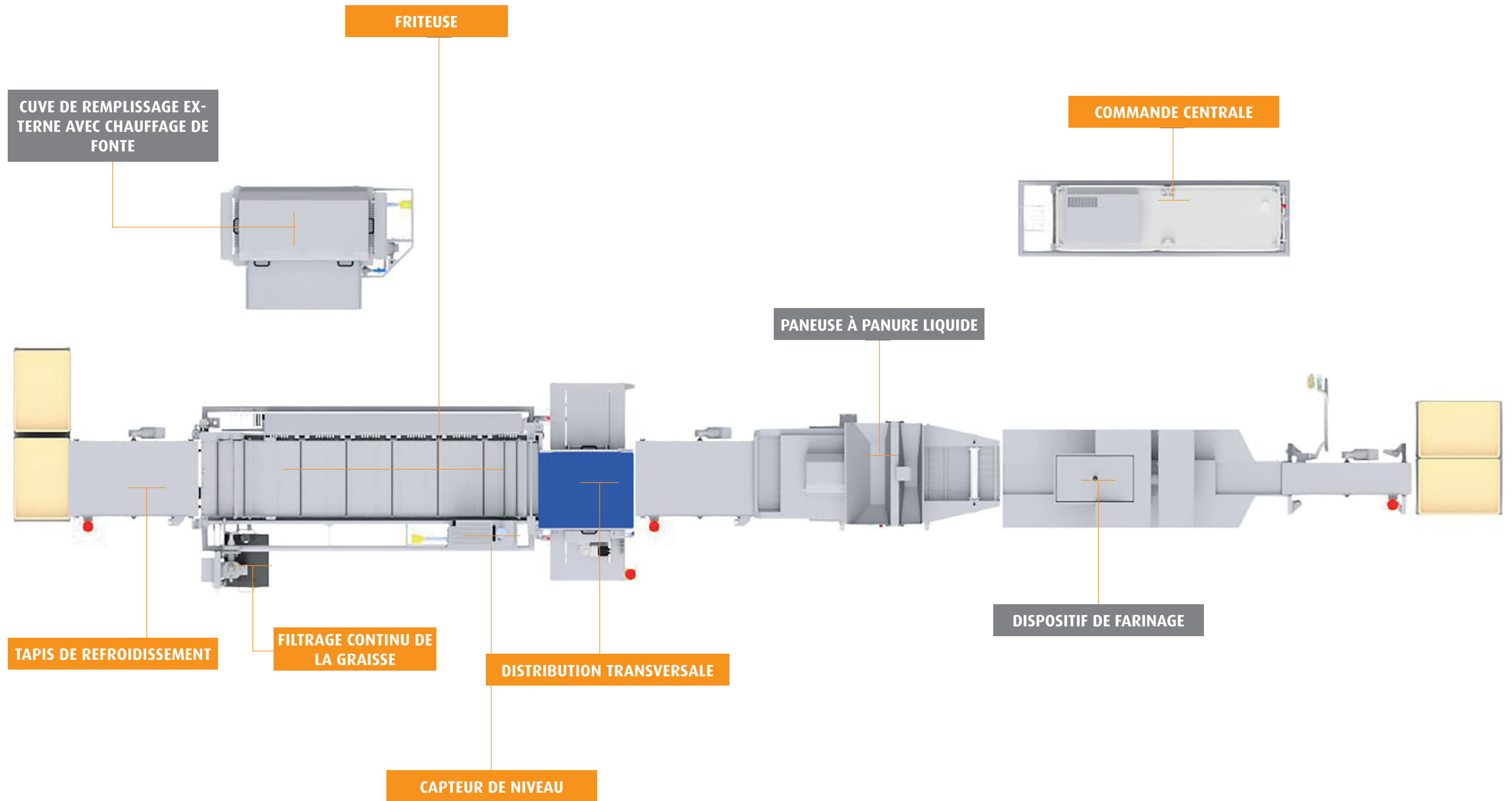


Installation continue

**DLA 600 / DLA SC 600**  
**Industry Touch**

La friteuse automatique en continu pour  
friture submergée





**COMMANDE CENTRALE**

- Utilisation par commande intuitive à panneau tactile Beckhoff
- Commande de tous les éléments raccordés de l'installation
- Niveau utilisateur par paliers
- Maintenance à distance intégrée par Internet
- Résistant à la graisse, l'eau, la poussière et la saleté

**MACHINES EN AMONT**
**DISPOSITIF DE FARINAGE**

- Les produits peuvent ici être farinés rapidement et de manière sûre avant la panure

**PANEUSE**

- Il est possible de placer une paneuse en amont de la friteuse
- Les produits peuvent ici être panés qu'ils soient humides ou secs

**FORMEUSE**

- Différentes formeuses peuvent être commutées en amont à la friteuse, par ex. pour des falafels, galettes de viande hachée pour hamburgers

**DISTRIBUTION TRANSVERSALE**

- Si une paneuse ou une formeuse est placée en amont de la friteuse, la division transversale permet d'utiliser de manière optimale la largeur de la friteuse
- En option : remplissage automatique des masses

**CONVOYEUR D'ALIMENTATION**

- Le convoyeur d'alimentation est disponible en option et convient particulièrement aux produits secs et indéformables pouvant être transportés ainsi dans la graisse
- La longueur du convoyeur

**HOTTE ASPIRANTE AVEC DISPOSITIF D'EXTINCTION D'INCENDIE**

- Dimensions : Lxlxh : 4 000 x 1 900 x 450 mm
- Suspension au plafond, ou sur pieds

**FRITEUSE**

- Insert de chargement pour friture immergée, temps de friture plus courts et résultats uniformes
  - Différentes divisions de convoyeur avec options d'entraîneurs disponibles
- Unité de levage hydraulique pour insert de transport et chauffages, la cuve est ainsi accessible de tous les côtés pour le nettoyage
- 1 à 3 zones de chauffage, réglées indépendamment les unes des autres pour une température constante et une absorption plus faible de graisse

**TAPIS DE REFROIDISSEMENT**

- Pour refroidir les produits frits
- Peut être utilisé pour le transport ultérieur des produits
- Après le tapis de refroidissement, d'autres étapes de traitement peuvent être associées aux machines correspondantes
- Longueur définissable individuellement
- Mobile séparément

**OPTIONS POUR CUVE/FILTRE/RÉGULATION DE NIVEAU**
**CUVE SOUS LA FRITEUSE**

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

**CUVE DE REMPLISSAGE EXTERNE AVEC CHAUFFAGE DE FONTE**

- Pour faire fondre et préchauffer la graisse
- Les blocs de graisse sont directement versés sur le chauffage de fonte
- Ce qui permet d'éviter de grandes variations de température dans la cuve de remplissage
- Pompe résistante à une température constante de 200 °C pour le remplissage automatique dans la friteuse
- Avec indicateur de niveau dans la cuve

**CAPTEUR DE NIVEAU**

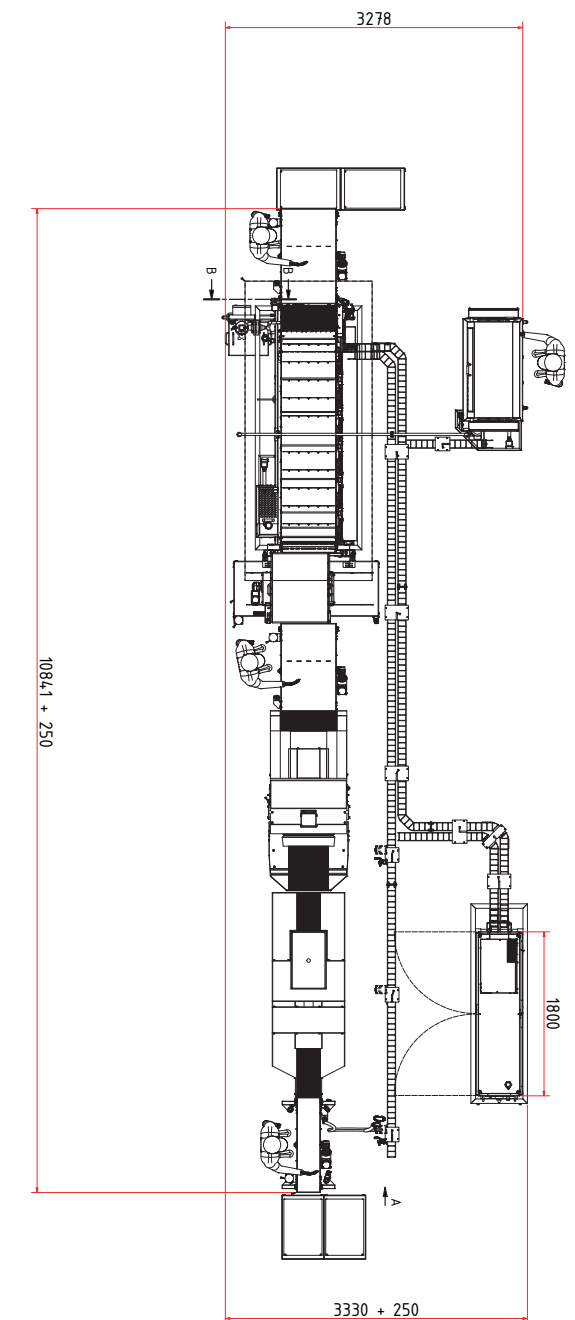
- Le capteur de niveau assure automatiquement le remplissage de la graisse depuis la cuve de remplissage et maintient ainsi un niveau constant de graisse dans la friteuse

**FILTRAGE CONTINU DE LA GRAISSE**

- L'huile/la graisse est filtrée en permanence pendant le processus de production
- L'élément filtrant est automatiquement nettoyé par temporisation et les particules solides déviées
- La quantité de particules en suspension dans la graisse est maintenue constamment à un niveau faible et la durée de vie de la graisse prolongée

**DÉTAILS TECHNIQUES**

Longueur avec paneuse	1.109 cm
Hauteur assise paneuse	96 cm
Largeur totale	358 cm
Tension	400/230 VAC
Puissance paneuse	800 W
Puissance dispositif de farinage	3 kW
Puissance de chauffage	54/90 kW
Branchement	400 V
Quantité d'huile	env. 250 litres
Largeur utile	58,5 cm
Trajet de friture dans l'huile	245 cm
Diamètre de produit max.	max. 6,0 cm
Temps de friture	55 sec - 6 min



**Au lieu d'utiliser de la graisse ou de l'huile, l'installation peut aussi fonctionner avec de l'eau, de la soupe et du bouillon de viande, des sauces ou de la marinade.**





Riehle

*think process!*



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

