



Quarkbällchen/
Cake-Donut Anlage

DLA 300

Frischer frittiert Riehle

Der Transporteinsatz mit Niederhalteband führt die Produkte untergetaucht durch die Fritteuse und transportiert sie am Ende automatisch aus. Durch das untergetauchte Frittieren verkürzt sich die Frittierzeit dabei um bis zu 40%! Eingeben, untertauchen, herausnehmen - all das erledigt die DLA automatisch!



NUTZEN



- Glas-Display Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit um bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittierergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- In verschiedenen Frittierlängen und Frittierbreiten erhältlich
- Ideal für Produkte wie Quarkbällchen, Cake-Donuts, Spritzkuchen, Spritzringe, usw.

OPTIONEN



- Ölfilter
- automatischer Dosierer
- Verschiedene Einlauf- und Transportbänder erhältlich
- verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- in verschiedenen Frittierlängen und - breiten erhältlich
- mit und ohne Einlaufband erhältlich
- reichhaltiges Zubehör für verschiedene Produktformen und- größen.



Technische Details	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Länge	1450 mm	2200 mm	2900 mm
Breite	590 mm	590 mm	590 mm
Höhe (Fettwannenoberkante)	870 mm	870 mm	870 mm
Leer-Gewicht	ca. 54 kg	ca. 100 kg	ca. 135 kg
Spannung	230V/400V/N/PE/50Hz	230V/400V/N/PE/50Hz	230V/400V/N/PE/50Hz
Leistung	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Füllmenge	max. 49 Liter	max. 99 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	285 mm	285 mm	285 mm
Frittierlänge	850 mm	1600 mm	2400 mm
Frittierzeit	18 sek. ... 6 min	55 sek. ... 12 min	55 sek. ... 11 min
Frittiergut-Dicke, max.	max. 5,5 cm	max. 5,5 cm	max. 5,5 cm



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH
 Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
 info@riehle.de // www.riehle.de