



# Durchlauffritteuse DLA 660 Donutmaster

# AUTOMATISIERTES Fettbacken



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

ZUM PRODUKT



MEHR PRODUKTE



## 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.



## VORTEILE

### der direkten Heizung

- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen. Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
  - **Längere Fettlebensdauer**
  - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
  - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen** am Boden durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente



## TECHNISCHE DETAILS

### der DLA 660 Donutmaster

	DLA Donutmaster 660-2	DLA Donutmaster 660-3
Höhe (Fettwannenoberkante)	870 mm	
Spannung	400 V / 50 Hz	
Heizleistung	28 kW	42 kW
Gesamtleistung	29 kW	43 kW
Füllmenge	215 Liter	320 Liter
Nutzbare Breite	660 mm	
Nutzbare Länge	1.536 mm	2.366 mm
Platz zwischen den Stangen (standard)	119 mm	

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung der Maschinen in verschiedenen Betriebsumgebungen.

## IM LIEFERUMFANG enthalten



### 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



### ABLASSFILTERUNG

- für eine umfassende Fettpflege und längere Fettstandzeiten



### HYDRAULISCHE HUBANLAGE FÜR TRANSPORTEINHEIT

- zur einfachen Reinigung
- elektrisch oder mechanisch

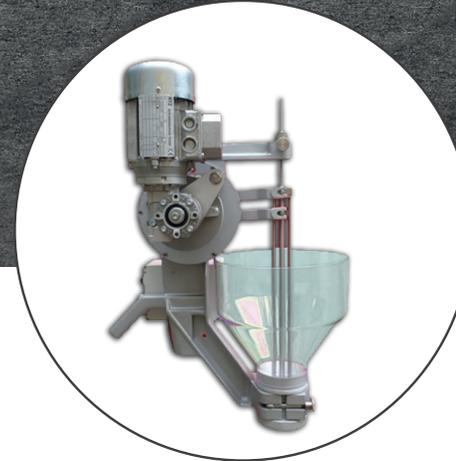


## OPTIONALES Zubehör



### 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



### PRODUKTABLAGE

- mit Auffanggitter
- auch als Zuckerwanne nutzbar



# OPTIONALES Mietpaket

## ALL-INCLUSIVE-MIETE RUNDUM-SORGLOS-PAKET

- **KEINE ANFANGSINVESTITION:** Starten Sie ohne hohe Anfangskosten (keine Anzahlung).
- **FESTE MONATLICHE MIETE:** Klare und planbare Ausgaben.
- **BUDGETFREUNDLICH:** Schont Ihre Liquidität und Finanzmittel.
- **FLEXIBILITÄT:** Nutzen Sie die hochwertige Ausrüstung ohne langfristige Bindung.
- **HÖCHSTE AUSFALLSICHERHEIT:** Wir kümmern uns, dass Ihre Maschine läuft!
- **60 MONATE** Rundum-Sorglos-Paket
- **IMMER DIE NEUESTE** Gerätegeneration nutzen!

## 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  
Heinrich-Rieger-Straße 5  
D-73430 Aalen

Tel. +49 7361 5580-0  
Fax: +49 7361 5580-2281

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 5/2024