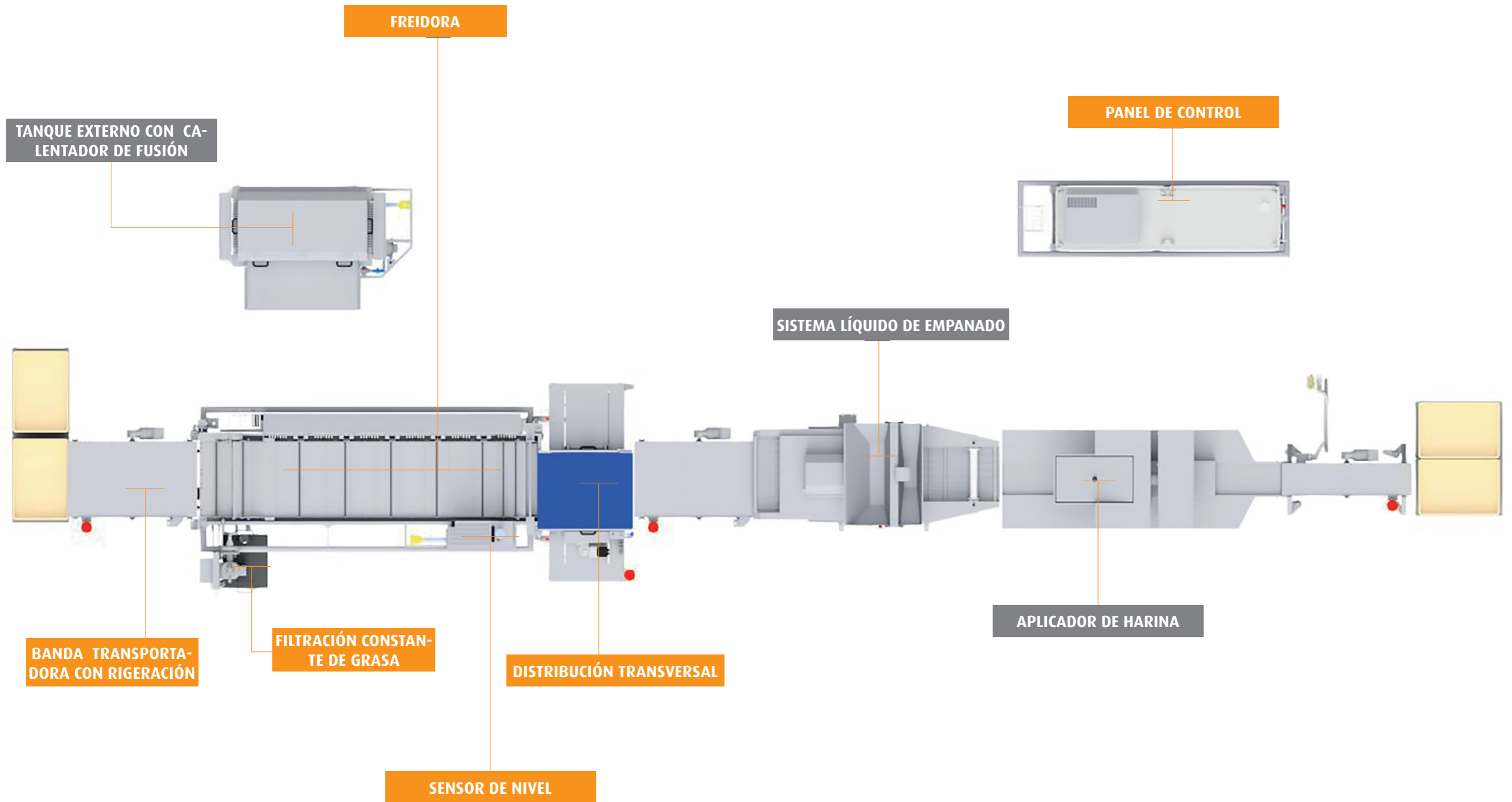




Freidora Industrial Continua

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

La freidora automática continua para  
fritura sumergida



**PANEL DE CONTROL**

- Operación a través de Panel de Control Intuitivo
- Control sobre todos los componentes que están entrelazados
- Acceso para varios usuarios en diferentes puestos de trabajo
- Mantenimiento remoto a través de Internet
- Resistente a grasa, agua, polvo y suciedad

**MÁQUINAS OPCIONALES**
**APLICADOR DE HARINA**

- Aquí se pueden harinear los productos de forma rápida y fiable antes de empanarlos

**SISTEMA DE EMPANADO**

- Se puede colocar una empanadora antes de la freidora
- Los productos se pueden empanar en húmedo o en seco

**MÁQUINA FORMADORA**

- Delante de la freidora se pueden conectar diferentes máquinas para dar forma, por ejemplo, falafels, hamburguesas y más

**DISTRIBUCIÓN TRANSVERSAL**

- Si se conecta una unidad de empanado o una formadora antes de la freidora, se puede aprovechar al máximo la amplitud de la freidora con un sistema de distribución transversal.
- Opcional: rellenado automático de la masa

**BANDA DE TRANSPORTE**

- La Banda de Transporte es Opcional, esta es idónea para productos secos, fijos o húmedos los cuales son transportados al Aceite
- La longitud de la Banda de Transporte puede ser determinada individualmente

**CUBIERTA DE EXTRACCIÓN CON SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS**

- Dimensiones : 4000mm (Largo)x1900mm (Ancho) x450mm (Alto)
- Montaje en el techo o sobre soportes es posible

**FREIDORA**

- Elemento de retención para la freidora por sumersión esta reduce el tiempo de fritura y los resultados son homogéneos
  - Disponibilidad de diversas bandas de alimentación y de transporte
- Unidad hidráulica eleva la maquinaria y facilita el acceso a la hora de limpiar
- De 1 - 3 zonas de calentamiento, controladas independientemente para una temperatura constante y a través de esto hay una reducción de la absorción de grasa

**BANDA TRANSPORTADRA CON RIGERACIÓN**

- Para enfriar los productos fritos
- Puede utilizarse para el transporte adicional de los productos
- Después de la banda de refrigeración se pueden conectar otros pasos de procesamiento con las máquinas correspondientes
- Disponibilidad de diversas bandas de alimentación que se pueden ajustarse individualmente
- Se puede mover por separado

**OPCIONES DE TANQUE/FILTRO/ SENSOR DE NIVEL**
**TANQUE SITUADO BAJO LA FREIDORA**

- Para derretir y pre calentar la grasa
- Compuerta de acceso para rellenar los bloques de grasa de forma sencilla y segura, además de esto evita el riesgo de salpicaduras.
- Filtro de drenaje integrado con filtro de acero inoxidable para una mayor durabilidad de la grasa
- Bomba de temperatura estable a 200°C para el rellenado automático de la freidora
- El Tanque se puede remover para facilitar limpieza
- Compuerta de acceso es extraíble para facilitar limpieza

**DEPÓSITO DE RECARGA EXTERNO CON CALEFACCIÓN DE FUSIÓN**

- Para derretir y precalentar la grasa.
- Los bloques de grasa se colocan directamente sobre el calentador de fusión
- De este modo, se evitan las grandes fluctuaciones de temperatura en el depósito de recarga
- Bomba de temperatura estable a 200°C para el rellenado automático de la freidora
- Con indicador de nivel en el depósito

**SENSOR DE NIVEL**

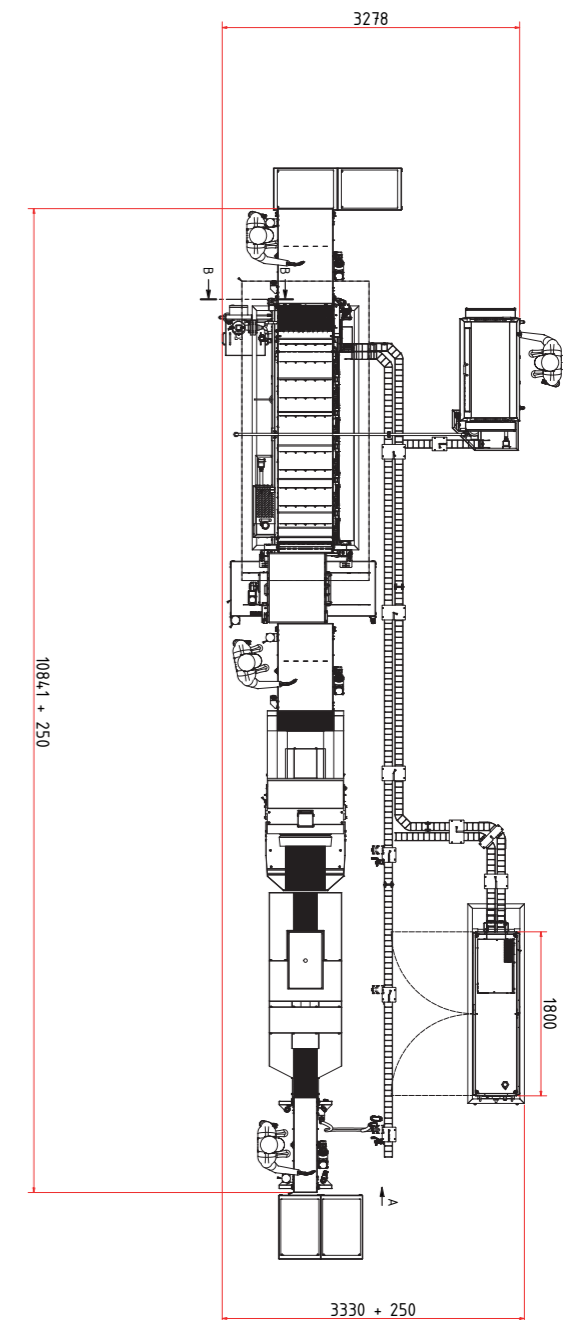
- El sensor de nivel activa automáticamente el rellenado de la grasa desde el depósito de relleno y mantiene así constante el nivel de grasa en la freidora.

**FILTRACIÓN CONTINUA DE GRASA**

- El aceite/grasa se filtra continuamente durante el proceso de producción
- El Sistema de filtración limpia automáticamente la grasa de forma regulada y a su mismo tiempo los residuos sólidos se eliminan
- El número de partículas en suspensión de grasa se mantiene constantemente baja, gracias a esto la vida de la grasa se prolonga.

**DATOS TÉCNICOS**

Longitud de sistema de empanado	1.109 cm
Altura de soporte del sistema de paneles	96 cm
Longitud total	358 cm
Voltaje / Tensión	400/230 VAC
Potencia del sistema de empanado	800 W
Potencia del pre-distribuidor	3 kW
Potencia de calefacción	54/90 kW
Tomas de corriente	400 V
Cantidad de grasa	aprox. 250 litros
Superficie disponible	58,5 cm
Distancia entre fritura y grasa	245 cm
Diámetro máximo del producto	max. 6,0 cm
Tiempo de fritura	55 s - 6 min



En lugar de grasa o aceite, el sistema también puede funcionar con agua, sopa y caldo de carne, salsas o adobo.



Riehle

*think process!*



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH  
Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen | Alemania  
Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281  
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

