



DLA 150

Frischer frittiert Riehle

WP BAKERYGROUP



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.

- 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
- umfangreiches Zubehör für verschiedene Produktforme und- größen.



TECHNISCHE DETAILS	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 150-3
Länge	1485 mm	2080 mm	2910 mm
Breite	670 mm	670 mm	670 mm
Höhe (Fettwanneoberkante)	809 mm	809 mm	809 mm
Leer-Gewicht	ca. 45 kg	ca. 90 kg	ca. 130 kg
Spannung	230 V/400 V/N/PE/50 Hz	230 V/400 V/N/PE/50 Hz	230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Leistung (Heizung & Motor)	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Füllmenge	max. 33 Liter	max. 60 Liter	max. 86 Liter
Nutzbare Breite	140 mm	140 mm	140 mm
Frittierlänge	850 mm	1580 mm	2400 mm
Frittierzeit	24 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

