

DLA 150 + 300 SC

DLA 600 SC +

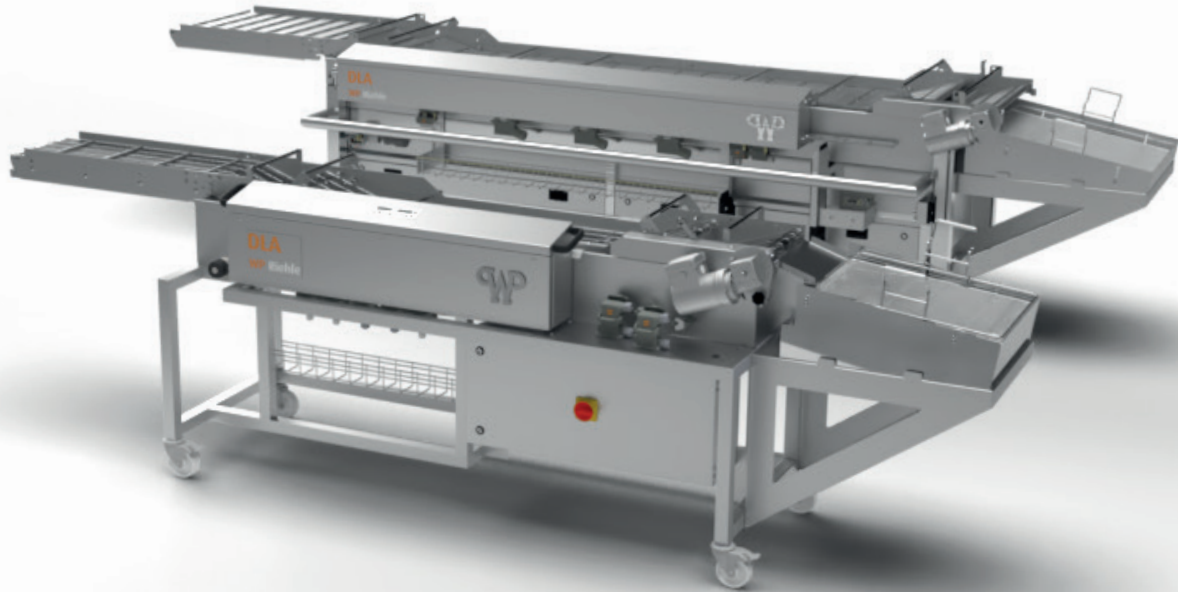
Industry Touch



Durchlaufanlage mit Einlaufband

DLA SC

Untergetauchtes Frittieren für konstant beste
Produkt-Qualität



- ➔ **Konstant beste Qualität: knusprigere und gleichmäßig frittierte Produkte**
- ➔ **Bekömmlichere Produkte durch reduzierte Fettaufnahme**
- ➔ **Effizienzsteigerung durch 40% kürzere Frittierzeit**
- ➔ **Energiereduktion durch kürzere Frittierzeit, direkte Heizung und effiziente Bauweise**

BENEFITS

- Verschiedene Breiten: 150, 300, 600
- Glas-Display-Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- 80 cm langes Einlaufband zum schonenden Transport der Produkte in die Fritteuse
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes Bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittierergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Ideal für Produkte wie Schnitzel, Pommes Frites, Fleisch-Patties, Chicken-Nuggets, Fisch, uvm.

OPTIONEN

- Kontinuierlicher Ölfilter
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- 40 cm langes Einlaufband anstatt standardmäßig 80 cm
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen erhältlich
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör erhältlich

Die automatische Durchlauf-fritteuse zum untergetauchten Frittieren.



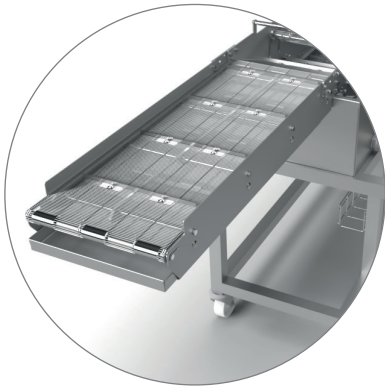
Anstelle von Fett oder Öl kann die Anlage auch mit Wasser oder Brühe betrieben werden.



- ➔ nutzbare Breite: 140 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 150 SC-1	DLA 150 SC-2	DLA 150 SC-3
Länge	2.264 mm	3.200 mm	3.950 mm
Breite	530 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	809 mm		
Leer-Gewicht	ca. 55 kg	ca. 100 kg	ca. 140 kg
Leistung	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Füllmenge	max. 40 Liter	max. 80 Liter	max. 96 Liter
Nutzbare Breite	140 mm		
Frittierlänge	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min.	1:12 min. ... 12 min.	1:30 min ... 9 min.
max. Produktdurchmesser	max. 5,5 cm		



- ➔ nutzbare Breite: 284 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 300 SC-1	DLA 300 SC-2	DLA 300 SC-3
Länge	2.264 mm	3.200 mm	3.940 mm
Breite	670 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	877 mm		
Leer-Gewicht	ca. 64 kg	ca. 110 kg	ca. 145 kg
Leistung	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Füllmenge	max. 50 Liter	max. 95 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	284 mm		
Frittierlänge	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min.	1:12 min. ... 9 min.	1:30 min ... 12 min.
max. Produktdurchmesser	max. 5,5 cm		

OPTIONALE ERWEITERUNGEN

Unsere DLAs eignen sich perfekt für die Integration in Produktionslinien. Ab der Größe 300 sind verschiedene Erweiterungen möglich, z.B. eine vorgeschaltete Panieranlage.

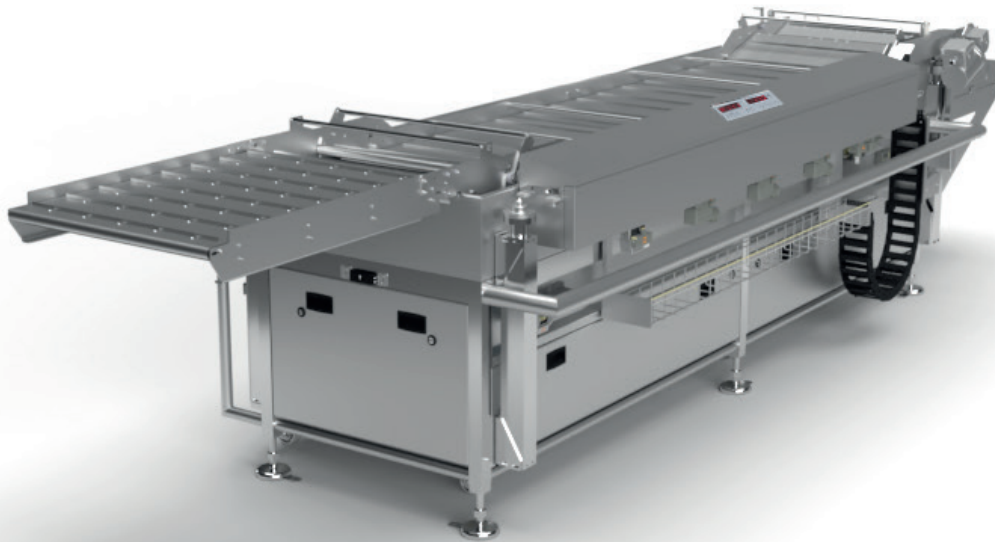


Bild: DLA 600 SC mit vorgeschalteter Panieranlage

STUNDENLEISTUNG* UNSERES BESTSELLERS DLA 300 SC-2

		Größe	Gewicht	Frittierzeit	Stundenleistung
Samosas		L 70 mm	0,040 kg	6 Min.	25 kg
		B 70 mm			
		H 20 mm			
Pommes frites		L 40 mm	0,010 kg	3 Min.	230 kg
		B 10 mm			
		H 10 mm			
Kotelett		L 100 mm	0,150 kg	4 Min.	67 kg
		B 100 mm			
		H 20 mm			
Brotstangen		L 25 mm	0,025 kg	1,5 Min.	50 kg
		B 9 mm			
		H 9 mm			
Nuggets		L 45 mm	0,020 kg	3 Min.	70 kg
		B 35 mm			
		H 20 mm			
Fischfilet		L 100 mm	0,150 kg	3 Min.	180 kg
		B 50 mm			
		H 20 mm			

* Ungefähre Angaben. Können je nach lokalem Rezept, Geschwindigkeit des Bedieners usw. variieren.



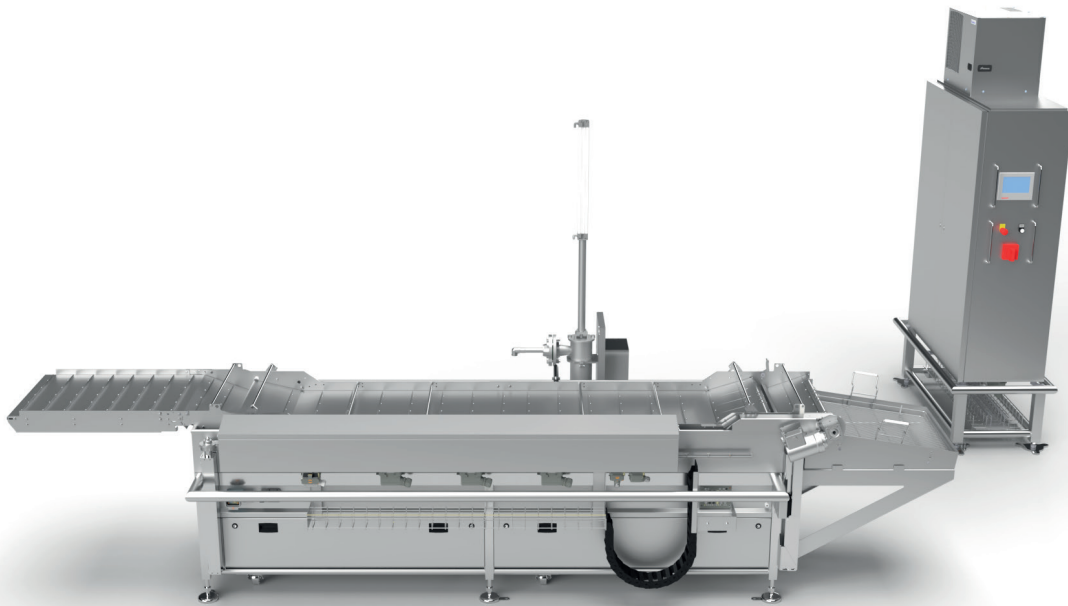
- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600

- Integrierter Ablassfiltertank unter der Fettwanne, mit automatischer Niveauregulierung und waschbarem Edelstahl-Dauerfilter und Klappe zur spritzfreien Eingabe von Fettblöcken
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600 SC-3 ist diese erforderlich.

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 600 SC-2	DLA 600 SC-3
Länge	3.200 mm	4.000 mm
Breite	1.100 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leer-Gewicht	ca. 393 kg	ca. 620 kg
Leistung	37 kW	54 kW
Spannung	230/400 V-50Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 185 Liter	max. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	
Frittierlänge	1.600 mm	2.350 mm
Frittierzeit	55 sek. ... 11 min	1 min. ... 13 min
max. Produkt- durchmesser	max. 5,5 cm	



- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Separater Schaltschrank mit intuitiver Touch-Steuerung, Fernwartung möglich
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich
- ➔ optional z.B. Panieranlage

ZUSÄTZLICHE BENEFITS

- Externer Schaltschrank mit integrierter Touch-Panel-Steuerung
 - Touch-Panel ist unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl/Fett
 - Alle Komponenten der Produktionslinie werden über das Touch-Panel angesteuert und bedient
 - Steuerung ist internet- und fernwartungsfähig

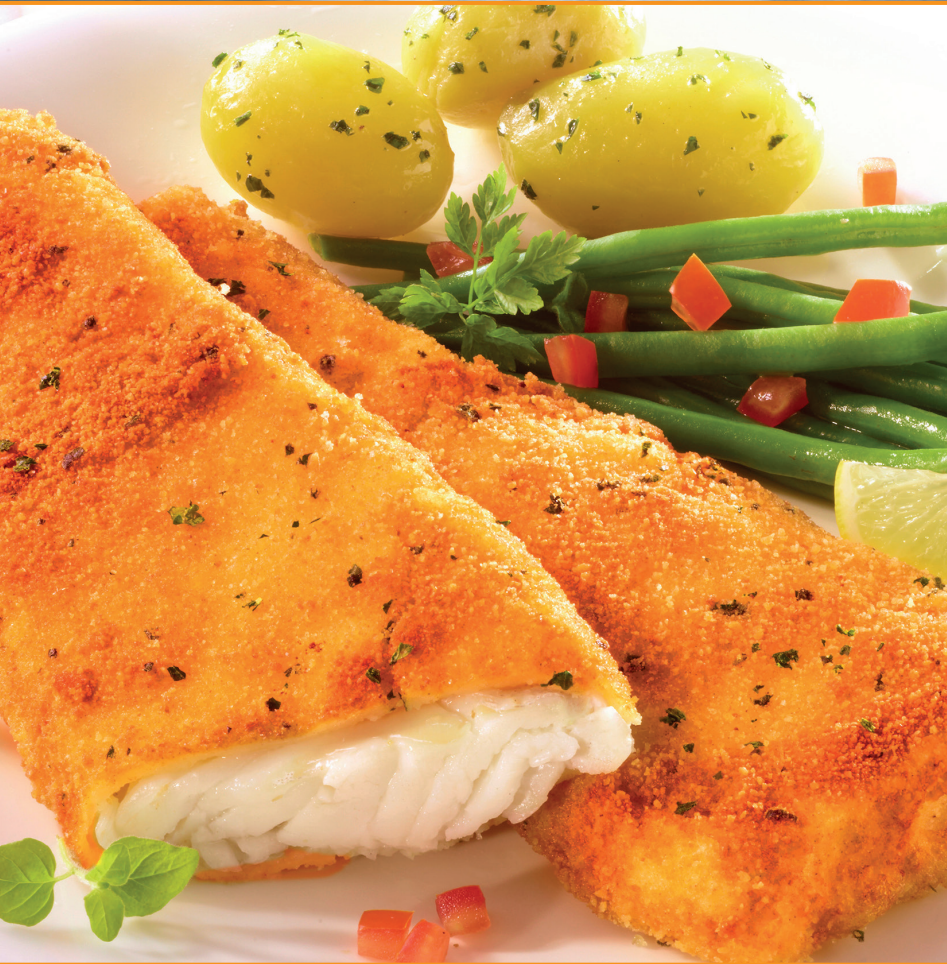
ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600 IT

- Automatische Niveauregulierung mit Fettschmelztank sorgt für eine konstante Fettmenge in der Fritteuse
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600 SC-3 IT ist diese erforderlich.

TECHNISCHE DETAILS^{*}

	DLA 600 SC-2 IT	DLA 600 SC-3 IT
Länge	3.200 mm	4.000 mm
Breite	1.100 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leer-Gewicht	ca. 393 kg	ca. 620 kg
Leistung	37 kW	54 kW
Spannung	230/400 V-50Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 185 Liter	max. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	
Frittierlänge	1.600 mm	2.350 mm
Frittierzeit	55 sek. ... 11 min	1 min. ... 13 min
max. Produkt- durchmesser	max. 5,5 cm	

^{*}ohne Schaltschrank



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

