

DLA 150 + 300 SC

DLA 600 SC +

Industry Touch



Freidora de Banda Continua
con banda de alimentación

DLA SC

Fritura sumergida para una calidad óptima y
constante del producto



- ➔ Alta calidad constante: productos fritos más crujientes y uniformes
- ➔ Productos más digeribles gracias a la menor absorción de grasa
- ➔ Mayor eficiencia gracias a un 40% menos de tiempo de fritura
- ➔ Reducción de energía gracias a un menor tiempo de fritura, calentamiento directo y diseño eficiente

BENEFICIOS

- Diferentes anchuras: 150, 300, 600
- Pantalla de control de cristal con 7 programas
- El control digital de calentamiento permite una temperatura estable y por lo tanto reduce la absorción de grasa
- Banda de alimentación de 80 cm de longitud para transportar con cuidado los productos a la freidora
- Reducción del tiempo de funcionamiento y de freído hasta en un 40% a través de la banda de freído por inmersión
- Resultados de freído parejos
- Limpieza fácil, se deja retirar la unidad de transporte y de calentamiento sin necesidad de herramientas
- Ideal para productos como milanesas, papas fritas, albóndigas de carne, nuggets de pollo, pescado y mucho más

OPCIONES

- Filtro de aceite continuo
- Disponibilidad de diversas bandas de transporte
- Banda de alimentación de 40 cm de longitud en lugar de los 80 cm estándar
- Mayor potencia de calentamiento para usos extremos
- También disponible en versión de alta velocidad (para prefritura)
- Soluciones personalizadas de carga y descarga
- Disponible en diversas longitudes de freído
- A partir de 600 unidad de elevación hidráulica para el inserto de transporte y calentamiento, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa
- Amplia gama de accesorios para productos de diversas formas y tamaños

La freidora continua automática para freír por inmersión.



En lugar de utilizar grasa o aceite, el sistema también puede funcionar con agua o caldo.



- ➔ Anchura útil: 140 mm
- ➔ Se puede aumentar la potencia de calentamiento

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 150 SC-1	DLA 150 SC-2	DLA 150 SC-3
Longitud	2.264 mm	3.200 mm	3.950 mm
Anchura	530 mm		
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	809 mm		
Peso sin carga	aprox. 55 kg	aprox. 100 kg	aprox. 140 kg
Voltaje	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Potencia	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Tomas de corriente	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Volumen de llenado	máx. 40 litros	máx. 80 litros	máx. 96 litros
Anchura útil	140 mm		
Longitud de freído	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Tiempo de freído	24 seg. ... 6 min.	1:12 min. ... 12 min.	1:30 min ... 9 min.
Diámetro máximo del producto	máx. 5,5 cm		



- Anchura útil: 284 mm
- Se puede aumentar la potencia de calentamiento
- Opcional, por ejemplo, sistema de panificación

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 300 SC-1	DLA 300 SC-2	DLA 300 SC-3
Longitud	2.264 mm	3.200 mm	3.940 mm
Anchura	670 mm		
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	877 mm		
Peso sin carga	aprox. 64 kg	aprox. 110 kg	aprox. 145 kg
Voltaje	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Potencia	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Tomas de corriente	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Volumen de llenado	máx. 50 litros	máx. 95 litros	máx. 150 litros
Anchura útil	284 mm		
Longitud de freído	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Tiempo de freído	24 seg. ... 6 min.	1:12 min. ... 9 min.	1:30 min ... 12 min.
Diámetro máximo del producto	máx. 5,5 cm		

EXTENSIONES OPCIONALES

Nuestros DLA son ideales para su integración en líneas de producción. A partir del tamaño 300, son posibles diversas ampliaciones, como una instalación de panificación previa.



Foto: DLA 600 SC con unidad de panificación aguas arriba

PRODUCCIÓN HORARIA CALCULADA* PARA NUESTRO SUPERVENTAS DLA 300SC-2

		Tamaño		Peso	Tiempo de fritura	Producción por hora
Samosas		Longitud	70 mm	0,040 kg	6 min.	25 kg
		Anchura	70 mm			
		Altura	20 mm			
Patatas fritas		Longitud	40 mm	0,010 kg	3 min.	230 kg
		Anchura	10 mm			
		Altura	10 mm			
Chuletas		Longitud	100 mm	0,150 kg	4 min.	67 kg
		Anchura	100 mm			
		Altura	20 mm			
Palitos de pan		Longitud	25 mm	0,025 kg	1,5 min.	50 kg
		Anchura	9 mm			
		Altura	9 mm			
Nuggets		Longitud	45 mm	0,020 kg	3 min.	70 kg
		Anchura	35 mm			
		Altura	20 mm			
Filete de pescado		Longitud	100 mm	0,150 kg	3 min.	180 kg
		Anchura	50 mm			
		Altura	20 mm			

* Datos aproximados. Pueden variar según la receta local, la velocidad del operador, etc.



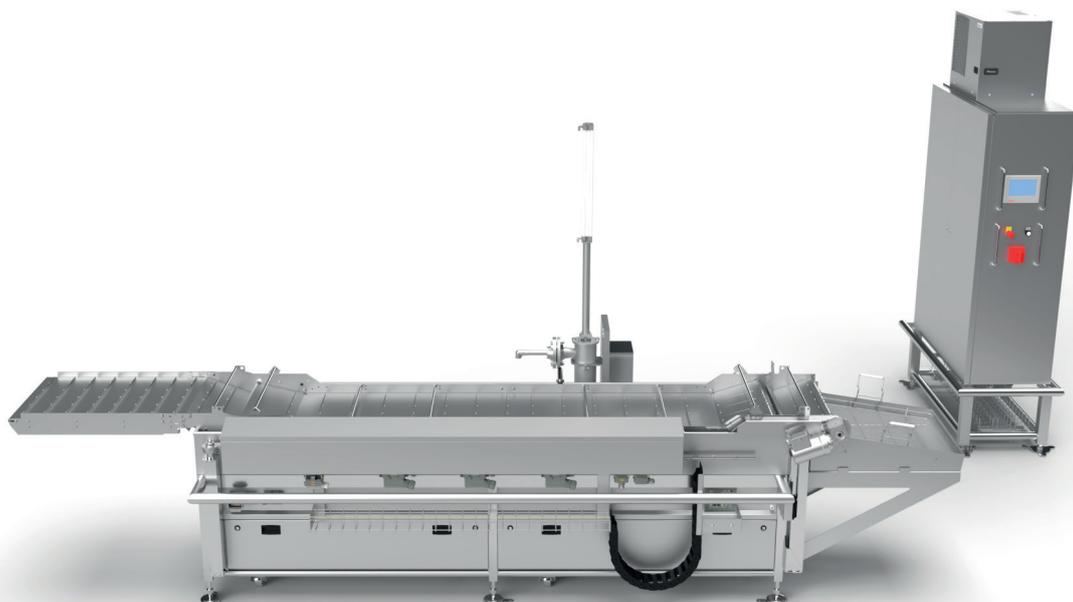
- Anchura útil: 585 mm
- Se puede aumentar la potencia de calentamiento
- Opcional, por ejemplo, sistema de panificación

OPCIONES ADICIONALES 600

- Depósito de filtro de drenaje integrado debajo de la bandeja de grasa, con control automático de nivel y filtro permanente de acero inoxidable lavable y tapa para la alimentación sin salpicaduras de los bloques de grasa
- Unidad hidráulica hyb para el inserto de transporte y el calentamiento, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa. Se requiere a partir de DLA 600 SC-3.

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 600 SC-2	DLA 600 SC-3
Longitud	3.200 mm	4.000 mm
Anchura	1.100 mm	
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	870 mm	
Peso sin carga	aprox. 393 kg	aprox. 620 kg
Voltaje	37 kW	54 kW
Potencia	230/400 V-50Hz	
Tomas de corriente	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Volumen de llenado	máx. 185 litros	máx. 250 litros
Anchura útil	585 mm	
Longitud de freído	1.600 mm	2.350 mm
Tiempo de freído	55 seg. ... 11 min	1 min. ... 13 min
Diámetro máximo del producto	máx. 5,5 cm	



- ➔ Anchura útil: 585 mm
- ➔ Armario de control externo con panel táctil integrado, posibilidad de mantenimiento remoto
- ➔ Se puede aumentar la potencia de calentamiento
- ➔ Opcional, por ejemplo, sistema de panificación

BENEFICIOS ADICIONALES

- Armario de control externo con panel táctil integrado
 - El panel táctil es insensible al agua, la suciedad y el aceite/grasa
 - Todos los componentes de la línea de producción se controlan y manejan a través del panel táctil
 - El sistema de control es compatible con Internet y el mantenimiento remoto

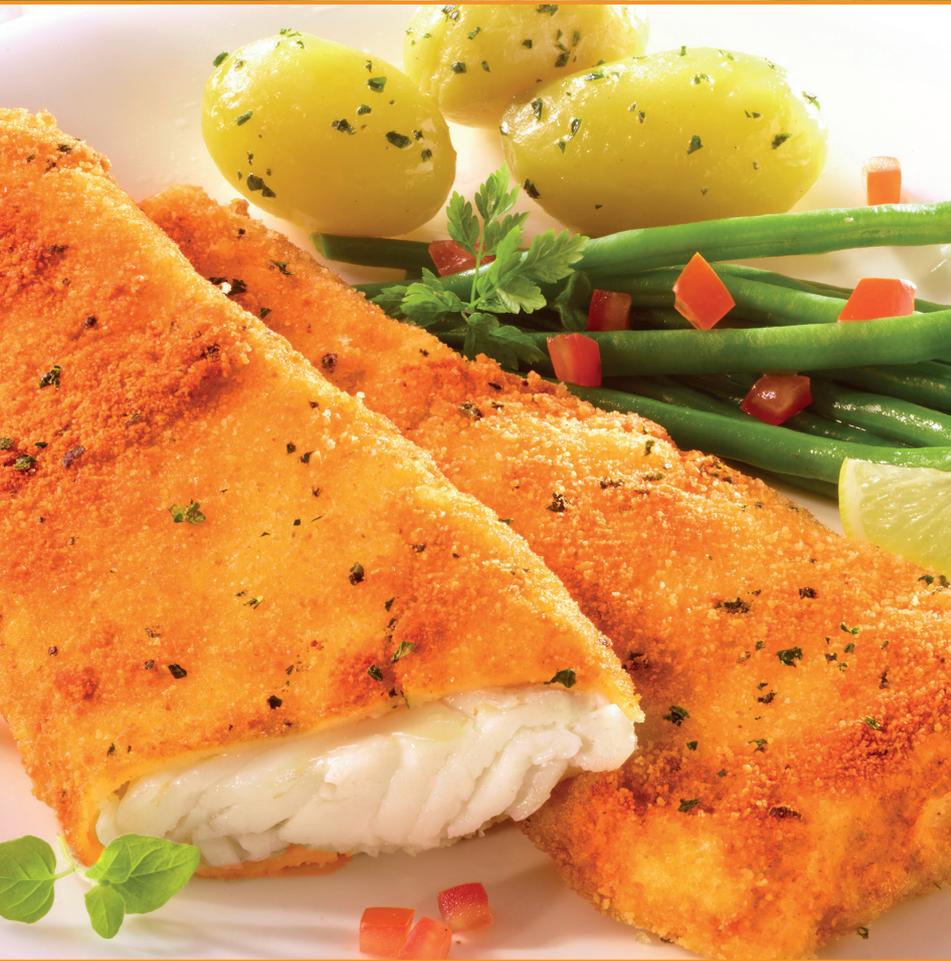
OPCIONES ADICIONALES 600 IT

- El control automático de nivel con depósito de fusión de grasa garantiza una cantidad constante de grasa en la freidora sumergida
- Unidad hidráulica hyb para el inserto de transporte y el calentamiento, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa. Se requiere a partir de DLA 600 SC-3 IT.

DETALLES TÉCNICOS*

*sin panel de control

	DLA 600 SC-2 IT	DLA 600 SC-3 IT
Longitud	3.200 mm	4.000 mm
Anchura	1.100 mm	
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	870 mm	
Peso sin carga	aprox. 393 kg	aprox. 620 kg
Voltaje	37 kW	54 kW
Potencia	230/400 V-50Hz	
Tomas de corriente	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Volumen de llenado	máx. 185 litros	máx. 250 litros
Anchura útil	585 mm	
Longitud de freído	1.600 mm	2.350 mm
Tiempo de freído	55 seg. ... 11 min	1 min. ... 13 min
Diámetro máximo del producto	máx. 5,5 cm	



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

