

**DLA 150 + 300 SC**

**DLA 600 SC +**

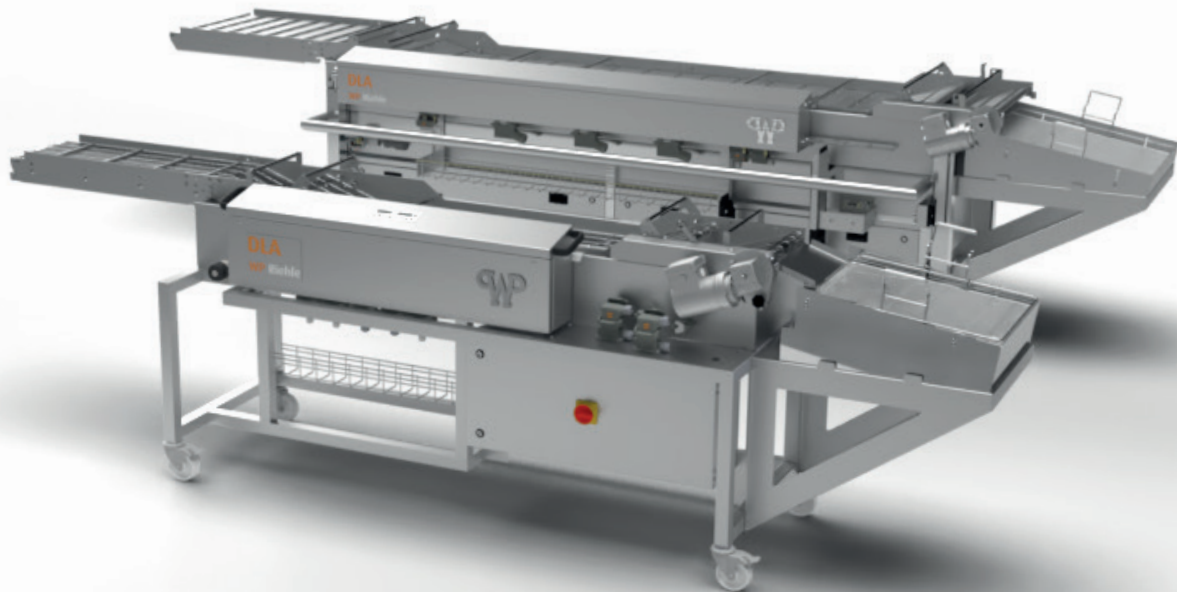
**Industry Touch**



Installation continue  
avec convoyeur d'alimentation

**DLA SC**

Friture immergée pour une qualité de produit  
optimale et constante



- ➔ **Qualité élevée et constante : des produits plus croustillants et frits de manière uniforme**
- ➔ **Produits plus digestes grâce à une absorption réduite des graisses**
- ➔ **Augmentation de l'efficacité grâce à un temps de friture réduit de 40%**
- ➔ **Réduction d'énergie grâce à un temps de friture plus court, un chauffage direct et une construction efficace**

## AVANTAGES

- Différentes largeurs : 150, 300, 600
- Commande d'affichage en verre avec 7 programmes de friture pouvant être sauvegardés
- Avec commande de chauffage électronique pour une température constante et une absorption réduite de matière grasse
- Convoyeur d'alimentation de 80 cm de long pour le transport en douceur des produits dans la friteuse
- Réduction du temps de travail et de friture jusqu'à 40 % avec la friture en bande immergée
- Résultat de friture uniforme
- Nettoyage facile grâce à l'enlèvement sans outil de l'unité de transport et du chauffage
- Idéal pour les produits tels que les escalopes, les frites, les galettes de viande, les nuggets de poulet, le poisson, etc.

## OPTIONS

- Filtre à huile en continu
- Différentes bandes transporteuses disponibles
- Convoyeur d'alimentation de 40 cm au lieu de 80 cm en standard
- Puissances de chauffage renforcées pour les applications extrêmes
- Également disponible en version rapide (pour la pré-friture)
- Solutions d'alimentation et de déchargement personnalisées
- Installations spéciales personnalisées
- Disponible en différentes longueurs de friture
- À partir de 600, unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et le chauffage, pour un nettoyage facile du bac à graisse
- Nombreux accessoires disponibles

**La friteuse automatique en continu pour friture submergée.**



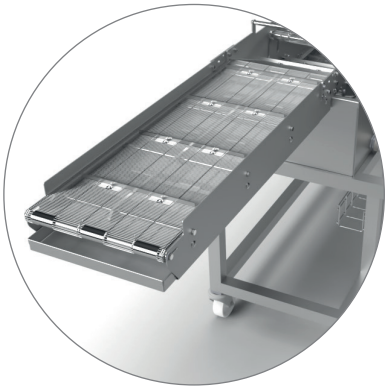
**Au lieu d'utiliser de la graisse ou de l'huile, l'installation peut aussi fonctionner avec de l'eau ou du bouillon.**



- ➔ Largeur utile : 140 mm
- ➔ Possibilité de renforcer la puissance de chauffage

## DÉTAILS TECHNIQUES

	<b>DLA 150 SC-1</b>	<b>DLA 150 SC-2</b>	<b>DLA 150 SC-3</b>
Longueur	2.264 mm	3.200 mm	3.950 mm
Largeur	530 mm		
Hauteur (bord supérieur du bac à graisse)	809 mm		
Poids à vide	env. 55 kg	env. 100 kg	env. 140 kg
Puissance	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Tension	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Branchement	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Quantité d'huile	max. 40 litres	max. 80 litres	max. 96 litres
Largeur utile	140 mm		
Trajet de friture dans l'huile	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Temps de friture	24 sec. ... 6 min.	1:12 min. ... 12 min.	1:30 min ... 9 min.
Diamètre de produit max.	max. 5,5 cm		



- ➔ Largeur utile : 284 mm
- ➔ Possibilité de renforcer la puissance de chauffage
- ➔ En option, p. ex. installation de panification

## DÉTAILS TECHNIQUES

	<b>DLA 300 SC-1</b>	<b>DLA 300 SC-2</b>	<b>DLA 300 SC-3</b>
Longueur	2.264 mm	3.200 mm	3.940 mm
Largeur	670 mm		
Hauteur (bord supérieur du bac à graisse)	877 mm		
Poids à vide	env. 64 kg	env. 110 kg	env. 145 kg
Puissance	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Tension	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Branchement	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Quantité d'huile	max. 50 litres	max. 95 litres	max. 150 litres
Largeur utile	284 mm		
Trajet de friture dans l'huile	650 mm	1.650 mm	2.460 mm
Temps de friture	24 sec. ... 6 min.	1:12 min. ... 9 min.	1:30 min ... 12 min.
Diamètre de produit max.	max. 5,5 cm		

## EXTENSIONS OPTIONNELLES

Nos DLA sont parfaitement adaptés à l'intégration dans des lignes de production. À partir de la taille 300, différentes extensions sont possibles, par exemple une installation de panification en amont.

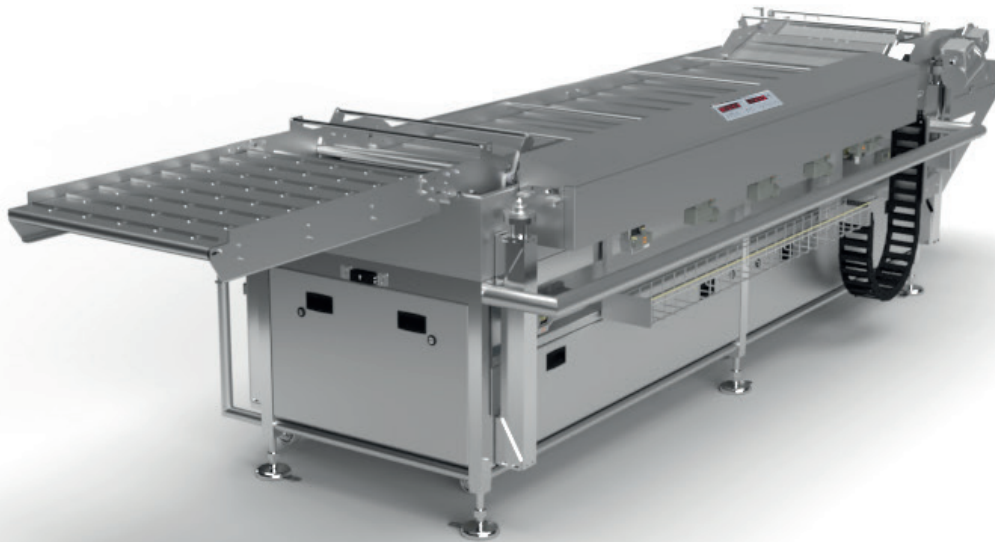


Photo : DLA 600 SC avec unité de panification en amont

## RENDEMENT HORAIRE CALCULÉ\* POUR NOTRE BEST-SELLER DLA 300SC-2

		Taille	Weight	Frying time	Output per hour
<b>Samosas</b>		L 70 mm	0,040 kg	6 min.	25 kg
		I 70 mm			
		H 20 mm			
<b>Frites</b>		L 40 mm	0,010 kg	3 min.	230 kg
		I 10 mm			
		H 10 mm			
<b>Côtelette</b>		L 100 mm	0,150 kg	4 min.	67 kg
		I 100 mm			
		H 20 mm			
<b>Bâtonnets de pain</b>		L 25 mm	0,025 kg	1,5 min.	50 kg
		I 9 mm			
		H 9 mm			
<b>Nuggets</b>		L 45 mm	0,020 kg	3 min.	70 kg
		I 35 mm			
		H 20 mm			
<b>Filet de poisson</b>		L 100 mm	0,150 kg	3 min.	180 kg
		I 50 mm			
		H 20 mm			

\* Données approximatives. Peut varier en fonction de la recette locale, de la vitesse de l'opérateur, etc.



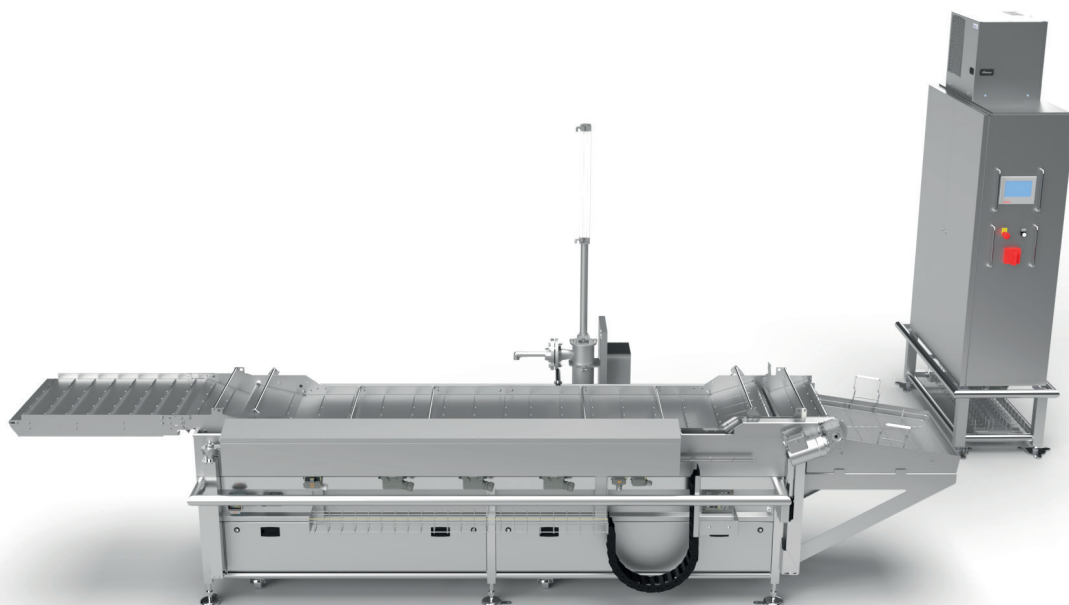
- ➔ Largeur utile : 585 mm
- ➔ Possibilité de renforcer la puissance de chauffage
- ➔ En option, p. ex. installation de panification

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES 600

- Réservoir filtrant intégré sous le bac à graisse, avec contrôle automatique du niveau, filtre permanent en acier inoxydable lavable et clapet pour une alimentation sans éclaboussures des blocs de graisse.
- Unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et le chauffage, pour faciliter le nettoyage du bac à graisse. Cette unité est requise à partir du DLA 600 SC-3.

## DÉTAILS TECHNIQUES

	<b>DLA 600 SC-2</b>	<b>DLA 600 SC-3</b>
Longueur	3.200 mm	4.000 mm
Largeur	1.100 mm	
Hauteur (bord supérieur du bac à graisse)	870 mm	
Poids à vide	env. 393 kg	env. 620 kg
Puissance	37 kW	54 kW
Tension	230/400 V-50Hz	
Branchement	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Quantité d'huile	max. 185 litres	max. 250 litres
Largeur utile	585 mm	
Trajet de friture dans l'huile	1.600 mm	2.350 mm
Temps de friture	55 sec. ... 11 min	1 min. ... 13 min
Diamètre de produit max.	max. 5,5 cm	



- ➔ Largeur utile : 585 mm
- ➔ Armoire de commande séparée avec écran tactile, possibilité de maintenance à distance
- ➔ Possibilité de renforcer la puissance de chauffage
- ➔ En option, p. ex. installation de panification

### AVANTAGES SUPPLÉMENTAIRES

- Armoire de commande séparée avec écran tactile
  - L'écran tactile est insensible à l'eau, à la saleté et à l'huile/graisse.
  - Tous les composants de la ligne de production sont contrôlés et commandés par l'intermédiaire de l'écran tactile.
  - Le système de contrôle est compatible avec l'internet et la télémaintenance.

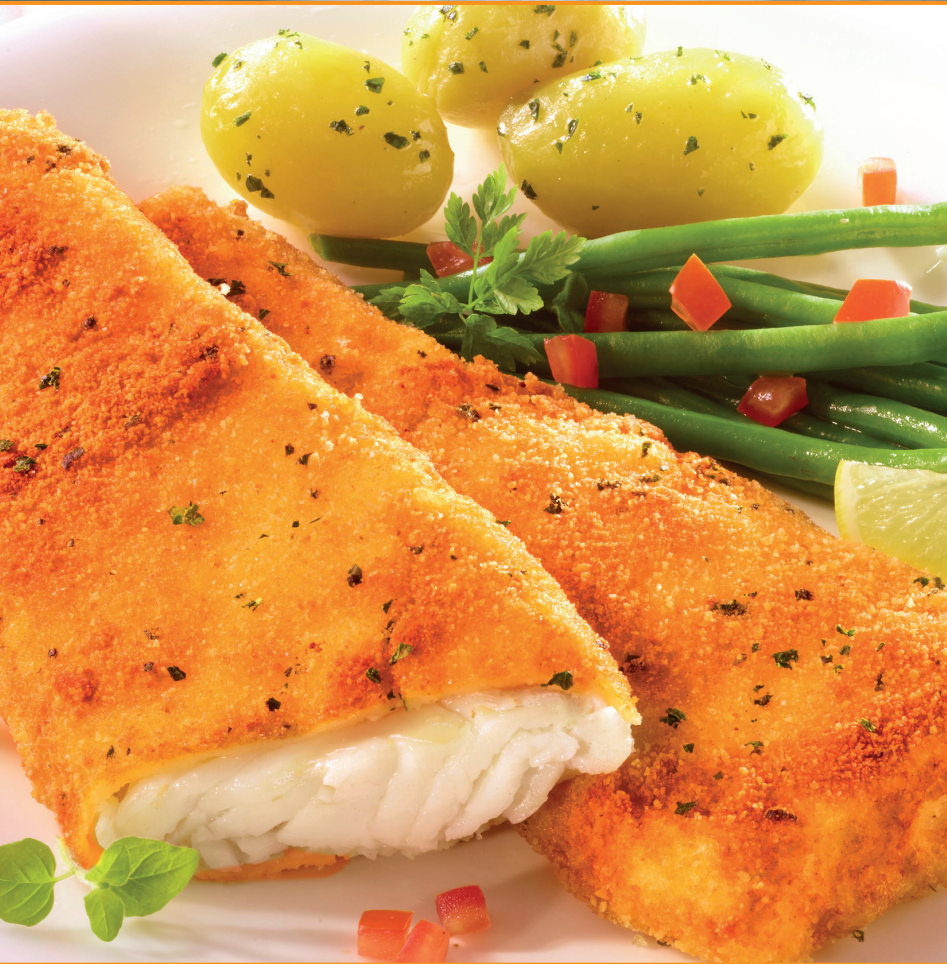
### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES 600 IT

- Le contrôle automatique du niveau avec le réservoir de fusion de la graisse assure une quantité constante de graisse dans la friteuse immergée.
- Unité de levage hydraulique pour l'insert de transport et le chauffage, pour faciliter le nettoyage du bac à graisse. Cette unité est requise à partir du DLA 600 SC-3 IT.

### DÉTAILS TECHNIQUES\*

\*sans armoire de commande

	<b>DLA 600 SC-2 IT</b>	<b>DLA 600 SC-3 IT</b>
Longueur	3.200 mm	4.000 mm
Largeur	1.100 mm	
Hauteur (bord supérieur du bac à graisse)	870 mm	
Poids à vide	env. 393 kg	env. 620 kg
Puissance	37 kW	54 kW
Tension	230/400 V-50Hz	
Branchement	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Quantité d'huile	max. 185 litres	max. 250 litres
Largeur utile	585 mm	
Trajet de friture dans l'huile	1.600 mm	2.350 mm
Temps de friture	55 sec. ... 11 min	1 min. ... 13 min
Diamètre de produit max.	max. 5,5 cm	



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

