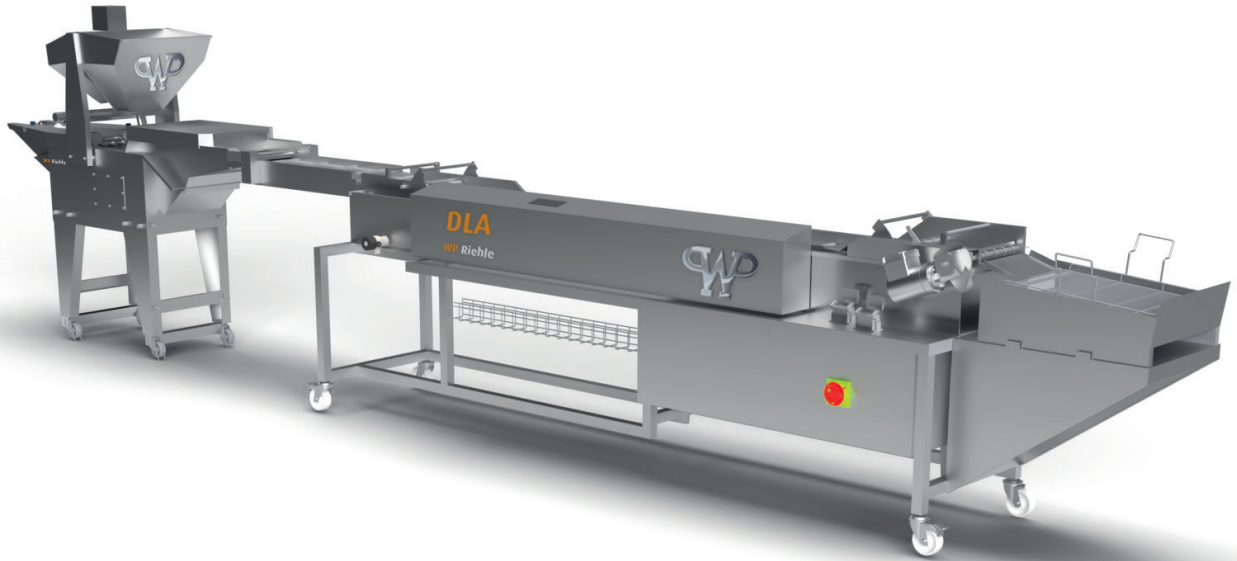




Komplettlösung
DLA 300-600 (SC)
mit Panieranlage

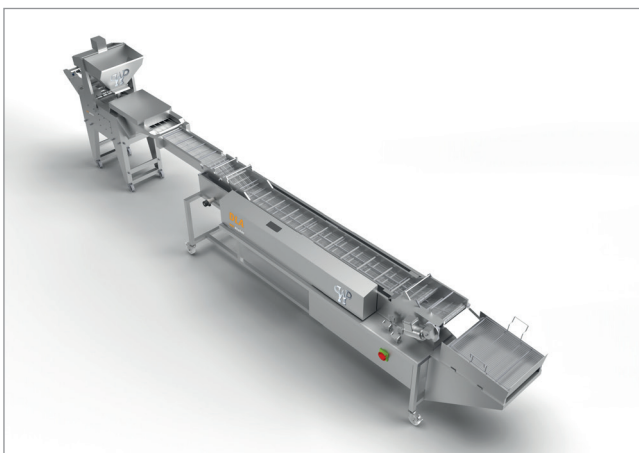
Automatisiert Panieren und Frittieren



Hier abgebildet: DLA 300 SC mit Panieranlage

Automatisieren Sie das Panieren und Frittieren Ihrer Produkte: Egal ob frittiertes Gemüse, Fisch oder Fleisch – unsere Durchlaufanlagen können mit einer passenden Paniereinheit kombiniert werden.

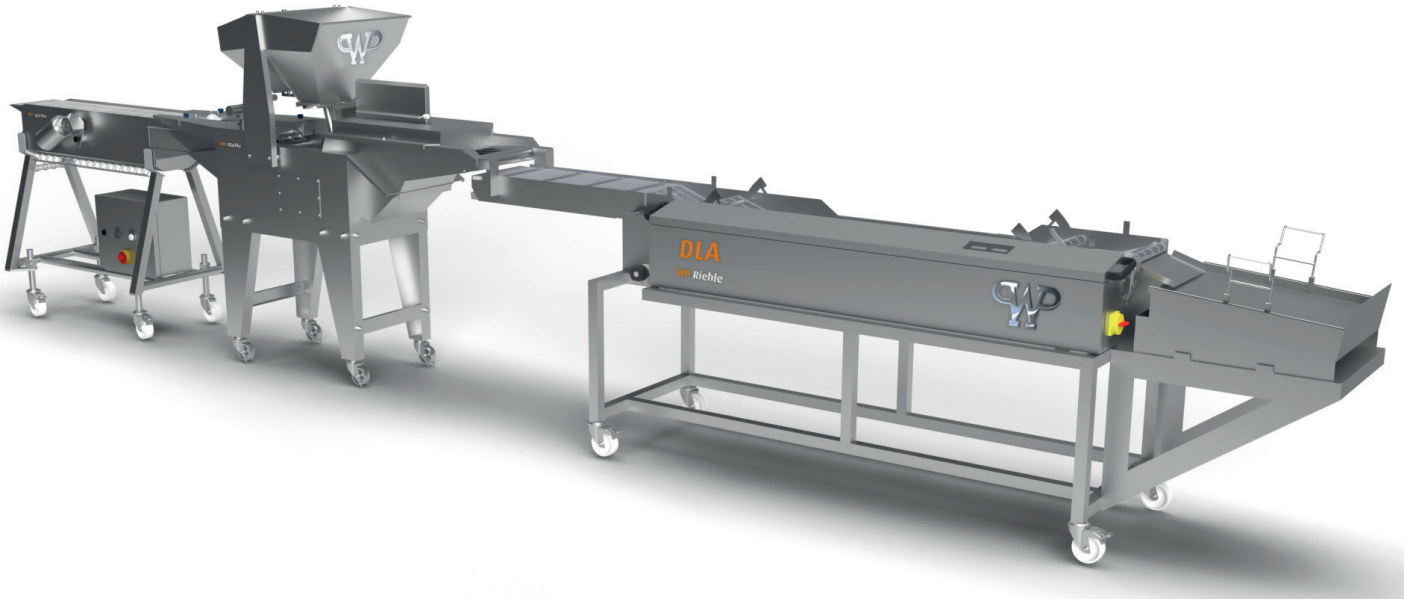
In diesem Beispiel zeigen wir eine DLA 300 SC – es können DLAs und DLA SCs ab einer Breite von 300 mit einer Paniereinheit kombiniert werden.



Die Produkte werden direkt nach dem Panieren in und durch die Durchlaufritteuse befördert.

TECHNISCHE DETAILS DLA 300 SC

	DLA 300-1 SC	DLA 300-2 SC	DLA 300-3 SC
Länge	2.264 mm	3.200 mm	3.940 mm
Breite	670 mm		
Höhe	877 mm		
Leergewicht	ca. 64 kg	ca. 110 kg	ca. 145 kg
Spannung	230 V/400 V /50 Hz		
Leistung / Anschluss	9,5 kW CEE 400 V 16 A	18,5 kW CEE 400 V 32 A	27,5 kW CEE 400 V 63 A
Verstärkte Heizleistung	ca. 18 kW CEE 400 V 32 A	ca. 37 kW CEE 400 V 63 A	ca. 54 kW CEE 400 V 125 A
Füllmenge	max. 50 Liter	max. 95 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	284 mm		
Frittierlänge	650 mm	1.370 mm	2.180 mm
Frittierzeit	24 Sek. ... 6 Min.	1:12 Sek. ... 9 Min.	1:30 Sek ... 12 Min.
Maximaler Produktdurchmesser	max. 5,5 cm		



Hier abgebildet: DLA 300 SC mit Panieranlage und optionaler Einlauf-Erweiterung

PANIERANLAGE BENEFIT

Automatisches Panieren (flüssig und trocken)

EIGENSCHAFTEN

- Auf 4 rostfreien Edelstahlfüßen mit Rollen montiert
- Vollständig zerlegbar für einfaches Reinigen
- Sehr robust und langlebig
- Hergestellt aus Edelstahl und ungiftigem Kunststoff (geeignet für die Fleischverarbeitung)
- Leichte Wartung

AUSSTATTUNG

- Automatische Paniermittelzufuhr
- Umkehrer für das Entladen des Paniermehls
- Gebläse für überschüssige Flüssigkeit
- Oberer Behälter für Bindemittel 15 l
- Rüttler für Bindemittel
- Oberer Behälter für Paniermehl 30 kg

TECHNISCHE DETAILS

- Nutzbare Breite: 240 mm
- Regulierbare Geschwindigkeit von 9-15 m pro Minute
- Produktion: 3.000 bis 4.000 Stück/Stunde
- Motorleistung: 370 Watt
- Elektrischer Betrieb (einphasig 220 Volt)
- Flacher Auslauf in 960 mm Höhe
- Nettogewicht: 150 kg, Bruttogewicht: 200 kg
- Maße des montierten Geräts: 1.990 x 680 x 1.640 mm
- Verpackungsmaße: 2,10 x 0,70 x 0,80 m



OPTIONEN

Optionaler Anbau einer Turbine für das Abblasen des überschüssigen Paniermehls auf der Oberseite.



Panieranlage BB 240, Artikelnummer: 91540



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

