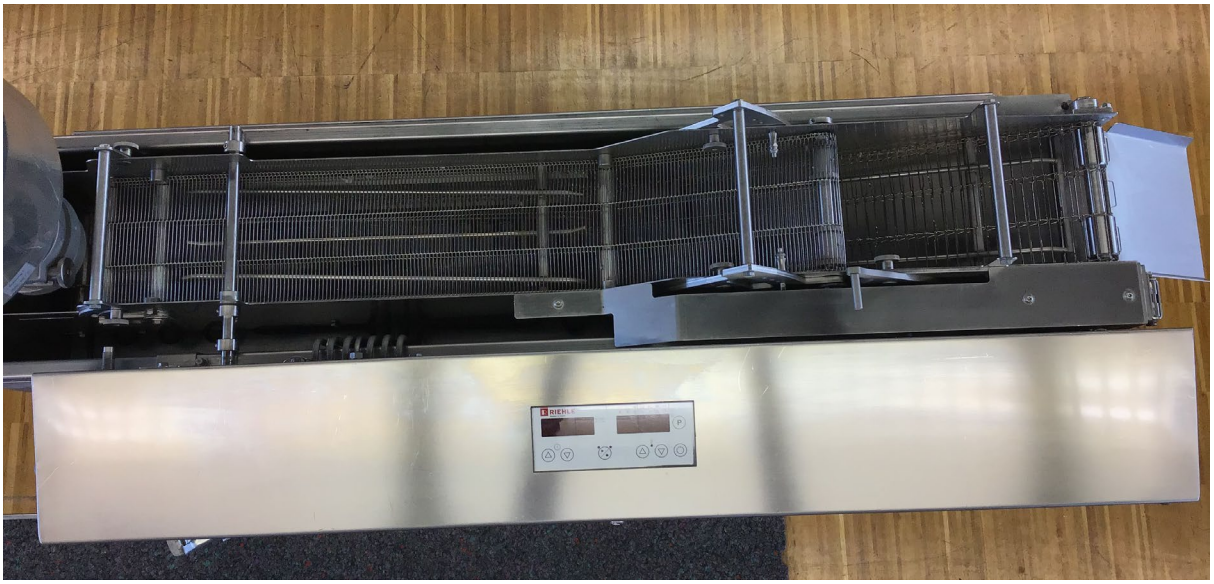
Maschinenkarte – Gebrauchtgerät



Mit kleinen Schönheitsfehlern, siehe Bilder

Durchlauffritteuse DLA 150-1 BJ 2016

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH // Heinrich-Rieger-Str. 5 // 73430 Aalen
Fon +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281 // info@riehle.de
Ulm HRB 729491 // GL Jürgen Horstmann, Michael Riehle, Franz Jordan // USt-Id.Nr. DE289940963

Durchlauffritteuse DLA 150-1, 5,1 kW

- Heizleistung 5,1 kW
- Glasdisplaysteuerung
  - 7 speicherbare Programme
  - getaktete Aufheizung für längere Fettstandzeit
  - digitale Heizungssteuerung für konstante Temperaturen
  - Heizung mit Sicherheits-Thermostat
- fahrbares Untergestell
  - 4 Edelstahl-Rollen, davon 2 Bremsrollen
  - Höhe Oberkante Fettwanne ca. 87 cm

Transporteinsatz mit Niederhalteband:

- zum untergetauchten Frittieren
- zur direkten Eingabe ins Fett
- mit oberem Band, Teilung T4
- mit unterem Band, Teilung T10, mit Transporthöckern
- Abstand zwischen den Bändern 60 mm
- nutzbare Frittierbreite 14 cm
- Frittierlänge ca. 85 cm
- zur Reinigung werkzeuglos entnehmbar

Technische Daten:

- Füllmenge max. 33 Liter
- Maße: (LxBxH) 1650 x 550 x 1460 mm
- Anschluß: 400 V / 16 A / 3 Phasen / Neutral / Erdung

Automatischer Stempeldosierer

- einstellbares Dosiervolumen
- einstellbare Wartezeit zwischen zwei Dosiervorgängen
- große Auswahl an Stempeln und passenden Zylindern
- schwere Ausführung
- Anschlusswert 90 W/400 V/50 Hz
- Kunststofftrichter Volumen 7 Liter
- Anzahl der Hübe max. 48 pro min

Neupreis

DLA 150-1	6.450,00 €
Untergestell	800,00 €
Niederhalteeinsatz	2.795,00 €
Autom. Dosierung	4.400,00 €
Stempel für Quarkbällchen	690,00 €
Zylinderbuchse	220,00 €
Gesamt	**15.355,00 €**
Aktueller Preis	**Auf Anfrage**