

Maschinenkarte – Gebrauchtgerät



Beispielbilder

Durchlauffritteuse DLA 150-2 BJ 2010

Durchlauffritteuse DLA 150-2, 10,1 kW

- Heizleistung 10,1 kW
- Glasdisplaysteuerung
 - 7 speicherbare Programme
 - getaktete Aufheizung für längere Fettstandzeit
 - digitale Heizungssteuerung für konstante Temperaturen
 - 2 Heizungen mit separaten Sicherheits-Thermostaten
- 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. 160 cm
- zur Reinigung werkzeuglos entnehmbar

Transporteinsatz mit zwei Wendung

- zum schwimmenden Frittieren
- zur direkten Eingabe ins Fett

Transporteinsatz

- zum frei schwimmenden Frittieren

Technische Daten:

- Füllmenge max. 72 Liter
- Maße: (LxBxH) 2100 x 430 x 1460 mm
- Anschluß: 400 V / 32 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 150-2	8.450,00 €
Untergestell	1.100,00 €
Niederhalteinsatz	3.600,00 €
Transporteinsatz mit 2 Wendungen	4.860,00 €
Transporteinsatz	3.860,00 €
Autom. Dosierung	4.400,00 €
Stempel für Quarkbällchen	690,00 €
Stempel für Maxi-Cake-Donuts	670,00 €
Zylinderbuchse	220,00 €
Gesamt	27.850,00 €

Aktueller Preis

Auf Anfrage