

## VUE D'ENSEMBLE DE LA FRITEUSE À CONVOYEUR DLA SC

LA FRITEUSE DLA PERMET UNE FRITURE CONTINUE ET UN RÉSULTAT DE FRITURE TOUJOURS UNIFORME. LES PRODUITS À FRIRE SONT PLACÉS SUR LE CON-VOYEUR D'ALIMENTATION PUIS AUTOMATIQUEMENT ENTRAÎNÉS DANS LA MATIÈRE GRASSE. L'INSERT DE TRANSPORT AVEC CLAPETS DE MAINTIEN ENTRAÎNE LES PRODUITS EN IMMERSION POUR LES CONDUIRE AUTOMATIQUEMENT À LA SORTIE DE LA FRITEUSE.



## UTILITÉ

- Commande d'affichage en verre sécurit avec
  7 programmes
- Idéal pour des produits comme les nems, accras, samoussa, poisson pané, scalopes, les frites, les steaks hachés, les nuggets de poulet et bien plus encore.
- La commande numérique de chauffage permet de maintenir une température constante et réduit ainsi la consommation de graisse
- 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

## **OPTIONS**

- Filtre à huile
- Diverses courroies d'admission et de transport disponibles
- puissance de chauffage accrue pour les applications extrêmes
- Solutions personnalisées d'alimentation et de déchargement
- Équipement spécial personnalisé disponible
- différentes longueurs et largeurs de friture
- avec et sans convoyeur d'alimentation
- nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES	DLA 150 SC-1	DLA 150 SC-2	DLA 150 SC-3
Longueur	2250 mm	3200 mm	3950 mm
Largeur	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur (bord sup. du bac à mat. gr.)	870 mm	870 mm	870 mm
Poids à vide	env. 55 kg	env. 100 kg	env. 140 kg
Tension	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Puissance	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Volume de remplissage	max. 40 litres	max. 80 litres	max. 96 litres
Largeur utile	140 mm	140 mm	140 mm
Longueur de friture	650 mm	1700 mm	2460 mm
Temps de friture	24 sec 6 min	1:12 min 12 min	1:30 min 9 min
Épaisseur de friture max.	max. 5,5 cm	max. 5,5 cm	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