



Riehle

think process!



Freidora de
banda continua
DLA 300 SC

Frituras Crocantes con la Freidora Riehle

WP BAKERYGROUP

LA DLA-SC HACE POSIBLE UN PROCESO FRITURA CONTINUO Y UN RESULTADO SIEMPRE CONSTANTE. LOS PRODUCTOS FRITOS SE COLOCAN EN LA BANDA TRANSPORTADORA DE ALIMENTACIÓN Y LUEGO SE METEN AUTOMÁTICAMENTE EN LA MANTECA. EL TRANSPORTADOR CON BANDA DE SOPORTE INFERIOR LLEVA LOS PRODUCTOS SUMERGIDOS A TRAVÉS DE LA FREIDORA, Y LOS TRANSPORTA AUTOMÁTICAMENTE HACIA EL FINAL. GRACIAS AL FREÍDO POR INMERSIÓN, ¡EL TIEMPO DE FREÍDO SE ACORTA HASTA UN 40%!



USO

- Pantalla de control de cristal con 7 programas
- El control digital de calentamiento permite una temperatura estable y por lo tanto reduce la absorción de grasa
- Reducción del tiempo de funcionamiento y de freído hasta en un 40% a través de la banda de freído por inmersión
- Resultados de freído parejos
- Limpieza fácil, se deja retirar la unidad de transporte y de calentamiento sin necesidad de herramientas
- Disponible en diversas longitudes y anchuras de freído
- Ideal para productos como milanesas, papas fritas, albóndigas de carne, nuggets de pollo, pescado y mucho más

OPCIONES

- Filtro de aceite
- Dispensador automático
- Disponibilidad de diversas bandas de alimentación y de transporte
- Mayor potencia de calentamiento para usos extremos
- Soluciones personalizadas de carga y descarga
- Sistemas especiales personalizados
- Disponible en diversas longitudes y anchuras de freído
- Disponible con o sin banda transportadora de alimentación
- Amplia gama de accesorios para productos de diversas formas y tamaños

DETALLES TÉCNICOS	DLA 300 SC-1	DLA 300 SC-2	DLA 300 SC-3
Longitud	2264 mm	3200 mm	3940 mm
Anchura	670 mm	670 mm	670 mm
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	877 mm	877 mm	877 mm
Peso sin carga	aprox. 64 kg	aprox. 110 kg	aprox. 145 kg
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Potencia	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Volumen de llenado	máx. 50 litros	máx. 95 litros	máx. 150 litros
Anchura útil	284 mm	284 mm	284 mm
Longitud de freído	650 mm	1370 mm	2180 mm
Tiempo de freído	24 seg. ... 6 min	1:12 seg. ... 9 min	1:30 min ... 12 min
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 5,5 cm	máx. 5,5 cm	máx. 5,5 cm

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen, Alemania // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de // www.wp-riehle.de