



Riehle

*think process!*



Freidora de Banda  
Continua

**DLA 600 SC**

Frituras Crocantes con la Freidora Riehle

**WP BAKERYGROUP**

## USO

- Correa de alimentación de 80 cm de largo para un suave transporte de los productos a la freidora
- El control digital de calentamiento permite una temperatura estable y por lo tanto reduce la absorción de grasa
- Pantalla de control de cristal con 7 programas
- Limpieza fácil, se dejan retirar las unidades sin necesidad de herramientas



## OPCIONES

- Unidad de elevación hidráulica para una limpieza más fácil

DETALLES TÉCNICOS	DLA 600-1 SC	DLA 600-2 SC	DLA 600-3 SC
Longitud	2250 mm	3200 mm	4000 mm
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	809 mm	809 mm	809 mm
Voltaje	230 V/400 V-50Hz	230 V/400 V-50Hz	230 V/400 V-50Hz
Potencia	18,5 kW	37 kW	54 kW
Conexion	CEE 400 V 32 A	CEE 400 V 64 A	CEE 400 V 81 A
Volumen de llenado	máx. 104 litros	máx. 185 litros	aprox. 250 litros
Anchura útil	585 mm	585 mm	585 mm
Longitud de freído	660 mm	1600 mm	2350 mm
Tiempo de freído	25 seg. ... 6 min	55 seg. ... 11 min	1 min. ... 13 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](mailto:info@riehle.de) // [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)