



Riehle

think process!



Bandfritteuse **DLA 300 SC**

Schnitzel, Pommes Frites und Co.
knuspriger frittiert mit WP RIEHLE

WP BAKERYGROUP

Die DLA ermöglicht einen kontinuierlichen Frittiervorgang und ein stets gleich bleibendes Frittiererergebnis. Die Frittierprodukte werden auf das Einlaufband gelegt und dann automatisch in das Fett gefahren. Der Transporteinsatz mit Niederhalteband führt die Produkte dann untergetaucht durch die Fritteuse und transportiert sie am Ende automatisch aus. Durch das untergetauchte Frittieren verkürzt sich die Frittierzeit dabei um bis zu 40%!



NUTZEN

- Glas-Display Steuerung mit 7 Programmen
- Digitale Heizungssteuerung führt zu gleichbleibender Temperatur und verringert dadurch die Fettaufnahme
- Senkung der Arbeits- und Frittierzeit von bis zu 40% durch untergetauchtes bandfrittieren
- Gleichmäßiges Frittiererergebnis
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Ideal für Produkte wie Schnitzel, Pommes Frites, Fleisch-Patties, Chicken-Nuggets, Fisch, uvm.

OPTIONEN

- Ölfilter
- Verschiedene Einlauf- und Transportbänder erhältlich
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen und - breiten erhältlich
- Mit und ohne Einlaufband erhältlich
- Umfangreiches Zubehör erhältlich

TECHNISCHE DETAILS	DLA 300 SC-1	DLA 300 SC-2	DLA 300 SC-3
Gesamtlänge	2264 mm	3200 mm	3940 mm
Breite	670 mm	670 mm	670 mm
Höhe (Fettwannenoberkante)	877 mm	877 mm	877 mm
Leer-Gewicht	ca. 64 kg	ca. 110 kg	ca. 145 kg
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Leistung	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Füllmenge	max. 50 Liter	max. 95 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	284 mm	284 mm	284 mm
Frittierlänge	650 mm	1650 mm	2460 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min	1:12 sek. ... 9 min	1:30 min ... 12 min
Frittiergut-Dicke, max.	max. 5,5 cm	max. 5,5 cm	max. 5,5 cm

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

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