



Riehle

think process!



Durchlauffritteuse

DLA 600 SC

Am besten frtittiert mit Riehle

WP BAKERYGROUP

NUTZEN

- 80 cm langes Einlaufband zum schonenden Transport der Produkte in die Fritteuse
- Mit elektronischer Heizungs-Steuerung für gleichbleibende Temperatur und weniger Fettaufnahme
- Glasdisplaysteuerung mit 7 speicherbaren Frittierprogrammen
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Komponenten



OPTIONEN

- Hydraulische Hubeinheit für die leichte Reinigung

TECHNISCHE DETAILS	DLA 600-1 SC	DLA 600-2 SC	DLA 600-3 SC
Länge	2250 mm	3200 mm	4000 mm
Höhe (Fettwannenoberkante)	809 mm	809 mm	809 mm
Spannung	230/400 V-50Hz	230/400 V-50Hz	230/400 V-50Hz
Gesamtleistung	18,5 kW	37 kW	54 kW
Anschluss	CEE 400 V 32 A	CEE 400 V 64 A	CEE 400 V 81 A
Füllmenge	max. 104 Liter	max. 185 Liter	ca. 250 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	585 mm	585 mm
Frittierstrecke im Öl	660 mm	1600 mm	2350 mm
Frittierzeit	25 sek. ... 6 min	55 sek. ... 11 min	1 min. ... 13 min
Frittiergut-Dicke	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