

DLA 150, 300, 600
DLA 660 Donutmaster
Industry Touch



Durchlaufanlage mit Direkteingabe

DLA

Perfekt frittierte Süßwaren, wie Quarkbällchen,
Spritzkuchen und Cake-Donuts

think process!



- ➔ **Konstant beste Qualität: gleichmäßig frittierte Produkte**
- ➔ **Bekömmlichere Produkte durch reduzierte Fettaufnahme**
- ➔ **Effizienzsteigerung durch 40% kürzere Frittierzeit**
- ➔ **Energiereduktion durch kürzere Frittierzeit, direkte Heizung und effiziente Bauweise**

BENEFITS

- Verschiedene Breiten: 150, 300, 600, 660
- 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 Quarkbällchen, Cake-Donuts, Spritzkuchen, Spritzringe, Falafeln usw.

OPTIONEN

- Kontinuierlicher Ölfilter
- Automatischer Dosierer
- Verschiedene Transportbänder erhältlich
- Verstärkte Heizleistungen für Extrem-Anwendungen
- Auch als Schnellläufer erhältlich (fürs Vorfrittieren)
- Kundenspezifische Zuführ- und Entladelösungen
- Kundenspezifische Sonderanlagen
- In verschiedenen Frittierlängen und -breiten erhältlich
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Umfangreiches Zubehör für verschiedene Produktformen und -größen erhältlich

**Automatische Durchlauf-
fritteusen für untergetauch-
tes und schwimmendes
Frittieren von Produkten.**



**Anstelle von Fett oder Öl kann die
Anlage auch mit Wasser oder Brühe
betrieben werden.**



- ➔ nutzbare Breite: 140 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 150-3
Länge	1.485 mm	2.080 mm	2.910 mm
Breite	670 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	809 mm		
Leer-Gewicht	ca. 45 kg	ca. 90 kg	ca. 130 kg
Leistung	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Füllmenge	max. 33 Liter	max. 60 Liter	max. 86 Liter
Nutzbare Breite	140 mm		
Frittierlänge	850 mm	1.580 mm	2.400 mm
Frittierzeit	24 sek. ... 6 min.	55 sek. ... 12 min.	55 sek. ... 11 min.
max. Produktdurchmesser	max. 5,5 cm		



- ➔ nutzbare Breite: 285 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Länge	1.450 mm	2.200 mm	2.900 mm
Breite	590 mm		
Höhe (Fettwannenoberkante)	870 mm		
Leer-Gewicht	ca. 54 kg	ca. 100 kg	ca. 135 kg
Leistung	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Füllmenge	max. 49 Liter	max. 99 Liter	max. 150 Liter
Nutzbare Breite	285 mm		
Frittierlänge	850 mm	1.600 mm	2.400 mm
Frittierzeit	18 sek. ... 6 min.	55 sek. ... 12 min.	55 sek. ... 11 min.
max. Produktdurchmesser	max. 5,5 cm		



- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600

- Integrierter Ablassfiltertank unter der Fettwanne, mit automatischer Niveauregulierung und waschbarem Edelstahl-Dauerfilter und Klappe zur spritzfreien Eingabe von Fettblöcken
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600-3 ist diese erforderlich.

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 600-2	DLA 600-3
Länge	2.050 mm	3.050 mm
Breite	1.100 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leistung	37 kW	56 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 185 Liter	max. 260 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	
Frittierlänge	1.600 mm	2.400 mm
Frittierzeit	55 sek. ... 12 min	55 sek. ... 11 min
max. Produkt- durchmesser	max. 5,5 cm	



- ➔ nutzbare Breite: 660 mm
- ➔ Separate Heizzonen, unabhängig regelbar, mit eigenem Sicherheits-Thermostat
- ➔ mit Wendeeinsatz für eine Wendung
- ➔ fahrbares Untergestell

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 660

- optional mit zwei Wendungen lieferbar
- Standard-Stangenabstand: 119 mm
- Ablassfilterung für eine umfassende Fettpflege und längere Fettstandzeiten
- Hydraulische Hubanlage für Transporteinheit zur einfachen Reinigung. Elektrisch oder mechanisch.
- Tucheingabetisch für die manuelle Beschickung mit Polyestertüchern, automatischer Übergabe der Teiglinge an die Fritteuse und einem Auffangbehälter für Tücher und Stangen unterhalb des Tisches
- Automatisches Dosiergerät (anstelle des Tucheingabetisches) zum automatischen Dosieren von Quarkbällchen, Spritzkuchen und Cake-Donuts
- Produktablage mit Auffanggitter. Auch als Zuckerwanne nutzbar

TECHNISCHE DETAILS

	DLA 660-2	DLA 660-3
Länge	3.712 mm	3.844 mm
Breite	1.107 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leistung	31 kW	43 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 215 Liter	max. 320 Liter
Nutzbare Breite	660 mm	
Frittierlänge	1.536 mm	2.366 mm
max. Produkt- durchmesser	max. 10 cm	

**Ideal für die Herstellung
von Donuts und Berlinern.**





- ➔ nutzbare Breite: 585 mm
- ➔ Separater Schaltschrank mit intuitiver Touch-Steuerung, Fernwartung möglich
- ➔ Verstärkung der Heizleistung möglich

ZUSÄTZLICHE BENEFITS

- Externer Schaltschrank mit integrierter Touch-Panel-Steuerung
 - Touch-Panel ist unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl/Fett
 - Alle Komponenten der Produktionslinie werden über das Touch-Panel angesteuert und bedient
 - Steuerung ist internet- und fernwartungsfähig

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN 600 IT

- Automatische Niveauregulierung mit Fettschmelztank sorgt für eine konstante Fettmenge in der Fritteuse
- Hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne. Ab DLA 600-3 IT ist diese erforderlich.

TECHNISCHE DETAILS*

	DLA 600-2	DLA 600-3
Länge	2.050 mm	3.050 mm
Breite	1.100 mm	
Höhe (Fettwan- nenoberkante)	870 mm	
Leistung	37 kW	56 kW
Spannung	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Anschluss	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Füllmenge	max. 185 Liter	max. 260 Liter
Nutzbare Breite	585 mm	
Frittierlänge	1.600 mm	2.400 mm
Frittierzeit	55 sek. ... 12 min	55 sek. ... 11 min
max. Produkt- durchmesser	max. 5,5 cm	

*ohne Schaltschrank



FETTBACKEN

FRITTIEREN
& KOCHEN

SNACK-BACKEN

BELAUGEN

BACKBLECH-
REINIGUNG

ROBOTIK /
AUTOMATION

FROSTEN

SONDER-
ANLAGENBAU

ZUBEHÖR



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

