

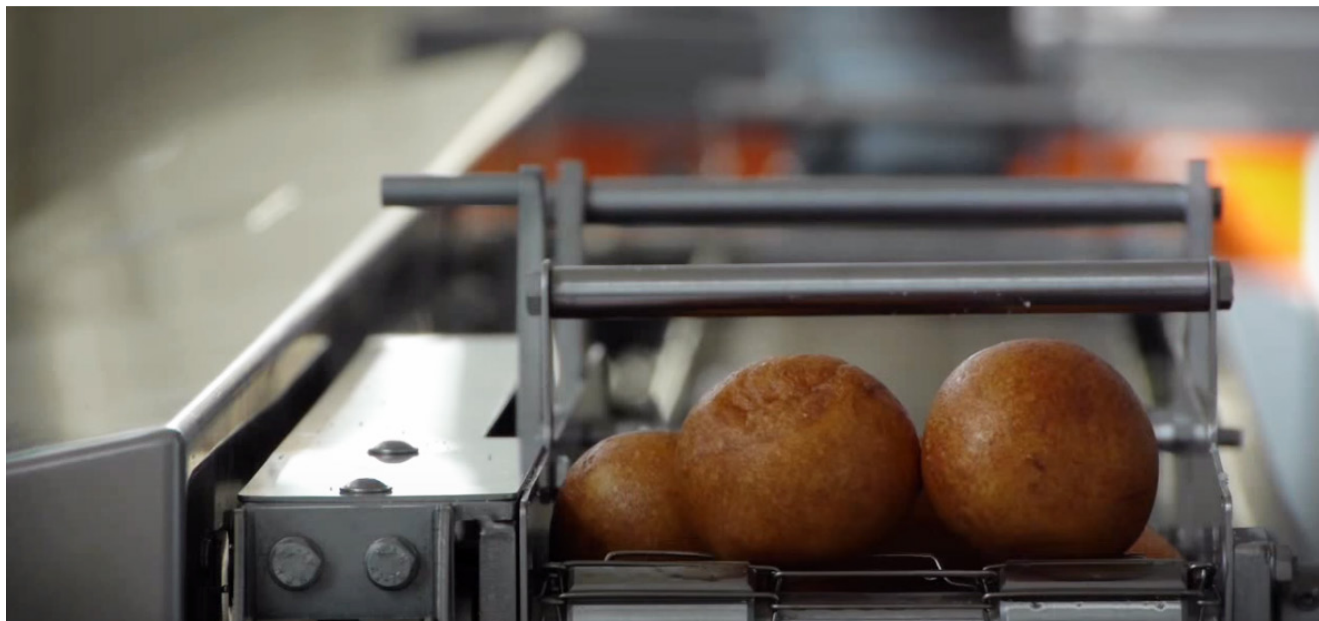
DLA 150, 300, 600
DLA 660 Donutmaster
Industry Touch

Installation en continu
avec alimentation directe

DLA

Des pâtisseries parfaitement frites telles que des boules
de fromage blanc, des beignets et des cake-donuts

think process!



- ➔ **Qualité constante et optimale: produits frits de manière homogène**
- ➔ **Produits plus digestes grâce à une absorption réduite de matière grasse**
- ➔ **Gain d'efficacité grâce à un temps de friture réduit de 40%**
- ➔ **Réduction de la consommation d'énergie grâce au temps de friture plus court, au chauffage direct et à une conception efficace**

AVANTAGES

- Différentes largeurs disponibles: 150, 300, 600, 660
- Commande à écran en verre avec 7 programmes
- Régulation numérique du chauffage assurant une température constante et réduisant ainsi l'absorption de matière grasse
- Réduction du temps de travail et de friture jusqu'à 40% grâce au système de friture à bande immergée
- Résultat de friture homogène
- Nettoyage aisé grâce au retrait sans outil de l'unité de transport et du chauffage
- Idéale pour la production de boules de fromage blanc, cake-donuts, beignets, chichis, falafels, etc.

OPTIONS

- Filtration d'huile en continu
- Doseur automatique
- Différents types de bandes transporteuses disponibles
- Puissance de chauffage renforcée pour les applications intensives
- Également disponible en version à grande vitesse (pour la pré-friture)
- Solutions d'alimentation et de déchargement personnalisées
- Installations spéciales personnalisées
- Disponible en différentes longueurs et largeurs de friture
- À partir de la largeur 600, unité de levage hydraulique pour l'ensemble de transport et le chauffage, facilitant le nettoyage de la cuve à graisse
- Large gamme d'accessoires pour différentes formes et tailles de produits

Friteuses automatiques en continu pour la friture par immersion ou flottante des produits :



L'installation peut également fonctionner avec de l'eau ou du bouillon au lieu de la graisse ou de l'huile.



- ➔ Largeur utile: 140 mm
- ➔ Renforcement de la puissance de chauffage possible

DÉTAILS TECHNIQUES

	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 150-3
Longueur	1 485 mm	2 080 mm	2 910 mm
Largeur	670 mm		
Hauteur (bord supérieur de la cuve à graisse)	809 mm		
Poids à vide	env. 45 kg	env. 90 kg	env. 130 kg
Puissance	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Voltage	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Raccordement	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Quantité de remplissage	max. 33 litres	max. 60 litres	max. 86 litres
Largeur utile	140 mm		
Longueur de friture	850 mm	1 580 mm	2 400 mm
Temps de friture	24 sec. ... 6 min.	55 sec. ... 12 min.	55 sec. ... 11 min.
Diamètre max. du produit	max. 5,5 cm		



- ➔ Largeur utile: 285 mm
- ➔ Renforcement de la puissance de chauffage possible

DÉTAILS TECHNIQUES

	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Longueur	1 450 mm	2 200 mm	2 900 mm
Largeur	590 mm		
Hauteur (bord supérieur de la cuve à graisse)	870 mm		
Poids à vide	env. 54 kg	env. 100 kg	env. 135 kg
Puissance	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Voltage	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Raccordement	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Quantité de remplissage	max. 49 litres	max. 99 litres	max. 150 litres
Largeur utile	285 mm		
Longueur de friture	850 mm	1 600 mm	2 400 mm
Temps de friture	18 sec. ... 6 min.	55 sec. ... 12 min.	55 sec. ... 11 min.
Diamètre max. du produit	max. 5,5 cm		



- ➔ Largeur utile: 585 mm
- ➔ Renforcement de la puissance de chauffage possible

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES 600

- Réservoir de filtration de vidange intégré sous la cuve à graisse, avec régulation automatique du niveau, filtre permanent lavable en acier inoxydable et trappe pour l'introduction sans éclaboussures de blocs de graisse
- Unité de levage hydraulique pour l'ensemble de transport et le chauffage, facilitant le nettoyage de la cuve à graisse. Obligatoire à partir du modèle DLA 600-3.

DÉTAILS TECHNIQUES

	DLA 600-2	DLA 600-3
Longueur	2 050 mm	3 050 mm
Largeur	1 100 mm	
Hauteur (bord supérieur de la cuve à graisse)	870 mm	
Puissance	37 kW	56 kW
Voltage	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Raccordement	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Quantité de remplissage	max. 185 litres	max. 260 litres
Largeur utile	585 mm	
Longueur de friture	1 600 mm	2 400 mm
Temps de friture	55 sec. ... 12 min	55 sec. ... 11 min
Diamètre max. du produit	max. 5,5 cm	



- ➔ Largeur utile: 660 mm
- ➔ Zones de chauffage séparées, réglables indépendamment, avec thermostat de sécurité individuel
- ➔ Avec dispositif de retournement simple
- ➔ Châssis mobile

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES 660

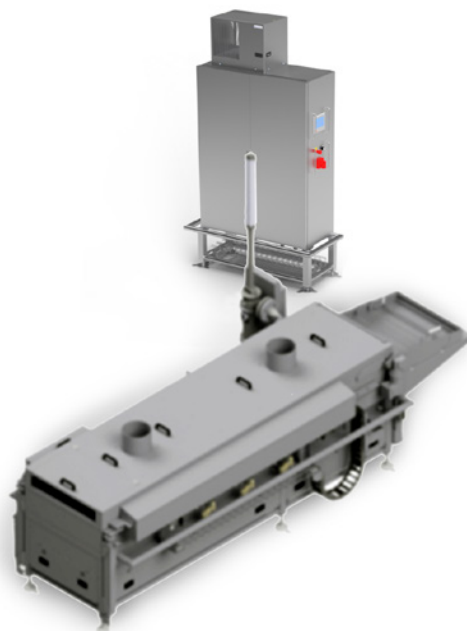
- Disponible en option avec deux retournements
- Espacement standard des barres: 119 mm
- Filtration de vidange pour un entretien complet de la graisse et une durée de vie prolongée du bain de friture
- Système de levage hydraulique pour l'unité de transport, facilitant le nettoyage. Électrique ou mécanique.
- Table d'alimentation à toile pour le chargement manuel à l'aide de toiles en polyester, transfert automatique de la pâte vers la friteuse et bac de récupération pour toiles et barres sous la table
- Doseur automatique (en remplacement de la table d'alimentation à toile) pour le dosage automatique de boules de fromage blanc, beignets et cake-donuts
- Table de dépose produit avec grille de récupération. Peut également être utilisée comme bac à sucre

DÉTAILS TECHNIQUES

	DLA 660-2	DLA 660-3
Longueur	3 712 mm	3 844 mm
Largeur	1 107 mm	
Hauteur (bord supérieur de la cuve à graisse)	870 mm	
Puissance	31 kW	43 kW
Voltage	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Raccordement	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Quantité de remplissage	max. 215 litres	max. 320 litres
Largeur utile	660 mm	
Longueur de friture	1 536 mm	2 366 mm
Diamètre max. du produit	max. 10 cm	

Idéale pour la fabrication de donuts et de boules de Berlin.





- ➔ Largeur utile: 585 mm
- ➔ Armoire électrique séparée avec commande intuitive via écran tactile, maintenance à distance disponible
- ➔ Renforcement de la puissance de chauffage possible

AVANTAGES SUPPLÉMENTAIRES

- Armoire électrique externe avec commande via écran tactile intégrée
 - Écran tactile résistant à l'eau, à la saleté et à la graisse/huile
 - L'ensemble des composants de la ligne de production est piloté via l'écran tactile
 - Commande compatible avec Internet et maintenance à distance

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES 600 IT

- Régulation automatique du niveau avec réservoir de fusion de graisse assurant une quantité constante de matière grasse dans la friteuse
- Unité de levage hydraulique pour l'ensemble de transport et le chauffage, facilitant le nettoyage de la cuve à graisse. Obligatoire à partir du modèle DLA 600-3 IT.

DÉTAILS TECHNIQUES*

	DLA 600-2	DLA 600-3
Longueur	2 050 mm	3 050 mm
Largeur	1 100 mm	
Hauteur (bord supérieur de la cuve à graisse)	870 mm	
Puissance	37 kW	56 kW
Voltage	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Raccordement	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Quantité de remplissage	max. 185 litres	max. 260 litres
Largeur utile	585 mm	
Longueur de friture	1 600 mm	2 400 mm
Temps de friture	55 sec. ... 12 min	55 sec. ... 11 min
Diamètre max. du produit	max. 5,5 cm	

*Sans armoire électrique



FRITURE
SUCRÉE

FRITURE
SALÉE

SNACK

TREMPAGE
ALCALIN

NETTOYAGE
DE LA PLAQUE
DE CUISSON

ROBOTIQUE /
AUTOMATION

CONGÉLATEURS

INSTALLATIONS
SPÉCIFIQUES

ACCESSOIRES

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

