

DLA 150, 300, 600
DLA 660 Donutmaster
Industry Touch

Kontinu kızartma makinesi

DLA

Quark topları, Spritz kekleri ve kek donutları
gibi mükemmel kızartılmış tatlılar

think process!

WP BAKERYGROUP



- Her zaman en iyi kalite: eşit şekilde kızartılmış ürünler
- Yağ alımının azaltılmasıyla daha sindirimi kolay ürünler
- Kızartma süresinin %40 kısalmasıyla verimlilik artışı
- Daha kısa kızartma süresi, doğrudan ısıtma ve verimli tasarım sayesinde enerji tasarrufu

AVANTAJLAR

- Çeşitli genişlikler: 150, 300, 600, 660
- 7 programlı cam ekranlı kontrol paneli
- Dijital ısıtma kontrolü, sıcaklığı sabit tutarak yağ emilimini azaltır
- Tamamen daldırılmalı bant kızartma sayesinde çalışma ve kızartma süresinde %40'a varan azalma
- Düzgün kızartma sonucu
- Taşıma ünitesi ve ısıtıcıyı alet kullanmadan çıkarabilme özelliği sayesinde kolay temizlik
- Quark topları, kek donutları, spritz kekleri, spritz halkaları, falafel vb. ürünler için idealdir.

SEÇENEKLER

- Sürekli yağ filtresi
- Otomatik dozajlayıcı
- Çeşitli konveyör bantları mevcuttur
- Aşırı koşullara yönelik artırılmış ısıtma kapasitesi
- Hızlı çalışma modelinde de mevcuttur (ön kızartma için)
- Müşteriye özel besleme ve boşaltma çözümleri
- Müşteriye özel özel tesisler
- Çeşitli kızartma uzunlukları ve genişliklerinde mevcuttur
- Yağ haznesinin kolayca temizlenebilmesi için taşıma ve ısıtma amaçlı 600'den itibaren hidrolik kaldırma ünitesi
- Çeşitli ürün şekilleri ve boyutları için kapsamlı aksesuarlar mevcuttur

Ürünlerin suya daldırılarak ve yüzer şekilde kızartılması için otomatik kontinü kızartma makinesi.



Yağ veya sıvı yağ yerine, tesis su veya et suyu ile de çalıştırılabilir.



- kullanılabilir genişlik: 140 mm
- Isıtma gücünün artırılması mümkündür

TEKNİK DETAYLAR

	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 150-3
Uzunluk	1.485 mm	2.080 mm	2.910 mm
Genişlik	670 mm		
Yükseklik (yağ haznesinin üst kenarı)	809 mm		
Boş ağırlık	yaklaşık 45 kg	yaklaşık 90 kg	yaklaşık 130 kg
Performans	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Gerilim	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Bağlantı	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Dolum miktarı	maks. 33 litre	maks. 60 litre	maks. 86 litre
Kullanılabilir genişlik	140 mm		
Kızartma uzunluğu	850 mm	1.580 mm	2.400 mm
Kızartma süresi	24 sn. ... 6 dk.	55 sn. ... 12 dk.	55 sn. ... 11 dk.
Maks. ürün çapı	maks. 5,5 cm		



- ➔ kullanılabilir genişlik: 285 mm
- ➔ Isıtma gücünün artırılması mümkündür

TEKNİK DETAYLAR

	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Uzunluk	1.450 mm	2.200 mm	2.900 mm
Genişlik	590 mm		
Yükseklik (yağ haznesinin üst kenarı)	870 mm		
Boş ağırlık	yaklaşık 54 kg	yaklaşık 100 kg	yaklaşık 135 kg
Performans	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Gerilim	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Bağlantı	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Dolum miktarı	maks. 49 litre	maks. 99 litre	maks. 150 litre
Kullanılabilir genişlik	285 mm		
Kızartma uzunluğu	850 mm	1.600 mm	2.400 mm
Kızartma süresi	18 sn. ... 6 dk.	55 sn. ... 12 dk.	55 sn. ... 11 dk.
Maks. ürün çapı	maks. 5,5 cm		



- ➔ kullanılabilir genişlik: 585 mm
- ➔ Isıtma gücünün artırılması mümkündür

EK SEÇENEKLER 600

- Yağ haznesinin altında yer alan entegre tahliye filtre tankı; otomatik seviye ayarı, yıkanabilir paslanmaz çelik kalıcı filtre ve yağ bloklarının sıçramadan yerleştirilmesini sağlayan kapak ile donatılmıştır.
- Taşıma ve ısıtma amaçlı hidrolik kaldırma ünitesi; yağ haznesinin kolayca temizlenmesini sağlar. DLA 600-3 modelinden itibaren bu ünite zorunludur.

TEKNİK DETAYLAR

	DLA 600-2	DLA 600-3
Uzunluk	2.050 mm	3.050 mm
Genişlik	1.100 mm	
Yükseklik (yağ haznesinin üst kenarı)	870 mm	
Performans	37 kW	56 kW
Gerilim	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Bağlantı	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Dolum miktarı	maks. 185 litre	maks. 260 litre
Kullanılabilir genişlik	585 mm	
Kızartma uzunluğu	1.600 mm	2.400 mm
Kızartma süresi	55 sn. ... 12 dk.	55 sn. ... 11 dk.
Maks. ürün çapı	maks. 5,5 cm	



- kullanılabilir genişlik: 660 mm
- Ayrı ısıtma bölgeleri, bağımsız olarak ayarlanabilir, kendi güvenlik termostatına sahip
- bir tur için ters çevirme parçası ile
- tekerlekli şasi

EK SEÇENEKLER 660

- isteğe bağlı olarak iki dönüşlü olarak temin edilebilir
- Standart çubuk aralığı: 119 mm
- Kapsamlı yağ bakımı ve daha uzun yağ ömrü için tahliye filtreleme
- Kolay temizlik için taşıma ünitesine yönelik hidrolik kaldırma sistemi. Elektrikli veya mekanik.
- Polyester bezlerle manuel besleme için bez besleme masası, hamur parçalarının fritözüne otomatik aktarımı ve masanın altında bezler ve çubuklar için bir toplama haznesi
- Quark topları, püskürtme kekleri ve kek donutlarının otomatik dozajlanması için otomatik dozaj cihazı (bez besleme masası yerine)
- Toplama ızgaralı ürün rafı. Şeker kabı olarak da kullanılabilir

TEKNİK DETAYLAR

	DLA 660-2	DLA 660-3
Uzunluk	3.712 mm	3.844 mm
Genişlik	1.107 mm	
Yükseklik (yağ haznesinin üst kenarı)	870 mm	
Performans	31 kW	43 kW
Gerilim	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Bağlantı	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Dolum miktarı	maks. 215 litre	maks. 320 litre
Kullanılabilir genişlik	660 mm	
Kızartma uzunluğu	1.536 mm	2.366 mm
Maks. ürün çapı	maks. 10 cm	

Donut ve Berliner yapımında idealdir.





- kullanılabilir genişlik: 585 mm
- Sezgisel dokunmatik kontrol sistemine sahip ayrı bir kontrol paneli; uzaktan bakım imkanı
- Isıtma gücünün artırılması mümkündür

EK AVANTAJLAR

- Entegre dokunmatik panel kontrolüne sahip harici kontrol paneli
 - Dokunmatik panel suya, kire ve yağa/yağa karşı dayanıklıdır
 - Üretim hattının tüm bileşenleri dokunmatik panel üzerinden kontrol edilir ve çalıştırılır
 - Kontrol sistemi internet ve uzaktan bakım özelliğidir

EK SEÇENEKLER 600 IT

- Yağ eritme tankına sahip otomatik seviye ayarı, fritözde sabit bir yağ miktarı sağlar
- Taşıma ve ısıtma amaçlı hidrolik kaldırma ünitesi, yağ haznesinin kolayca temizlenmesini sağlar. DLA 600-3 IT modelinden itibaren bu ünite zorunludur.

TEKNİK DETAYLAR*

	DLA 600-3
Uzunluk	3.050 mm
Genişlik	1.100 mm
Yükseklik (yağ haznesinin üst kenarı)	870 mm
Performans	56 kW
Gerilim	230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Bağlantı	CEE 400V 125A
Dolum miktarı	maks. 260 litre
Kullanılabilir genişlik	585 mm
Kızartma uzunluğu	2.400 mm
Kızartma süresi	55 sn. ... 11 dk.
Maks. ürün çapı	maks. 5,5 cm

*kontrol dolabı olmadan

DERİN
KIZARTMA
(FIRINCILIK)

DERİN
KIZARTMA
(CATERİNG)

ATIŞTIRMALIK

KÜL SUYU
UYGULAMASI

FIRIN TEPSİSİ
TEMİZLİĞİ

ROBOTİK /
OTOMASYON

DONDURUCU
SİSTEMLERİ

ÖZEL
KURULUMLAR

AKSESUARLAR

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

