



DLA 660 Donutmaster

Donas Magistrales

think process!

WP BAKERYGROUP



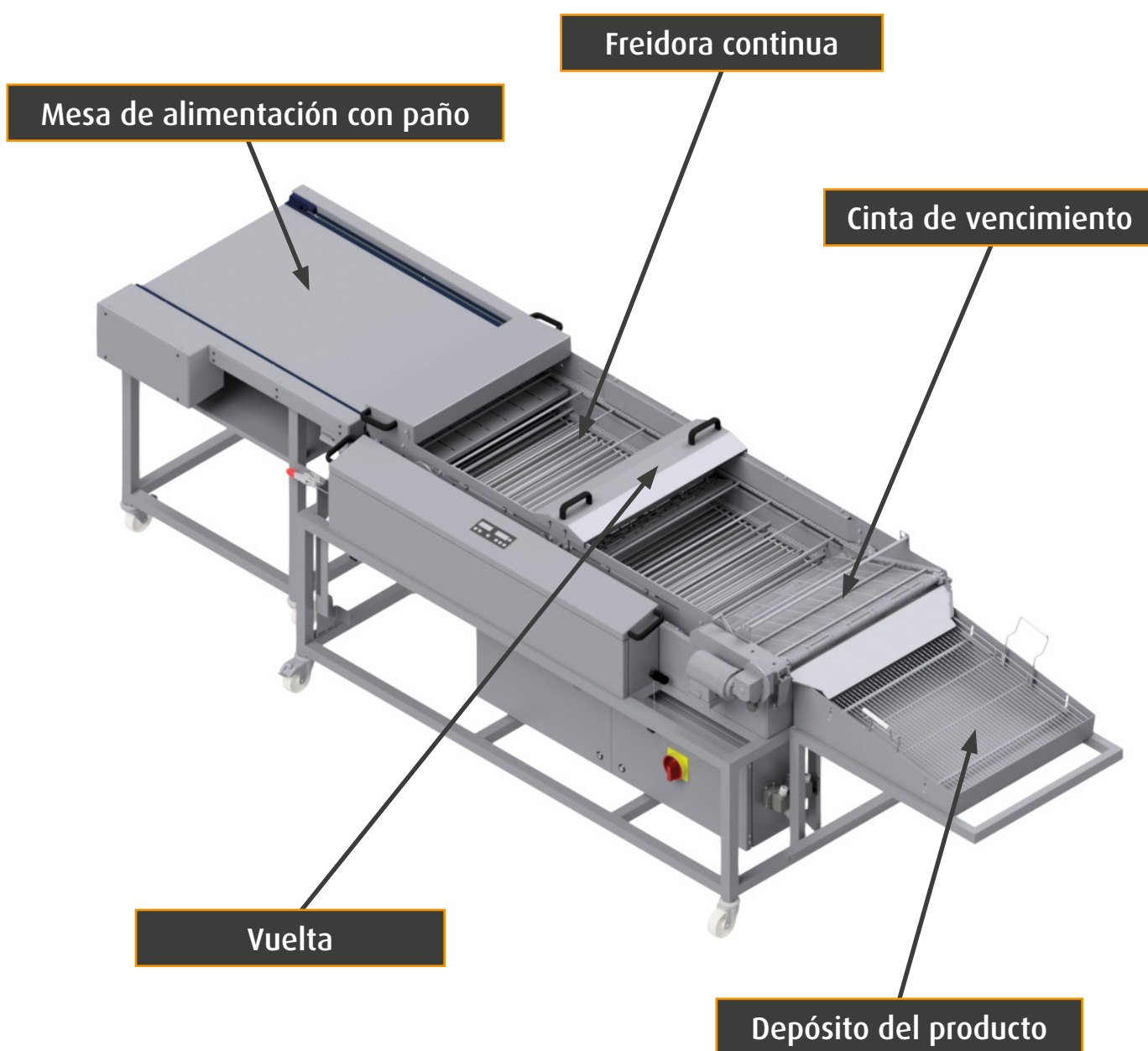
Riehle

DLA 660 DONUTMASTER

FRITURA AUTOMATIZADA CON EL DLA 660 DONUTMASTER

IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE DONUTS Y "DONUTS BERLINESES"

La DLA 660 Donutmaster es la mayor de la serie de freidoras continuas y puede describirse como una etapa preliminar a las freidoras continuas industriales.



MESA DE ALIMENTACIÓN CON PAÑO

- Anchura de entrada de 660 mm
- Alimentación manual a través de Paños de poliéster con dobladillo y barras de transporte
- Cajón de recogida integrado para paños/barras
- Móvil sobre ruedas, con 2 ruedas de bloqueo
- Operación a través del control de pantalla de cristal de la freidora
- La mesa de Alimentación se puede quitar y reemplazar con una unidad de dosificación (Por ejemplo para Cake-Donuts)

FREIDORA CONTINUA

- Zonas de calentamiento separadas, cada una regulada independientemente
- Cada zona de calentamiento tiene su propio termostato de seguridad
- El control de calentamiento cronometrado previene la quema de grasa en las barras de calentamiento
- Distancia entre barras estándar 119 mm

VUELTA

- Opcionalmente disponible con dos vueltas

CINTA DE VENCIMIENTO

- Para la evecución
- Para drenar el exceso de aceite

DEPÓSITO DEL PRODUCTO

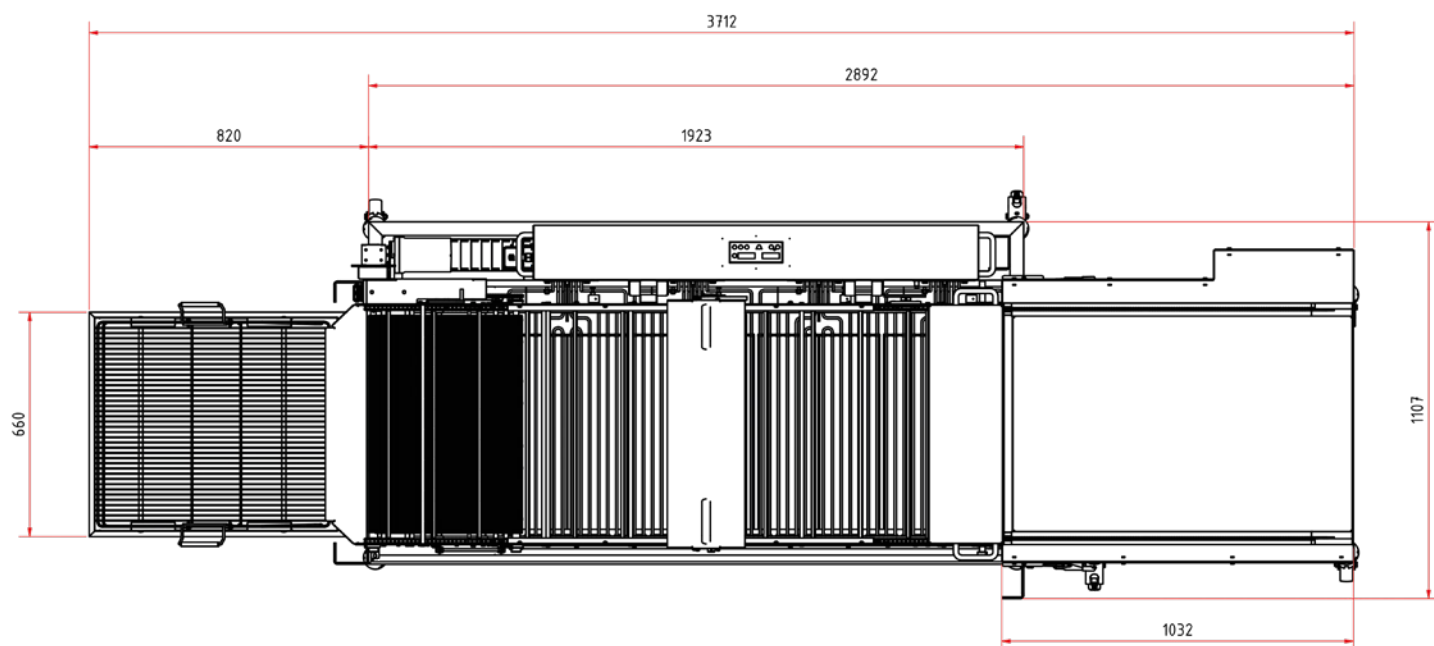
- Rejilla de recogida extraíble
- Para enfriar los productos
- La cuenca de captura también se puede utilizar como una cuenca de azúcar

BENEFICIOS

- Calidad consistente debido a 7 programas almacenables
- Resultado de fritura uniforme
- Reducción de la absorción de grasas por control digital de la calefacción
- Trabaja más fácil por carga automática
- Limpieza fácil gracias a la extracción de la unidad de transporte y al calentamiento sin herramienta
- Calidad „Made in Germany“



Para grandes producciones artesanales



DETALLES TÉCNICOS

	DLA 660-2 Donutmaster	DLA 660-3 Donutmaster
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	870 mm	870 mm
Voltaje	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz
Potencia de Calefacción	28 kW	42 kW
Potencia Total	29 kW	43 kW
Volumen de Llenado	215 litros	320 litros
Anchura Útil	660 mm	660 mm
Longitud de Freido	1.536 mm	2.366 mm
Espacio entre las Barras (Estándar)	119 mm	119 mm

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

