



# DLA 660 Donutmaster

De superbes donuts

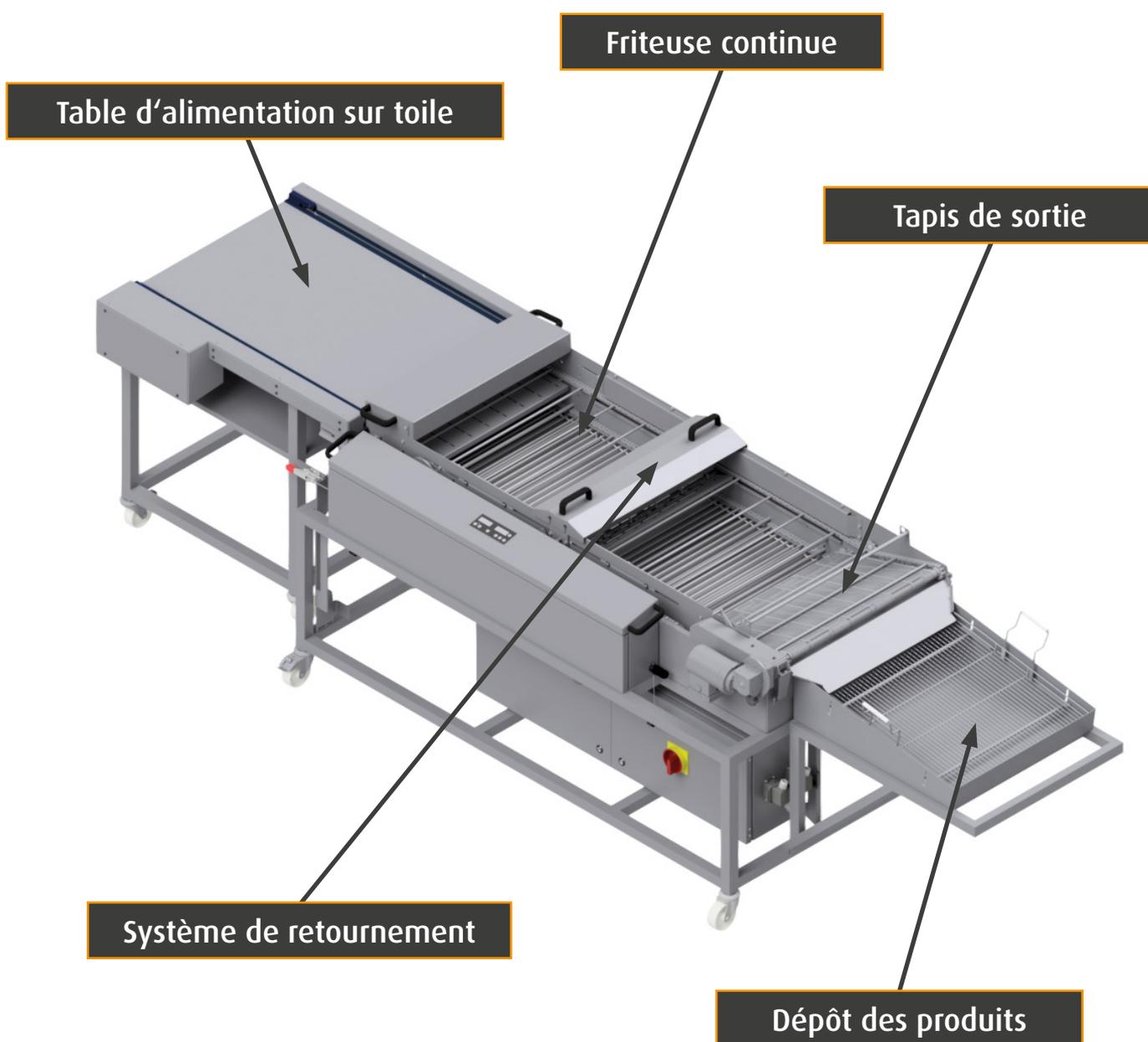
---

*think process!*

## **CUISSON AUTOMATISÉE DE LA GRAISSE AVEC LA DLA 660 DONUTMASTER**

### **IDÉAL POUR LA FABRICATION DE BEIGNETS ET DE BOULES DE BERLIN**

La DLA 660 Donutmaster est la plus grande de la gamme des friteuses continues et peut être considérée comme le pré-curseur des friteuses continues industrielles.



## TABLE D'ALIMENTATION SUR TOILE

- Largeur d'alimentation 660
- Alimentation manuelle via des toiles polyester à ourlet creux et barres de transport
- Tiroir d'interception intégré pour toiles/barres
- Sur roulettes, dont 2 verrouillables
- Pilotage via la commande de l'écran en verre de la friteuse
- La table d'alimentation à toile peut être retirée et remplacée par une unité de dosage (p. ex.. pour les donuts à consistance de cake, beignets soufflés, boulettes au fromage frais)

## FRITEUSE CONTINUE

- Zones de chauffage séparées, chacune réglée indépendamment de l'autre
- Chaque zone de chauffage dispose de son propre thermostat de sécurité
- La commande cyclique du chauffage empêche la matière grasse de brûler contre les serpentins chauffants
- Distance standard entre les barres : 119 mm

## SYSTÈME DE RETOURNEMENT

- Livrable avec deux systèmes de retournement en option

## TAPIS DE SORTIE

- Pour évacuer les produits en douceur
- Pour égoutter l'huile excédentaire

## DÉPÔT DES PRODUITS

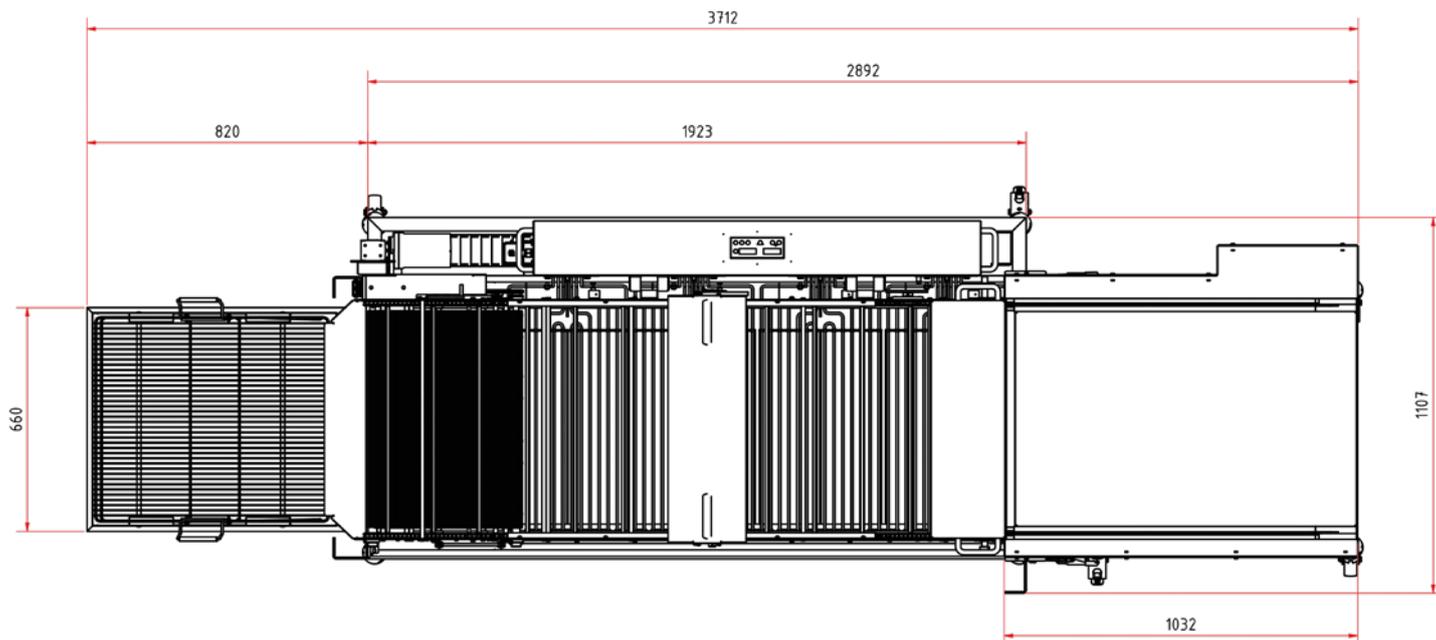
- Grille de récupération amovible
- Pour refroidir les produits
- Bac de récupération également utilisable comme bac à sucre

## AVANTAGES

- Qualité constante grâce à 7 programmes enregistrables
- Résultat de friture uniforme
- Réduction de l'absorption de matière grasse grâce à la commande de chauffage numérique
- Travail facilité par le chargement automatique
- Nettoyage facile grâce à l'enlèvement sans outil de l'unité de transport et du chauffage
- Qualité « Made in Germany »



**Pour la grande production artisanale**



## DÉTAILS TECHNIQUES

	DLA 660-2 Donutmaster	DLA 660-3 Donutmaster
Hauteur (bord sup. du bac à mat. gr.)	870 mm	870 mm
Tension	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz
Puissance de chauffage	28 kW	42 kW
Puissance totale	29 kW	43 kW
Volume de remplissage	215 litres	320 litres
Largeur utile	660 mm	660 mm
Longueur utile	1.536 mm	2.366 mm
Espace (standard) entre les barres	119 mm	119 mm

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

