



# Durchlauffritteuse DLA 660 Donutmaster

# AUTOMATISIERTES Fettbacken



Die DLA 660 Donutmaster ist die ökonomische Variante der Durchlauffritteusen und kann als Vorstufe zu den industriellen Durchlauffritteusen bezeichnet werden.

ZUM PRODUKT



MEHR PRODUKTE



## VORTEILE der DLA 660 Donutmaster

Die DLA 660 zeichnet sich durch modernste Technologien aus, die eine einfache Bedienung, vielseitige Frittieroptionen und konstante Ergebnisse bietet – eine fortschrittliche Lösung für die effiziente und qualitativ hochwertige Produktion von Donuts und Berlinern.



## AUSSTATTUNG der DLA 660 Donutmaster

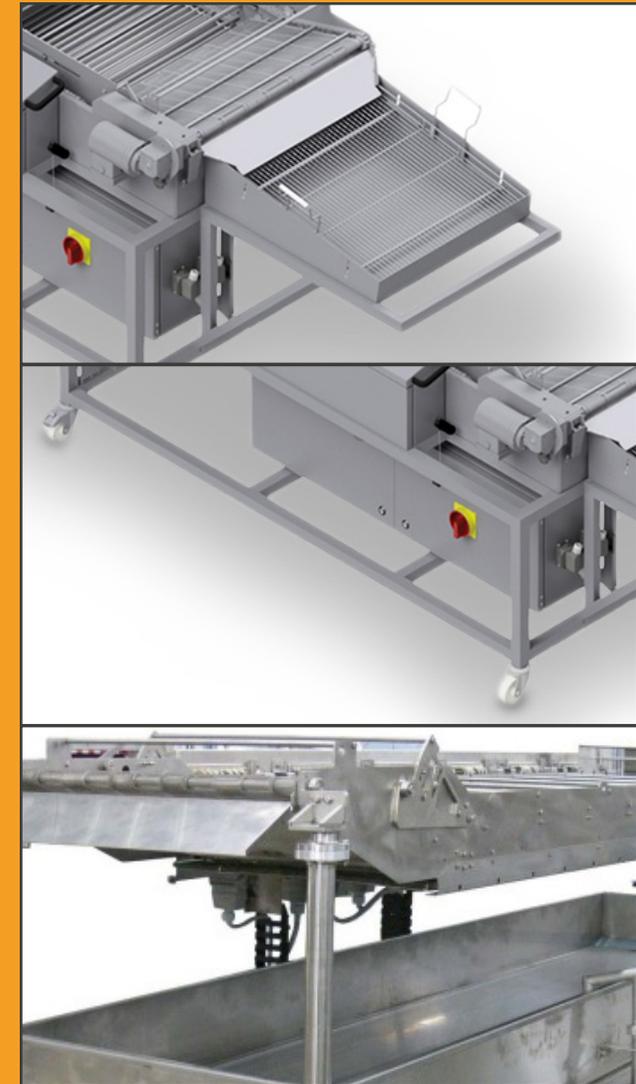
- **WENDUNG:** mit Wendeeinsatz mit einer Wendung (alternativ auch mit zwei Wendungen)
- **GLASDISPLAYSTEUERUNG:** Ermöglicht eine einfache Bedienung und Überwachung des Backprozesses
- **MIT 7 SPEICHERBAREN BACKPROGRAMMEN:** zur Anpassung des Backvorgangs an verschiedene Rezepte und Anforderungen
- **DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:** Gewährleistet eine gleichbleibende Temperatur während des Backens für optimale Ergebnisse
- **GETAKTETE HEIZUNG:** Zur Vermeidung von Fettverbrennung an den Heizschlangen



## AUSSTATTUNG der DLA 660 Donutmaster

- **DURCHLAUFGESCHWINDIGKEIT:**  
stufenlos einstellbar
- **PRODUKTABLAGE**
- **UNTERGESTELL:** fahrbar
- **TRANSPORTEINHEIT UND HEIZUNG:**  
mit werkzeugfreier Entnahme

Mit der DLA 660 setzen wir neue Maßstäbe in der Branche und bieten unseren Kunden eine zuverlässige und innovative Lösung für ihre Backanforderungen.



## VORTEILE der direkten Heizung

- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen.  
Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
  - **Längere Fettlebensdauer**
  - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
  - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen am Boden** durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente



## TECHNISCHE DETAILS

### der DLA 660 Donutmaster

|  | DLA Donutmaster 660-2 | DLA Donutmaster 660-3 |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Höhe (Fettwannenoberkante)               | 870 mm                |                       |
| Spannung                                 | 400 V / 50 Hz         |                       |
| Heizleistung                             | 28 kW                 | 42 kW                 |
| Gesamtleistung                           | 29 kW                 | 43 kW                 |
| Füllmenge                                | 215 Liter             | 320 Liter             |
| Nutzbare Breite                          | 660 mm                |                       |
| Nutzbare Länge                           | 1.536 mm              | 2.366 mm              |
| Platz zwischen den Stangen<br>(standard) | 119 mm                |                       |

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung der Maschinen in verschiedenen Betriebsumgebungen.

## IM LIEFERUMFANG enthalten



### DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG

- mit 7 speicherbaren Backprogrammen
- Separate Heizzonen, individuell regelbar
- jede Heizzone mit eigenem Sicherheits-Thermostat



### WENDUNG

- je nach Wunsch mit ein oder zwei Wendungen erhältlich
- Standard-Stangenabstand: 119 mm

## OPTIONALES Zubehör



### ABLASSFILTERUNG

- für eine umfassende Fettpflege und längere Fettstandzeiten



### HYDRAULISCHE HUBANLAGE FÜR TRANSPORTEINHEIT

- zur einfachen Reinigung
- elektrisch oder mechanisch

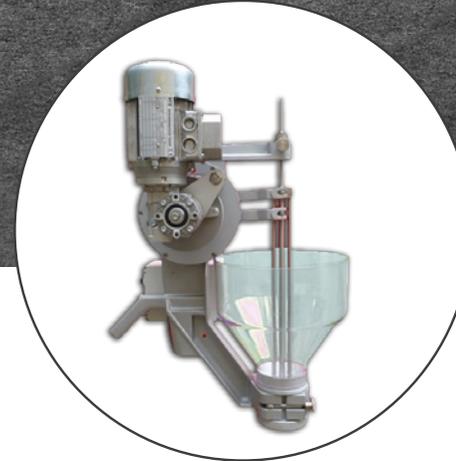


## OPTIONALES Zubehör



### TUCHEINGABETISCH

- für manuelle Beschickung mit Polyestertüchern
- automatische Übergabe der Teiglinge an die Fritteuse
- Auffangbehälter für Tücher und Stangen unterhalb des Tisches

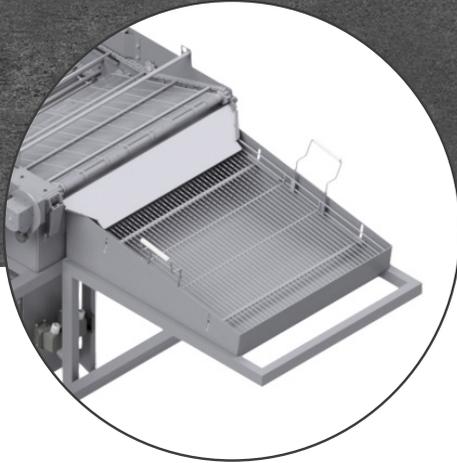


### AUTOMATISCHES DOSIERGERÄT (ANSTATT TUCHEINGABETISCH)

- zum automatischen Dosieren von Quarkbällchen, Spritzkuchen und Cake-Donuts



## OPTIONALES Zubehör



### PRODUKTABLAGE

- mit Auffanggitter
- auch als Zuckerwanne nutzbar



# OPTIONALES Mietpaket

## ALL-INCLUSIVE-MIETE RUNDUM-SORGLOS-PAKET

- **KEINE ANFANGSINVESTITION:** Starten Sie ohne hohe Anfangskosten (keine Anzahlung).
- **FESTE MONATLICHE MIETE:** Klare und planbare Ausgaben.
- **BUDGETFREUNDLICH:** Schont Ihre Liquidität und Finanzmittel.
- **FLEXIBILITÄT:** Nutzen Sie die hochwertige Ausrüstung ohne langfristige Bindung.
- **HÖCHSTE AUSFALLSICHERHEIT:** Wir kümmern uns, dass Ihre Maschine läuft!
- **60 MONATE** Rundum-Sorglos-Paket
- **IMMER DIE NEUESTE** Gerätegeneration nutzen!

## WARUM

### Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

# FACHBEREICHE

## von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

|            |                     |                      |
|------------|---------------------|----------------------|
| FETTBACKEN | FRITTIEREN & KOCHEN | SNACK-BACKEN         |
| BELAUGEN   | BACKBLECH-REINIGUNG | ROBOTIK / AUTOMATION |
| FROSTEN    | SONDER-ANLAGENBAU   | ZUBEHÖR              |

mehr als  
**50 Jahre**  
Erfahrung

# KONTAKT

## und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15  
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de)  
[www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

## Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich  
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,  
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.  
Version 2/2025