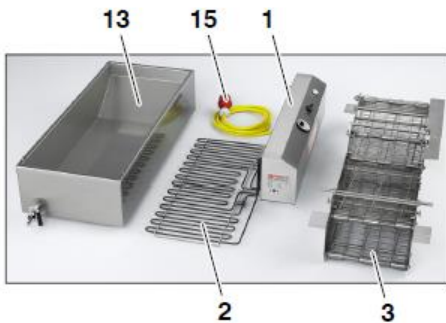
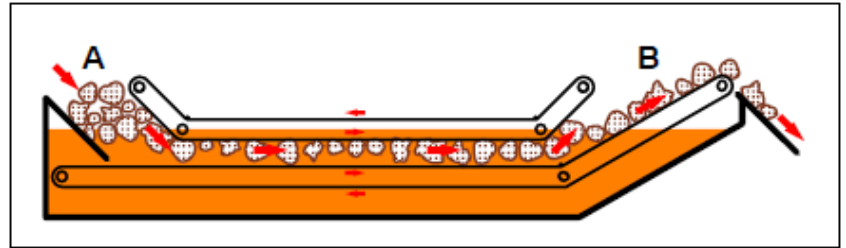


Kontinuální fritéza

Riehle, Německo

typ DLA 150, DLA 300

Automatické průběžné fritézy RIEHLE typ DLA 150 a DLA 300 jsou výkonné fritézy pro ponorné smažení různých druhů produktů (donuty, koblihy, bramborové a masové výrobky a další). Ovládání strojů je velmi jednoduché a vždy zaručuje kvalitní výsledek stejnoměrného smažícího procesu. Produkty se jednoduše vloží do oleje (případně na vkládací dopravník) a projedou smažící lázní. V průběhu smažení spodní a horní drátěné dopravníky posunují výrobky a udržují je ponořené v olejové lázni.



Hlavní znaky: ovládání displejem s možností uložení 7 programů, digitální termostat, nastavení rychlosti dopravních pásů a tím současně doby smažení, jednoduché čištění stroje - jednotlivé díly dopravního a topného systému lze snadno vyjmout

Volitelná výbava:

- vkládací dopravník
- dávkovač těsta na donuty – viz obrázek

Technické údaje:

Typ:	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 300-1	DLA 300-2
Rozměry (š x d x v)	670 x 1485 x 330 mm	670 x 2080 x 330 mm	590 x 1450 x 330 mm	590 x 2200 x 330 mm
Množství tuku	33 L	60 L	49 L	99 L
Příkon / připojení	5,5 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V	9,5 kW / 400 V	18,5 kW / 400 V
Délka / šířka lázně	850 / 140 mm	1580 / 140 mm	850 / 285 mm	1600 / 285 mm
Čas smažení	24 sec až 6 min	55 sec až 12 min	18 sec až 6 min	55 sec až 12 min
Hmotnost (bez tuku)	45 kg	90 kg	54 kg	100 kg