

DLA 150, 300, 600
DLA 660 Donutmaster
Industry Touch

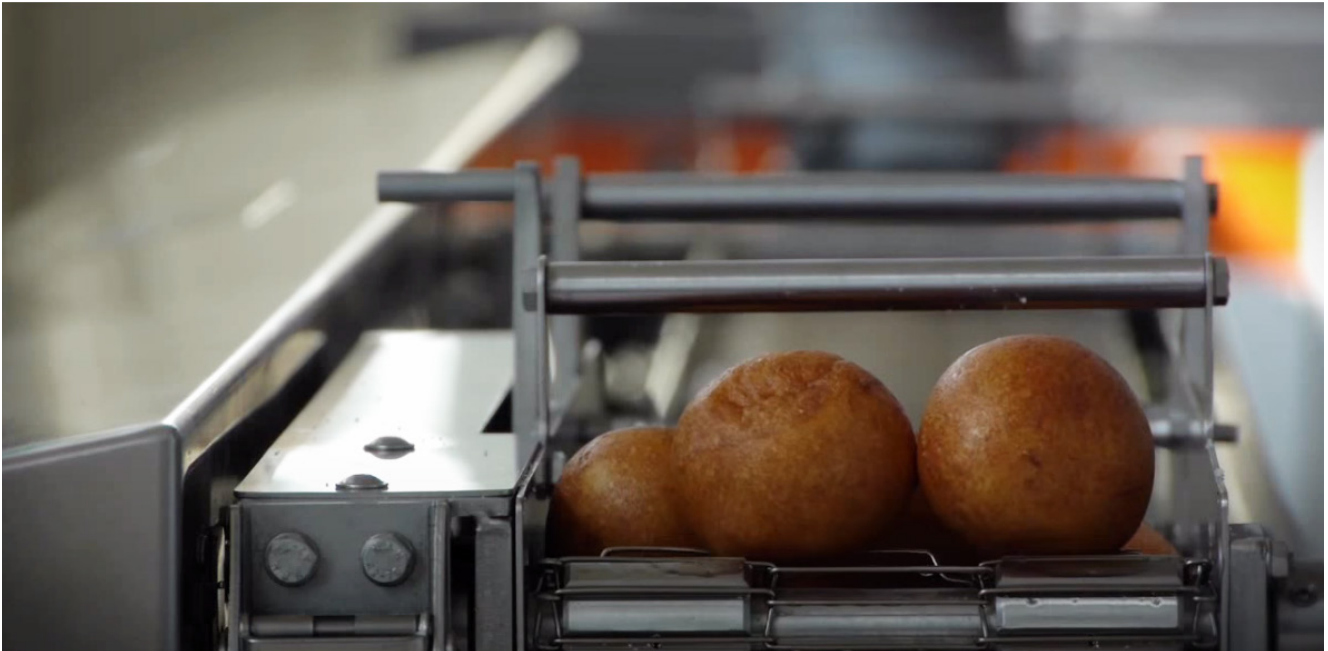


La freidora automática continua

DLA

Sistema para churros, rosquillas,
bolitas de queso

think process!



- ➔ **Máxima calidad constante: productos fritos uniformes**
- ➔ **Productos más digeribles gracias a la reducción del consumo de grasas**
- ➔ **Mayor eficacia gracias a un 40% menos de tiempo de fritura**
- ➔ **Reducción de energía gracias a un menor tiempo de fritura, calentamiento directo y diseño eficiente**

BENEFICIOS

- Disponible en diversas anchuras de freído: 150, 300, 600, 660
- Pantalla de control de cristal con 7 programas
- El control digital de calentamiento permite una temperatura estable y por lo tanto reduce la absorción de grasa
- Reducción del tiempo de funcionamiento y de freído hasta en un 40% a través de la banda de freído por inmersión
- Resultados de freído parejos
- Limpieza fácil, se deja retirar la unidad de transporte y de calentamiento sin necesidad de herramientas
- Ideal para productos tales como bolitas de queso, rosquillas, churros, roscones, etc.

OPCIONES

- Filtro de aceite
- Dispensador automático
- Disponibilidad de diversas bandas de transporte
- Mayor potencia de calentamiento para usos extremos
- También disponible como corredor rápido (para freír previamente)
- Soluciones personalizadas de carga y descarga
- Sistemas especiales personalizados
- Disponible en diversas longitudes y anchuras de freído
- Ab 600 hydraulische Hubeinheit für Transporteinsatz und Heizung, zur leichten Reinigung der Fettwanne
- Amplia gama de accesorios para productos de diversas formas y tamaños

Freidoras automáticas continuas para freír productos sumergidos y flotantes.



En lugar de grasa o aceite, el sistema también puede funcionar con agua o caldo.



- ➔ Anchura útil: 140 mm
- ➔ Se puede aumentar la potencia calorífica

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 150-1	DLA 150-2	DLA 150-3
Longitud	1.485 mm	2.080 mm	2.910 mm
Anchura	670 mm		
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	809 mm		
Peso sin carga	aprox. 45 kg	aprox. 90 kg	aprox. 130 kg
Potencia (calentador y motor)	5,5 kW	10,5 kW	15,5 kW
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Conexión	CEE 400V 16A	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A
Volumen de llenado	máx. 33 litros	máx. 60 litros	máx. 86 litros
Anchura útil	140 mm		
Longitud de freído	850 mm	1.580 mm	2.400 mm
Tiempo de freído	24 seg. ... 6 min.	55 seg. ... 12 min.	55 seg. ... 11 min.
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 5,5 cm		



- ➔ Anchura útil: 285 mm
- ➔ Se puede aumentar la potencia calorífica

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Longitud	1.450 mm	2.200 mm	2.900 mm
Anchura	590 mm		
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	870 mm		
Peso sin carga	aprox. 54 kg	aprox. 100 kg	aprox. 135 kg
Potencia (calentador y motor)	9,5 kW	18,5 kW	27,5 kW
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz		
Conexión	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Volumen de llenado	máx. 49 litros	máx. 99 litros	máx. 150 litros
Anchura útil	285 mm		
Longitud de freído	850 mm	1.600 mm	2.400 mm
Tiempo de freído	18 seg. ... 6 min.	55 seg. ... 12 min.	55 seg. ... 11 min.
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 5,5 cm		



- ➔ Anchura útil: 585 mm
- ➔ Se puede aumentar la potencia calorífica

OPCIONES ADICIONALES 600

- Depósito de filtro de drenaje integrado debajo de la bandeja de grasa, con control automático de nivel y filtro permanente de acero inoxidable lavable y tapa para la alimentación sin salpicaduras de los bloques de grasa.
- Unidad de elevación hidráulica para el inserto de transporte y la calefacción, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa. Se requiere a partir de DLA 600-3.

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 600-2	DLA 600-3
Longitud	2.050 mm	3.050 mm
Anchura	1.100 mm	
Altura	870 mm	
Potencia	37 kW	56 kW
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Conexión	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Volumen de llenado	máx. 185 litros	máx. 260 litros
Anchura útil	585 mm	
Longitud de freído	1.600 mm	2.400 mm
Tiempo de freído	55 seg. ... 12 min	55 seg. ... 11 min
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 5,5 cm	



- ➔ Anchura útil: 660 mm
- ➔ 4 zonas de calentamiento separadas, cada una regulada independientemente, con su propio termostato de seguridad
- ➔ con inserto giratorio para una vuelta
- ➔ Bastidor de base móvil

OPCIONES ADICIONALES 660

- Disponible opcionalmente con dos giros
- Distancia de la barras disponible a medida del cliente
- Filtro de drenaje para un cuidado exhaustivo y una mayor vida útil de la grasa
- Sistema hidráulico de elevación de la unidad de transporte para facilitar la limpieza. Eléctrico o mecánico.
- Mesa de entrada de paños para carga manual con paños de poliéster, transferencia automática de los trozos de masa a la freidora y contenedor de recogida de paños y palillos debajo de la mesa.
- La mesa de Alimentación se puede quitar y reemplazar con una unidad de dosificación (Por ejemplo para Cake Donuts)
- Bandeja para productos con rejilla colectora. También puede utilizarse como bandeja para el azúcar

DETALLES TÉCNICOS

	DLA 660-2	DLA 660-3
Longitud	3.712 mm	3.844 mm
Anchura	1.107 mm	
Altura (borde superior del contenedor de grasa)	870 mm	
Potencia (calentador y motor)	31 kW	43 kW
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Conexión	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Volumen de llenado	máx. 215 litros	máx. 320 litros
Anchura útil	660 mm	
Longitud de freído	1.536 mm	2.366 mm
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 10 cm	

Ideal para hacer rosquillas y berlinesas.





- ➔ Anchura útil: 585 mm
- ➔ Armario de control externo con panel de control táctil integrado, posibilidad de mantenimiento a distancia
- ➔ Se puede aumentar la potencia calorífica

BENEFICIOS ADICIONALES

- Armario de control externo con panel de control táctil integrado
 - El panel táctil es insensible al agua, la suciedad y el aceite/grasa
 - Todos los componentes de la línea de producción se controlan y manejan a través del panel táctil
 - La unidad de control es compatible con Internet y el mantenimiento a distancia

OPCIONES ADICIONALES 600 IT

- El control automático de nivel con depósito de fusión de grasa garantiza una cantidad constante de grasa en la freidora
- Unidad de elevación hidráulica para el inserto de transporte y la calefacción, para facilitar la limpieza de la bandeja de grasa.
Se requiere a partir de DLA 600-3 IT.

DETALLES TÉCNICOS*

	DLA 600-2	DLA 600-3
Longitud	2.050 mm	3.050 mm
Anchura	1.100 mm	
Altura	870 mm	
Potencia	37 kW	56 kW
Voltaje	230 V/400 V/N/PE 50 Hz	
Conexión	CEE 400V 63A	CEE 400V 125A
Volumen de llenado	máx. 185 litros	máx. 260 litros
Anchura útil	585 mm	
Longitud de freído	1.600 mm	2.400 mm
Tiempo de freído	55 seg. ... 12 min	55 seg. ... 11 min
Anchura máxima de los productos a freír	máx. 5,5 cm	

*sin armario eléctrico



FREIDORA
PARA
PANADERÍA

FREIDORAS
CONTINUAS

HORNO PARA
BOCADILLOS

APLICACIÓN
DE LEJÍA

LIMPIEZA DE
BANDEJAS

ROBÓTICA /
AUTO-
MATIZACIÓN



CONGELADOR

MAQUINARIA
ESPECIALIZADAS

ACCESORIOS

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen (Alemania)
Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

