



# DLA 660 Donutmaster

Meisterhafte Donuts

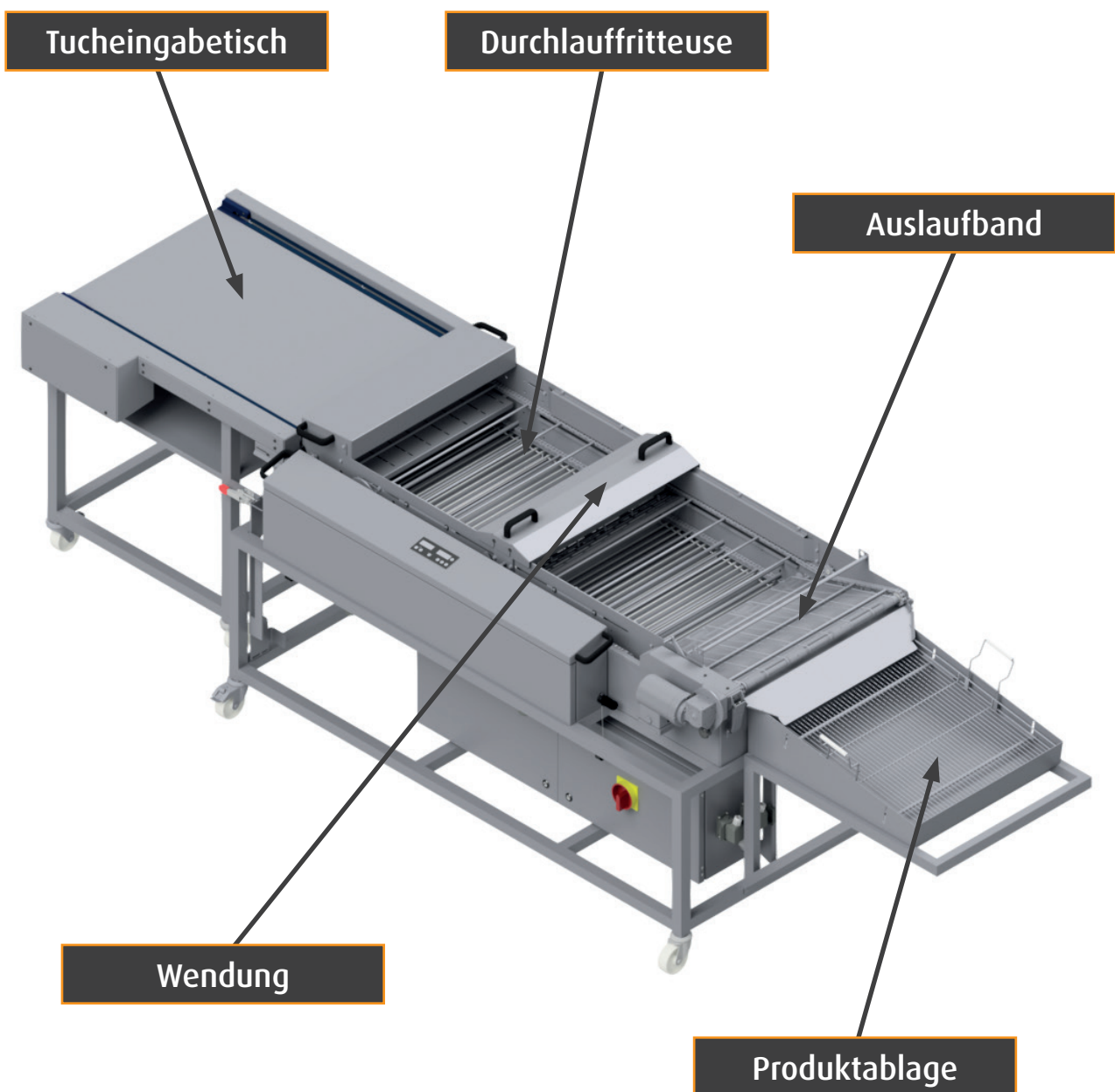
*think process!*



**AUTOMATISIERTES FETTBACKEN  
MIT DER DLA 660 DONUTMASTER**

**IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG VON DONUTS UND BERLINERN**

Die DLA 660 Donutmaster ist die Größte in der Reihe der Durchlauffritteusen und kann als Vorstufe zu den industriellen Durchlauffritteusen bezeichnet werden.



## TUCHEINGABETISCH

- Eingabebreite 660 mm
- Manuelle Eingabe über Polyester-Tücher mit Hohlsaum und Transportstangen
- Integrierte Auffangschublade für Tücher/Stangen
- Fahrbar auf Rollen, mit 2 Feststellrollen
- Bedienung über die Glasdisplay-Steuerung der Fritteuse
- Tucheingabetisch kann entfernt und durch Dosiereinheit ersetzt werden (z.B. Cake-Donuts, Spritzkuchen, Quarkbällchen)

## DURCHLAUFFRITTEUSE

- 4 separate Heizzonen, jede davon unabhängig geregelt
- Jede Heizzone verfügt über ein eigenes Sicherheits-Thermostat
- Die getaktete Heizungssteuerung verhindert Fettverbrennung an den Heizschlangen
- Stangenabstand nach Kundenwunsch lieferbar

## WENDUNG

- Optional mit zwei Wendungen lieferbar

## AUSLAUFBAND

- Zum schonenden Austransport der Produkte
- Zum Abtropfen des überschüssigen Öles

## PRODUKTABLAGE

- Entnehmbares Auffanggitter
- Zum Abkühlen der Produkte
- Auffangwanne auch als Zuckerwanne verwendbar

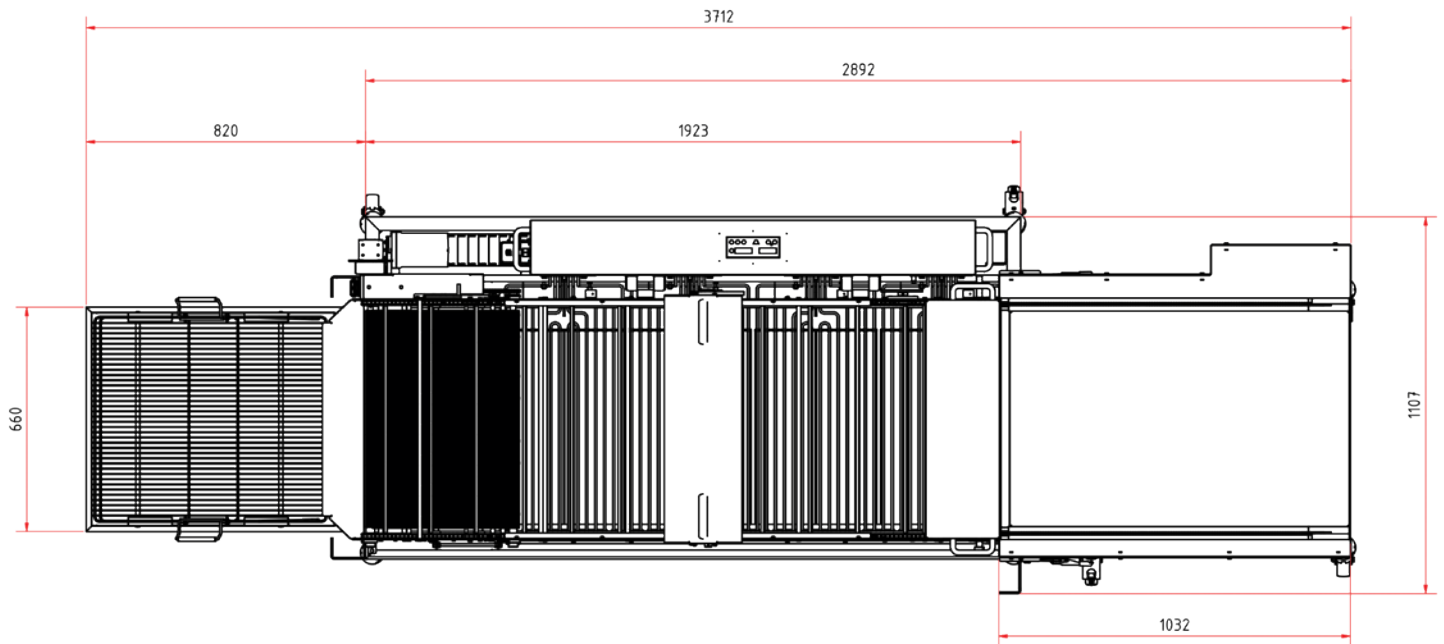
## BENEFITS

- Gleichbleibende Qualität durch 7 speicherbare Programme
- Gleichmäßiges Frittierergebnis
- Verringerung der Fettaufnahme durch digitale Heizungssteuerung
- Arbeitserleichterung durch automatische Beschickung
- Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- Qualität „Made in Germany“



**Für die große Handwerks-  
produktion**





## TECHNISCHE DETAILS

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

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
 Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen  
 Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281  
[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) | [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

