



DLA 660 Donutmaster

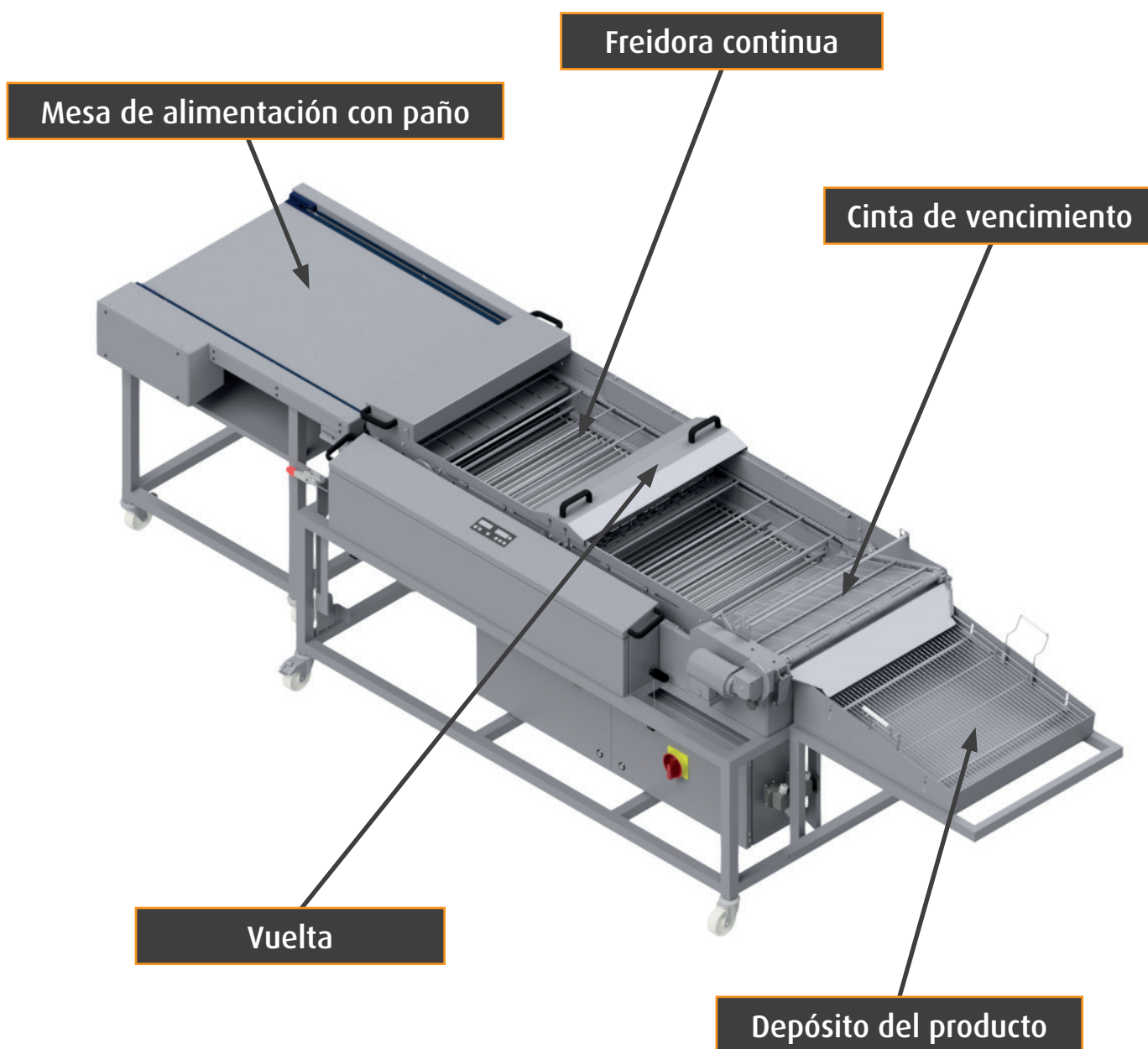
Donas Magistrales

think process!

**FRITURA AUTOMATIZADA CON EL
DLA 660 DONUTMASTER**

IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE DONUTS Y "DONUTS BERLINESES"

La DLA 660 Donutmaster es la mayor de la serie de freidoras continuas y puede describirse como una etapa preliminar a las freidoras continuas industriales.



MESA DE ALIMENTACIÓN CON PAÑO

- Anchura de entrada de 660 mm
- Alimentación manual a través de Paños de poliéster con dobladillo y barras de transporte
- Cajón de recogida integrado para paños/barras
- Móvil sobre ruedas, con 2 ruedas de bloqueo
- Operación a través del control de pantalla de cristal de la freidora
- La mesa de Alimentación se puede quitar y reemplazar con una unidad de dosificación (Por ejemplo para Cake-Donuts)

FREIDORA CONTINUA

- 4 zonas de calentamiento separadas, cada una regulada independientemente
- Cada zona de calentamiento tiene su propio termostato de seguridad
- El control de calentamiento cronometrado previene la quema de grasa en las barras de calentamiento
- Distancia de la barras disponible a medida del cliente

VUELTA

- Opcionalmente disponible con dos vueltas

CINTA DE VENCIMIENTO

- Para la evecución
- Para drenar el exceso de aceite

DEPÓSITO DEL PRODUCTO

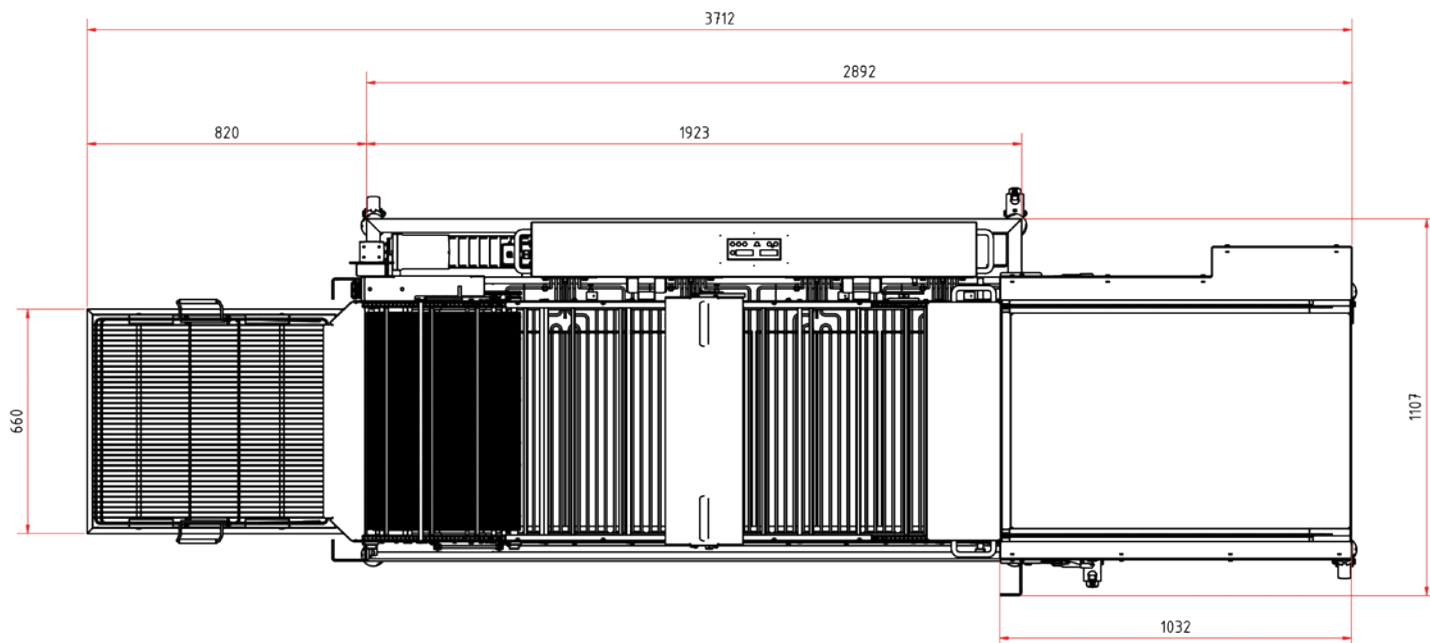
- Rejilla de recogida extraíble
- Para enfriar los productos
- La cuenca de captura también se puede utilizar como una cuenca de azúcar

BENEFICIOS

- Calidad consistente debido a 7 programas almacenables
- Resultado de fritura uniforme
- Reducción de la absorción de grasas por control digital de la calefacción
- Trabajo más fácil por carga automática
- Limpieza fácil gracias a la extracción de la unidad de transporte y al calentamiento sin herramienta
- Calidad „Made in Germany“



Para grandes producciones artesanales



DETALLES TÉCNICOS

| | DLA 660-2 Donutmaster | DLA 660-3 Donutmaster |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Altura (borde superior del contenedor de grasa) | 870 mm | 870 mm |
| Voltaje | 400 V/50 Hz | 400 V/50 Hz |
| Potencia de Calefacció Potencia Total | 28 kW 29 kW | 42 kW 43 kW |
| Volumen de Llenado | 215 litros | 320 litros |
| Anchura Útil | 660 mm | 660 mm |
| Longitud de Freido | 1.536 mm | 2.366 mm |
| Espacio entre las Barras (Estándar) | 119 mm | 119 mm |

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

