



Riehle

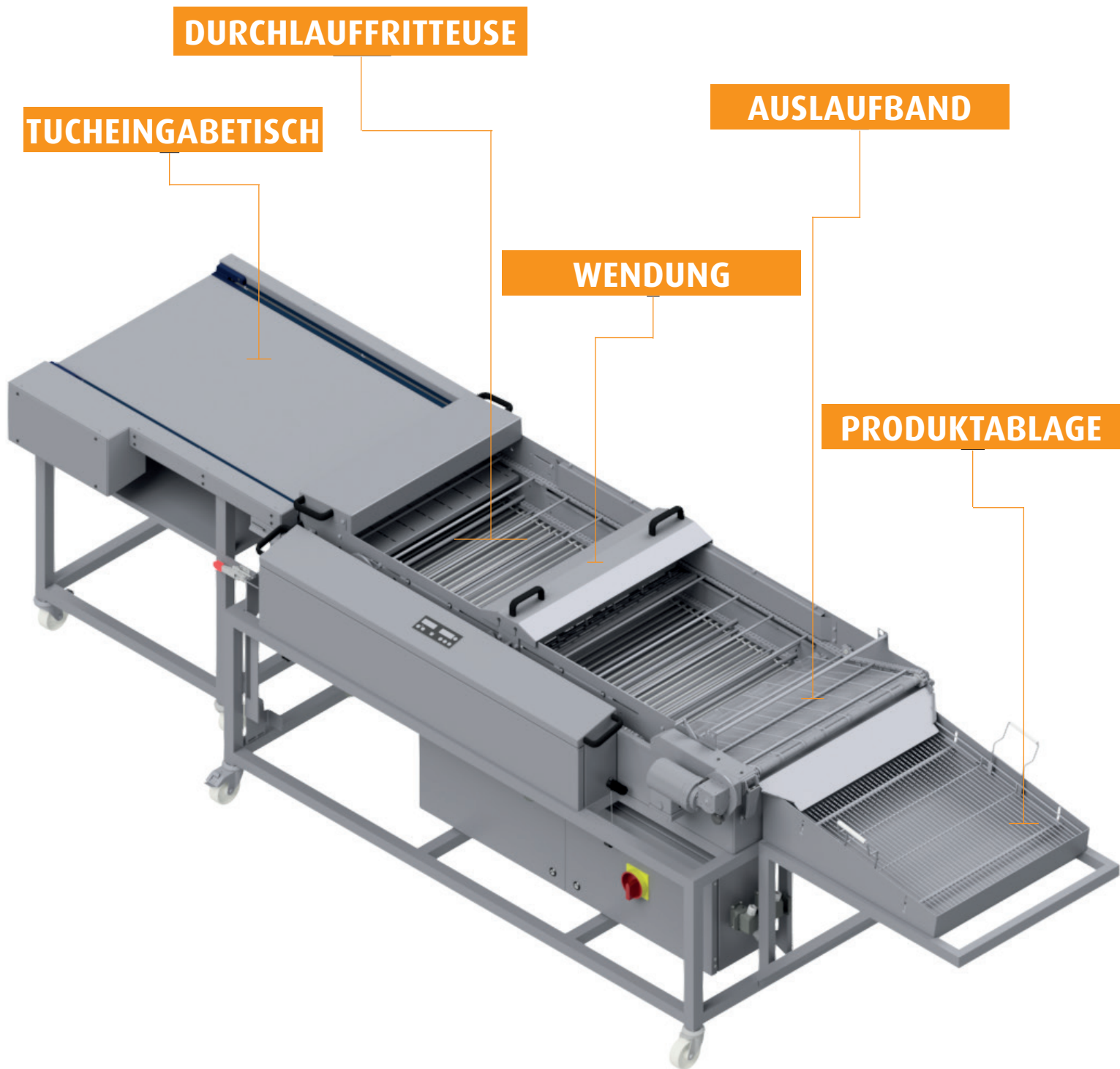
think process!



Donutmaster **DLA 660**

Meisterhafte Donuts

WP BAKERYGROUP



TUCHEINGABETISCH

- Eingabebreite 660 mm
- Manuelle Eingabe über Polyester-Tücher mit Hohlraum 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)

DURCHLAUF-FRITTEUSE

- 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

NUTZEN

- 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“

WENDUNG

- Optional mit zwei Wendungen lieferbar

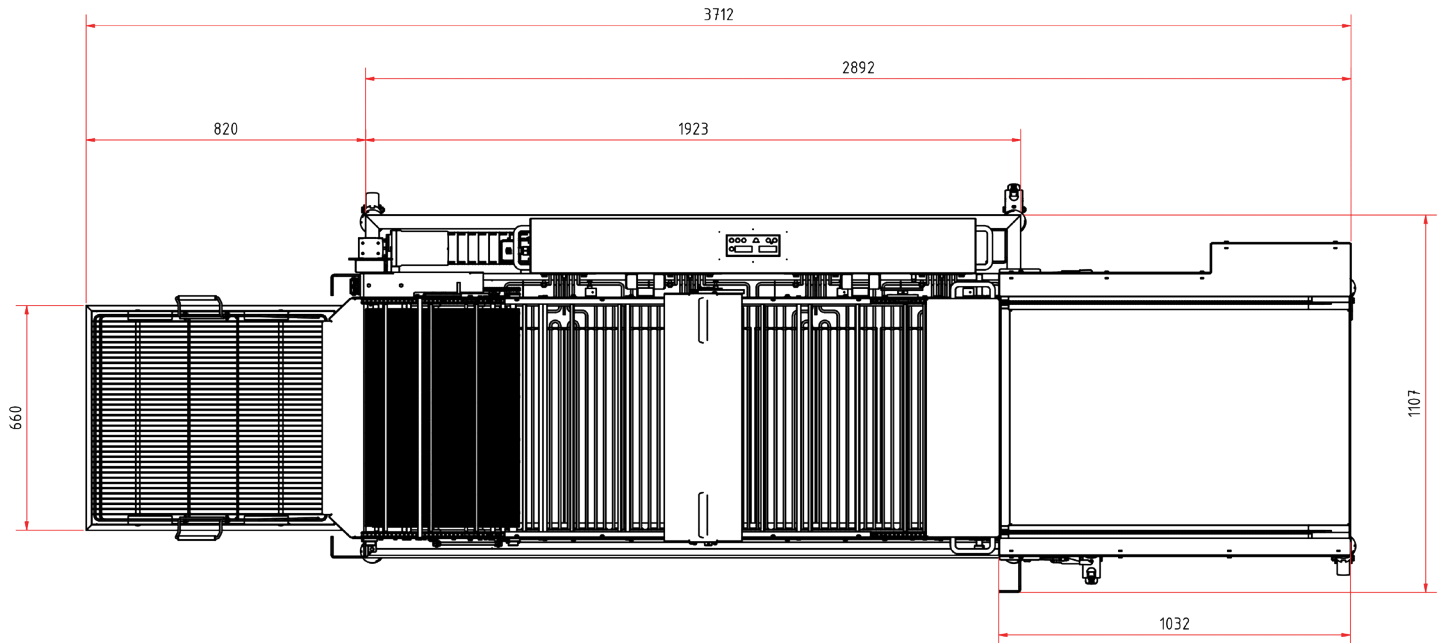
AUSLAUFBAND

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

PRODUKTABLAGE

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





TECHNISCHE DETAILS	DLA Donut 660-2	DLA Donut 660-3
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 // D-73430 Aalen // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
 info@riehle.de // www.wp-riehle.de