



Riehle

think process!



ФРИТЮРНИЦА
НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

DLA 600 SC

WP BAKERYGROUP

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Подающий конвейер длиной 80 см для раскладки продуктов и аккуратной подачи во фритю
- Цифровой регулятор нагрева, обеспечивающий поддержание постоянного уровня температуры, благодаря чему сокращается поглощение фритюрного жира продуктом
- Водонепроницаемая, устойчивая к воздействию масла и прочим загрязнениям панель управления со стеклянным дисплеем
- 7 индивидуально настраиваемых программ фритирования
- Опция гидролифт для подъема конвейерного блока и нагревательного элемента для очистки фритюрницы



ОПЦИИ

- Конвейерный блок и нагревательный элемент извлекаются без использования инструментов, что гарантирует легкость очистки и ухода за фритюрницей

Технические характеристики	DLA 600-1 SC	DLA 600-2 SC	DLA 600-3 SC
Длина	2250 мм	3200 мм	4000 мм
Ширина	975 мм	975 мм	975 мм
Высота (по верхнему краю масляной ванны)	809 мм	809 мм	809 мм
Напряжение	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Мощность	18,5 кВт	37 кВт	54 кВт
Электрическое подключение	CEE 400 V 32 A	CEE 400 V 64 A	CEE 400 V 81 A
Емкость максимальная	104 л	185 л	250 л
Ширина участка фритирования	585 мм	585 мм	585 мм
Длина участка фритирования	660 мм	1600 мм	2350 мм
Время фритирования	25 сек. ... 6 мин	55 сек. ... 11 мин	1 мин. ... 13 мин
Максимальная толщина фритируемого продукта	5,5 см	5,5 см	5,5 см

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen, Germany // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
 info@riehle.de // www.wp-riehle.de