

## ФРИТЮРНИЦЫ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

### DLA 300



DLA 300 на стенде, с автоматическим дозатором

#### Преимущества DLA 300

- плавная регулировка скорости перемещения
- цифровой нагрев для точного управления температурным режимом
- легкая очистка за счет разборки транспортной секции без применения инструментов
- сокращение рабочего времени и времени фритирования
- равномерный результат
- выпускается в различных типоразмерах.

**Принцип действия фритюрницы DLA 300** очень прост и высокоэффективен.

Автомат обеспечивает непрерывный процесс фритирования погружным способом и стабильно расномерный результат при одновременном сокращении времени фритирования.

Предназначенные для фритирования изделия могут удобно загружаться во фритюрницу с загрузочного стола с помощью полотен и полиэфирного материала или дозировочной системы (например твороженные шарики).

Прижимной транспортный конвейер удерживает при этом изделия в состоянии погружения во фритюр и обеспечивает их непрерывное перемещение, что позволяет обходиться без переворачивания изделий и экономить на этом время.

На выходе из фритюрницы изделия передаются по разгрузочному транспортеру, предназначенному также для стекания масла внутри фритюрницы, на внешнюю приемную емкость.

Фритюрница DLA 300 изготовлена из специальной стали и состоит из трех основных компонентов, ее можно разобрать без применения инструментов и легко очистить.

#### Характеристики

Марка	Технические характеристики Economy 2006	DLA 300 SC	DLA 300 SC - 2	
Riehle Германия	Ширина, мм	2110	3150	
	Глубина, мм	565	565	
	Высота, мм	330	330	
	Емкость, л	49	112	
	Напряжение, В	380	380	
	Мощность, кВт	9,1	18,1	

#### Дополнительно

Автоматический дозатор для штамповки или отрезки
Загрузочный стол для загрузки с помощью полиэфирных полотен
Передвижная подставка
Ванночка для сахара
Сетчатая приемная емкость с металлической полкой