



Durchlaufritteuse DLA 150

Die automatische Durchlaufritteuse für
untergetauchtes und schwimmendes Frittieren von:

- ▶ Quarkbällchen, Quarkringe, Quarkkringel
- ▶ Donuts und Spritzkuchen
- ▶ Backwaren aller Art



Funktionsweise der DLA 150-Serie

Sie ermöglicht einen kontinuierlichen Frittiervorgang und ein stets gleich bleibendes Frittierergebnis.

Die automatische Dosierung dosiert Quarkbällchen, Cake-Donuts, Spritzkuchen usw. automatisch direkt in das Fett.

Mit dem Niederhalte-Transporteinsatz werden z.B. Quarkbällchen dann untergetaucht durch die Fritteuse geführt und am Ende automatisch austransportiert. Die Frittierzeit verkürzt sich dabei um ca. 40 %.

Mit dem Wende-Transporteinsatz werden z.B. Spritzkuchen oder Cake-Donuts dann schwimmend durch die Fritteuse geführt, dabei automatisch ein- oder zweimal gewendet und am Ende automatisch austransportiert.

Vorteile der DLA 150

- ▶ Stufenlose Einstellung der Frittierzeit
- ▶ Digitale Heizungssteuerung für gleichbleibende Temperatur
- ▶ Senkung der Arbeits- und Frittierzeit
- ▶ Gleichmäßiges Frittierergebnis
- ▶ Leichte Reinigung durch werkzeugfreie Entnahme der Transporteinheit und Heizung
- ▶ In verschiedenen Frittierlängen erhältlich

Erhältliches Zubehör:

- ▶ Niederhalteinsatz zum untergetauchten Frittieren z.B. von Quarkbällchen
- ▶ Wendeinsatz mit 1 oder 2 Wendungen zum schwimmenden Frittieren z.B. von Cake-Donuts und Spritzkuchen
- ▶ Automatische Stempeldosierung mit wechselbaren Einsätzen
- ▶ Reichhaltiges Dosierstempelangebot für verschiedenste Formen und Größen
- ▶ Weiteres reichhaltiges Zubehör
- ▶ Wartungsvertrag



Mäder Bäckereitechnologie AG
 Bachwiesenstrasse 4
 CH-5436 Würenlos
 Tel: +41 56 424 32 40
 Fax: +41 56 424 32 41
 info@mb-tec.ch
 www.mb-tec.ch

