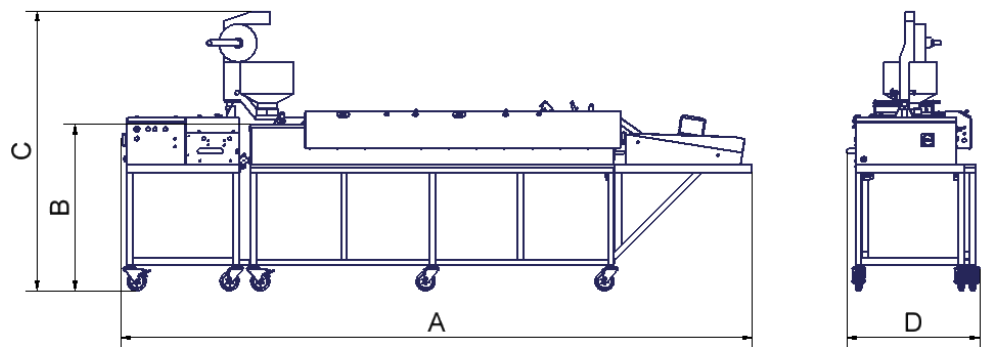


# Durchlauffritteuse DLA 300-1, DLA 300-2 und DLA 300-3 mit Dosierer und Ablage



Technische Details	DLA 300-1	DLA 300-2	DLA 300-3
Länge (A)	2400 mm	3350 mm	4250 mm
Höhe (B)	870 mm	870 mm	870 mm
Höhe (C)	1500 mm	1500 mm	1500 mm
Breite (D)	700 mm	700 mm	700 mm
Leer-Gewicht (mit Untergestell)	ca. 110 kg	ca. 155 kg	ca. 190 kg
Gewicht Untergestell	ca. 30 kg	ca. 51 kg	ca. 46 kg
Spannung	230/400V-50Hz	230/400V-50Hz	230/400V-50Hz
Leistung	9,1 kW	18,1 kW	27,1 kW
Anschluss	CEE 400V 16A	CEE 400V 32A	CEE 400V 63A
Füllmenge	max. 49 ltr.	max. 99 ltr.	max. 154 ltr.
Nutzbare Breite	285 mm	285 mm	285 mm
Frittierstrecke im Öl	660 mm	1490 mm	2350 mm
Frittierzeit	18 s...6 min	1 min 12 s...20 min	1 min 18 s...9 min
Frittiergut-Dicke	max. 6,0 cm	max. 6,0 cm	max. 6,0 cm



Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.



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