RIEHLE

Umluftreinigung
für Riehle Durchlauffritteusen DLA150 und DLA300

Durch den Einsatz einer Riehle Umluftreinigung in Kombination mit den Riehle Durchlauffritteusen kann an jedem Ort flexibel und ohne Geruchsbelästigung frittiert werden.

Sie wollen frittieren aber dürfen es wegen der Geruchsbildung nicht?

RIEHLE hat die Lösung!
Vergessen Sie unflexible und teuere Abluftinstallationen.
Durch den Einsatz der RIEHLE-Umluftreinigung gehören Fettgerüche der Vergangenheit an.

Funktionsweise der Riehle Umluftreinigung

Die entstehende Abluft wird über eine Luftleiste neben der Fritteuse in einen Kasten abgesaugt, darin anschließend zusätzlich verwirbelt und in den Unterschrank der Fritteuse geleitet.
Im Unterschrank wird die Abluft über einen Flammschutzfilter grob- und anschließend im hydroSorp®-Filter feingereinigt.
Beide Filter sind waschbare Dauerfilter.

Die Gasreinigung der Geruchspartikel erfolgt danach über mehrstufige plasmaNorm® Hochspannungs-Dauerfilter. Verbleibende Restgase werden über selbstregenerierende Aktivkohle-Filter abgeschieden.
Am Ende verlässt geruchsfreie Luft den Unterschrank der Fritteuse.

Bei Frittieranwendungen mit Blaurauchentwicklung
(entsteht z. B. bei altem Fett und/oder über 180°C) kann
optional noch ein zusätzlicher Elektrofilter ionCollect® eingesetzt werden.

MB TEC

RIEHLE

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