



Riehle

think process!



Friteuse à beignets
Linie
2000A

La friteuse à beignets idéale pour
les plus hautes exigences

WP BAKERYGROUP

UTILITÉ

- Couvercle de volume WP RIEHLE à fermeture étanche pour les grands volumes de pâte avec le même poids
- Plus longue durée de vie de la matière grasse grâce au chauffage cadencé
- Consommation d'énergie réduite au maximum et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- faible absorption de graisse grâce à une température constante même pendant le retournement
- Commande par ordinateur avec 10 programmes de cuisson pour une qualité uniforme
- Le mode automatique crée du temps libre de travail pendant le processus de cuisson



En option:
espace de fermentation
intégrée

OPTIONS

- Espace de fermentation en option avec réservoir d'eau intégré de 2 litres
- Filtre de vidange d'huile en option avec pompe de rétrolavage
- Disponible en tant que station Vario avec 2 appareils et une table centrale commune
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 et 6 rangs chacun)
- Rayonnages Niro (16, 18 et 20 plateaux)
- nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES		Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur		1600 mm	2000 mm	2400 mm
Largeur		990 mm	990 mm	990 mm
Poids à vide		env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg
Poids à vide dans l'espace de fermentation		env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg
Tension		230 V/400 V/50 Hz	230 V/400 V/50 Hz	230 V/400 V/50 Hz
Puissance	3-ph 3-ph	6,0 kW 0,95 kW	7,5 kW 0,95 kW	9,0 kW 0,95 kW
Chauffage				
Chauffage de l'espace de fermentation				
Branchement		CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Volume de remplissage		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

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

