

Friteuse à beignets

# Fettboy

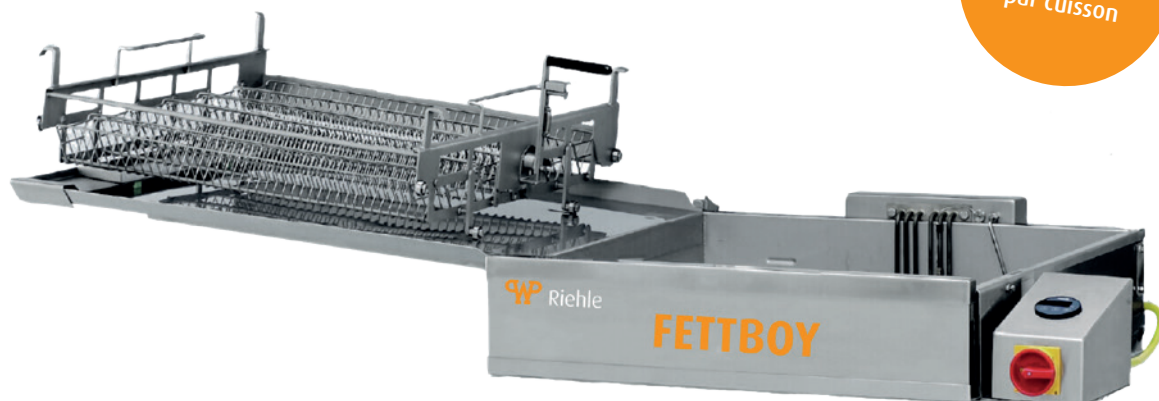
avec le panier tournant

*think process!*



# FETTBOY AVEC LE PANIER TOURNANT

Environ  
**20 beignets**  
par cuisson



## UTILITÉ

- Friteuse pour petites quantités
- Idéal pour la pâtisserie et la boulangerie
- Commande de chauffage numérique et affichage de la température du bain d'huile
- Consommation d'énergie réduite et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- Panier à retournement manuel d'environ 20 beignets par cycle
- Friteuse à poser avec option support sur roulettes

## DÉTAILS TECHNIQUES

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Largeur:               | 750 mm                   |
| Hauteur avec châssis:  | 1.080 mm                 |
| Hauteur sans châssis:  | 250 mm                   |
| Longueur:              | 1.250 mm                 |
| Poids à vide:          | env. 34 kg               |
| Tension:               | 3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz |
| Puissance:             | 5,0 kW/7,3 A             |
| Volume de remplissage: | env. 17 litres           |



**Le complément parfait pour  
boulangerie et pâtisserie**

LA FRITEUSE À BEIGNETS FETTBOY, DE PAR  
SON FORMAT, EST PARFAITEMENT ADAPTÉE POUR DES  
QUANTITÉS D'ENVIRON 20 BEIGNETS

## OPTIONS

- Support sur roulettes standard
- Panier de cuisson plat
- Panier à Backspätzle

**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

