



# FETTBACKGERÄT LINIE 2000 D/M

Das manuelle Fettbackgerät mit  
Wendekorb und Programmsteuerung.

# FETTBACKGERÄT LINIE 2000 D/M

Mittels Kipptrögel werden die Teiglinge in den Backkorb gekippt, die manuelle Hubeinheit mit Gasdruckunterstützung erleichtert das Heben und Senken des Backkorbs. Die manuelle Steuerung der Linie 2000M kann für drei Backprogramme mit bis zu vier Wendungen programmiert werden, die Restbackzeit-Anzeige und ein akustisches Wende- und Backzeiten-Signal sorgen in Verbindung mit dem manuellen Wendekorb für ein zeitgenaues Fettbacken. Die getaktete Intervall-Heizungssteuerung mit einer digitalen Heizungsregelung und einer Soll-Ist-Temperatur-Anzeige verringert Temperaturschwankungen des Backfetts und reduziert so den Fettverbrauch. Nach dem Backen verbleibt der Wendekorb über der Fettwanne, die Backwaren werden mittels W-Blech auf Rollen vom seitlichen Ablaufwagen abgeholt.



Linie 2000 D



Linie 2000 M



## ZUSÄTZLICHE VORTEILE LINIE 2000M

- 3 Backprogramme mit je 4 Wendungen
- akustische Signale für Wendezeitpunkt und Backzeitende
- Restbackzeit-Anzeige
- getaktete Aufheizung gegen Fettverbrennung

## VORTEILE

- manueller Klapp-Dampfdeckel am Gerät montiert
- Soll-Ist-Temperaturanzeige
- digitale Heizungssteuerung
- gasdruckunterstützter manueller Backkorb-Lift
- der Wendekorb bleibt immer über der Wanne, dadurch keine Fettverschleppung
- leichte Entnahme der Produkte durch Abkippen auf den Ablaufwagen
- stabile Fahrrollen für maximale Flexibilität
- reichhaltiges Zubehör erhältlich
- als Schrankgerät mit Gärraum oder als Standgerät ohne Gärraum erhältlich
- als Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch erhältlich
- erhältlich in den Größen: 36, 48 und 60

## ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

- optionaler Gärraum mit integriertem Wassertank
- Wendekorb (4- und 6-reihig)
- Kipptrögel (4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- Gärraumwagen (8, 9 und 10 Ablagen)
- flacher Backkorb
- Backkorb mit Niederhaltedeckel zum untergetauchten Backen
- Spritzkuchenblech
- Backkorb mit hohem Rand und Lochblechboden
- Zuckerwanne mit klappbarem Winkelblech
- mobiler Fettreiniger
- Ablufthaube

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH | Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen  
 Phone +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281 | info@riehle.de | www.riehle.de