



Riehle

*think process!*



Friteuse à beignets

Linie

**2000A**

Réservoir & Pompe

La friteuse à beignets idéale pour  
les plus hautes exigences

**WP BAKERYGROUP**

## UTILITÉ

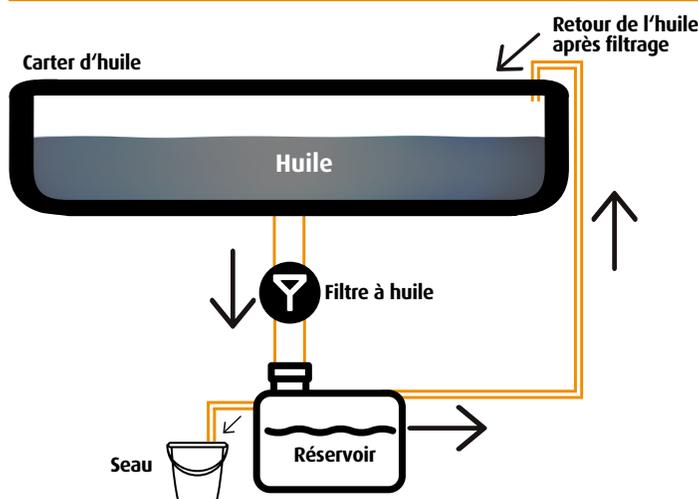
- Couvercle de volume WP RIEHLE à fermeture étanche pour les grands volumes de pâte avec le même poids
- Plus longue durée de vie de la matière grasse grâce au chauffage cadencé
- Consommation d'énergie réduite au maximum et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- Absorption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

Espace pour les accessoires sous la table de décharge



Filtrage facile de l'huile après le travail

## REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE DU FILTRE ET DU RÉSERVOIR



## OPTIONS

- Espace de fermentation séparé sur roulettes avec réservoir d'eau intégré de 2 litres
- Disponible en tant que station Vario avec 2 appareils et une table centrale commune
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 et 6 rangées chacun)
- Rayonnages Niro (16, 18 et 20 plateaux)
- de nombreux accessoires, par exemple: doseur



## DÉTAILS TECHNIQUES

	Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur sans espace de fermentation	1600 mm	2000 mm	2400 mm
Longueur avec espace de fermentation mobile	1850 mm	2250 mm	2650 mm
Largeur	990 mm	990 mm	990 mm
Poids à vide de l'appareil indépendant	ca. 125 kg	ca. 135 kg	ca. 145 kg
Tension	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Puissance Chauffage	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Puissance Pompe	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW
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