Riehle

think process!

Freidora en manteca

Linie 2000A

La freidora en manteca para las más altas exigencias

WP BAKERYGROUP

BENEFICIOS

- Tapa hermética WP RIEHLE para un mayor volumen horneado con el mismo peso
- Mayor duración de la manteca gracias al calentamiento preciso
- Menor consumo de energía y temperatura constante gracias al calentamiento directo en aceite
- La menor absorción posible de grasa gracias a la temperatura constante
- Control computarizado con 10 programas de horneado para una calidad constante
- El modo automático hace innecesario el trabajo durante el proceso de cocción

Opcional:
cámara de fermentación integrada

OPCIONES

- Cámara opcional para leudar, con tanque integrado de agua de 2 litros
- Tanque opcional de drenaje del filtro de aceite con bomba de lavado a contracorriente
- Disponible como estación independiente con 2 dispositivos y mesa central común
- Cesta para voltear y bandeja para verter (de 4 y 6 filas)
- Placas en acero inoxidable (16,18, y 20 bandejas)
- Amplia gama de accesorios disponibles

DETALLES TÉCNICOS	Tamaño 36	Tamaño 48	Tamaño 60
Longitud	1600 mm	2000 mm	2400 mm
Anchura	990 mm	990 mm	990 mm
Peso sin carga	aprox. 125 kg	aprox. 135 kg	aprox. 145 kg
Peso sin carga con cámara para leudar	aprox. 156 kg	aprox. 178 kg	aprox. 223 kg
Voltaje	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Potencia: Calentamiento Calentador de cámara para leudar	 6,0 kW 0,95 kW	 7,5 kW 0,95 kW	 9,0 kW 0,95 kW
Conexión	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Capacidad de llenado	34 ltr / 31 kg	42 ltr / 39 kg	49 ltr / 46 kg

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH
Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen, Alemania // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de // www.riehle.de

© 2021 WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH, revisión 03/2021.
Toda la información no tiene garantía. Errores, cambios y todos los derechos reservados.