



Riehle

think process!



ФРИТЮРНИЦА

Линия

2000A

WP BAKERYGROUP

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Наличие герметичной паровой крышки позволяет продукту увеличиваться в размере при неизменном заданном весе
- Продолжительное сохранение качества фритюрного масла благодаря импульсному нагреву аппарата
- Расположение нагревательного элемента непосредственно в масляной ванне гарантирует минимальное потребление электроэнергии и поддержание постоянного уровня температуры
- Малое поглощение жира продуктом благодаря поддержанию постоянного уровня температуры и перевороту продуктов внутри масляной ванны
- Автоматическое управление и 10 программ фритюрования гарантируют воспроизводимый результат
- Функционирование в автоматическом режиме позволяет экономить рабочее время



Опция: встроенный
расстоечный шкаф

ОПЦИИ

- Расстоечный шкаф со встроенным 2-х литровым резервуаром для воды
- Дренажный фильтр, резервуар для сбора очищенного масла и помпа обратной подачи очищенного масла
- Возможность комплектации станции VARIO из двух фритюрниц, объединенных столом
- Переворотная корзина и переворотные лотки на 4 и 6 рядов
- Высокие тележки на 16, 18 и 20 направляющих
- Комплектация дополнительными аксессуарами

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Типоразмер 36	Типоразмер 48	Типоразмер 60
Длина	1600 мм	2000 мм	2400 мм
Ширина	990 мм	990 мм	990 мм
Вес собственный, примерно	125 кг	135 кг	145 кг
Вес собственный модели с расстоечным шкафом, примерно	156 кг	178 кг	223 кг
Напряжение	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Мощность: нагревательный элемент, 3 фазы	6,0 кВт	7,5 кВт	9,0 кВт
расстоечный шкаф, 3 фазы	0,95 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт
Электрическое подключение	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Емкость масляной ванны	34 л/31 кг	42 л/39 кг	49 л/46 кг



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

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