

ФРИТЮРНИЦА

Линия

2000M/D

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Фритюрница вручную закрывается герметичной паровой крышкой, что 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
- Три программы фритирования, каждая включает до 3 переворотов
- Звуковой сигнал извещает о необходимости переворота и завершении цикла фритирования
- На дисплее отображается остаточное время цикла фритирования
- Газовый амортизатор позволяет легко поднимать переворотную корзину

Тестовые заготовки опускаются в корзину при помощи переворотных лотков



КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ЛИНИИ 2000 М РАССЧИТАНА НА СОХРАНЕНИЕ ТРЕХ ПРОГРАММ ФРИТИРОВАНИЯ С ТРЕМЯ ПЕРЕВОРОТАМИ. НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ ОСТАТОЧНОЕ ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ЦИКЛА, ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ИЗВЕЩАЕТ О НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕВОРОТА ПРОДУКТОВ И О ЗАВЕРШЕНИИ ЦИКЛА, ЧТО В СОВОКУПНОСТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛУЧЕНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО РАВНОМЕРНО ФРИТИРОВАННОГО ПРОДУКТА.

ОПЦИИ

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



Технические характеристики	Типоразмер 36	Типоразмер 48	Типоразмер 60
Длина:	M		
	D		
Ширина	1650 мм 1600 мм	2050 мм 2000 мм	2450 мм 2400 мм
Вес собственный, примерно	990 мм	990 мм	990 мм
Вес собственный модели с расстоечным шкафом, примерно	125 кг	135 кг	145 кг
Напряжение, 3 фазы	156 кг	178 кг	223 кг
Мощность: нагревательный элемент расстоечный шкаф	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Электрическое подключение	6,0 кВт 0,95 кВт	7,5 кВт 0,95 кВт	9,0 кВт 0,95 кВт
Емкость масляной ванны	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A
	34 л / 31 кг	42 л / 39 кг	49 л / 46 кг



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

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