



Riehle

*think process!*



**NEU  
DAS ENERGIE-  
SPARENDE  
FETTBACK-  
GERÄT**

# Fettbackgerät **Linie 2000 E**

Energiesparend und ergonomisch

**WP BAKERYGROUP**



**ENERGIEEFFIZIENTER ARBEITEN MIT DER NEUEN E-VERSION DER LINIE 2000**

## NEUHEITEN ENERGY

- Senkung des Fettvolumens von 49 l auf 40 l
- Halbierung der Aufheizzeit
- Ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen
- Ca. 25% Energieeinsparung beim Backen
- Ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf
- Ergonomische Arbeitshöhe ab 91,5 cm



## NUTZEN

- Dicht schließender WP RIEHLE-Volumen-Deckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur
- Computersteuerung mit programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges

## TOUCH-CONTROL

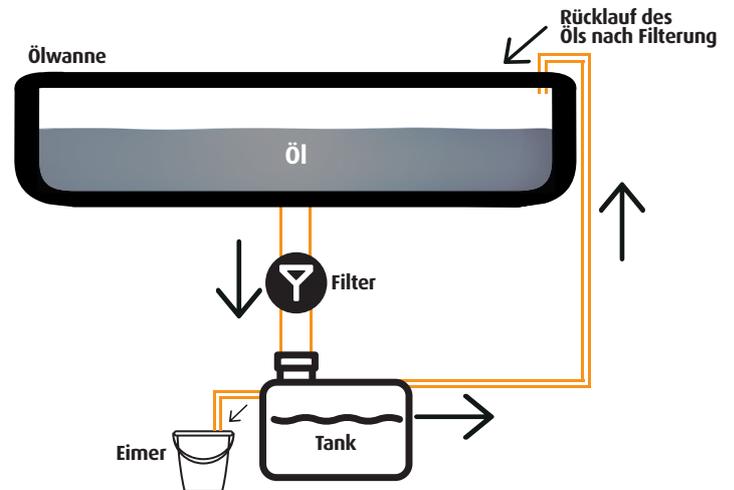
- Unempfindlich gegen Fett und Schmutz
- Die Computersteuerung wird über das Touch-Panel bedient
- Es stehen 20 individuell programmierbare Backprogramme zur Verfügung
- Die einzigartige Software ist überaus benutzerfreundlich und intuitiv bedienbar
- Wendevorgang durch Servomotoren gesteuert
- Noch effizienteres Arbeiten dank des erweiterten Automatik-Modus!



## OPTIONEN

- Nach unten geschlossene Gäräume, freistehend, mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe und Schmelzheizung, rollbar
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör wie z.B. automatische Befüllung und Zuckerdrehteller für die unkomplizierte Befüllung und Zuckerung der Produkte erhältlich

## DARSTELLUNG FILTER & TANK



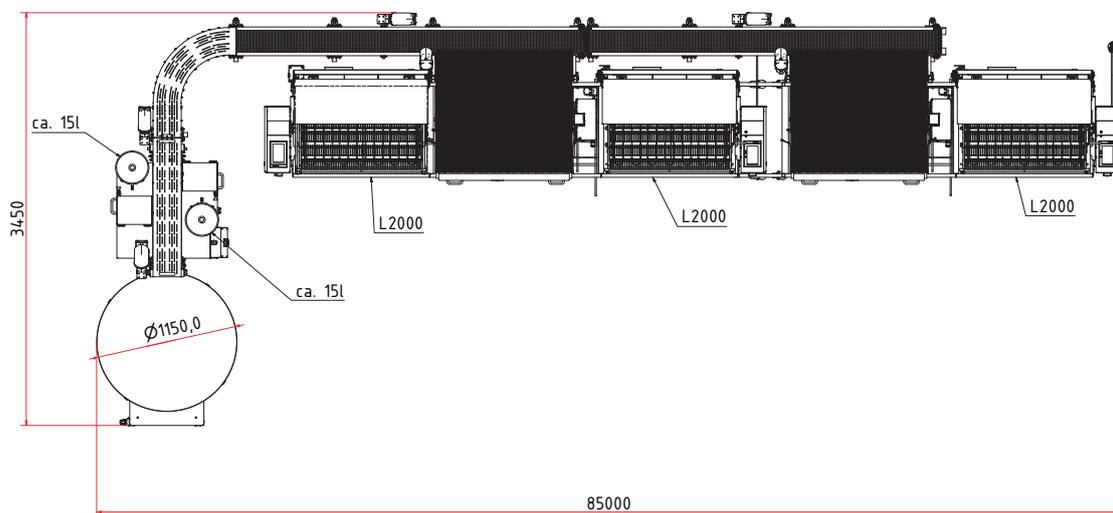
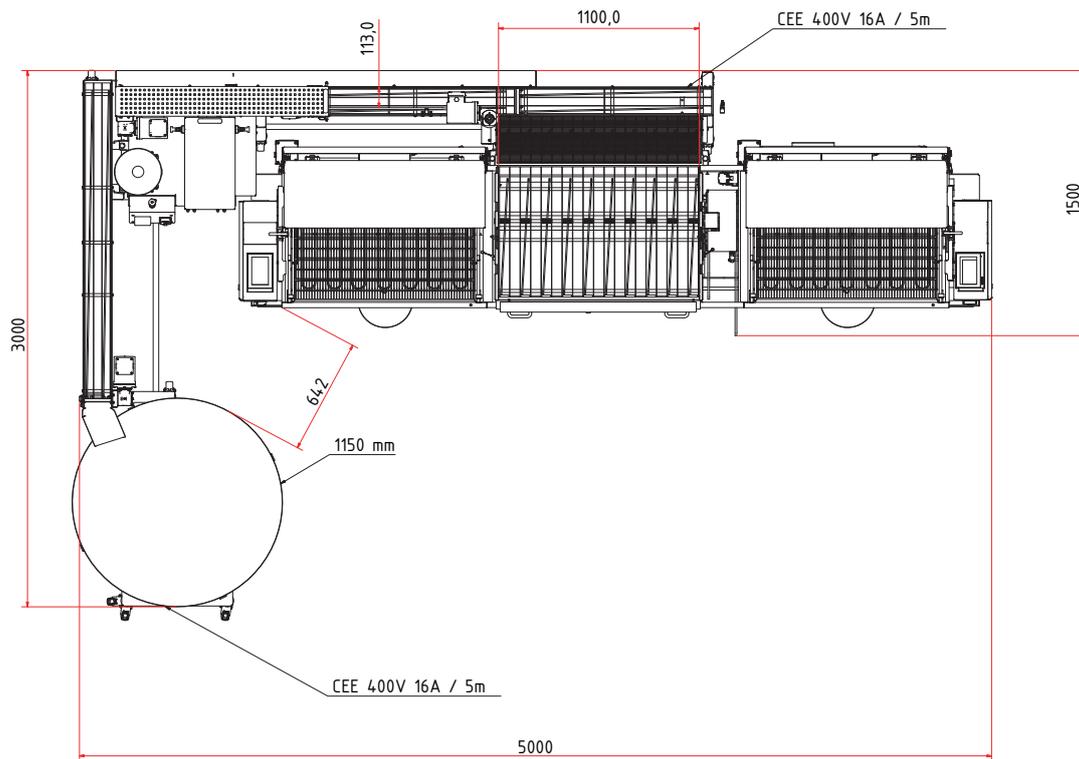
**DAS BENUTZTE ÖL WIRD NACH ARBEITSENDE DURCH DAS FILTERSYSTEM IN EINEM TANK AUFGEFANGEN UND KANN DURCH DIE RÜCKSPÜLPUMPE ZURÜCK IN DIE FETTWANNE GEPUMPT, ODER IN EINEN EIMER ABGELASSEN WERDEN.**

## VARIO/TRIO OPTION

- Effizientes Arbeiten mit 2 oder 3 Geräten und gemeinsamen Mitteltischen
- Verdoppelung/verdreifachung der Stundenleistung
- Verkürzung der Arbeitswege
- Mit automatischer Befüllung und Zuckerdrehteller erweiterbar
- Optional: längere Fettnutzungsdauer durch Ablassfiltertank

- **Senkung des Fettvolumens von 49 l auf 40 l**
- **Halbierung der Aufheizzeit**
- **Ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen**
- **Ca. 25% Energieeinsparung beim Backen**
- **Ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf**
- **Ergonomische Arbeitshöhe ab 91,5 cm**





**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