



Riehle

*think process!*



Fettbackgerät

Linie 2000

**Touch Vario**

Das All-In-Fettbackgerät für  
höchste Anforderungen

**WP BAKERYGROUP**



DIE LINIE 2000 IN DER VARIO-DOPPEL-STATION ERMÖGLICHT IHNEN EFFIZIENTES ARBEITEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU. MIT DEM INNOVATIVEN TOUCH-PANEL STEuern SIE DIE GESAMTE MASCHINE VOLL AUTOMATISCH PER KNOPFD RUCK.

## NUTZEN

- Effizientes Arbeiten mit 2 Geräten und gemeinsamen Mitteltisch
- 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 herausragenden Automatik-Modus!



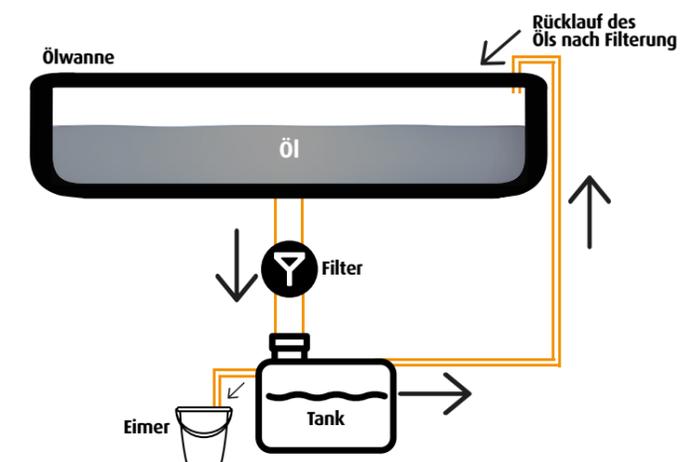
## OPTIONEN

- Nach unten geschlossene Gärräume, integriert oder freistehend, mit integriertem 2-Liter Wassertank (in Verbindung mit Tank & Pumpe nur freistehend)
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe (nicht mit integriertem Gärraum kombinierbar)
- 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 Zuckering der Produkte, erhältlich

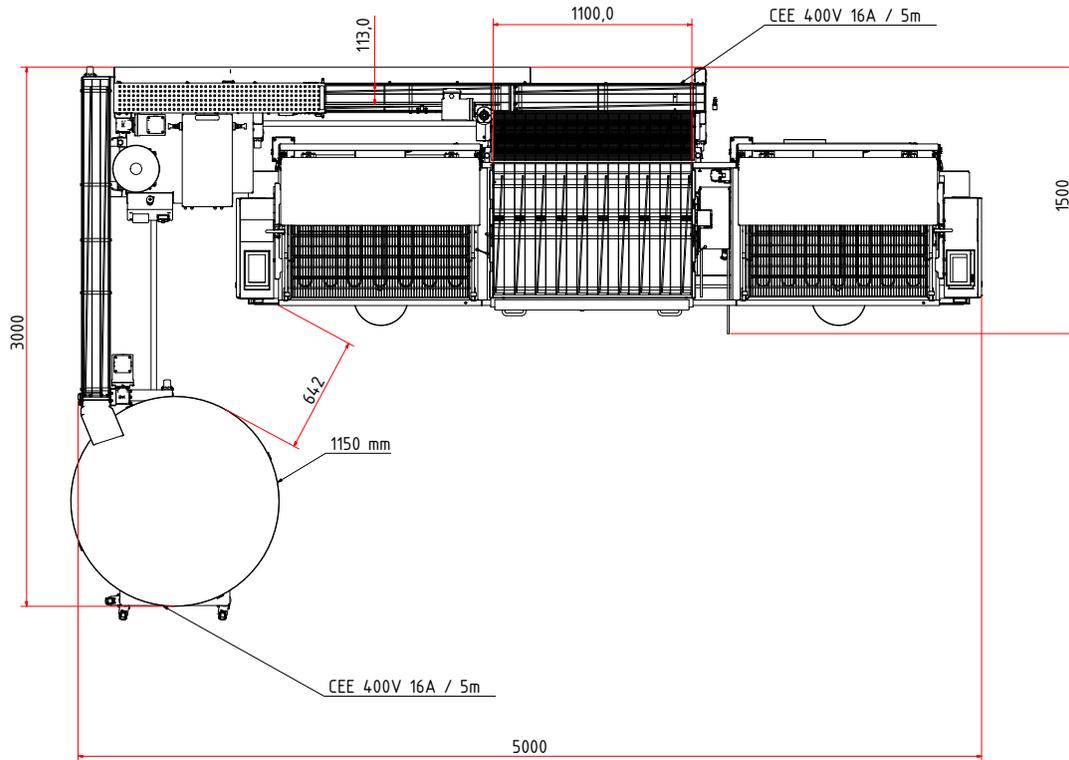


OPTIONAL: EINGEBAUTER GÄRRaum IM UNTERGESTELL

## 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.



TECHNISCHE DETAILS	Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge (ohne Befüllung)	2560 mm	3170 mm	3760 mm
Breite (ohne Befüllung)	990 mm	990 mm	990 mm
Leer-Gewicht (ohne Befüllung)	ca. 250 kg	ca. 270 kg	ca. 290 kg
Spannung	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Leistung: Heizung Gärraumheizung	2x 6,0 kW 2x 0,95 kW	2x 7,5 kW 2x 0,95 kW	2x 9,0 kW 2x 0,95 kW
Anschluss	2x CEE 400 V 16 A	2x CEE 400 V 16 A	2x CEE 400 V 16 A
Hubmotor	2x 0,1 kW	2x 0,1 kW	2x 0,1 kW
Füllmenge	2x 34 l/31 kg	2x 42 l/39 kg	2x 49 l/46 kg

**Das Fettbackgerät, auf das Sie sich bei höchsten Anforderungen verlassen können.**

**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.riehle.de