



# Perfekte Ergänzung für kleinere Stückzahlen: **Fettbackgerät Fettboy**

# DAS KLEINE FETTBACKGERÄT FÜR DIE GROSSE BACKSHOW

## Fettbackgerät Fettboy



Das mobile Fettbackgerät zum manuellen Frittieren ist besonders für kleinere Stückzahlen von 20 bis 24 Teiglinge pro Backvorgang geeignet. Es bietet eine digitale Heizungssteuerung für minimalste Temperaturschwankungen sowie eine Soll-Ist-Temperaturanzeige für eine geringere Fettaufnahme und gleichbleibende Qualität.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



## VORTEILE

### Fettbackgerät Fettboy

- Handhabung: schnelle und leichte Reinigung ohne Werkzeuge
- Energiesparend
- Heizschlangen direkt im Fett für einen schnelleren Wärmeaustausch
- Konstruktion: solide und langlebige Edelstahlkonstruktion
- Sicherheit: ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat, verhindert Fettbrände bei Fehlfunktion
- Qualität: Made in Germany



## VORTEILE

### der direkten Heizung

- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen.  
Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
  - **Längere Fettlebensdauer**
  - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
  - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen am Boden** durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente



# AUSSTATTUNG

## Fettbackgerät Fettboy



### MANUELLER DAMPFDECKEL:

für größeres Gebäckvolumen



### STEUERUNG:

Digitale Heizungssteuerung für weniger Fettaufnahme.  
Eine Soll-Ist-Temperaturanzeige für mehr Kontrolle.



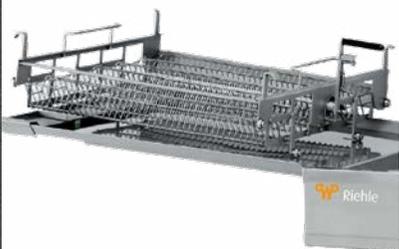
# AUSSTATTUNG

## Fettbackgerät Fettboy



### **STANDARD MIT ZWEI FLACHEN BACKKÖRBN:**

für das schwimmende Frittieren



### **ODER MIT WENDEKORB:**

Mit einem Wendekorb zum gleichzeitigen Wenden von ca. 20 Berlinern während eines Backvorgangs

## TECHNISCHE DETAILS des Fettboys

	<b>Fettboy</b>
Breite:	750 mm
Höhe mit Untergestell:	1.080 mm
Höhe ohne Untergestell:	250 mm
Länge:	1.250 mm
Leergewicht mit Gestell:	ca. 34 kg
Spannung:	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Leistung:	5,0 kW/7,3 A
Füllmenge:	ca. 17 Liter

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung der Maschinen in verschiedenen Betriebsumgebungen.

## FACTS & OPTIONEN

### Fettbackgerät Fettboy

- Pro Backvorgang: 20-24 Stück
- Füllmenge: ca. 17 Liter

#### OPTIONEN:

- fahrbares Untergestell
- Wendekorb
- flacher Backkorb
- geflochtener Edelstahl-Backkorb mit hohem Rand
- Tauchdeckel



## **WARUM**

### **Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:**

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

# FACHBEREICHE

## von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN	FRITTIEREN & KOCHEN	SNACK-BACKEN
BELAUGEN	BACKBLECH- REINIGUNG	ROBOTIK / AUTOMATION
FROSTEN	SONDER- ANLAGENBAU	ZUBEHÖR



# KONTAKT

## und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15  
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de)  
[www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)

## Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich  
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,  
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.  
Version 2/2025