



Freidora en manteca

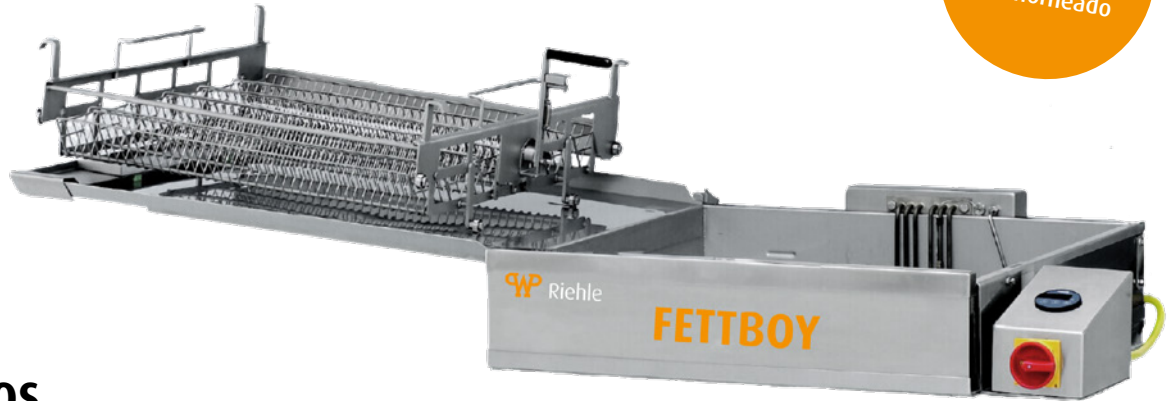
**Fettboy**  
con cesta reversible

*think process!*



## FETTBOY CON CESTA REVERSIBLE

Aprox.  
20 Donas  
por horneado



### BENEFICIOS

- Equipo adicional para pequeñas cantidades
- Ideal para mostraciones
- Control de calentamiento digital e indicador de temperatura estimada y real
- Con una cesta giratoria para girar simultáneamente aprox. 20 berlinesas durante un ciclo de fritura
- Consumo mínimo de energía y temperatura constante gracias al calentamiento directo en el aceite
- Móvil gracias a su diseño como unidad de mesa o como unidad independiente con bastidor móvil opcional

### DETALLES TÉCNICOS

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Anchura:                 | 750 mm                   |
| Altura con bastidor:     | 1.080 mm                 |
| Altura sin bastidor:     | 250 mm                   |
| Longitud:                | 1.250 mm                 |
| Peso vacío con bastidor: | aprox. 34 kg             |
| Voltaje:                 | 3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz |
| Potencia:                | 5,0 kW/7,3 A             |
| Capacidad de llenado:    | aprox. 17 litros         |



**El complemento perfecto para cada panadería – ideal como equipo adicional o para mostraciones.**

LA FREIDORA DE MANTECA DE MESA "FETTBOY DIGITAL" ES IDEAL PARA PEQUEÑAS CANTIDADES (APROX. 20 BUÑUELOS POR HORNEADO)

### OPCIONES

- Bastidor móvil
- Cestas planas
- Cesta para hornear con borde alto y piso perforado ("Cesta para churros")

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15  
D-73463 Westhausen (Alemania)  
tel.: +49 7363 95390-0  
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

