



Ressourcenschonung in Perfektion: **Fettbackgerät Linie 2000 Energy**

RESSOURCENSCHONUNG IN PERFEKTION

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



Mit der Linie 2000 E (Einzelgeräte, VARIO oder TRIO) ist ein vollautomatisches Backen, dank der programmierbaren Backvorgänge und der automatischen Wendungen möglich. Der Volumendampfdeckel bleibt bis zu jeder Wendung geschlossen und sorgt damit für ein größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE der Linie 2000 Energy

- Dicht schließender WP RIEHLE-Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch gleichbleibende Temperatur
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringer Energieverbrauch durch Energiesparwanne
- Computersteuerung mit individuell programmierbaren Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Alle angeschlossene Anlagenteile werden über das Backprogramm gesteuert. Beim Wechsel des Backprogrammes wird z.B auch die Befüllung automatisch umgestellt



VORTEILE der Linie 2000 Energy

- Verschiedene Ausführungen möglich, wie:
Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station usw.
- Flexibilität zur Optimierung der Arbeitsabläufe in der
Produktion
- Fahrbar mit Feststellbremsrollen
- Hohe Energieeinsparung
- Ressourcenschonende Produktion
(Strom, Fett, Personal, Platz)



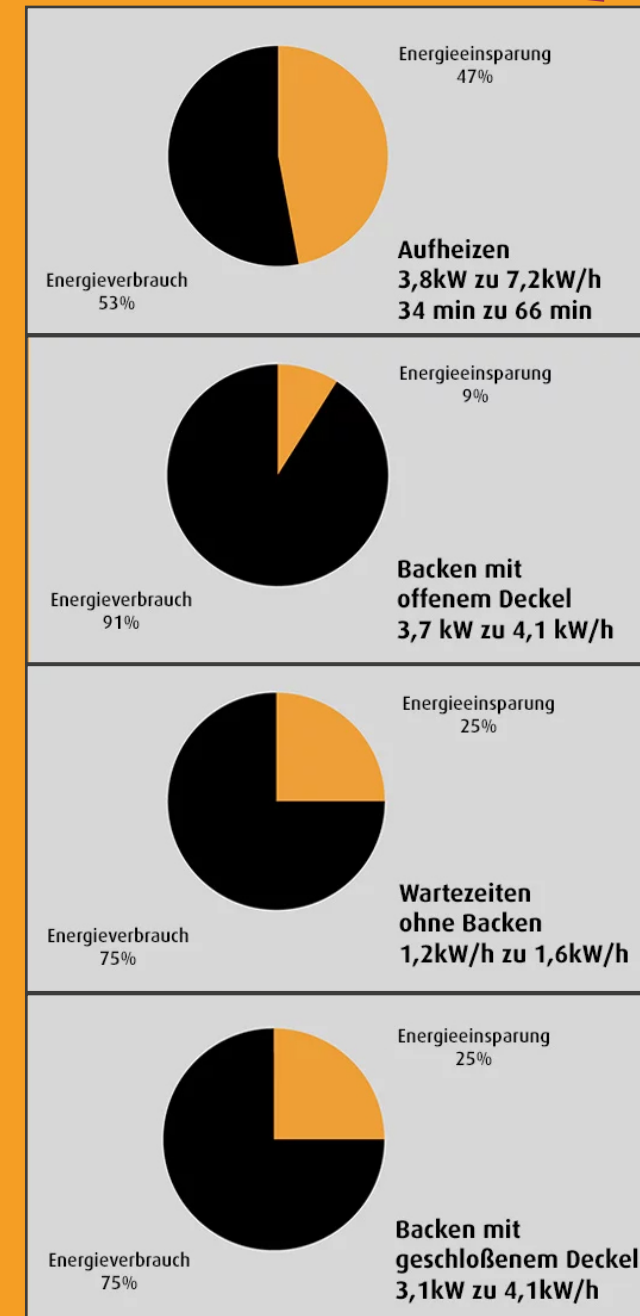
VORTEILE der direkten Heizung

- **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



FAKTEN ZUR NACHHALTIGKEIT bei der Linie 2000 Energy

- **ENERGIE:**
ca. 50% Energieeinsparung beim Aufheizen,
ca. 25% Energieeinsparung beim Backen,
ca. 25% Energieeinsparung beim Leerlauf
- **MATERIAL:**
Senkung des Fettvolumens von 49 l auf 40 l,
Senkung der Fettaufnahme durch digitale Heizungssteuerung,
Getaktete Aufheizung gegen Fettverbrennung sorgt für
längere Nutzungsdauer des Fettes
- **PERSONAL:**
Halbierung der Wartezeit beim Aufheizen, dadurch höhere
Maschinenverfügbarkeit,
Ergonomische Arbeitshöhe von 91,5 cm,
der Einsatz von Vario- und Triostationen sorgt für deutliche
Verkürzung von Arbeitswegen und Wartezeiten



L2000E compared to L2000A

MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



ISOLIERTER WANNENBODEN:

Ein isolierter Wannenboden reduziert Abstrahlverluste nach unten, minimiert Wärmeverluste und trägt zur Effizienzsteigerung bei.



ISOLIERTE SEITENWÄNDE:

Isolierte Seitenwände senken seitliche Abstrahlverluste, wodurch die Wärme im Inneren des Systems besser gehalten wird und weniger Energie verloren geht.



MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Fettbackgerät Linie 2000 Energy



DICHT SCHLIESSENDER VOLUMENDECKEL:

Ein dicht schließender Volumendeckel, auch nach den Wendevorgängen, reduziert Abstrahlverluste nach oben und sorgt dafür, dass die Wärme im Inneren des Systems gehalten wird.



VERRINGERTES WANNENVOLUMEN:

Die Reduzierung des Wannenvolumens von 50 auf 40 Liter hat zur Folge, dass weniger Energie für das Aufheizen benötigt wird. Dies führt zu einem effizienteren Energieeinsatz.

QUALITÄT

Fettbackgerät Linie 2000 Energy

Großeres Gebäckvolumen



GRÖßERES GEBÄCKVOLUMEN

Der dicht schließende WP RIEHLE-Volumen-Deckel ermöglicht bis zur ersten Wendung einen höheren Dampfdruck auf dem Gebäck, was zu einem größeren Gebäckvolumen bei gleichbleibender Einwaage führt.

LEICHTER UND BEKÖMMLICHER

Geringere Fettaufnahme durch exakte Temperatursteuerung



PROGRAMMIERBARE BACKPROGRAMME

- exakte Temperatursteuerung
- alle Backparameter sowie die Einstellung aller angeschlossenen Geräte, wie Befüllung, Bezuckerung, Bestäubung, Zuckerdrehteller, werden im jeweiligen Backprogramm zentral gespeichert. Dadurch wird immer die gleiche Qualität produziert und Ausschuss oder Retouren verhindert

TECHNISCHE DETAILS

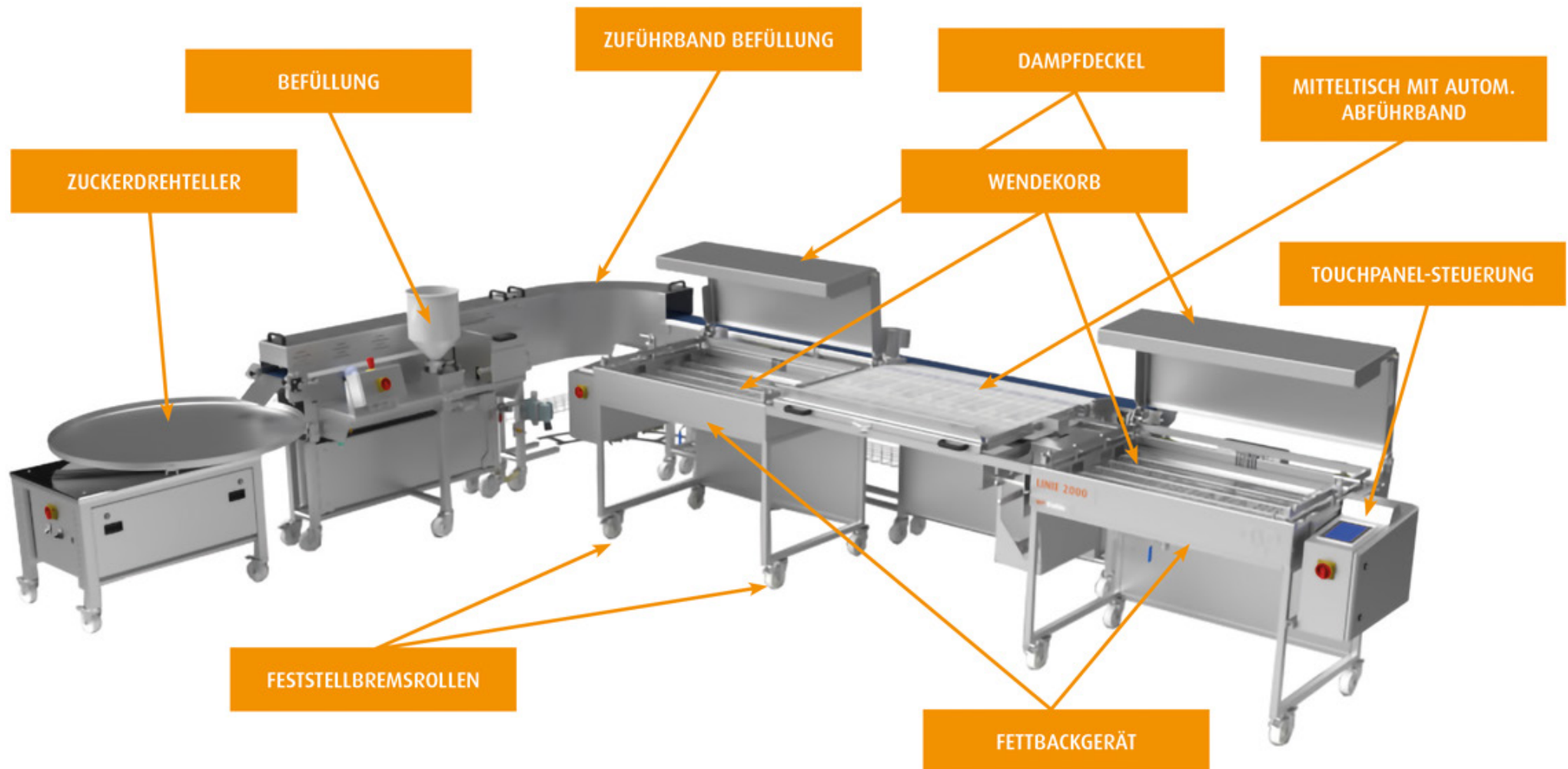
der Linie 2000 Energy

	Größe 60
Breite	2.450 mm
Tiefe	983 mm
Höhe (mit geöffnetem Deckel)	1.433 mm
Arbeitshöhe	915 mm
Füllmenge	ca. 40 Liter
Heizleistung	9 kW bei 400 V / 50 Hz
Anschluss	Cekon-Stecker 16A (5-polig)

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

LINIE 2000 ENERGY

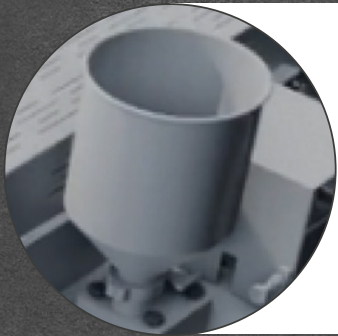
Vario-Station



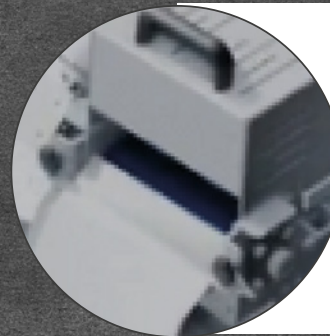
OPTIONEN & Zubehör

Verschiedene Anlagekonfigurationen verfügbar, wie z.B.:
Einzelgerät, Vario-Station, Trio-Station usw.

Optionales Zubehör:



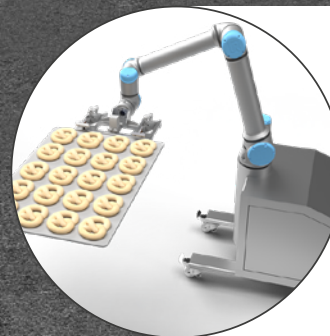
BEFÜLLUNG



**BEPUDERUNG /
BEZUCKERUNG**



ZUCKERDREHTELLER



WP ROBOTICS

OPTIONALES Zubehör

ZUBEHÖR FÜR OPTIMIERTE PROZESSE:

- Mobiler Wagen mit Öl-Ablassfiltertank, Fett-Schmelzeinheit, Heizung und Rückspülpumpe
- Wendekörbe und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (8, 9, 10, 16, 18 und 20 Ablagen)
- Umfangreiches Zubehör, wie z.B.: automatische Befüllung, Bezuckerung, Bepuderung, Zuckerdrehteller, Dosiergeräte für Spritzkuchen, Donut- und Quarkbällchen



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

mehr als
50 Jahre
Erfahrung

KONTAKT**und Bestellungen**

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

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de
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