

L2000A

L2000A Tank & Pumpe

L2000A Vario

Fettbackgerät

Linie 2000 A

Das automatische Fettbackgerät
für höchste Ansprüche

think process!

WP BAKERYGROUP

BENEFITS

- Dicht schließender WP RIEHLE-Volumen-Deckel für größere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden
- Computersteuerung mit 10 Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges

OPTIONEN

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablasstank mit Filter und Rückspülpumpe
- Als Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch erhältlich
- Wendekorb und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- umfangreiches Zubehör erhältlich, z.B. Dosierer

TECHNISCHE DETAILS

Typ		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge		1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm
Breite		990 mm		
Leer-Gewicht Standgerät		ca. 125 kg	ca. 135 kg	ca. 145 kg
Leer-Gewicht mit Gärraum		ca. 156 kg	ca. 178 kg	ca. 223 kg
Spannung		230 V/400 V/50 Hz		
Leistung:				
Heizung	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Pumpe	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Anschluss		CEE 400 V 16 A		
Füllmenge		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg

bis zu
60 Stück
pro Backvorgang



Optional mit
integriertem
Gärraum

**Vollautomatisches Backen
dank programmierbarer
Backvorgänge und auto-
matischer Wendungen.**



Einfache
Filterung des Öls
nach Arbeitsende



BENEFITS

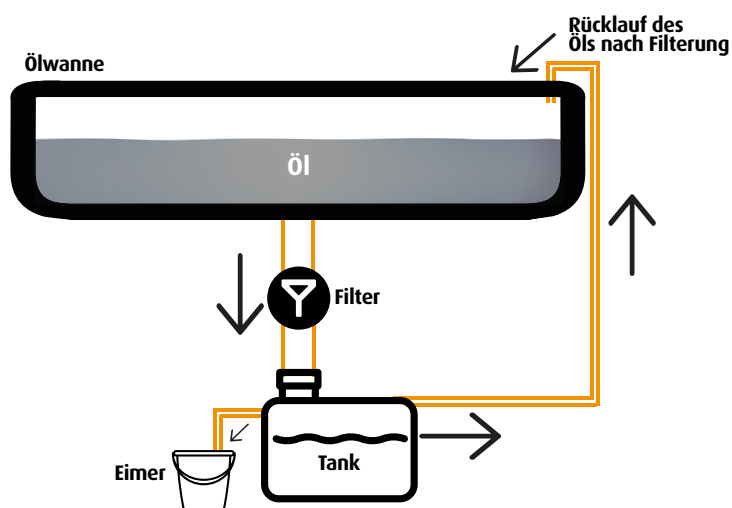
- Öl-Ablasstank mit Filter und Rückspülpumpe ermöglicht längere Öllebensdauer
- Benutztes Öl wird nach Arbeitsende durch den Filter im Tank aufgefangen
- Durch die Rückspülpumpe kann es nach der Filterung in die Fettwanne zurück gepumpt werden
- Wird das Fett nicht mehr benötigt, kann es vom Tank abgelassen werden

OPTIONEN

- Gleich wie L2000A, nur kein Unterbau-Gärraum möglich, sondern: separater, rollbarer Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank

TECHNISCHE DETAILS BEI OPTION MIT MOBILEM GÄRRaum

Typ	Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge mit mobilem Gärraum	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



Platz für
Zubehör unter
dem Auslauf-
tisch



Beispiel:
Option mit
mobilem
Gärraum

bis zu
120 Stück
pro Backvorgang



Die abgebildeten Ablufthauben sind optional erhältlich.

BENEFITS VARIO

- Verdopplung des Produktionsvolumens
- Gemeinsamer Mitteltisch

TECHNISCHE DETAILS VARIO

Typ		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge Vario		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Breite		990 mm		
Leer-Gewicht		ca. 250 kg	ca. 270 kg	ca. 290 kg
Spannung		230 V/400 V/50 Hz		
Leistung:				
Heizung	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Pumpe	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Anschluss		2x CEE 400 V 16 A		
Füllmenge		2x 34 l/31 kg	2x 42 l/39 kg	2x 49 l/46 kg

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
 Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen
 Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

