





UTILITÉ

- Couvercle de volume WP RIEHLE à fermeture étanche pour les grands volumes de pâte avec le même poids
- Plus longue durée de vie de la matière grasse grâce au chauffage cadencé
- Consommation d'énergie réduite au maximum et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- faible absorption de graisse grâce à une température constante même pendant le retournement
- Commande par ordinateur avec 10 programmes de cuisson pour une qualité uniforme
- Le mode automatique crée du temps libre de travail pendant le processus de cuisson

OPTIONS

- Espace de fermentation en option avec réservoir d'eau intégré de 2 litres
- Filtre de vidange d'huile en option avec pompe de rétrolavage
- Disponible en tant que station Vario avec 2 appareils et une table centrale commune
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 et 6 rangs chacun)
- Rayonnages Niro (16, 18 et 20 plateaux)
- nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES

Туре		Taille 36	Taille 48	Taille 60	
Longueur		1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm	
Largeur		990 mm			
Poids à vide		env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg	
Poids à vide dans l'espace de fermentation		env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg	
Tension		230 V/400 V/50 Hz			
Puissance:					
Chauffage	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW	
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	
Branchement		CEE 400 V 16 A			
Volume de remplissage		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg	





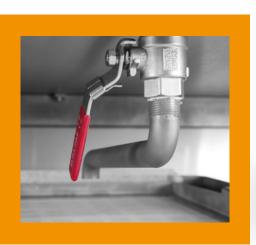
En option avec espace de fermentation intégré

Cuisson entièrement automatique grâce aux processus de cuisson programmables et aux retournements automatiques.





L2000A RÉSERVOIR & POMPE





UTILITÉ

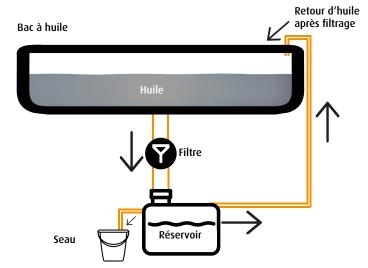
- Réservoir de vidange d'huile avec filtre et pompe de rétrolavage permettant une plus longue durée de vie de l'huile
- L'huile utilisée est récupérée dans le réservoir à la fin du travail grâce au filtre
- La pompe de lavage à contre-courant permet de le repomper dans le bac à graisse après le filtrage
- Si la graisse n'est plus nécessaire, elle peut être vidée du réservoir.

OPTIONS

- Un espace de fermentation mobile indépendante avec un réservoir d'eau intégré de 2 litres peut être fournie
- Au lieu de l'espace de fermentation intégré, les autres options sont les mêmes que pour le L2000A

DÉTAILS TECHNIQUES AVEC ESPACE DE FERMENTATION MOBILE

Туре	Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur avec espace de fer- mentation	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm





Espace pour les accessoires sous la table de décharge



Exemple :
Option avec
mobile espace
de fermentation





Les hottes aspirantes présentées sont disponibles en option.

UTILITÉ VARIO

- Doublement du volume de production
- Table de connexion au centre

TECHNICAL DETAILS VARIO

Туре		Taille 48	Taille 60			
Longueur Vario		3.170 mm	3.760 mm			
Largeur		990 mm				
	env. 250 kg	env. 270 kg	env. 290 kg			
Tension		230 V/400 V/50 Hz				
Puissance:						
3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW			
3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW			
Branchement		2x CEE 400 V 16 A				
Volume de remplissage		2x 42 l/39 kg	2x 49 l/46 kg			
		3-ph 2x 6,0 kW	2.560 mm 3.170 mm 990 mm env. 250 kg env. 270 kg 230 V/400 V/50 Hz 3-ph 2x 6,0 kW 2x 7,5 kW 3-ph 2x 0,95 kW 2x CEE 400 V 16 A			

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 D-73463 Westhausen (Allemagne) Tél. +49 7363 95390-0 info@riehle.de | www.wp-riehle.de



