



# Perfekte Qualität dank Automatisierung

## Fettbackgerät Linie 2000 A

# FETTBACKEN MIT AUTOMATISCHER WENDUNG

## Fettbackgerät Linie 2000 A



Mit der Linie 2000A ist ein vollautomatisches Backen, dank der programmierbaren Backvorgänge und der automatischen Wendungen möglich. Der Volumendampfdeckel bleibt bis zur ersten Wendung geschlossen und sorgt damit für ein größeres Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



## VORTEILE

### Fettbackgerät L2000 A

- Dichtschließender 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

### Fettbackgerät L2000 A

- 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

Optional mit  
integriertem  
Gärraum



# TECHNISCHE DETAILS

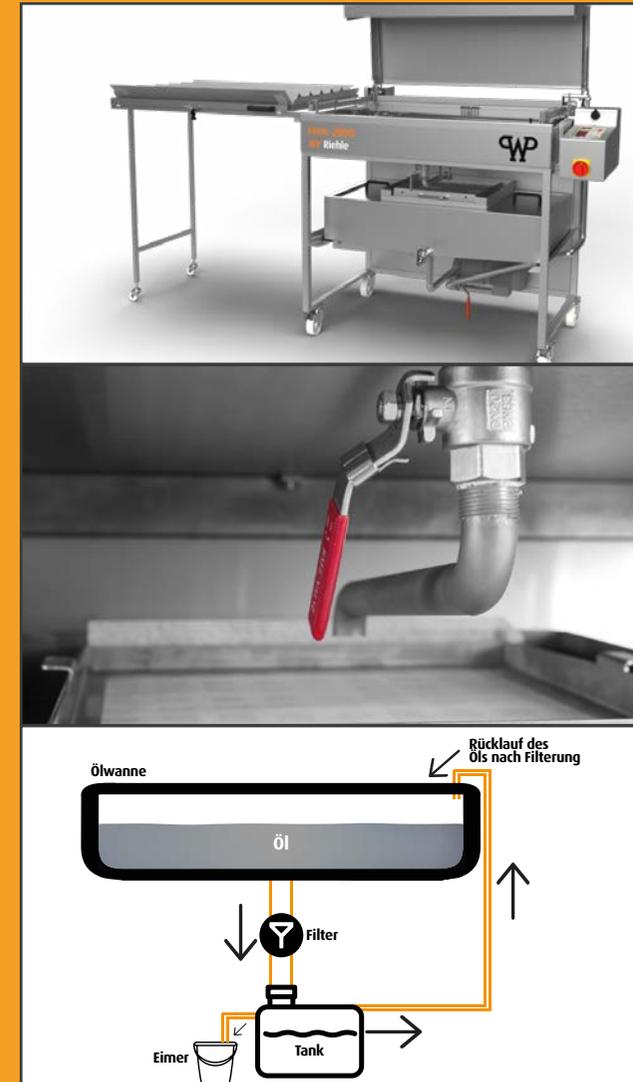
## Linie 2000 A

		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge:		1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm
Breite:		990 mm	990 mm	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	230 V / 400 V-50 Hz	230 V / 400 V-50 Hz
Leistung:				
Heizung	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Gärraumheizung	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Anschluss:		CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Füllmenge:		34 Liter / 31 kg	42 Liter / 39 kg	49 Liter / 46 kg

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

## VORTEILE BEI VARIANTE Fettbackgerät L2000 A TANK & PUMPE

- 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 BEI VARIANTE Fettbackgerät L2000 A TANK & PUMPE

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



# TECHNISCHE DETAILS BEI OPTION MIT MOBILEM GÄRRaum

## Linie 2000 A

	Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge:	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm

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

## 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



# VARIO-STATION der Linie 2000 A



Die abgebildeten  
Ablufthauben sind  
optional erhältlich

## BENEFITS VARIO

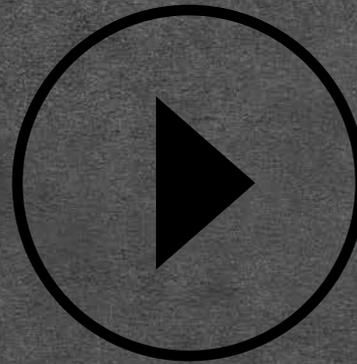
- Verdopplung des Produktionsvolumens
- Gemeinsamer Mitteltisch

**TECHNISCHE DETAILS****Linie 2000 A Vario**

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

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

## Produktvideo Linie 2000 A



Video über Browser anschauen

## **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](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