

L2000A

L2000A Depo ve Pompa

L2000A Vario

Kızartma makinesi

Linie 2000 A

En yüksek standartlara uygun otomatik
kızartma makinesi

think process!

WP BAKERYGROUP

AVANTAJLAR

- Aynı tartım miktarında daha büyük hamur hacimleri için sıkı kapanan WP RIEHLE hacim kapağı
- Zamanlamalı ısıtma sayesinde yağın ömrü uzar
- Yağ içinde doğrudan ısıtma sayesinde minimum enerji tüketimi ve sabit sıcaklık
- Çevirme sırasında bile sabit sıcaklık sayesinde minimum yağ emilimi
- Sabit kalite için 10 pişirme programına sahip bilgisayar kontrollü sistem
- Otomatik mod, pişirme işlemi sırasında serbest çalışma süresi sağlar

SEÇENEKLER

- Entegre 2 litrelik su tankına sahip isteğe bağlı mayalama haznesi
- Filtre ve geri yıkama pompasına sahip isteğe bağlı yağ boşaltma tankı
- 2 cihazlı ve ortak orta masalı Vario Station olarak mevcuttur
- Döndürülebilir sepet ve devrilebilir tekneler (sırasıyla 4 ve 6 sıralı)
- Paslanmaz çelik raflı sehpa (16, 18 ve 20 raflı)
- Geniş bir aksesuar yelpazesi mevcuttur, örneğin dozajlayıcılar

TEKNİK DETAYLAR

Tip		Boyut 36	Boyut 48	Boyut 60
Uzunluk		1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm
Genişlik		990 mm		
Zemin tipi cihazın boş ağırlığı		yaklaşık 125 kg	yaklaşık 135 kg	yaklaşık 145 kg
Fırın haznesi dahil boş ağırlık		yaklaşık 156 kg	yaklaşık 178 kg	yaklaşık 223 kg
Gerilim		230 V/400 V/50 Hz		
Performans:				
Isıtma	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Pompa	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Bağlantı		CEE 400 V 16 A		
Dolum miktarı		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg

her pişirme
işleminde en fazla
60 adet



İsteğe bağlı
olarak
entegre
mayalama
bölmesi ile

**Programlanabilir pişirme
işlemleri ve otomatik çe-
virme sayesinde tamamen
otomatik pişirme.**



Einfache
Filterung des Öls
nach Arbeitsende



AVANTAJLAR

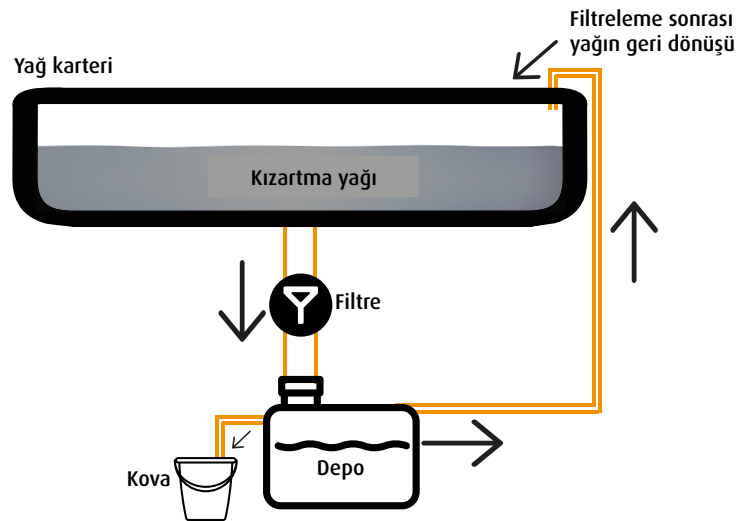
- Filtreli ve geri yıkama pompalı yağ boşaltma tankı, yağın ömrünü uzatır
- Çalışma bittikten sonra kullanılmış yağ, tank içindeki filtreden geçirilerek toplanır
- Geri yıkama pompası sayesinde, filtreleme işleminden sonra yağ yağ haznesine geri pompalanabilir
- Yağa artık ihtiyaç kalmazsa, tanktan boşaltılabilir

SEÇENEKLER

- L2000A ile aynıdır, ancak alt gövdeli mayalama bölmesi seçeneği yoktur; bunun yerine: entegre 2 litrelik su deposuna sahip, tekerlekli ayrı bir mayalama bölmesi mevcuttur

MOBİL FERMANTASYON ODASI SEÇENEĞİNE İLİŞKİN TEKNİK DETAYLAR

Tip	Boyut 36	Boyut 48	Boyut 60
Mobil fermantasyon bölgesi dahil uzunluk	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



Boşaltma masasının altında aksesuarlar için yer



Örnek: Mobil fermantasyon odalı seçenek

her pişirme
işleminde en fazla
120 adet



Resimde gösterilen aspiratörler isteğe bağlı olarak temin edilebilir.

AVANTAJLAR (Vario İstasyonu)

- Üretim hacminin iki katına çıkması
- Ortak orta masa

TEKNİK DETAYLAR (Vario İstasyonu)

Tip		Boyut 36	Boyut 48	Boyut 60
Uzunluk (Vario İstasyonu)		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Genişlik		990 mm		
Boş ağırlık		yaklaşık 250 kg	yaklaşık 270 kg	yaklaşık 290 kg
Gerilim		230 V/400 V/50 Hz		
Performans:				
Isıtma	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Pompa	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Bağlantı		2x CEE 400 V 16 A		
Dolum miktarı		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 (Almanya)
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

