



Fettbackgerät

# Linie 2000 D

Das manuelle Fettbackgerät für  
höchste Anforderungen

*think process!*

## NUTZEN

- 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
- Gasdruckunterstützter manueller Backkorb-Lift

## OPTIONEN

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe
- Wendekorb und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- Flacher Backkorb, optional mit Niederhaltedeckel zum untergetauchten Backen
- umfangreiches Zubehör erhältlich

Die Backwaren werden mittels W-Blech auf Rollen vom seitlichen Ablaufwagen abgeholt.



TECHNISCHE DETAILS		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge:		1600 mm	2000 mm	2400 mm
Breite		990 mm	990 mm	990 mm
Leer-Gewicht Standgerät		ca. 125 kg	ca. 135 kg	ca. 145 kg
Leer-Gewicht Schrankgerät		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 l/31 kg	42 l/39 kg	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

