



Freidora en manteca

Linie 2000 D

La freidora de grasa manual para
las más altas exigencias

think process!

BENEFICIOS

- Tapa hermética WP RIEHLE para un mayor volumen horneado con el mismo peso
- Mayor duración de la manteca gracias al calentamiento preciso
- Menor consumo de energía y temperatura constante gracias al calentamiento directo en aceite
- La menor absorción posible de grasa gracias a la temperatura constante
- Elevador manual de la cesta de cocción con ayuda neumática

OPCIONES

- Cámara opcional para leudar, con tanque integrado de agua de 2 litros
- Tanque opcional de drenaje del filtro de aceite con bomba de lavado a contracorriente
- Cesta para voltear y bandeja para verter (de 4 y 6 filas)
- Placas en acero inoxidable (16,18, y 20 bandejas)
- Cesta de cocción plana, opcionalmente con tapa para cocción por inmersión
- Amplia gama de accesorios disponibles

Los productos horneados son recogidos por carritos de retro lateral a través de las láminas W sobre rodillos



TECHNISCHE DETAILS	Tamaño 36	Tamaño 48	Tamaño 60
Longitud:	1600 mm	2000 mm	2400 mm
Anchura	990 mm	990 mm	990 mm
Peso sin carga	aprox. 125 kg	aprox. 135 kg	aprox. 145 kg
Peso sin carga con cámara para leudar	aprox. 156 kg	aprox. 178 kg	aprox. 223 kg
Voltaje	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Potencia: Calentamiento Calentador de cámara para leudar	6,0 kW 0,95 kW	7,5 kW 0,95 kW	9,0 kW 0,95 kW
Conexión	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Capacidad de llenado	34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg

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

