

Die preiswerte, manuelle Lösung Fettbackgerät Linie 2000 D

MEHR FLEXIBILITÄT FÜR IHRE ANSPRÜCHE Fettbackgerät L2000 D







Wenig Fettaufnahme für perfekte Qualität: Die Linie 2000 D bietet mit ihren vielen Variationsmöglichkeiten eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten. Je nach gewünschter Produktanzahl pro Stunde kann eine entsprechende Gerätebreite (36, 48, 60) gewählt werden. Auf Wunsch ist sie auch mit Gärraum erhältlich.







VORTEILE

Fettbackgerät L2000 D

- 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
- Gasdruckunterstützter manueller Backkorb-Lift



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



Fettbackgerät L2000 D

- Konfigurierbar: Kann in der Variante und Ausstattung an Ihre Bedürfnisse angepasst werden
- Leichte Bedienbarkeit: Gasdruckunterstützte Hubeinheit für leichteres Heben und Senken des Backkorbes
- Sauber: Der Backkorb bleibt über der Fettwanne, sodass das überschüssige Fett in die Wanne zurück tropft

Mögliche Stückzahl

Pro Backvorgang: 30 - 60 Stk.



AUSSTATTUNG Fettbackgerät L2000 D



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:

für eine exakte Temperatursteuerung

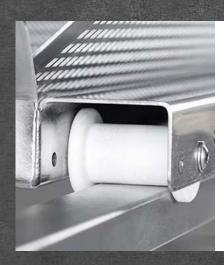
DICHTSCHLIESSENDER DAMPFDECKEL:



Dichtschließender manueller Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen



AUSSTATTUNG Fettbackgerät L2000 D



WENIGER FETTVERSCHLEPPUNG:

W-Blech kann mit dem seitlichen Ablaufwagen unter den Backkorb gerollt werden.

TECHNISCHE DETAILS

Linie 2000 D

		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 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 Gärraumheizung	3-ph 3-ph	6,0 kW 0,95 kW	7,5 kW 0,95 kW	9,0 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.



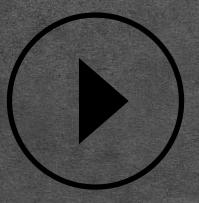
OPTIONEN

Fettbackgerät L2000 D

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



Produktvideo Linie 2000 D



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





KONTAKT

und Bestellungen

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de 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 4/2025



