



Friteuse à beignets

Linie

2000 D

La friteuse à beignets manuelle
pour les exigences les plus strictes

UTILITÉ

- Couvercle de volume WP RIEHLE à fermeture étanche pour les grands volumes de pâte avec le même poids
- Plus longue durée de vie de la matière grasse grâce au chauffage cadencé
- Consommation d'énergie réduite au maximum et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- Absorption de graisse optimisée grâce à une température constante
- Élévation manuelle du panier de cuisson assisté par pression de gaz

Les produits cuits au four sont récupérés dans le tiroir latéral au moyen de tôles en W sur roulettes.



OPTIONS

- Espace de fermentation optionnel sur roulettes avec réservoir d'eau intégré de 2 litres
- Filtre de vidange d'huile en option avec pompe de rétrolavage
- Disponible en tant que station Vario avec 2 appareils et une table centrale commune
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 et 6 rangs chacun)
- Rayonnages Niro (16, 18 et 20 plateaux)
- Panier de cuisson plat avec couvercle de retenue pour la cuisson en immersion
- Plateau à beignets
- nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES		Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur:		1600 mm	2000 mm	2400 mm
Largeur		990 mm	990 mm	990 mm
Poids à vide de l'appareil indépendant		env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg
Poids à vide de l'armoire		env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg
Tension		230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Puissance:				
Chauffage:	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Branchement		CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Volume de remplissage		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen, Allemagne | Tél.: +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de