



Riehle

think process!



ФРИТЮРНИЦА

Линия

2000 D

WP BAKERYGROUP

**ПРЕИМУЩЕСТВА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

- Фритюрница вручную закрывается герметичной паровой крышкой, что позволяет продукту увеличиваться в размере при неизменном заданном весе
- Продолжительное сохранение качества фритюрного масла благодаря импульсному нагреву аппарата
- Расположение нагревательного элемента непосредственно в масляной ванне гарантирует минимальное потребление электроэнергии и поддержание постоянного уровня температуры
- Малое поглощение жира продуктом благодаря поддержанию постоянного уровня температуры
- Газовый амортизатор позволяет легко поднимать переворотную корзину

Тестовые заготовки опускаются в корзину при помощи переворотных лотков


ОПЦИИ

- Расстоечный шкаф со встроенным резервуаром для воды
- Дренажный фильтр, резервуар для сбора очищенного масла и помпа обратной подачи очищенного масла
- Возможность комплектации станции VA-RIO из двух фритюрниц, объединенных столом
- Переворотная корзина и переворотные лотки на 4 и 6 рядов
- Высокие тележки на 16, 18 и 20 направляющих
- Плоская корзина с крышкой для погружного фритирования
- Комплектация дополнительными аксессуарами

**Технические
характеристики**

	Типоразмер 36	Типоразмер 48	Типоразмер 60
Длина:	1600 мм	2000 мм	2400 мм
Ширина	990 мм	990 мм	990 мм
Вес собственный, примерно	125 кг	135 кг	145 кг
Вес собственный модели с расстоечным шкафом, примерно	156 кг	178 кг	223 кг
Напряжение, 3 фазы	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Мощность: нагревательный элемент расстоечный шкаф	6,0 кВт 0,95 кВт	7,5 кВт 0,95 кВт	9,0 кВт 0,95 кВт
Электрическое подключение	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A
Емкость масляной ванны	34 л / 31 кг	42 л / 39 кг	49 л / 46 кг


WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

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