

**L2000A**

**L2000A RÉSERVOIR & POMPE**

**L2000A Vario**

Friteuse à beignets

# Linie 2000 A

La friteuse à beignets idéale pour les plus  
hautes exigences

## 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
- faible absorption de graisse grâce à une température constante même pendant le retournement
- Commande par ordinateur avec 10 programmes de cuisson pour une qualité uniforme
- Le mode automatique crée du temps libre de travail pendant le processus de cuisson

## OPTIONS

- Espace de fermentation en option 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)
- nombreux accessoires disponibles

## DÉTAILS TECHNIQUES

Type	Taille 36	Taille 48	Taille 60	
Longueur	1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm	
Largeur	990 mm			
Poids à vide	env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg	
Poids à vide dans l'espace de fermentation	env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg	
Tension	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			
Volume de remplissage	34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg	

Environ  
**60 beignets**  
par cuisson



En option avec  
espace de  
fermentation  
intégré

**Cuisson entièrement auto-  
matique grâce aux processus  
de cuisson programmables  
et aux retournements auto-  
matiques.**



**Filtrage facile de l'huile après le travail**



## UTILITÉ

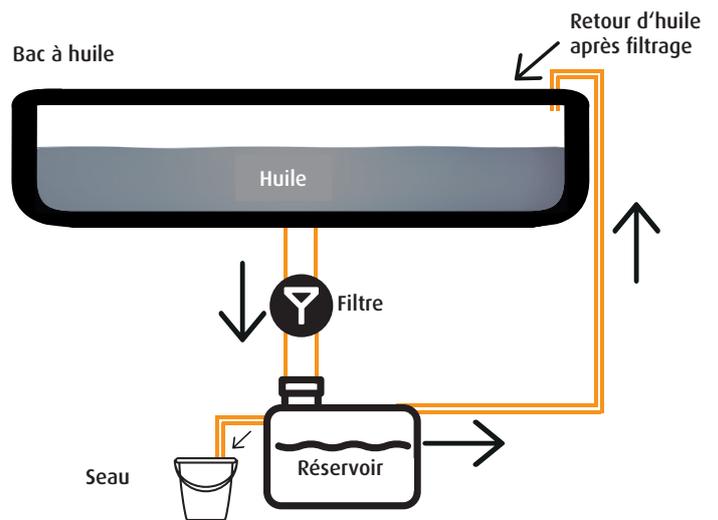
- Réservoir de vidange d'huile avec filtre et pompe de rétrolavage permettant une plus longue durée de vie de l'huile
- L'huile utilisée est récupérée dans le réservoir à la fin du travail grâce au filtre
- La pompe de lavage à contre-courant permet de le repomper dans le bac à graisse après le filtrage
- Si la graisse n'est plus nécessaire, elle peut être vidée du réservoir.

## OPTIONS

- Un espace de fermentation mobile indépendante avec un réservoir d'eau intégré de 2 litres peut être fournie
- Au lieu de l'espace de fermentation intégré, les autres options sont les mêmes que pour le L2000A

## DÉTAILS TECHNIQUES AVEC ESPACE DE FERMENTATION MOBILE

Type	Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur avec espace de fermentation	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



**Espace pour les accessoires sous la table de décharge**



**Exemple : Option avec mobile espace de fermentation**

Environ  
120 beignets  
par cuisson



Les hottes aspirantes présentées sont disponibles en option.

## UTILITÉ VARIO

- Doublement du volume de production
- Table de connexion au centre

## TECHNICAL DETAILS VARIO

Type		Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur Vario		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Largeur		990 mm		
Poids à vide		env. 250 kg	env. 270 kg	env. 290 kg
Tension		230 V/400 V/50 Hz		
Puissance:				
Chauffage	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Branchement		2x CEE 400 V 16 A		
Volume de remplissage		2x 34 l/31 kg	2x 42 l/39 kg	2x 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

