



Riehle

*think process!*



# Fettbackgerät

Linie

# 2000 D

Das manuelle Fettbackgerät für  
höchste Anforderungen

**WP** BAKERYGROUP

## NUTZEN

- Dicht schließender 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

Die Backwaren werden mittels W-Blech auf Rollen vom seitlichen Ablaufwagen abgeholt.



## OPTIONEN

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe
- Als Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mitteltisch erhältlich
- Wendekorb und Kipprögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- Flacher Backkorb mit Niederhalte deckel zum unter getauchten Backen
- Spritzkuchenblech
- umfangreiches Zubehör erhältlich

TECHNISCHE DETAILS		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge:		1600 mm	2000 mm	2400 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	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Gärraumheizung	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Anschluss		CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A	CEE 400 V 16 A
Füllmenge		34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg



### WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen | Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281  
[info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) | [www.wp-riehle.de](http://www.wp-riehle.de)