



Riehle

*think process!*



Fettbackgerät

Linie

**2000**TOUCH

Das 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
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges

**OPTIONEN**

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassfiltertank mit Rückspülpumpe
- Als Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mittelstück erhältlich
- Wendekorb und Kipptrögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- reichhaltiges Zubehör erhältlich

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



**NEU!**  
Mit TOUCH-CONTROL!

**DAS WENDEN DER PRODUKTE IM ÖL SORGT FÜR KONSTANTE TEMPERATUREN DURCH DEN GESAMTEN BACKPROZESS SOWIE FÜR DIE GERINGSTE FETTAUFNAHME DER EINZELNEN PRODUKTE.**

**TOUCH-CONTROL**

- Die Computersteuerung wird über das Touch-Panel bedient
- Es stehen 20 individuell programmierbare Backprogramme zur Verfügung
- Die einzigartige Software ist überaus Benutzerfreundlich und intuitiv Bedienbar
- Wendevorgang durch Servomotoren gesteuert



TECHNISCHE DETAILS	Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge	1 650 mm	2 050 mm	2 450 mm
Breite	990 mm	990 mm	990 mm
Leer-Gewicht	ca. 125 kg	ca. 135 kg	ca. 145 kg
Leer-Gewicht mit Gärraum	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 ltr/31 kg	42 ltr/39 kg	49 ltr/46 kg



**WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH**  
// D-73430 Aalen // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281  
info@riehle.de // www.riehle.de