

L2000A
L2000A Tanque y bomba
L2000A Vario

Freidora en manteca

Linie 2000 A

La freidora en manteca
para las más altas exigencias

BENEFICIOS

- Tapa hermética WP RIEHLE para un mayor volumen horneado con el mismo peso
- Mayor duración de la manteca gracias al calentamiento preciso
- Menor consumo de energía y temperatura constante gracias al calentamiento directo en aceite
- La menor absorción posible de grasa gracias a la temperatura constante
- Control computarizado con 10 programas de horneado para una calidad constante
- El modo automático hace innecesario el trabajo durante el proceso de cocción

OPCIONES

- Cámara opcional para leudar, con tanque integrado de agua de 2 litros
- Tanque opcional de drenaje del filtro de aceite con bomba de lavado a contracorriente
- Disponible como estación independiente con 2 dispositivos y mesa central común
- Cesta para voltear y bandeja para verter (de 4 y 6 filas)
- Placas en acero inoxidable (16,18, y 20 bandejas)
- Amplia gama de accesorios disponibles

DETALLES TÉCNICOS

Tamaño		36	48	60
Longitud		1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm
Anchura		990 mm		
Peso sin carga		aprox. 125 kg	aprox. 135 kg	aprox. 145 kg
Peso sin carga con cámara para leudar		aprox. 156 kg	aprox. 178 kg	aprox. 223 kg
Voltaje		230 V/400 V/50 Hz		
Potencial:				
Calentamiento	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Calentador de cámara para leudar	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Conexión		CEE 400 V 16 A		
Capacidad de llenado		34 ltr./31 kg	42 ltr./39 kg	49 ltr./46 kg



Horneado totalmente automático gracias a los procesos de horneado programables y al volteo automático.



Filtrado fácil
del aceite
después
del uso



BENEFICIOS

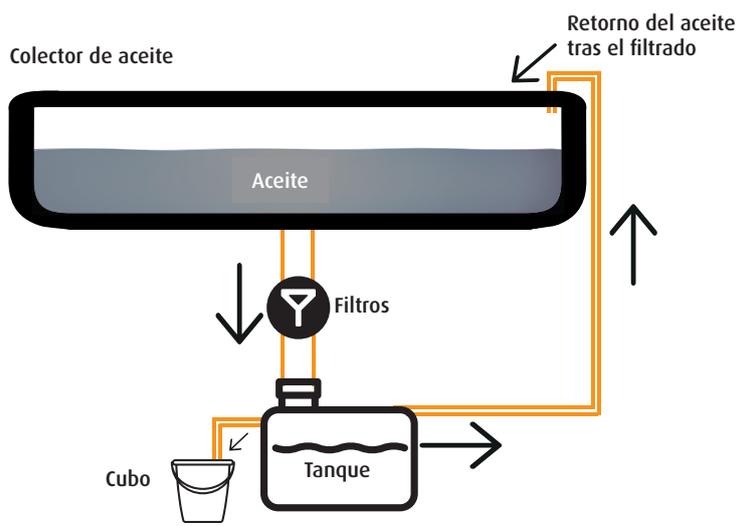
- El modo automático hace innecesario el trabajo durante el proceso de cocción
- El aceite usado es recogido tras finalizar el trabajo por el sistema de filtrado sistema en el depósito
- La bomba de retrolavado permite bombearla de nuevo a la bandeja recoge-grasa tras el filtrado
- Si ya no se necesita la grasa, se puede vaciar del depósito

OPCIONES

- Igual que la L2000A, pero sin cámara de pruebas de subestructura pero: cámara de fermentación móvil separada con depósito de agua integrado de 2 litros

DETALLES TÉCNICOS CON OPCIÓN CÁMARA DE FERMENTACIÓN MÓVIL

Tamaño	36	48	60
Longitud con cámara para leudar	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



Espacio para Accesorios bajo la mesa de salida

Ejemplo con opción con móvil sala de fermentación

hasta
120 piezas
por cocción



Los capós de escape mostrados están disponibles opcionalmente.

BENEFICIOS VARIO

- Duplicar el volumen de producción
- Mesa central compartida

DETALLES TÉCNICOS VARIO

		Tamaño 36	Tamaño 48	Tamaño 60
Longitud Vario		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Anchura		990 mm		
Peso en vacío		aprox. 250 kg	aprox. 270 kg	aprox. 290 kg
Voltaje		230 V/400 V/50 Hz		
Potencia:				
Calentamiento	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Calentador de cámara para leudar	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Conexión		2x CEE 400 V 16 A		
Capacidad de llenado		2x 34 ltr./31 kg	2x 42 ltr./39 kg	2x 49 ltr./46 kg

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
 Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen, Alemania
 tel. +49 7361 5580-0 | fax +49 7361 5580-2281
 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

