

**L2000A**

**L2000A Tank & Pumpe**

**L2000A Vario**

Fettbackgerät

# Linie 2000 A

Das automatische Fettbackgerät  
für höchste Ansprüche

---



## BENEFITS

- 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 auch beim Wenden
- Computersteuerung mit 10 Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges

## OPTIONEN

- Optionaler Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank
- Optionaler Öl-Ablassstank mit Filter und Rückspülpumpe
- Als Vario Station mit 2 Geräten und gemeinsamem Mittelstück erhältlich
- Wendekorb und Kipprögel (je 4- und 6-reihig)
- Nirostragen (16,18 und 20 Ablagen)
- umfangreiches Zubehör erhältlich, z.B. Dosierer

## TECHNISCHE DETAILS

Typ	Größe 36	Größe 48	Größe 60	
Länge	1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm	
Breite	990 mm			
Leer-Gewicht Standgerät	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			
Leistung:				
Heizung	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Pumpe	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Anschluss	CEE 400 V 16 A			
Füllmenge	34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg	

bis zu  
**60 Stück**  
pro Backvorgang



Optional mit  
integriertem  
Gärraum

**Vollautomatisches Backen  
dank programmierbarer  
Backvorgänge und auto-  
matischer Wendungen.**



Einfache  
Filterung des Öls  
nach Arbeitsende



**BENEFITS**

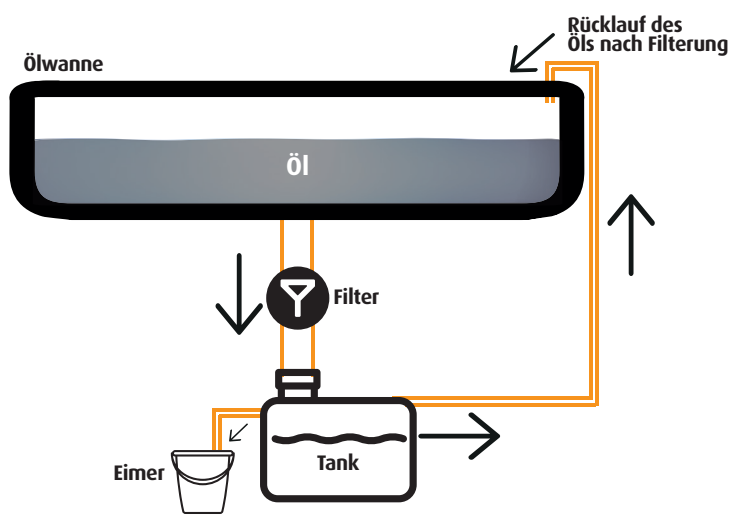
- Öl-Ablasstank mit Filter und Rückspülpumpe ermöglicht längere Öllebensdauer
- Benutztes Öl wird nach Arbeitsende durch den Filter im Tank aufgefangen
- Durch die Rückspülpumpe kann es nach der Filterung in die Fettwanne zurück gepumpt werden
- Wird das Fett nicht mehr benötigt, kann es vom Tank abgelassen werden

**OPTIONEN**

- Gleich wie L2000A, nur kein Unterbau-Gärraum möglich, sondern: separater, rollbarer Gärraum mit integriertem 2-Liter Wassertank

**TECHNISCHE DETAILS BEI OPTION MIT MOBILEM GÄRRaum**

Typ	Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge mit mobilem Gärraum	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



Platz für  
Zubehör unter  
dem Auslauf-  
tisch

Beispiel:  
Option mit  
mobilem  
Gärraum

bis zu  
**120 Stück**  
pro Backvorgang



Die abgebildeten Ablufhauben sind optional erhältlich.

### BENEFITS VARIO

- Verdopplung des Produktionsvolumens
- Gemeinsamer Mitteltisch

### TECHNISCHE DETAILS VARIO

Typ		Größe 36	Größe 48	Größe 60
Länge Vario		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Breite		990 mm		
Leer-Gewicht		ca. 250 kg	ca. 270 kg	ca. 290 kg
Spannung		230 V/400 V/50 Hz		
Leistung:				
Heizung	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Pumpe	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Anschluss		2x CEE 400 V 16 A		
Füllmenge		2x 34 l/31 kg	2x 42 l/39 kg	2x 49 l/46 kg

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
 Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen  
 Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281  
 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

