

Fritéza na koblihy

Riehle, Německo

typ Linie 2000 D



RIEHLE – nejvýznamnější výrobce fritéz a příslušenství pro smažení v Evropě. Fritézy řady Linie 2000 ukazují aktuální stav moderní techniky smažení.

Linie 2000 D („Digital“) má jen nastavení a zobrazení teploty

Funkce fritézy s manuálním ovládáním a překlápěním:

- ☐ nakynuté klony se z překlápěcích plat překloupí do tuku, ručně se zavře víko fritézy
- ☐ krátce před ukončením 1. doby smažení se víko ručně otevře a koblihy se pákou ručně překloupí
- ☐ na konci celé doby smažení se smažící koš pomocí páky zvedne z tuku
- ☐ hotové koblihy se překloupí na W-plech a odsunou se



Výbava fritézy:

- ☐ displej nastavené/ skutečné teploty
- ☐ teplotní čidlo pro rozehrívání tuku do 80 °C
- ☐ bezpečnostní termostat, bod spínání 230°C
- ☐ izolovaná vana se zaoblenými vnitřními hranami, výpustný kohout
- ☐ výsuvný odkapávací W - plech na výrobky
- ☐ zapínání topení v intervalech - chrání tuk před přehřátím
- ☐ úhlová vzdálenost laviček překlápěčů a smažícího koše 120 mm

Volitelná výbava:

- ☐ podstavná kynárna



displej 2000 D

Technické údaje

Velikost stroje:	36 koblih	48 koblih	60 koblih
Množství tuku	34 L / 31 kg	42 L / 39 kg	49 L / 46 kg
Příkon / připojení	6 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V	9 kW / 400 V
Podstavná kynárna	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Rozměry (š x hl x v) mm	1650 x 990 x 1070	2050 x 990 x 1070	2450 x 990 x 1070
Výška s otevřeným víkem	1610 mm	1610 mm	1610 mm
Váha bez tuku / s kynárnou	125 / 156 kg	135 / 178 kg	145 / 223 kg

0126

#chcipekarnu

omega