

Fritéza na koblihy - manuál

Riehle, Německo

typ Linie 2000 M / 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 M („Manual“) má displej s možností nastavení časů smažení a jednotlivých obracení + ukazatel teploty

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



Funkce fritézy s manuálním ovládáním a překlápěním:

- nakynuté klonky se z překlápěcích plat překlopí do tuku, ručně se zavře víko fritézy, u typu 2000 M se spustí čas smažení
- krátce před ukončením 1. doby smažení se víko ručně otevře a koblihy se pákou ručně překlopí
- na konci celé doby smažení se smažící koš pomocí páky zvedne z tuku
- hotové koblihy se překlopí na W-plech a odsunou se

Výhody Linie 2000 M :

- 3 ruční smažící programy s možností 4 časů překlopení
- signalizace pro každé překlopení a ukončení doby smažení
- displej zbývajících času pečení, displej nastavené/ skutečné teploty

Výbava fritézy:

- teplotní čidlo pro rozehtívání 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

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



displej 2000 M



displej 2000 D

0823

#chcipekarnu

omega