



SPIRAL FRANCE

+33 (0)2 47 73 13 09 - info@spiral-france.com
Z.A. Les Petits Partenais - 37250 VEIGNE
www.spiral-france.com

L2000A
L2000A RÉSERVOIR & POMPE
L2000A Vario

Friteuse à beignets

Linie 2000 A

La friteuse à beignets idéale pour
les plus hautes exigences

think process!

UTILITÉ

- Couvercle de volume WP RIEHLE à fermeture étanche pour les grands volumes de pâte avec le même poids
- Plus longue durée de vie de la matière grasse grâce au chauffage cadencé
- Consommation d'énergie réduite au maximum et température constante en raison du chauffage direct dans l'huile
- faible absorption de graisse grâce à une température constante même pendant le retournement
- Commande par ordinateur avec 10 programmes de cuisson pour une qualité uniforme
- Le mode automatique crée du temps libre de travail pendant le processus de cuisson

OPTIONS

- Espace de fermentation en option avec réservoir d'eau intégré de 2 litres
- Filtre de vidange d'huile en option avec pompe de rétrolavage
- Disponible en tant que station Vario avec 2 appareils et une table centrale commune
- Corbeille réversible et augets inclinables (4 et 6 rangs chacun)
- Rayonnages Niro (16, 18 et 20 plateaux)
- nombreux accessoires disponibles

DÉTAILS TECHNIQUES

Type	Taille 36	Taille 48	Taille 60	
Longueur	1.600 mm	2.000 mm	2.400 mm	
Largeur	990 mm			
Poids à vide	env. 125 kg	env. 135 kg	env. 145 kg	
Poids à vide dans l'espace de fermentation	env. 156 kg	env. 178 kg	env. 223 kg	
Tension	230 V/400 V/50 Hz			
Puissance:				
Chauffage	3-ph	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Branchement	CEE 400 V 16 A			
Volume de remplissage	34 l/31 kg	42 l/39 kg	49 l/46 kg	

Environ
60 beignets
par cuisson



En option avec
espace de
fermentation
intégré

Cuisson entièrement automatique grâce aux processus de cuisson programmables et aux retournements automatiques.



Filtrage facile de l'huile après le travail



UTILITÉ

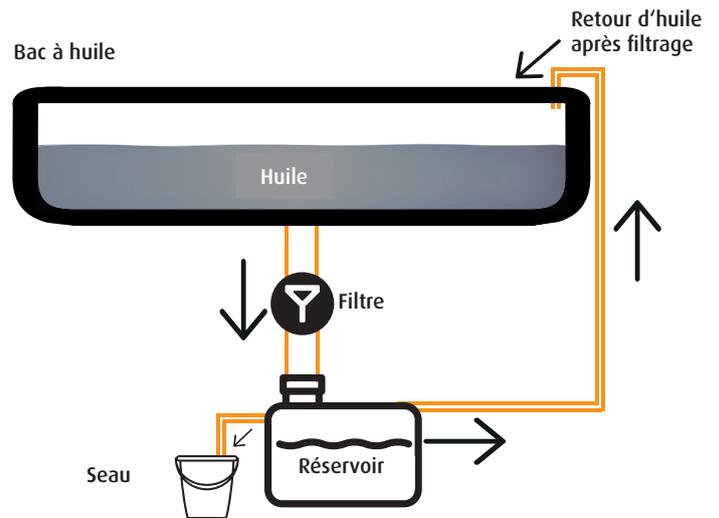
- Réservoir de vidange d'huile avec filtre et pompe de rétrolavage permettant une plus longue durée de vie de l'huile
- L'huile utilisée est récupérée dans le réservoir à la fin du travail grâce au filtre
- La pompe de lavage à contre-courant permet de le repomper dans le bac à graisse après le filtrage
- Si la graisse n'est plus nécessaire, elle peut être vidée du réservoir.

OPTIONS

- Un espace de fermentation mobile indépendante avec un réservoir d'eau intégré de 2 litres peut être fournie
- Au lieu de l'espace de fermentation intégré, les autres options sont les mêmes que pour le L2000A

DÉTAILS TECHNIQUES AVEC ESPACE DE FERMENTATION MOBILE

Type	Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur avec espace de fermentation	1.850 mm	2.250 mm	2.650 mm



Espace pour les accessoires sous la table de décharge



Exemple : Option avec mobile espace de fermentation

Environ
120 beignets
par cuisson



Les hottes aspirantes présentées sont disponibles en option.

UTILITÉ VARIO

- Doublement du volume de production
- Table de connexion au centre

TECHNICAL DETAILS VARIO

Type		Taille 36	Taille 48	Taille 60
Longueur Vario		2.560 mm	3.170 mm	3.760 mm
Largeur		990 mm		
Poids à vide		env. 250 kg	env. 270 kg	env. 290 kg
Tension		230 V/400 V/50 Hz		
Puissance:				
Chauffage	3-ph	2x 6,0 kW	2x 7,5 kW	2x 9,0 kW
Chauffage de l'espace de fermentation	3-ph	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW	2x 0,95 kW
Branchement		2x CEE 400 V 16 A		
Volume de remplissage		2x 34 l/31 kg	2x 42 l/39 kg	2x 49 l/46 kg

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

