



**SPIRAL FRANCE**

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

Friteuse à beignets

# Linie 2000 D

La friteuse à beignets manuelle pour les exigences les plus strictes

*think process!*

**WP BAKERYGROUP**



### 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
- Absorption de graisse optimisée grâce à une température constante
- Élévation manuelle du panier de cuisson assisté par pression de gaz

### OPTIONS

- Espace de fermentation optionnel sur roulettes 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)
- Panier de cuisson plat avec couvercle de retenue pour la cuisson en immersion
- Plateau à beignets
- nombreux accessoires disponibles

Les produits cuits au four sont récupérés dans le tiroir latéral au moyen de tôles en W sur roulettes.



| DÉTAILS TECHNIQUES                     |                                       | Taille 36         | Taille 48         | Taille 60         |
|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Longueur:                              |                                       | 1600 mm           | 2000 mm           | 2400 mm           |
| Largeur                                |                                       | 990 mm            | 990 mm            | 990 mm            |
| Poids à vide de l'appareil indépendant |                                       | env. 125 kg       | env. 135 kg       | env. 145 kg       |
| Poids à vide de l'armoire              |                                       | env. 156 kg       | env. 178 kg       | env. 223 kg       |
| Tension                                |                                       | 230 V/400 V-50 Hz | 230 V/400 V-50 Hz | 230 V/400 V-50 Hz |
| Puissance:                             | Chauffage:                            | 6,0 kW            | 7,5 kW            | 9,0 kW            |
|                                        | Chauffage de l'espace de fermentation | 0,95 kW           | 0,95 kW           | 0,95 kW           |
| Branchement                            |                                       | CEE 400 V 16 A    | CEE 400 V 16 A    | CEE 400 V 16 A    |
| Volume de remplissage                  |                                       | 34 l/31 kg        | 42 l/39 kg        | 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

