

## НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ LINIE 2000 D/M/A

### Преимущества LINIE 2000A

- автоматическая плотно закрывающаяся паронепроницаемая крышка для увеличения объема
- цифровой обогрев для точного управления температурным режимом и минимизации его отклонений в целях снижения расхода фритюра
- тактовый режим нагрева для предупреждения пригорания фритюра
- фиксированные и поворотные ролики в серийной комплектации без надбавки к цене
- звуковая сигнализация в серийной комплектации
- 10 программ фритирования, до 4 циклов фритирования
- возможность работы в ручном и автоматическом режиме
- переворот тестовых заготовок во фритюре для сохранения их постоянной температуры
- автоматический подъем корзины из фритюра по завершению времени фритирования
- блок контроля состояния фритюра
- широкий ассортимент комплектующих



LINIE 2000A



LINIE 2000A VARIO

### Преимущества LINIE 2000 M/ LINE 2000D

- 3 программы выпекания с переворачиванием до 4 раз (только 2000M)
  - звуковой сигнал для момента переворачивания и окончания времени выпекания (только 2000M)
  - индикатор оставшегося времени выпекания (только 2000M)
  - работающая с заданным тактом система нагрева против сгорания жира (только 2000M)
  - ручная откидная паронепроницаемая крышка смонтирована на аппарате
  - индикация заданного и фактического значений температуры
  - цифровое управление нагревом
  - ручной подъемник формы для выпечки с газонаполненным амортизатором
  - поворотная форма всегда остается над фритюром, в результате предотвращается занос жира
  - легкое извлечение продуктов путем опрокидывания на разгрузочную тележку
  - устойчивые ходовые ролики для максимальной гибкости
  - богатый ассортимент комплектующих
- как правило, для опрокидывающихся лотков не нужны войлочные прокладки
- можно заказать в виде аппарата для шкафа с расстойной камерой или в виде напольного аппарата без расстойной камеры
  - можно заказать в виде станции Vario с 2 аппаратами и общим центральным столом
  - собственная заводская служба технической поддержки и сервисная поддержка по телефону



LINIE 2000D



LINIE 2000M

## НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ LINE 2000 D, M, A



**LINE 2000A**

### Описание фритюрницы LINE 2000 A

Заготовки из теста попадают во фритюр из опрокидывающихся лотков без войлочной прокладки, паронепроницаемая крышка закрывается нажатием кнопки и обеспечивает увеличение объема заготовок из теста. Десять программ выпекания с четырьмя возможными индивидуальными вариантами времени выпекания в каждой программе обеспечивают автоматическое выпекание. Незадолго до окончания времени выпекания раздается звуковой сигнал. После окончания времени выпекания форма для выпечки или поворотная форма автоматически извлекается из фритюра и остается над фритюром, а излишний жир стекает назад во фритюр. W-образный лоток подкатывается от боковой разгрузочной тележки под форму для выпечки. Готовые выпеченные изделия опрокидываются на W-образный лоток и забираются на боковое место для хранения.

### Описание фритюрницы LINE 2000 D/M

Из опрокидывающихся лотков заготовки из теста попадают в форму для выпечки. Ручной подъемный агрегат с газонаполненным амортизатором облегчает подъем и опускание формы для выпечки. Ручная система управления фритюрницы Line 2000M может быть запрограммирована на три программы выпекания с количеством переворачиваний до четырех раз, индикатор оставшегося времени выпекания и звуковой сигнал переворачивания и окончания времени выпекания в сочетании с ручной поворотной формой обеспечивают жарение во фритюре с точным соблюдением времени. Работающая с заданным тактом периодическая система управления нагревом с цифровым регулированием нагрева и индикацией заданного и фактического значений температуры снижает колебания температуры фритюрного жира и сокращает расход жира. После выпекания форма для выпечки или поворотная форма остается над фритюром, выпеченные изделия забираются посредством W-образного лотка на роликах с боковой разгрузочной тележки.

### Характеристики LINE D/M/A

Марка	Технические характеристики LINE 2000A	Типоразмер 36	Типоразмер 46	Типоразмер 60
Riehle Германия	Количество пончиков за выпечку, шт	36	46	60
	Ширина с расстойным шкафом, мм	1620	2030	2430
	Ширина в исполнении Varío, мм	2560	3170	3760
	Глубина, мм	970	970	970
	Высота (закрытая крышка), мм	1120	1120	1120
	Высота (открытая крышка), мм	1575	1575	1575
	Емкость, л	34	42	49
	Напряжение, В	380	380	380
	Мощность тенов, кВт	6	7,5	9
	Мощность расстойной камеры, кВт	2,6	2,6	2,6
	Мощность подъемного механизма, кВт	0,1	0,1	0,1
	Вес, кг	31	39	46

### Дополнительно

Дополнительная комплектация расстойным шкафом со встроенным водяным баком
Встроенное устройство для очистки жира во время работы
Переворотная корзина (4, 6 рядная)
Опрокидывающийся лоток (4, 6 рядный)
Тележка для расстойной камеры (на 8 и 9 листов)
Приемная тележка, нерж. Сталь (на 16, 18, 20 листов)
Плоская фритировочная корзина
Корзина для выпечки шпетцелей
Корзинка с прижимной крышкой для фритирования погружным способом
Противень для заварных изделий
Ванночка для сахара с откидной наклонной крышкой
Мобильный очиститель жира
Вытяжной зонт