



Freidora en
manteca
Mini 20

Trabajo cómodo incluso en
pequeñas cantidades

MINI 20



BENEFICIOS

- Tapa de vapor hermética para un volumen más grande al hornear
- Control digital de calentamiento para un control preciso de la temperatura
- Cámara para leudar incorporada y hermética con 8 bandejas
- Tanque integrado de agua de 2 litros para la cámara para leudar
- Gracias a las estables ruedas y a la cámara para leudar integrada, puede utilizarse prácticamente en cualquier lugar
- 8 bandejas para volteado incluidas en el paquete
- Cesta para volteado incluida en el paquete

DETALLES TÉCNICOS

Anchura:	1.250 mm
altura de trabajo:	750 mm
altura de trabajo:	830 mm
Peso sin carga:	aprox. 125 kg
Voltaje:	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Potencia:	5,9 kW/8,6 A
Capacidad de llenado:	aprox. 17 litros



Control cómodo y la más alta calidad, incluso en pequeñas cantidades.

IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE CANTIDADES MÁS PEQUEÑAS. CON LA CÁMARA PARA LEUDAR INTEGRADA Y EL TANQUE DE AGUA DE 2 LITROS, LA MINI 20 SE PUEDE UTILIZAR PRÁCTICAMENTE EN CUALQUIER LUGAR.

OPCIONES

- Cesta plana para hornear
- Cesta para hornear con borde alto y piso perforado („Cesta para churros“)
- Cesta para hornear con tapa de inmersión
- Dispositivo de dosificación manual o eléctrico
- Campana de extracción

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen, Alemania | tel. +49 7361 5580-0 | fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de