



Riehle

think process!

Freidora en
manteca
Mini 20

Trabajo cómodo incluso en
pequeñas cantidades

WP BAKERYGROUP



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

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

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

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.

DETALLES TÉCNICOS

Anchura	1250 mm
altura de trabajo	750 mm
altura de trabajo	830 mm
Peso sin carga	aprox. 125 kg
Voltaje	3 x 230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Potencia	5,9 kW/8,6 A
Capacidad de llenado	aprox. 17 litros

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