



Friteuse à beignets
Mini 20

Travail confortable même avec des
petites quantités



ENVIRON
20 BOULES DE BERLIN
PAR CUISSON

Fonctionnement confortable et qualité maximale même avec des petites quantités.

AVEC UN ESPACE DE FERMENTATION INTÉGRÉ ET UN RÉSERVOIR D'EAU DE 2 LITRES, LA MINI 20 PEUT ÊTRE UTILISÉE PRATIQUEMENT PARTOUT.

UTILITÉ

- Couvercle à fermeture étanche pour un volume de pâte plus important
- Commande de chauffage numérique pour un contrôle de température précis
- Espace de fermentation encastré et à fermeture étanche avec 8 étagères
- Réservoir d'eau intégré de 2 litres pour l'espace de fermentation
- Ses rouleaux stables et son espace de fermentation intégré le rendent utilisable pratiquement partout
- 8 augets inclinables inclus
- Corbeille réversible incluse

OPTIONS

- Panier à pâtisseries plat
- Panier à pâtisserie avec rebord haut et fond en métal perforé (« Panier à Backspätzle »)
- Panier à pâtisserie avec couvercle d'immersion
- Dispositif de dosage manuel ou électrique
- Hotte d'évacuation

DÉTAILS TECHNIQUE

Largeur		1250 mm
Hauteur de travail		750 mm
Profondeur		830 mm
Poids à vide		ca. 125 kg
Tension	3-ph	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Alimentation	3-ph	5,9 kW/8,6 A
Volume de remplissage		env. 17 litres

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