



Fettbackgerät **Mini 20**

Komfortables Arbeiten
auch bei kleinen Stückzahlen



CIRCA
20 BERLINER
PRO BACKVORGANG

Komfortable Bedienung
und höchste Qualität auch
bei kleinen Stückzahlen.

IDEAL FÜR DIE PRODUKTION KLEINERER MENGEN.
MIT DEM INTEGRIERTEN GÄRRÄUM UND DEM 2-LITER
WASSERTANK, KANN DER MINI 20 PRAKTISCH
ÜBERALL EINGESETZT WERDEN.

NUTZEN

- Dicht schließender Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen
- Digitale Heizungssteuerung für exakte Temperaturregelung
- Eingebauter, dicht schließender Gärraum mit 8 Ablagen
- Integrierter 2-Liter Wassertank für den Gärraum
- Durch stabile Rollen und integrierten Gärraum praktisch überall einsetzbar
- 8 Kipprögel im Lieferumfang enthalten
- Wendekorb im Lieferumfang enthalten

OPTIONEN

- Flacher Backkorb
- Backkorb mit hohem Rand und Lochblechboden („Backspätzleskorb“)
- Backkorb mit Tauchdeckel
- Manuelles oder elektrisches Dosiergerät
- Ablufthaube

TECHNISCHE DETAILS

Breite		1 250 mm
Arbeitshöhe		750 mm
Tiefe		830 mm
Leer-Gewicht		ca. 125 kg
Spannung	3-ph	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Leistung	3-ph	5,9 kW/8,6 A
Füllmenge		ca. 17 Liter

WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH
 Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen // Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de // www.wp-riehle.de
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