



Kleinstes Fettbackgerät mit Vollausrüstung

Fettbackgerät Mini 20

DAS KLEINSTE FETTBACKGERÄT MIT VOLLAUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



Mit dem integrierten, geschlossenen Gärraum und dem 2-Liter Wassertank ist der Mini 20 ready-to-go und kann praktisch überall eingesetzt werden. Alle wichtigen Ausstattungsmerkmale größerer Geräte sind hier auf kleinem Platz vorhanden und schaffen auch in kleinen Produktionen eine extreme Arbeitserleichterung.

ZUM PRODUKT



ALTERNATIVEN



VORTEILE

Fettbackgerät Mini 20

- Handhabung: Flexibel einsetzbar durch stabile Rollen und integriertem Gärraum, nicht ortsgebunden
- Hygiene: schnelles und werkzeugfreies Reinigen
- Energiesparend: Heizschlangen direkt im Fett für einen schnelleren Wärmeaustausch
- Konstruktion: solide und langlebige Edelstahlkonstruktion
- Sicherheit: ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat, verhindert Fettbrände bei Fehlfunktion
- Qualität: Made in Germany



VORTEILE

der direkten Heizung

- **Geringer Energieverbrauch:** Durch die direkte Heizung gibt es weniger Übergangsverluste, 100 % der erzeugten Energie geht in das Öl bzw. Fett
- **Gleichbleibende Temperatur:** Die direkte Heizung reagiert schneller auf die Temperaturmessungen und hat dadurch deutlich geringere Temperaturschwankungen.
Vorteile der gleichbleibenden Temperatur:
 - **Längere Fettlebensdauer**
 - **Deutlich geringere Fettaufnahme der Produkte**
 - **Gleichbleibende Frittierqualität** während des kompletten Fettbackens/Frittierens
- **Kein Anbrennen von abgefallenen Produktteilen am Boden** durch die Kaltzone unterhalb der Heizelemente



AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



DIGITALE HEIZUNGSSTEUERUNG:

für eine exakte Temperatursteuerung



DICHTSCHLIESSENDER DAMPFDECKEL:

Ist am Gerät montiert für größeres Gebäckvolumen



AUSSTATTUNG

Fettbackgerät Mini 20



INTEGRIERTER GÄRRaum:

Ist nach unten geschlossen und verfügt über 8 Ablagen



KOMPAKTE BAUWEISE:

volle Leistung mit Vollausrüstung auf ca. 1 qm

ZUBEHÖR

Fettbackgerät Mini 20



ZUBEHÖR: WENDEKORB

Wendekorb für das Wenden im Fett
sowie 8 Kipptrögel

TECHNISCHE DETAILS des Mini 20

	Mini 20
Breite:	1.250 mm
Arbeitshöhe:	750 mm
Tiefe:	830 mm
Leergewicht:	ca. 125 kg
Spannung:	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Leistung:	5,9 kW/8,6 A
Füllmenge:	ca. 17 Liter

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung der Maschinen in verschiedenen Betriebsumgebungen.

FACTS & OPTIONEN

Fettbackgerät Mini 20

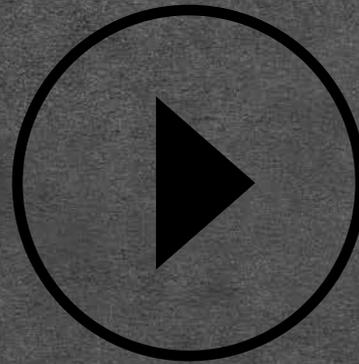
- Pro Backvorgang: 20 Stück
- Füllmenge: ca. 17 Liter

OPTIONEN:

- flacher Backkorb
- Backkorb mit hohem Rand und Lochblechboden („Backspätzleskorb“)
- Backkorb mit Tauchdeckel
- manuelles oder elektrisches Dosiergerät zur Wand- oder Tischmontage
- Ablufthaube



Produktvideo Mini 20



Video über Browser anschauen

WARUM

Sie sich für WP RIEHLE entscheiden sollten:

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

FACHBEREICHE

von WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

FETTBACKEN	FRITTIEREN & KOCHEN	SNACK-BACKEN
BELAUGEN	BACKBLECH- REINIGUNG	ROBOTIK / AUTOMATION
FROSTEN	SONDER- ANLAGENBAU	ZUBEHÖR

mehr als
50 Jahre
Erfahrung

KONTAKT

und Bestellungen



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de
www.wp-riehle.de

Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich
von Ihnen zu hören!

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum,
Änderungen und alle Rechte vorbehalten.
Version 2/2025