



Fettbackgerät

Mini 20

Komfortables Arbeiten
auch bei kleinen Stückzahlen

think process!



Circa
20 Berliner
pro Backvorgang



BENEFITS

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

TECHNISCHE DATEN

Breite:		1.250 mm
Arbeitshöhe:		750 mm
Tiefe:		830 mm
Leergewicht:		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



**Komfortable Bedienung
und höchste Qualität auch
bei kleinen Stückzahlen.**

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

OPTIONEN

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

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

