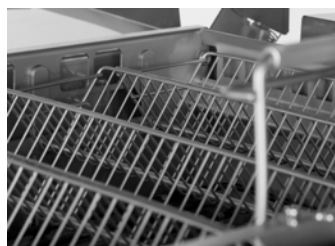




ФРИТЮРНИЦА **Mini 20**

think process!



Производительность
штук 20 до
за один цикл
фритирования

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Герметичная паровая крышка позволяет продукту увеличиваться в размере
- Цифровой регулятор нагрева обеспечивает поддержание постоянного уровня температуры, благодаря чему сокращается поглощение фритюрного жира продуктом
- Встроенный расстоечный шкаф на 8 направляющих, оснащенный 2-х литровым резервуаром для воды
- Оснащен колесами с тормозными устройствами
- Переворотная корзина и 8 переворотных лотков поставляются в комплекте

Технические характеристики

Ширина	1250 мм
Рабочая высота	750 мм
Глубина	830 мм
Вес, примерно	са. 125 кг
Напряжение	3 x 230 V/400 V/N/PE/50 Hz
Подключение, макс. мощность	5,9 кВт/8,6 А
Емкость масляной ванны, примерно	17 л



Фритюрница специально спроектирована для производства в небольших количествах

УНИВЕРСАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО, ОСНАЩЕННОЕ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФом СО ВСТРОЕННЫМ 2-Х ЛИТРОВЫМ РЕЗЕРВУАРОМ ДЛЯ ВОДЫ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ПЕКАРЕН, КОНДИТЕРСКИХ, ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ.

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

- Плоская корзина для фритирования
- Перфорированная корзина для фритирования с высокими краями
- Ручной или автоматический дозатор
- Вытяжной шкаф

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

