



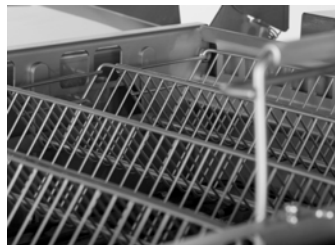
Friteuse à beignets

# Mini 20

Travail confortable même avec des  
petites quantités

*think process!*





## 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 intégré et à fermeture étanche avec 8 rangements
- Réservoir d'eau intégré de 2 litres pour l'espace de fermentation
- Ses roulettes stables et son espace de fermentation intégré le rendent utilisable pratiquement partout
- 8 plaques de fermentations inclinables incluses
- Panier réversible inclus

## DÉTAILS TECHNIQUES

Largeur:	1.250 mm
Hauteur de travail:	750 mm
Profondeur:	830 mm
Poids à vide:	env. 125 kg
Tension:	3x230 V/400 V/N/PE 50 Hz
Alimentation:	5,9 kW/8,6 A
Volume de remplissage:	env. 17 litres



**Fonctionnement confortable et qualité maximale même avec des petites quantités.**

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

## OPTIONS

- Panier 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

**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

