



Riehle

think process!



ФРИТЮРНИЦА
Mini 20



Производительность до 20 штук за один цикл фритирования.

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.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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
- Переверотная корзина и 8 переверотных лотков поставляются в комплекте

ОПЦИИ И АКССЕССУАРЫ

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

Технические характеристики

Ширина	1250 мм
Рабочая высота	750 мм
Глубина	830 мм
Вес, примерно	ca. 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

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