



SPIRAL FRANCE

+33 (0)2 47 73 13 09 - info@spiral-france.com
Z.A. Les Petits Partenais - 37250 VEIGNE
www.spiral-france.com

Friteuse à beignets

Mini 20

Travail confortable même avec des
petites quantités

think process!

WP BAKERYGROUP



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
 Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
 D-73463 Westhausen (Allemagne)
 Tél. +49 7363 95390-0
 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

