



# Fettbackgerät **Mini 20**

Komfortables Arbeiten  
auch bei kleinen Stückzahlen

## MINI 20



Circa  
20 Berliner  
pro Backvorgang



### BENEFITS

- Dicht schließender Dampfdeckel für größeres Gebäckvolumen
- Digitale Heizungssteuerung für exakte Temperaturregelung
- 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

Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen | Tel. +49 7361 5580-0 | Fax +49 7361 5580-2281  
info@riehle.de | www.wp-riehle.de