

НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

MINI 20



MINI 20

Идеальная фритюрница не только для производства небольшого количества дрожжевых донатсов в пекарнях, но также для других видов продукции.

Снабжена устройством переворачивания корзины для более удобного использования в условиях небольших производств.

В комплекте идет с крышкой подачи эффективного пара для улучшения качественных характеристик тестовых заготовок. Вместимость бака - 2 литра воды - для камеры расстойки делает MINI 20 также очень удобной для использования.

Стандартная комплектация

Плотно закрывающаяся паронепроницаемая крышка
 Цифровой блок управления температурным режимом
 Камера расстойки на 10 противней
 Бак на 2 литра воды для камеры расстойки
 На передвижных роликах
 10 противней
 Переворачивающаяся корзина

Характеристики

Марка	Технические характеристики LINE 2000A	Типоразмер 36	Типоразмер 46	Типоразмер 60
Riehle Германия	Количество пончиков за выпечку, шт	36	46	60
	Ширина с расстойным шкафом, мм	1620	2030	2430
	Ширина в исполнении Vario, мм	2560	3170	3760
	Глубина, мм	970	970	970
	Высота (закрытая крышка), мм	1120	1120	1120
	Высота (открытая крышка), мм	1575	1575	1575
	Емкость, л	34	42	49
	Напряжение, В	380	380	380
	Мощность тенов, кВт	6	7,5	9
	Мощность расстойной камеры, кВт	2,6	2,6	2,6
	Мощность подъемного механизма, кВт	0,1	0,1	0,1
	Вес, кг	31	39	46

Дополнительно

Дополнительная комплектация расстойным шкафом со встроенным водяным баком
Встроенное устройство для очистки жира во время работы
Переворотная корзина (4, 6 рядная)
Опрокидывающийся лоток (4, 6 рядный)
Тележка для расстойной камеры (на 8 и 9 листов)
Приемная тележка, нерж. Сталь (на 16, 18, 20 листов)
Плоская фритировочная корзина
Корзина для выпечки шпетцелей
Корзинка с прижимной крышкой для фритирования погружным способом
Противень для заварных изделий
Ванночка для сахара с откидной наклонной крышкой
Мобильный очиститель жира
Вытяжной зонт