



## Fritteuse à beignets „MINI 20“

Une nouvelle génération de fritteuse  
spécialement conçu et adaptée aux petits besoin  
de la boulangerie artisanale.



## Fritteuse „MINI 20“

L'unité idéale pour la petite production de beignets dans les boulangeries artisanales mais aussi très pratique pour tout genre d'animation dans les grandes surfaces de vente.

Le panier de friture est très pratique car il permet le retournement des beignets sans aucune difficulté et il est très facile à manier par l'opérateur.

La MINI 20 comporte une chambre fixe de fermentation qui permet une pousse optimale de la pâte à beignet.

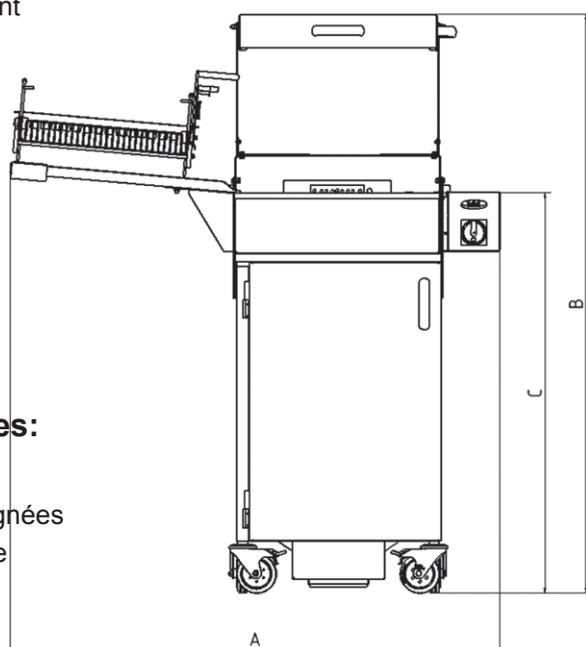
Avec sa contenance de 2 litres d'eau pour la chambre de pousse, le Mini 20 est aussi pratique pour des applications externes.

### Avantages:

- ▶ Un couvercle très efficace
- ▶ Unité de chauffe digitale contribuant à minimiser les chutes de température d'huile
- ▶ Chambre de pousse avec chariot intégré de 10 plateaux
- ▶ Réservoir de 2 litre d'eau pour la chambre de pousse
- ▶ Unité sur roue pour faciliter le déplacement de la machine.
- ▶ 8 plaque de dépose
- ▶ Panier de retournement inclus

### Accessoires optionnels livrables:

- ▶ Panier de friture plat
- ▶ Panier de friture perforé avec poignées
- ▶ Doseuse automatique ou manuelle
- ▶ Système d'extraction



### Détails techniques

Capacité en huile:	approx. 17litre	
Largeur (A):	1300 mm 700 mm	quand l'unité est opérationnelle avec couvercle fermé
Profondeur:	810 mm	
Hauteur (B):	1111 mm 1450 mm 1800 mm	couvercle fermé couvercle demi-ouvert couvercle complètement ouvert
Poids:	environs 125 kg	
Résistance:	5 kW 2 kW	réservoir d'huile chambre de pousse
Connection:	400 V/16 A, 50 Hz	



Mäder Bäckereitechnologie AG  
 Bachwiesenstrasse 4  
 CH-5436 Würenlos  
 Tel: +41 56 424 32 40  
 Fax: +41 56 424 32 41  
 info@mb-tec.ch  
 www.mb-tec.ch