



Fettbackgerät Mini 20

Das Fettbackgerät für kleine Stückzahlen
und mehr Komfort



Fettbackgerät Mini 20

Das ideale Gerät für kleinere Stückzahlen in der Filiale und als Aktionsgerät. Durch den Wendekorb ist das Arbeiten auch bei kleinen Stückzahlen sehr komfortabel.

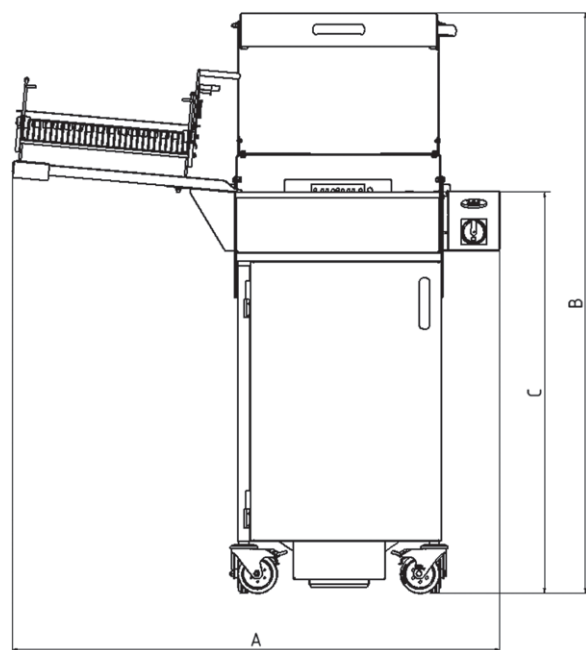
Der dicht schließende, am Gerät montierte Dampfdeckel garantiert dabei großes Volumen. Durch den integrierten Gärraum mit eingebautem 2-Liter Wassertank kann der Mini 20 auch fern der Backstube aufgestellt werden.

Vorteile:

- ▶ dicht schließender Dampfdeckel
- ▶ digitale Heizungssteuerung für exakte Temperatursteuerung
- ▶ eingebauter, dicht schließender Gärraum mit 10 Ablagen
- ▶ integrierter 2-Liter Wassertank für den Gärraum
- ▶ fahrbar auf Rollen
- ▶ 10 Kipptrögel im Lieferumfang
- ▶ Wendekorb im Lieferumfang

Erhältliches Zubehör:

- ▶ flacher Backkorb
- ▶ Backkorb mit hohem Rand und Lochblechboden
- ▶ Wendekorb
- ▶ manuelles oder elektrisches Dosiergerät
- ▶ Ablufthaube
- ▶ Wartungsvertrag



Technische Daten

Füllmenge	ca. 17 Ltr.	
Breite (A):	1300 mm 700 mm	Arbeitsbreite geschlossen
Tiefe:	810 mm	
Höhe (B):	1111 mm 1450 mm 1800 mm	geschlossen Deckel halb geklappt vollständig aufgeklappter Deckel
Arbeitshöhe (C):	1030 mm	
Gewicht:	ca. 125 kg	
Heizleistung:	5 kW 2 kW	Fettwanne Gärraum
Anschluss:	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