

# MB 1000 MULTILINE

**NEU**  
THERMOBLOCK

mit Mikanit-Heizsystem

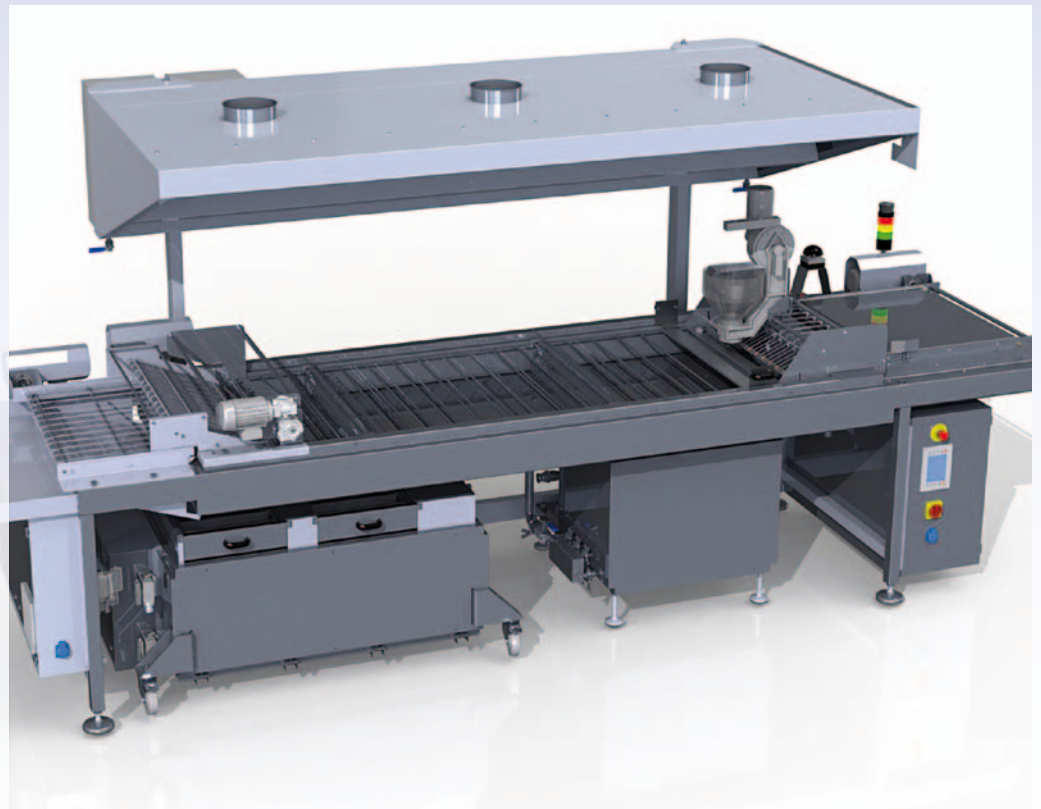
Die automatischen Backabläufe bieten, vom Produkteintrag bis zur Produktentnahme, für sehr viele Siedegebäcke die besten Voraussetzungen im Spitzenbereich platziert zu werden. Energieeffiziente Heizsysteme und eine sichere Transporttechnik sind die Garanten dafür. Alle Zubehörteile wurden den Hygieneanforderungen angepasst und sind kompatibel zur deutschen Bäckernorm 78 x 58 cm.

**SIEDEBACK-  
ANLAGE**



## Vorteile

- Direkte Flächenheizung ohne Heizspiralen
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Mehrgebäckfähig durch Tucheinzug & Dosierachse
- Ein-Mann-Bedienung mit automatischen Abläufen
- Einfachste Bedienung mit Touchscreen Monitor
- Exakte Backtemperaturen durch PID-Regeltechnik



Maybachstraße 11  
Gewerbegebiet Schießtal  
D-71686 Remseck am Neckar  
Fon +49 7141 29 22 40  
info@opelka.de  
[www.opelka.de](http://www.opelka.de)  
[www.magicbaker.com](http://www.magicbaker.com)

**MAGICBAKER**



**OPELKA**

# MB 1000 MULTILINE

mit Mikanit-Heizsystem

## Details

### Entnahme

Auslaufband &  
Zuckerschale

### Transport

schwimmend &  
wenden



### Beschickung

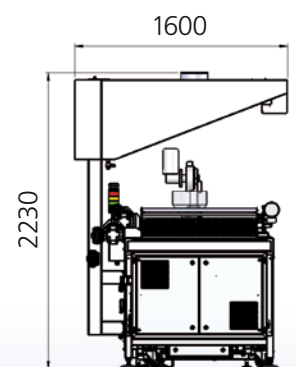
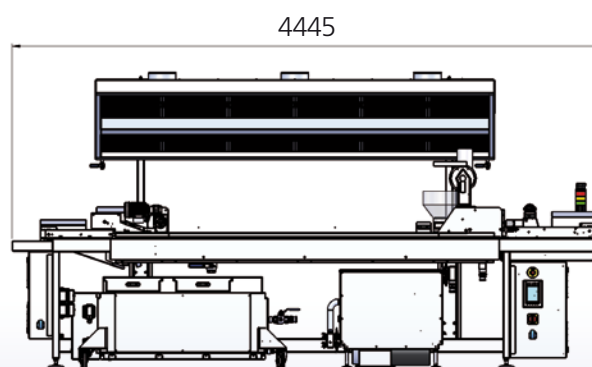
Einlaufband &  
Dosierachse

### Bereitstellung

Tuchabzug

## Daten

- L x B x H: 4445 x 1600 x 2230 mm
- Mikanit-Heizsystem
- mit Kaskadenwärmetauscher  
**NEU THERMOBLOCK**
- 35 kW Heizleistung Kaskade
- 30 kW Heizleistung Wanne
- 10 kW Heizleistung Reservewanne
- Stromaufnahme  
je nach Ausführung
- Stundenleistung 1.000 Berliner



# Effizienz in

... Energie ...Innovation ...Service

