

MB 1200 MASTER

mit Elektrotherm-Heizsystem

NEU
ENERGIEMANAGEMENT

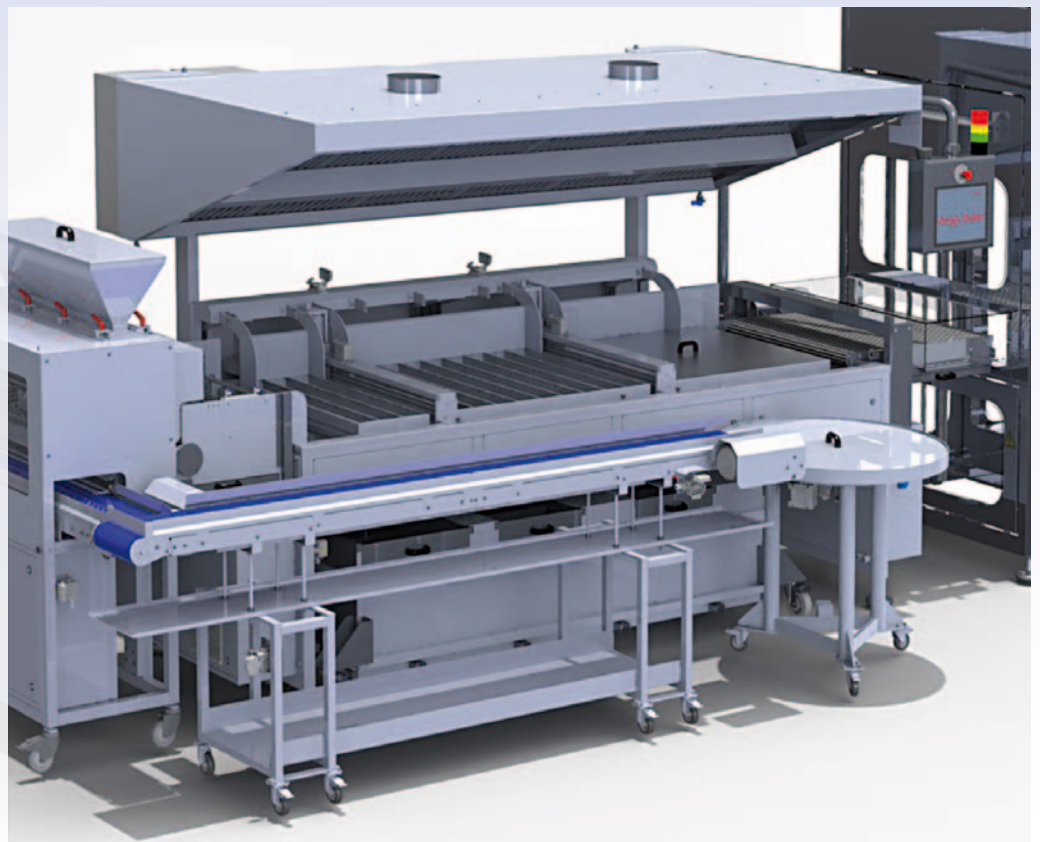
Die vollautomatischen Backabläufe bieten, vom Produkteintrag bis zur Veredelung, für alle gängigen Siedegebäcke die besten Voraussetzungen im Spitzenbereich platziert zu werden. Energieeffiziente Heizsysteme und eine perfekte Transporttechnik sind die Garanten dafür. Alle Zubehörteile wurden den Hygieneanforderungen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

**SIEDEBACK-
ANLAGE**



Vorteile

- Direkte Flächenheizung ohne Heizspiralen
- Ohne Kettenantrieb in der Siedewanne
- Berliner backen bereits ab 90 Liter Fett
- Tauchtechnik für perfekte Gebäckqualität
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- 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
www.magicbaker.com

MAGICBAKER



OPELKA

MB 1200 MASTER

mit Elektrotherm-Heizsystem

Details

Veredelung Berliner

Füllstation

Transport

schwimmend & wenden



Bereitstellung

Liftstation

Beschickung

Einlaufband

Veredelung Bällchen

füllen · zuckern · zählen

Transport

Tauchtechnik



Beschickung

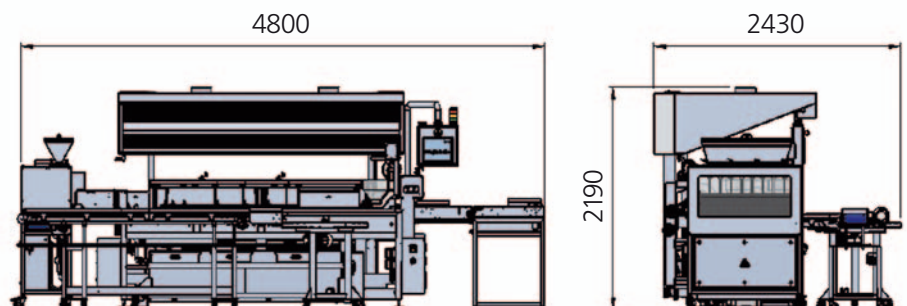
Dosierachse

Bereitstellung

Tuchabzug

Daten

- L x B x H: 4800 x 2430 x 2190 mm
- Elektrotherm-Heizsystem
- 28,8 kW Heizleistung flache Wanne
- 400 V mit ca. 45 A Stromaufnahme
- 32,4 kW Heizleistung tiefe Wanne
- 400 V mit ca. 50 A Stromaufnahme
- **NEU ENERGIEMANAGEMENT**
30 % weniger Stromaufnahme
- Stundenleistung 1.200 Berliner



Effizienz in

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

