MB 1600 MASTER

NEU ENERGIEMANAGEMENT

mit Elektrotherm-Heizsystem

Die vollautomatischen Backabläufe bieten, vom Produkteintrag bis zur Veredelung, für alle gängigen Siedegebäcke die besten Vorraussetzungen im Premium-Bereich platziert zu werden. Energieeffiziente Heizsysteme und eine perfekte Transporttechnik sind die Garanten dafür. Alle Zubehörteile wurden den Hygieneerfordernissen 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 135 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





MB 1600 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

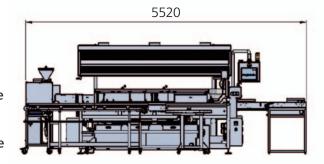
Tuchabzug

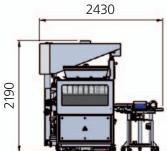
Daten

- L x B X H: 5520 x 2430 x 2190 mm
- Elektrotherm-Heizsystem
- 43,2 kW Heizleistung flache Wanne
- 400 V mit ca. 67 A Stromaufnahme
- 46,8 kW Heizleistung tiefe Wanne
- 400 V mit ca. 72 A Stromaufnahme
- **NEU ENERGIEMANAGEMENT**

30 % weniger Stromaufnahme

Stundenleistung 1.600 Berliner





Effizienz in

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





