# MB 1600 MASTER

## mit Thermoflow-Heizsystem

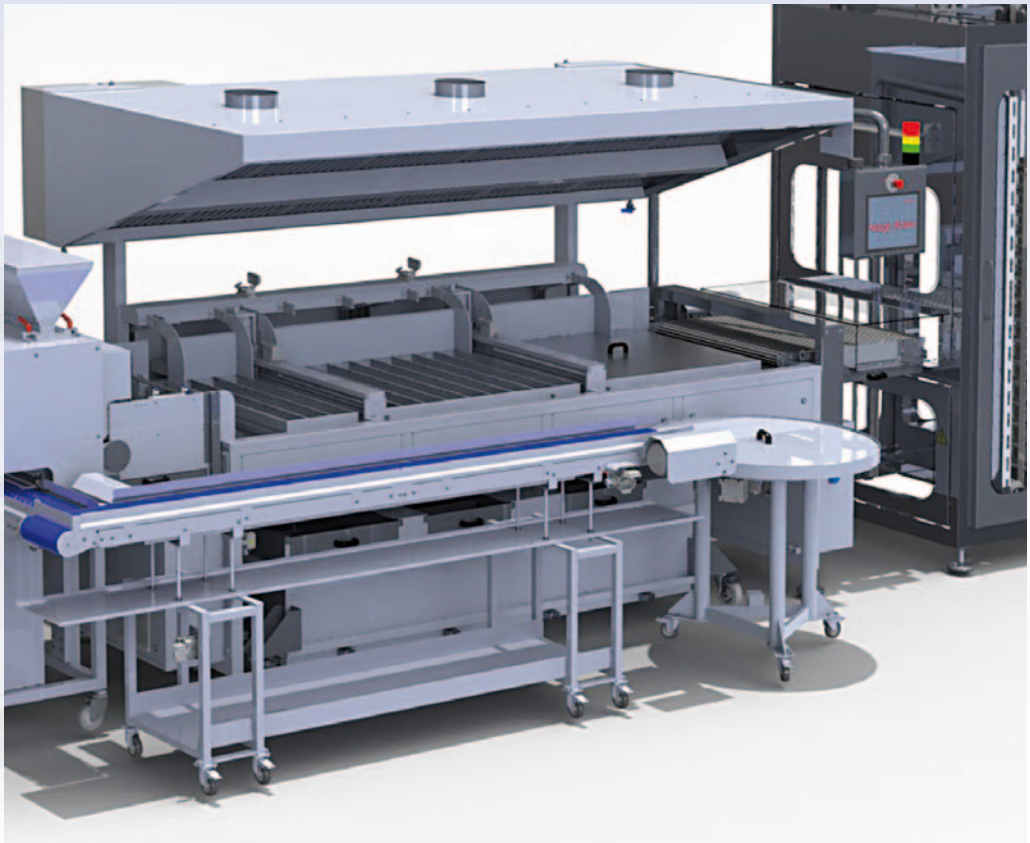
**NEU 70 %**
**EINSPARPOTENTIAL**

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**

MagicBaker

OPELKA

# MB 1600 MASTER

## mit Thermoflow-Heizsystem

OPELKA

MagicBaker

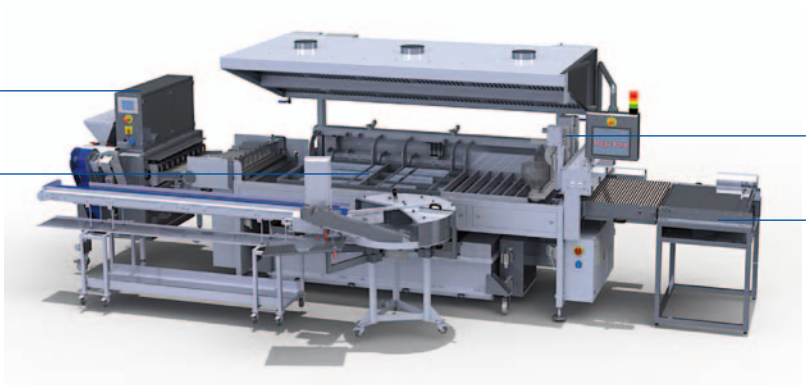
## Details

**Veredelung Berliner**
Füllstation

**Transport**
schwimmend & wenden

**Bereitstellung**
Liftstation

**Beschickung**
Einlaufband



**Veredelung Bällchen**
füllen · zuckern · zählen

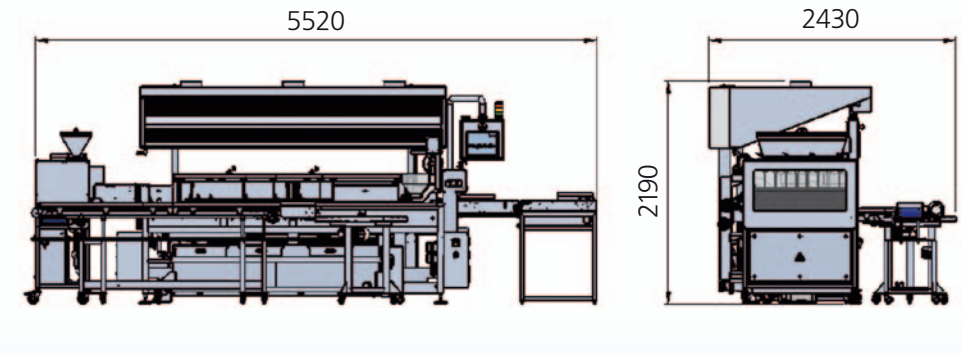
**Transport**
Tauchtechnik

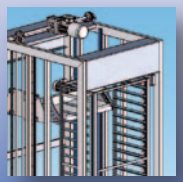
**Beschickung**
Dosierachse

**Bereitstellung**
Tuchabzug

## Daten

- L x B X H: 5520 x 2430 x 2190 mm
- Thermoflow-Heizsystem
  **NEU 70 % EINSPARPOTENTIAL**
- Anschluss bauseitig an Heizzentrale
  - 30 kW Heizleistung flache Wanne
  - 35 kW Heizleistung tiefe Wanne
- 12 kW Heizleistung Reservebehälter
- 400 V mit 32 A Absicherung
- Stundenleistung 1.600 Berliner




# Effizienz in

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