

MB 40 INTELLIGENCE

mit Elektrotherm-Heizsystem

Das neue Allroundtalent MagicBaker MB 40 Intelligence mit Elektrotherm-Heizsystem bietet drei vollautomatische Backabläufe für alle gängige Siedegebäcke. Es wurde den Erfordernissen des Marktes angepasst und ist kompatibel zur deutschen Bäckernorm 78 x 58 cm.

SIEDEBACK-
GERÄT



Vorteile

- Direkte Flächenheizung ohne Heizspiralen
- Drei vollautomatische Backabläufe
- Berliner backen bereits ab 14 Liter Fett
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Schneller Wechsel aller Bedienteile
- Einfachste Bedienung über Touchscreen
- Steuerung über 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 40 INTELLIGENCE

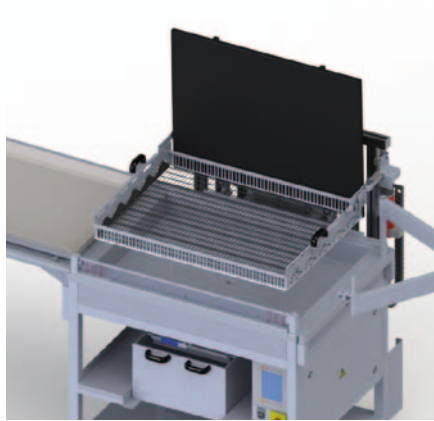
mit Elektrotherm-Heizsystem

Details



Wendekorb

Der großzügig gestaltete Wendekorb garantiert ein sicheres Wenden. Nach dem Backen werden die Berliner auf das Abtropfgitter gelegt.



Tauchgitter

Das Tauchgitter mit Niederhaltevorrichtung ermöglicht ein perfektes Backergebnis bei allen Masse-Gebäcken ohne lästiges Wenden.

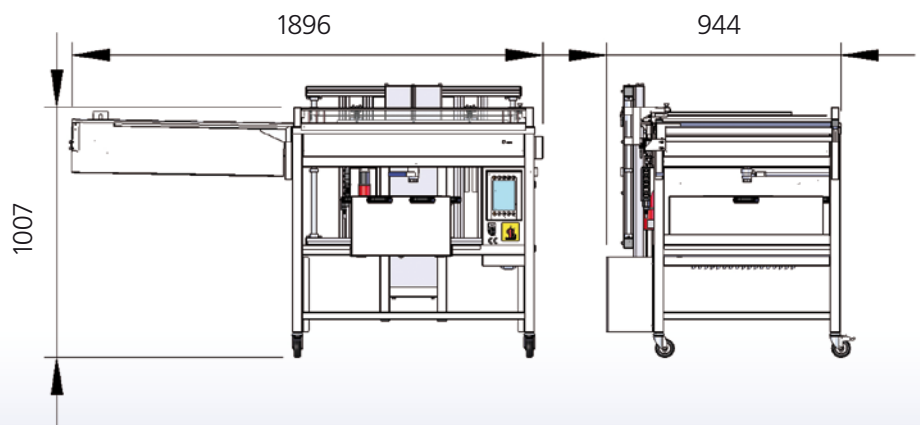


Backblechauflage

Die Backblechauflage dient zum automatischen Backen von manuell zu wendenden Gebäckteilen, wie z.B. Apfelschnecken oder Küchle.

Daten

- L x B x H: 1896 x 944 x 1007 mm
- Elektrotherm-Heizsystem
- 7,2 kW Heizleistung in der Wanne
- 400 V mit 16 A Absicherung
- 40 Berliner pro Backzyklus
- Stundenleistung ca. 400 Berliner



Effizienz in

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

