

MB 48 INTELLIGENCE

NEU
6-reihiger Wendekorb

mit EHP-Heizsystem

Das neue Allroundtalent MagicBaker MB 48 Intelligence mit EHP-Heizsystem bietet für alle gängigen Siedegebäcke frei programmierbare Backabläufe. Mit dem 6-reihigen Wendekorb wurde es den Erfordernissen des Marktes angepasst und ist kompatibel zur deutschen Bäcker-norm 78 x 58 cm.

**SIEDEBACK-
GERÄT**



Vorteile

- Platzsparend mit klappbarem Ablaufblech
- Direkte fettschonende Flächenheizung
- Berliner backen bereits ab 20 Liter Fett
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Schneller Wechsel aller Zubehörteile
- Einfachste Bedienung über Touchscreen
- Exakte Backtemperaturen durch PID-Regeltechnik
- Individuelle Fahrwege je Produkt
- Reinigungs- & Wartungsfreundlich



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 48 INTELLIGENCE

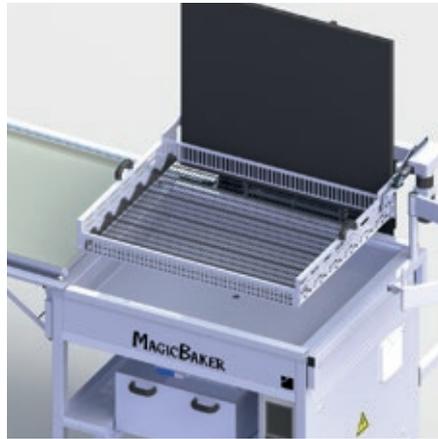
mit EHP-Heizsystem

Details



Wendekorb

Der neue 6-reihige Wendekorb garantiert einen sicheren Wendevorgang bei Berlinern und Donuts. Nach dem Backen werden die Teile auf das automatisch einfahrende Abtropfblech abgeholt.



Tauchgitter

Das Tauchgitter mit Niederhaltevorrichtung ermöglicht ein perfektes Backergebnis bei allen Masse-Gebäcken ohne lästiges Wenden. Auch hier werden die fertigen Gebäcke automatisch abgeholt.

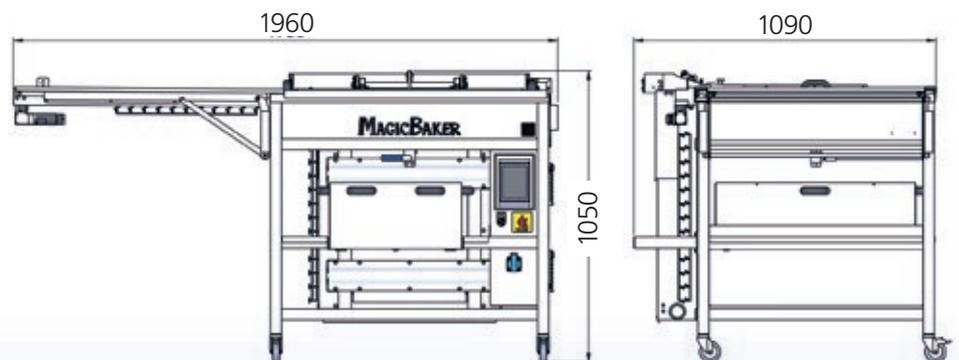


Backblechauflage

Die Backblechauflage dient zum automatischen Backen von manuell zu wendenden Gebäckteilen, wie z.B. Apfelschnecken oder Küchle. Die heißen Bleche werden vom Schlitten automatisch abgeholt.

Daten

- L x B x H: 1960 x 1090 x 1820 mm
- **NEU** EHP-Heizsystem
- **NEU** Klappbares Ablaufblech
- **NEU** 6-reihiger Wendekorb
- 10 oder 12 kW Heizleistung
- 400 V mit 16 oder 32 A Absicherung
- 48 Berliner pro Backzyklus
- Stundenleistung ca. 400 Berliner



Effizienz in

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

