

Gebäckfüllmaschine

mit 2-Kammer-Füllsystem

Die Gebäckfüll- & Dosiermaschine bietet mit einem reichhaltigen Sortiment an Zubehör eine weit gefächerte Einsatzmöglichkeit im Bereich der Gebäckveredelung. Von den Standard-Füllnadeln für den klassischen Berliner bis hin zum Dosierschlauch mit Fußbetätigung wird dem Einsatzbereich des Gebäckfüllers kaum eine Grenze gesetzt.

VEREDELUNG



Vorteile

- Gehäuse & Trichter aus Edelstahl
- Zwei-Kammer-Füllsystem
- Hohe Füllgenauigkeit
- Mehrgebäckfähigkeit
- Füllmenge frei wählbar
- Leichte Reinigung



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

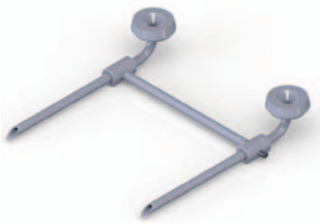
Gebäckfüllmaschine

mit 2-Kammer-Füllsystem

Details



Dosierschlauch Ø 19mm · Länge 1m



Nadelsatz 6 mm
für Marmelade



Nadelsatz 8 mm
für Vanillekrem



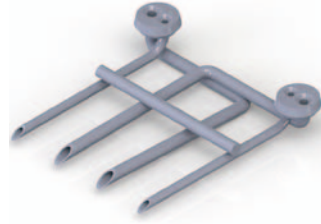
Füllrohrsatz 10 mm
für Muffinmasse



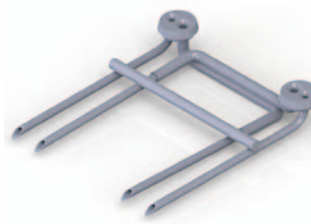
Nadelsatz Dreizack
für Gebäcke bis 15 cm



Nadelsatz Donuts
für Gebäcke bis 10 cm



Doppelnadelsatz Croissants
mit vier Füllpunkten



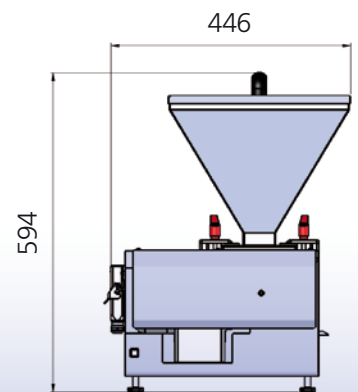
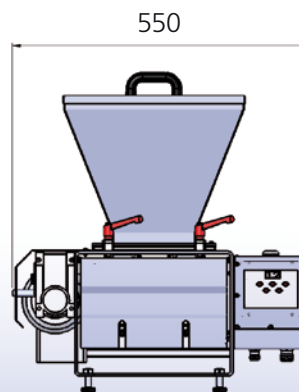
Doppelnadelsatz
Zwei plus Zwei



Nadelsatz Schlitz
für ovales Gebäck

Daten

- L x B x H: 550 x 446 x 594 mm
- Trichterinhalt 14 kg
- 230 Volt / 50 Hz
- Pendel- & Fußauslösung
- Gewicht: 35 kg



Effizienz in

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

