

MB 50 COM-Liftmatic

NEU
Liftmatic

mit Mikanit-Heizsystem

Das Ziel, Backen mit geringstem Platzbedarf ist uns mit dem MagicBaker MB 50 Compact-Liftmatic plus Mikanit-Heizsystem hervorragend gelungen. Mit seiner kompakten und soliden Bauweise wurde er den Erfordernissen des Marktes angepasst und ist kompatibel zur deutschen Bäckernorm 98 x 58 cm. Die neue Hebetechnik lässt garantiert keine Wünsche mehr offen.

**SIEDEBACK-
GERÄT**



Vorteile

- Direkte Flächenheizung ohne Heizspiralen
- Berliner backen bereits ab 18 Liter Fett
- Integriertes manuelles Fettfiltersystem
- Stabile Hebetechnik mit Liftmatic
- Schneller Wechsel aller Zubehörteile
- Geringster Platzbedarf bei hoher Stundenleistung
- 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 50 COMPACT - Liftmatic

mit Mikanit-Heizsystem

Details



Wendekorb

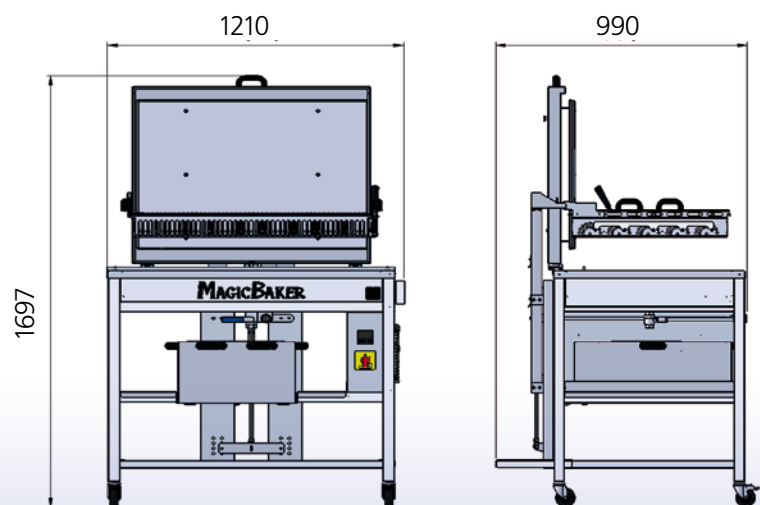
Der großzügig gestaltete Wendekorb garantiert einen sicheren Wendevorgang bei Berlinern und Donuts. Das Heben und Senken des Wendekorbes erledigt die neue Liftmatic mit Leichtigkeit. Nach dem Backen werden die Gebäcke auf das von vorne eingeschobene Abtropfgitter abgelegt.

Tauchgitter

Das Tauchgitter, mit integrierter Niederhaltevorrichtung, ermöglicht ein perfektes Backergebnis bei allen Tauchgebäcken ohne lästiges Wenden. Auch hier bietet die Liftmatic die nötige Sicherheit beim Auf und Ab des Tauchgitters. Der stabile Schwenkarm ermöglicht beim Portionieren der Gebäcke einen sicheren Halt für alle Dosiergeräte.

Daten

- L x B x H: 1210 x 990 x 1697 mm
- Neue Liftmatic-Hebetechnik
- Mikanit-Heizsystem
- 12 kW Heizleistung in der Wanne
- 400 V mit 32 A Absicherung
- 50 Berliner pro Backzyklus
- Stundenleistung ca. 500 Berliner



Effizienz in

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

