

Temperierwagen

mit direkter Flächenheizung

NEU

Der neue Temperierwagen bietet mit seinen vier beheizbaren Schubladen für je 14 kg Inhalt reichlich Kapazität im Bereich der Gebäckveredelung. Alle Sorten von Glasuren, von Fondant bis Schokolade, kommen zum Einsatz. Gleichzeitig wird mit zwei Klapptischverlängerungen und den zusätzlichen Blechaufnahmen ein großzügiger Arbeitsplatz geschaffen.

VEREDELUNG



Vorteile

- Direkte Flächenheizung
- Zwei seitliche Klapptische
- Trägersystem für weitere Bleche
- Steuerung über PID-Regeltechnik
- Komplett aus Edelstahl
- Vier beheizte Schubladen



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

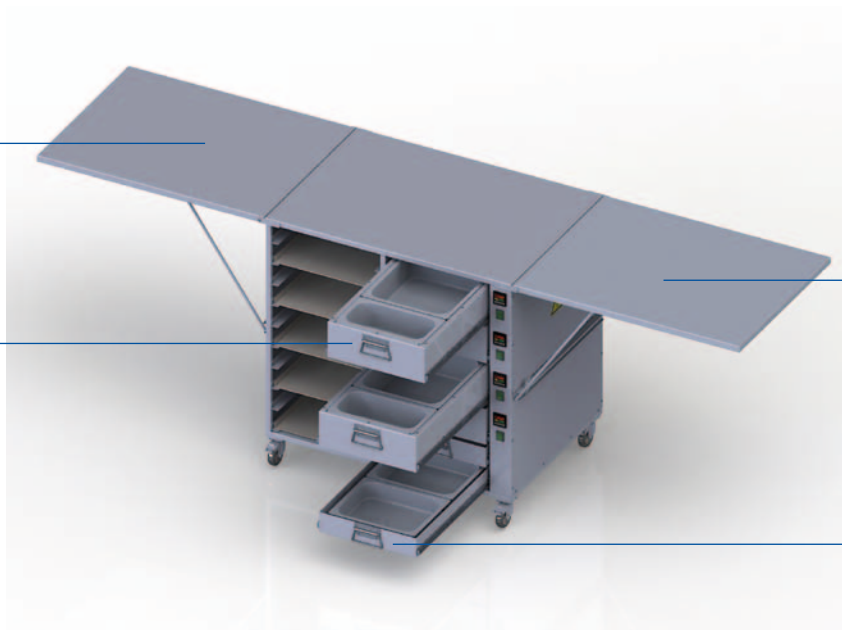
Temperierwagen

mit direkter Flächenheizung

Details

Klapptischverlängerung
links

Schublade beheizt
Behältereinsatz
1/1 mit 14 Liter

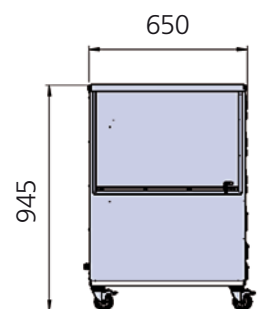
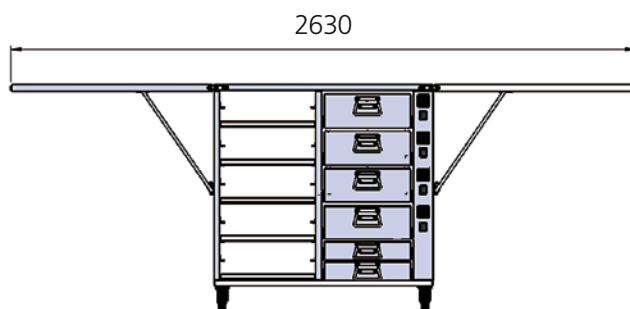


Klapptischverlängerung
rechts

Schublade unbeheizt
Behältereinsatz
1/1 mit 9 Liter

Daten

- L x B x H: 975 x 650 x 945 mm
- Klapptischverlängerung:
2630 mm
- Wärmekapazität: 4 x 14 kg
- 230 Volt / 50 Hz
- Gewicht: 170 kg



Effizienz in

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

