

Durchlauf- Bezuckerung

NEU
individuelles Zuckerbild

Die neue Durchlaufbezuckerung bietet mit einem frei wählbaren Zuckerbild von unten oder oben eine weit gefächerte Einsatzmöglichkeit im Bereich der Gebäckveredelung. Von dem Standard-Streubild für den klassischen Berliner bis hin zum Dekorpuder für die internationalen Donuts wird dem Einsatzbereich der autarken Durchlaufbezuckerung kaum eine Grenze gesetzt.

VEREDELUNG



Vorteile

- Streubild von oben
- Zuckerbild von unten
- Individuelles Zuckerbild
- Zuckertransport mit Vakuumtechnik
- Variable Dimensionen & Arbeitsbreiten
- Gehäuse & Trichter aus Edelstahl
- Mehrgebäckfähigkeit
- Streumenge frei wählbar
- Leichte Reinigung



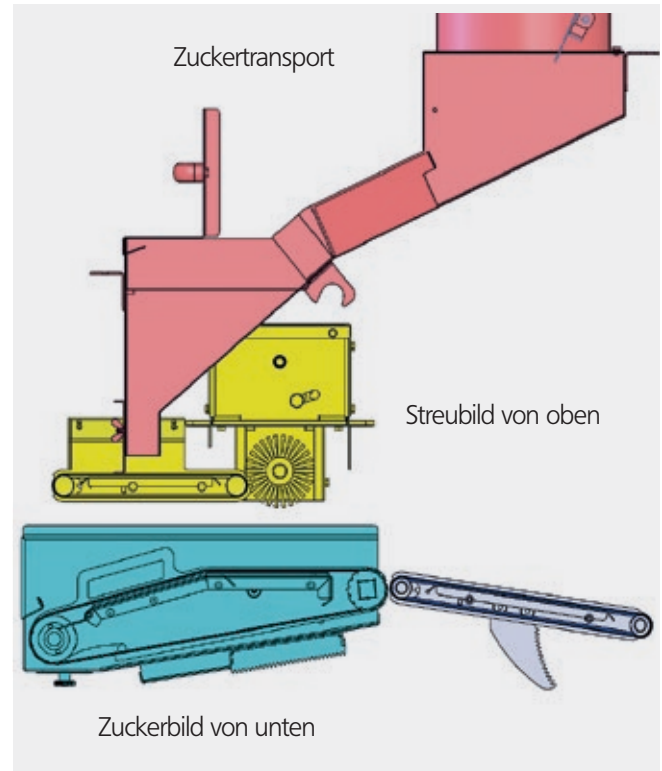
Maybachstraße 11
Gewerbegebiet Schießtal
D-71686 Remseck am Neckar
Fon +49 7141 29 22 40
info@opelka.de
www.opelka.de
www.magicbaker.com

MAGICBAKER

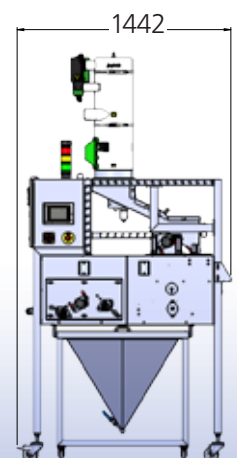
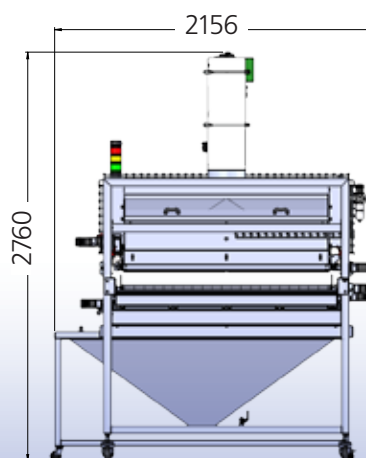


OPELKA

Durchlauf- Bezuckerung



- L x B x H: 1442 x 2156 x 2760 mm
- Trichterinhalt 150 kg
- 400 Volt mit 16 A Absicherung
- Autarke Steuerung
- Individuelle Streuprogramme
- Fahrbar für flexiblen Einsatz
- Gewicht: 520 kg



Effizienz in

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

