

Heizschlangenlose Fettpack-Strasse



Josef Opelka



OPELKA

Josef Opelka

Maybachstraße 11, Gewerbegebiet Schießtal, 71686 Remseck

Fon: +49 (0) 7141.29224-0, Fax: +49 (0) 7141.29224-10

info@opelka.de, www.opelka.de

Magic Baker MB 1200 MASTER

Technische Informationen:

- ➔ Heizschlangenlose Anlage mit bewährter Flächenheizung
- ➔ Kein Kettenantrieb in der Fettwanne
- ➔ Mehrmaliges Wenden durch speziell entwickelte Wendeeinheit
- ➔ Anzahl & Platzierung der Wendeeinheiten werden nach Kundenwunsch realisiert
- ➔ Mehrgebäckfähigkeit
- ➔ Das Transportsystem der Backstation ermöglicht durch freischwimmende Teiglinge eine optimale Gebäckentwicklung
- ➔ Der Abstand im Transportsystem orientiert sich an der Gebäckgröße und wird individuell nach Kundenwunsch eingestellt
- ➔ Spezielles Gärgutträgersystem aus Alu; Euro-Norm 58 x 78; 18 Träger je Wagen
- ➔ Fettinhalt der Frittierwanne nur 90 Liter bzw. 200 Liter
- ➔ Beheizte Reservewanne bis maximal 400 Liter Fett
- ➔ Automatischer Niveaueausgleich der Fettfüllmenge
- ➔ Integrierter manueller Fettfilter
- ➔ Beschickung mit vollautomatischem Handlingsystem oder durch Tüchereinzug
- ➔ Ein-Mann-Bedienung durch automatische Gebäckzuführung und Transportband zum Zuckerrondell, danach sind die Gebäcke zur Kommission bereit.
- ➔ Heizleistung: 40 kW; Spannung: 400 Volt; Anschluss: 80 Ampere; nicht steckbar

Gebäckkapazitäten:

Grenzgänger: bei Füllmenge 8 x 18 Reihen und

einer Backzeit von 6 Minuten =>

Stundenleistung ca. 1600 Stück

halbgebackene Grenzgänger:

Backzeit 3 -3,5 Minuten =>

Stundenleistung ca. 3000 Stück

Berliner:

bei Füllmenge 8 x 18 Reihen und

einer Backzeit von 7 Minuten =>

Stundenleistung ca. 1250 Stück

Apfelkrapfen:

bei Füllmenge 5 x 18 Reihen und

einer Backzeit von 7 Minuten =>

Stundenleistung ca. 770 Stück

Küchle:

bei Füllmenge 6 x 18 Reihen und

einer Backzeit von 6 Minuten =>

Stundenleistung ca. 1080 Stück

Minimale Produktionsgrundfläche ohne Zuckerrondell:

4,8 x 1,5 m

Abmessungen (L x B x H):

- ➔ Beschickungsstation mit Lift
1500 x 1200 x 2500 mm
- ➔ Beschickungssystem mit Tüchereinzug
800 x 1100 x 1150 mm
- ➔ Backstation 3300 x 1350 x 1400 mm
- ➔ Füllstation 700 x 1600 x 1800 mm