



Fettbackautomat Linie 2000A

Der Automat für leichtes
und sicheres Fettbacken.

Der Fettbackautomat Linie 2000A
ermöglicht durch den Einsatz moderner
Technik einfaches Fettbacken bei einem
Minimum an manuellen Eingriffen.



Gärraum (optional)

Fettbackautomat Linie 2000A

Der Fettbackautomat Linie 2000A ermöglicht einen vollautomatischen Fettbackvorgang und gewährleistet in seiner Funktionsweise ein stets gleichbleibendes Backergebnis.

Die Teiglinge werden mittels Kipptrögel ohne Filz ins Fett gekippt, der Dampfdeckel schließt auf Knopfdruck und sorgt für ein größeres Volumen der Teiglinge. Zehn Backprogramme mit jeweils vier möglichen Einzelbackzeiten dienen dem automatischen Backvorgang. Kurz vor Backzeitende erfolgt ein akustisches Signal. Nach Backzeitende fährt der Back- bzw. Wendekorb automatisch aus dem Fett und bleibt über der Fettwanne stehen, das überschüssige Fett tropft zurück in die Fettwanne. Das W-Blech wird vom seitlichen Ablaufwagen unter den Backkorb gerollt. Die fertigen Backwaren werden auf das W-Blech abgekippt und auf die Seitenablage zurückgezogen.

Eine integrierte Fettüberwachungseinheit dient zur Laufzeitüberwachung des Backfetts, die Temperatursperre verhindert das Ausfahren des Backkorbs bei ungeeigneter Fettkonsistenz. Der automatische Dampfdeckel kann mit einer Riehle Ablufthaube kombiniert werden.

Vorteile

- automatischer, dicht schließender Dampfdeckel für größeres Volumen
- digitale Heizung für die exakte Temperatursteuerung und minimalste Schwankungen für niedrigeren Fettverbrauch

- getaktete Aufheizung gegen Fettverbrennung
- Feststell- und Laufrollen serienmäßig ohne Aufpreis
- Signalhupe serienmäßig ohne Aufpreis
- 10 Backprogramme mit bis zu 4 Einzelbackzeiten
- manueller und automatischer Betrieb möglich
- Automatikmodus für gleich bleibende Endergebnisse
- Wendungen im Fett für gleich bleibende Teiglingstemperatur und weniger Fettverbrauch
- automatisches Herausfahren des Korbes aus dem Fett beim Backzeitende
- Fettüberwachungseinheit zur Laufzeitüberwachung des Backfetts
- reichhaltiges Zubehörprogramm
- eigener Werkskundendienst und Servicesupport am Telefon

Erhältliches Zubehör/Optionen

- ▶ optionaler Gärraum mit integriertem Wassertank
- ▶ integrierte Fettreinigung während des Betriebs
- ▶ Wendekorb (4- und 6-reihig)
- ▶ Kipptrögel (4- und 6-reihig)
- ▶ Gärraumwagen (8 und 9 Ablagen)
- ▶ Nirostragen (16, 18 und 20 Ablagen)
- ▶ flacher Backkorb
- ▶ Backspätzleskorb
- ▶ Backkorb mit Niederhaltendeckel zum untergetauchten Backen
- ▶ Spritzkuchenblech
- ▶ Zuckerwanne mit klappbarem Winkelblech
- ▶ mobiler Fettreiniger
- ▶ **RIEHLE** Ablufthauben



Mäder Bäckereitechnologie AG

Bachwiesenstrasse 4

CH-5436 Würenlos

Tel: +41 56 424 32 40

Fax: +41 56 424 32 41

info@mb-tec.ch

www.mb-tec.ch