

  
Glimek



Bröddlinje  
450

# Bröddlinje 450

## FÖR VEM?

Industriella bagerier.



*Glimek bröddlinje 450 består av stabila maskiner som utformats för att användas utan avbrott för konsekvent resultat, och tillverkas av högkvalitativa material för bästa resultat inom degshantering och bak. Bröddlinjen har en kapacitet på upp till 4500 bitar/timmen i viktspannet 100-1500 gram och justerbar vilotid. Bröddlinjen sparar arbete och de stryktåliga maskinerna med dess högkvalitativa komponenter hanterar degen varsamt för perfekt deg och bakresultat!*

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

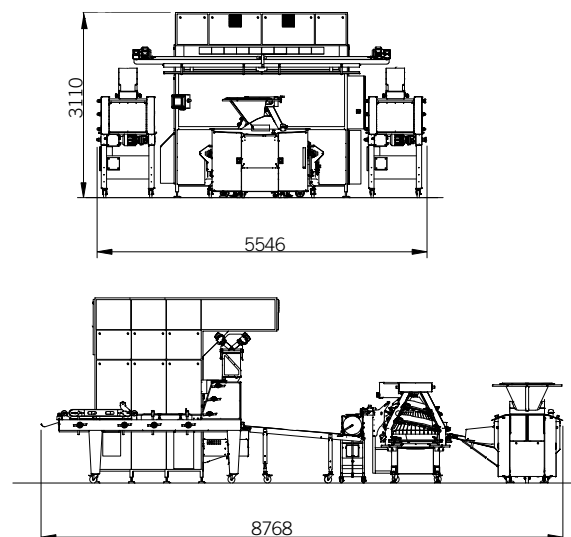
Kapacitet ..... upp till 4500 bitar/timme.  
(beroende på vikt och egenskaper för varje degbit).

Viktspann ..... 100-1500 g.  
(beroende på degens egenskaper).

Vilotiden beror på kapaciteten i bitar/timme och storleken på vilskåpet.

Effekt (varierar med komponenternas arrangemang) ..... 10 kW.

## MÅTT OCH RITNINGAR [MM]



# Bröddlinje 450

Kapacitet upp till 4500 bitar/timme

1



## ARRANGEMANG AV KOMPONENTER

1



Hög viktprecision .....



Kontrollpanel .....



Energisparande .....



Hög kapacitet .....



Lätt att rengöra .....

### SD600

En rostfri degavvägare i 3- eller 2/4-kammarsutförande. Steglöst justerbart degtryck, justerbart under drift. Robust chassi för hög industriell produktion.

- Viktspann, två versioner: 150-1000 g som 3-kammare och 250-1700 / 100-700 g som 2/4-kammare.
- Kapacitet 1500-4500 bitar/timme som 3-kammare, 2000-6000 bitar/timme som 4-kammare och 1000-3000 bitar/timme som 2-kammare (mätkolvarna kopplas lätt ihop i par).

2



Flexibel degvikt .....



Långt rundrivningsavstånd .....



Flyttbar .....

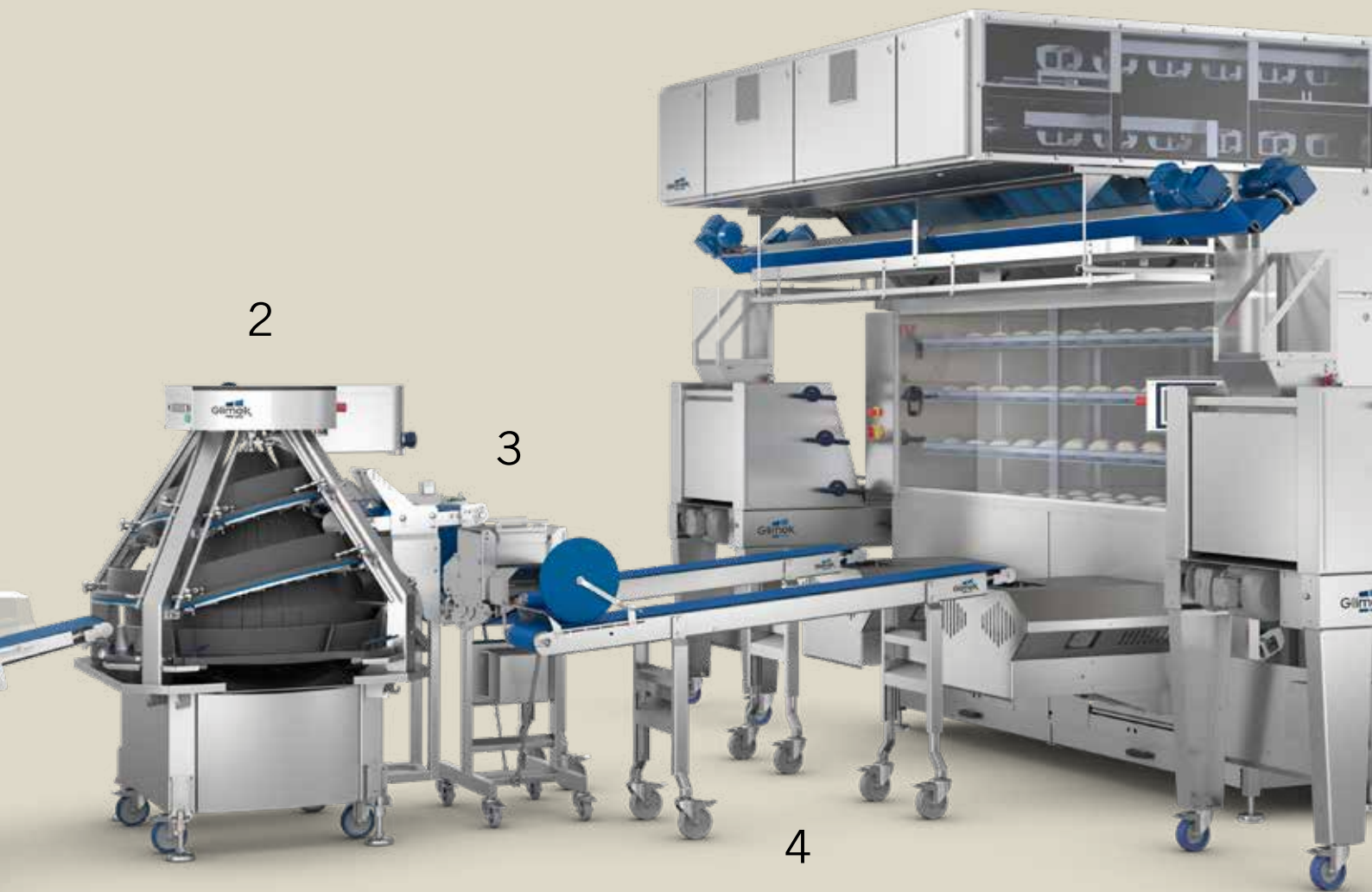


Hög kapacitet .....

### CR600

En flexibel konisk rundrivare för alla slags bagerier som passar för de flesta degtyper. Två separat ställbara rundrivningssektioner fördelar degen för perfekt rundrivning och bästa resultat.

- Stort viktspann 30 – 1800 g.
- Kan användas med olika slags deg.
- Kapacitet upp till 6000 bitar/timme.
- Hygieniska lösningar och enkel rengöring tack vare ställbara rämnor och rostfritt stål.



Flyttbar



Lätt att rengöra

## DPS

Degseparatorn DPS delar upp bröddlinjen i två och ökar därmed systemets kapacitet. Enkel att installera och flytta.

- Krävs för ökad kapacitet, upp till 4500 bitar/timme.
- Hygieniskt band och material, lätt att rengöra.



Flyttbar



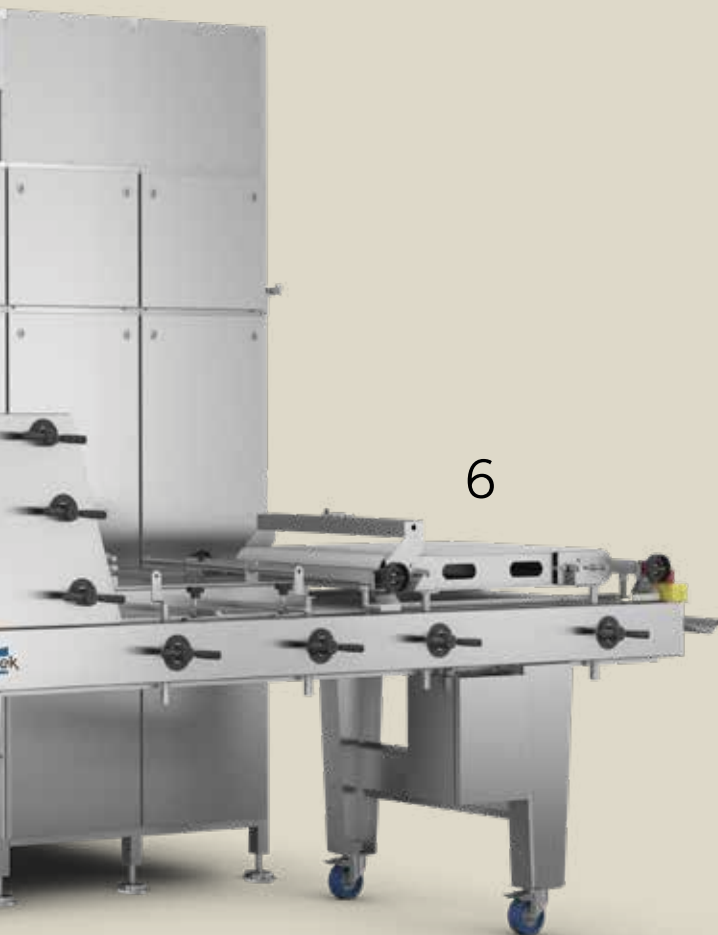
Lätt att rengöra

## BC250

Bandtransportören BC250 transporterar deg från DPS till vilskåpet. Lätt att flytta och rengöra.

- Möjliggör visuell slutinspektion av degen.
- Hygieniskt band och material, lätt att rengöra.

5



5



-  Modulär .....
-  Hög kapacitet .....
-  Lätt att rengöra .....



## IPP 1272

Ett av marknadens mest flexibla vilskåp. För 6, 8, 10 eller 12 vilkoppar. Utformat för enkel anpassning av höjd och djup. Finns i standardmodeller från 132 till 1128 effektiva vilkoppar. Solid konstruktion i rostfritt stål.

- Utförande i rostfritt stål - lätt att rengöra.
- Flexibel installation - välj inmatningsposition.
- Viktspann 100-1500 g.
- Kapacitet 4500 bitar/timme.
- Modulär layout, expandera vilskåp om längre vilotider krävs.

6



-  Flexibel degvikt .....
-  Flyttbar .....
-  Lätt att rengöra .....

## MO881

MO881 är en robust och kraftfull långrollare för användning i industriagerier. Tre valshuvuden, upprullningsnät och dubbla tryckbrädor.

- Enkel att använda.
- Lätt att installera för perfekt långrollning.
- Dubbla tryckbrädor möjliggör industriell produktion.
- Kapacitet upp till 3600 bitar/timme. Två MO881 behövs för att uppnå kapacitet på 4500 bitar/timme.
- Viktspann 30-1800 g.

## Om oss

---

*Vi erbjuder anpassade  
bakningslösningar och kompletta  
brödlinjer för professionella  
bagerier.*

Vi levererar tillförlitlig teknik med  
precisionsstyrning och flexibilitet för olika  
degtyper och degvikter, samt användarvänlig  
produktutformning som ger bagerier kreativ  
frihet till lägsta ägarkostnad. Vi är en  
kundorienterad organisation och ser fram emot  
att vara din professionella affärspartner under  
hela bakprocessen.

Sveba Dahlen AB  
Industrivägen 8  
513 82 Fristad  
Sverige

[www.sveba.se](http://www.sveba.se)  
[info@glimek.com](mailto:info@glimek.com)

