


Glimek



Brotanlage
450

Brotanlage 450

FÜR WEN?

Industrielle Bäckereien.

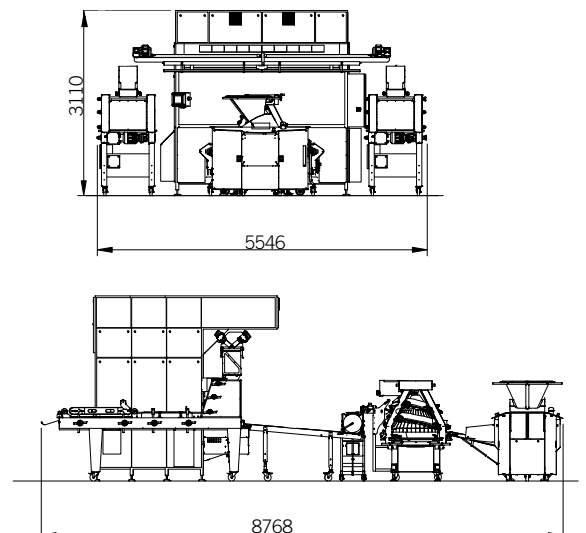


Die Glimek Brotanlage 450 umfasst robuste Maschinen, die für eine gleichmäßige und fortlaufende Produktion ausgelegt sind und aus hochwertigen Materialien gefertigt sind, die hervorragende Teig- und Backergebnisse gewährleisten. Diese leistungsstarke Brotanlage hat eine Kapazität von bis zu 4500 Stück/Stunde, einen Gewichtsbereich von 100 bis 1500 Gramm und eine anpassbare Gärzeit. Die Brotanlagenspartzeit und die Hochleistungsmaschinen mit hochwertigen Komponenten verarbeiten den Teig vorsichtig für einen perfekten Teig und perfekte Backergebnisse!

TECHNISCHE

Kapazität bis zu 4500 Stück/h.
(abhängig vom Gewicht der Teilstücke und den Teigeigenschaften).
Gewichtsbereich 100-1500 g.
Abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften.
Die Gärzeit hängt von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe
des IPP-Zwischengärschranks ab.
Stromversorgung
(auf Grundlage der Aufbau der Komponenten) 10 kW.

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]



Brotanlage 450

Kapazität bis zu
4500 Stück/Stunde

1



AUFBAU DER KOMPONENTEN

1



Hohe Gewichtsgenauigkeit



Bedienpanel



Energieeffizient



Hohe Kapazität



Leicht zu reinigen

2



Flexibles Teiggewicht



Große Rundwirklänge



Verschiebbar



Hohe Kapazität

SD600

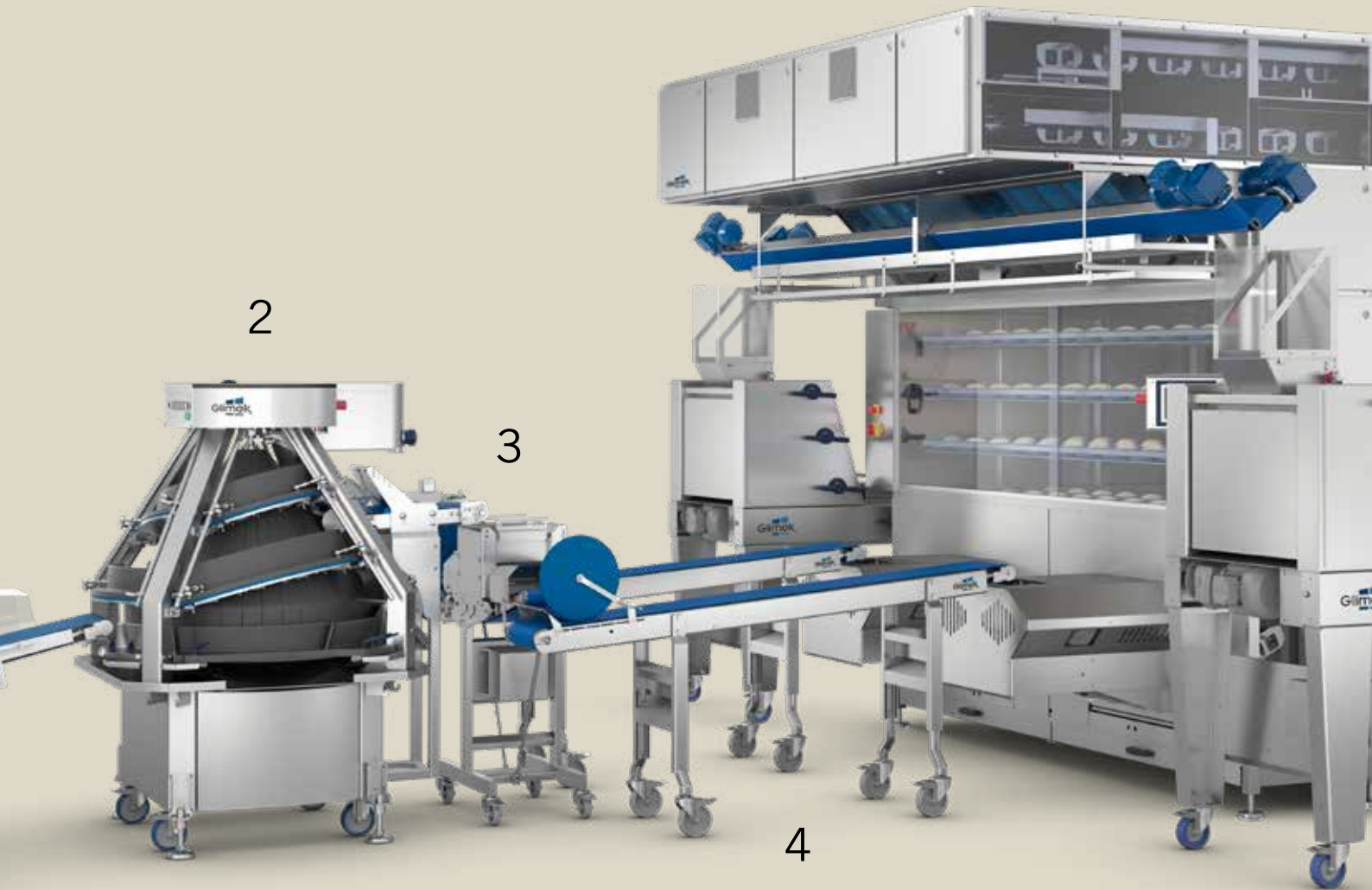
Ein Teigteiler aus Edelstahl mit mehreren Taschen, entweder als Ausführung mit 3 Taschen oder mit 2/4 Taschen. Stufenlos einstellbarer Druck auf den Teig, Einstellung bei laufender Maschine möglich. Robustes Gestell für hochindustrielle Produktion.

- Gewichtsbereich, zwei Ausführungen: 150-1000 g bei Ausführung als 3 Taschen und 250-1700 / 100-700 g bei Ausführung als 2/4-Taschen.
- Kapazität 1500-4500 Stück/h bei Ausführung als 3 Taschen, 2000-6000 Stück/h bei Ausführung als 4 Taschen und 1000-3000 Stück/h bei Ausführung als 2 Taschen (die Messkolben lassen sich leicht paarweise verbinden).

CR600

Eine sehr flexible Rundwirksamchine für alle Arten von Bäckereien, für die meisten Teigsorten geeignet. Zwei individuell einstellbare Rundungssektionen verarbeiten den Teig für die beste Rundung und ein optimales Ergebnis.

- Großer Gewichtsbereich 30 – 1800 g.
- Hinsichtlich verschiedener Teigsorten flexibel.
- Kapazität bis zu 6000 Stück/h.
- Hygienische Lösungen, leicht zu reinigen durch verstellbare Schienen und Edelstahl.



Verschiebbar



Leicht zu reinigen

DPS

Der DPS Teigteiler teilt die Linie in zwei Linien, um die Kapazität der Brotstrecke zu erhöhen.
Leicht aufzubauen und zu verschieben.

- Erforderlich für höhere Kapazität, bis zu 4500 Stück/h.
- Hygienisches Band und hygienische Materialien, leicht zu reinigen.



Verschiebbar



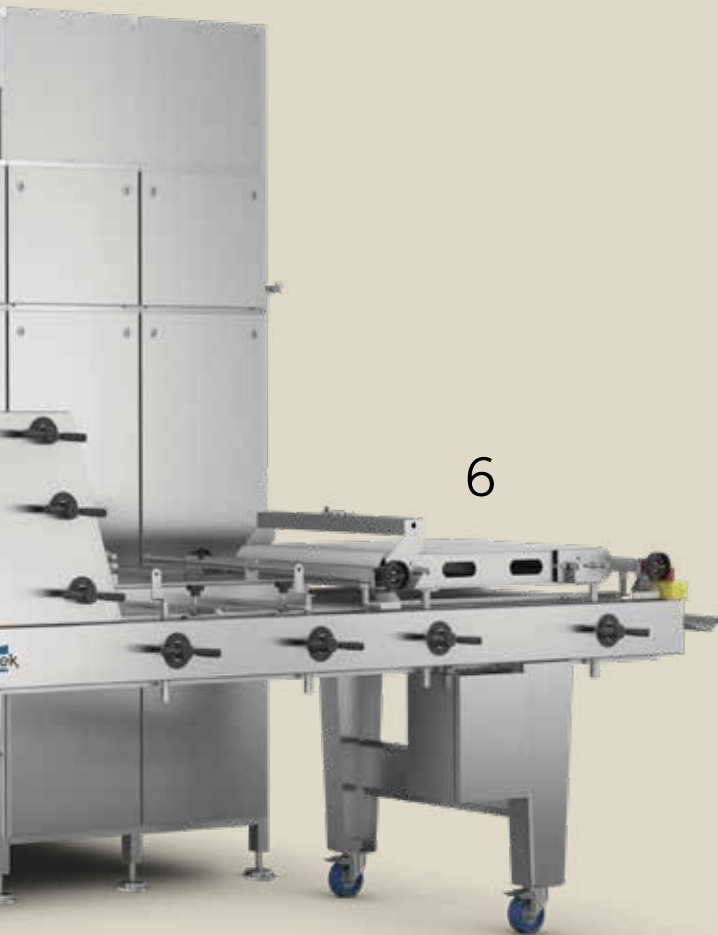
Leicht zu reinigen

BC250

Der BC250 Bandförderer transportiert den Teig vom Teigteiler zum Zwischengärschrank.
Einfach zu bewegen und zu reinigen.

- Bietet die Möglichkeit für eine abschließende Sichtkontrolle des Teigs.
- Hygienisches Band und hygienische Materialien, leicht zu reinigen.

5




6

5



Modular



Hohe Kapazität



Leicht zu reinigen

6



Flexibles Teiggewicht



Verschiebbar



Leicht zu reinigen

IPP 1272

Einer der flexibelsten Gärschränke auf dem Markt.

Für 6, 8, 10 oder 12 Taschen. Modulares System ermöglicht eine einfache Höhen- und Tiefenabstimmung. Erhältlich in Standardausführungen mit 132 bis 1128 Taschen. Stabile Konstruktion aus Edelstahl.

- Ausführung aus Edelstahl - leicht sauber zu halten.
- Flexible Aufstellung - Wahl der Position des Einlaufs.
- Gewichtsbereich 100-1500 g.
- Kapazität bis zu 4500 Stück/h.
- Modulares Layout, vergrößern Sie den IPP, wenn eine längere Ruhezeit benötigt wird.

M0881

Die M0881 Wirkmaschine ist eine robuste Hochleistungswirkmaschine für den Einsatz in Industriebäckereien. Dreifacher Formkopf, Einschlagschlepe und zwei Druckbretter.

- Einfach zu bedienen.
- Einfacher Aufbau für ein gutes Endergebnis des Formens.
- Zwei Druckplatten ermöglichen die industrielle Produktion.
- Kapazität bis zu 3600 Stück/h.
- Gewichtsbereich 30-1800 g.

Unsere Geschichte

*Wir liefern maßgeschneiderte
Backlösungen und komplette
Brotanlagen für professionelle
Bäckereibetriebe.*

Wir bieten eine zuverlässige Technologie mit präziser Steuerung und Flexibilität hinsichtlich Gewicht und Teigarten. Das benutzerfreundliche Design ermöglicht Bäckern kreative Freiheit bei den niedrigsten möglichen Anschaffungs- und Betriebskosten. Wir sind als Unternehmen immer leicht erreichbar und freuen uns darauf, für Sie ein professioneller Partner über den gesamten Backprozess hinweg zu sein.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad
Schweden

www.sveba.com
info@glimek.com

