



Líneas de panificación

02

La línea de panificación 180 es muy flexible y ahorra espacio.

Tiene una capacidad de 750-1800 unidades/hora y un rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180?



Funcionamiento silencioso



De bajo consumo

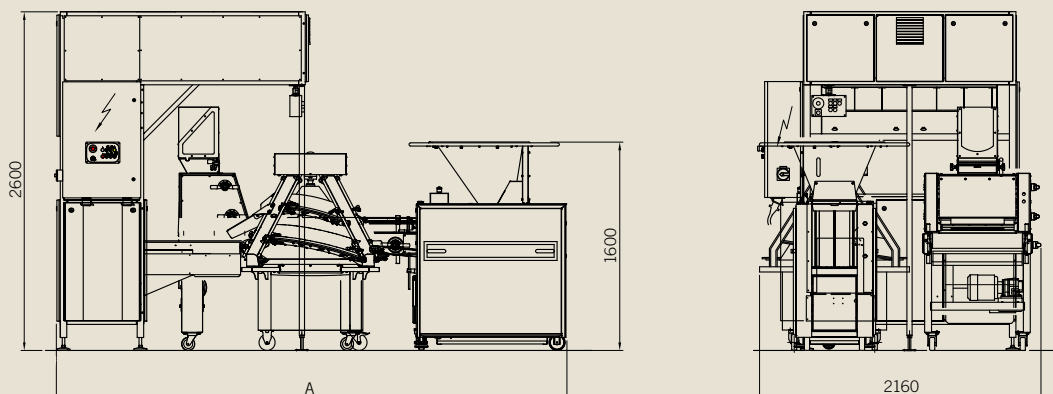


Fácil de limpiar



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea de panificación 180



A

1200 unidades/hora = 3390 mm

1800 unidades/hora = 3920 mm

Línea de panificación

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180

Una línea de panificación flexible y de fácil uso, con alta capacidad y eficiencia. Esta línea, que tiene una capacidad de hasta 1800 uds./hora, es capaz de tratar distintos tipos de masa y tamaños de pan.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Alta capacidad, hasta 1800 uds./h.

Rango de pesos 100-1500 g.

Para la producción de hasta 100 g, se requiere un minipistón y un accesorio adaptador.

El tiempo de fermentación depende de la capacidad de unidades/hora y del tamaño del fermentador de bolsillos intermedio, IPP.

Ahorro de mano de obra y producción constante.

Línea de panificación flexible para una amplia variedad de masas y tipos de pan.

Parada de emergencia común (opcional en IPP).

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	750-1800 unidades/hora.
Rango de pesos	100-1500
Recomendado para fusible (amp)*	16 - 25 A.
Potencia (eléctrica)	6,38 kW.
(para ver un ejemplo de los componentes, consulte esta página)	

* Dependiendo de las máquinas conectadas.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD180

Amplio rango de pesos 120-1600 g. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, 750-1800 uds./hora, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



CR400

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



IPP6/22

Fermentador intermedio de bolsillos, con 132 bolsillos efectivos, transportador de entrada individual de cinta trapezoidal, L = 750 mm. Transportador de entrada controlado por fotocélula y con revestimiento antiadherente, combinado con un fermentador de bolsillos continuo. Fermentador de velocidad variable. El panel de control eléctrico se encuentra debajo de un voladizo; con tomas eléctricas para el divisor, la boleadora y la formadora. Tiempo máximo de fermentación de 4,3 min a 1800 uds./h.



M0300

Formadora con entrada ajustable centralmente en la tolva, dos pares de rodillos, tablero de presión de 650 x 1100 mm, bandeja recolectora.

04

La línea de panificación 180 Direct es muy flexible y ahorra espacio. Tiene una capacidad de 750-1800 unidades/hora y un rango de pesos entre 120-1600 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180 DIRECT?



Funcionamiento silencioso



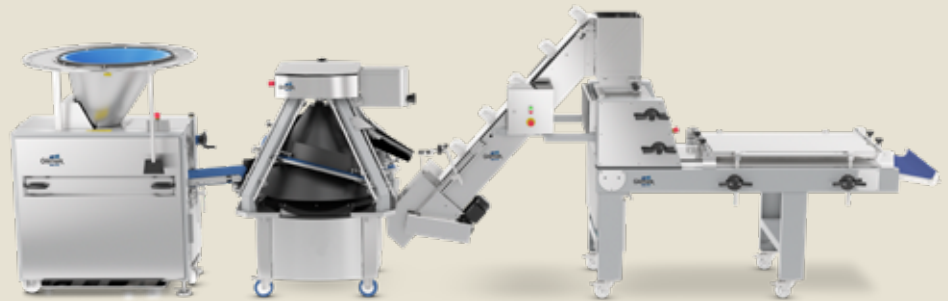
De bajo consumo



Fácil de limpiar

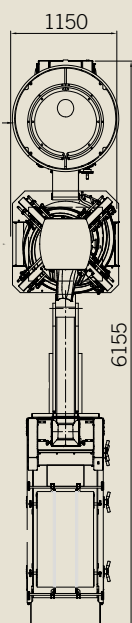


Extraíble

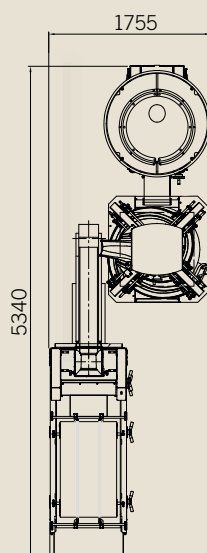


MEDIDAS Y PLANOS [MM]

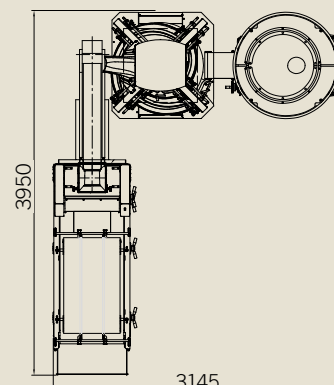
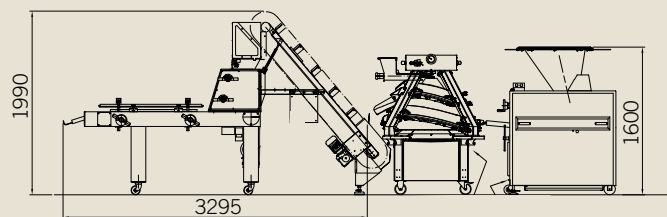
Línea de panificación 180 Direct



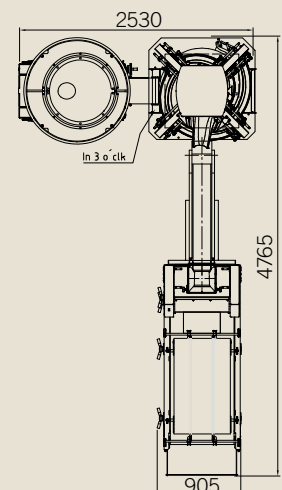
Ejemplo 1



Ejemplo 2



Ejemplo 3



Ejemplo 4

Línea de panificación

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180 DIRECT

Está creada especialmente para producir pan sin necesidad de un tiempo de fermentación intermedio. Una línea de panificación muy compacta con capacidad de hasta 1800 uds./hora.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Está creada especialmente para producir panes sin tiempo de fermentación intermedio.

Una línea de panificación muy compacta con gran capacidad: hasta 1800 uds./hora.

Línea de panificación flexible que maneja amplia una variedad de masas.

Línea de panificación que ahorra mano de obra, tiempo y espacio. Producción flexible y constante.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	750-1800 unidades/hora.
Rango de pesos	120-1600 g.
Recomendado para fusible (amp)*	18 A.
Potencia (eléctrica)	3,95 kW.
(para ver un ejemplo de los componentes, consulte esta página)	

* Dependiendo de las máquinas conectadas.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD180

Amplio rango de pesos 120-1600 g. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, 750-1800 uds./hora, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



CR400

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



CE100

Montado en la formadora MO300, controlado por fotocélula, que trabaja paso a paso para conectar la boleadora cónica con la formadora, incluido el armario eléctrico montado en el elevador. Rango de pesos: 50-1500 g.



M0300

Formadora con entrada ajustable centralmente en la tolva, dos pares de rodillos, tablero de presión de 650 x 1100 mm, bandeja recolectora.

La Línea de panificación 300 está hecha para trabajos industriales de alto rendimiento. Tiene una capacidad de hasta 3000 unidades/hora y un rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías semi-industriales.
Panaderías industriales.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 300?



Funcionamiento silencioso



De bajo consumo

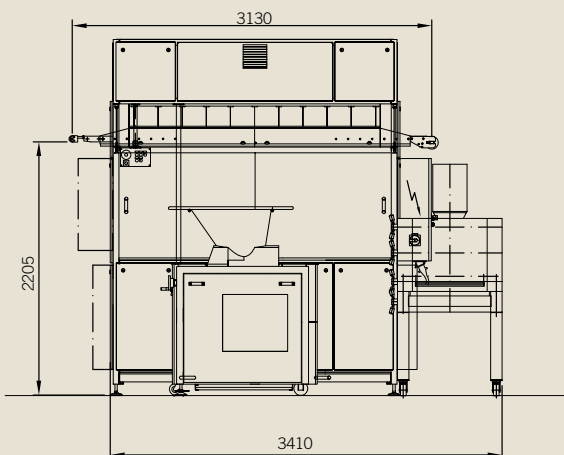


Fácil de limpiar

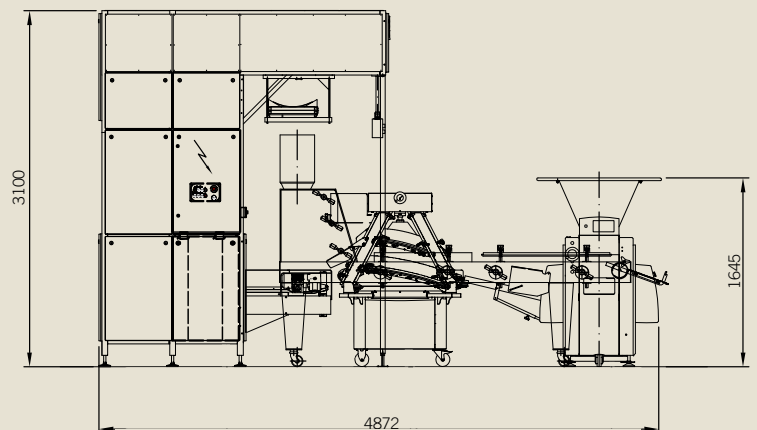


MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea de panificación 300 / Línea de panificación 300 Acero Inoxidable



Vista frontal



Vista lateral

Línea de panificación industrial

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 300

Línea de panificación de alto rendimiento. Todas las máquinas están diseñadas para el procesamiento continuo de pan y fabricadas con materiales de alta calidad que garantizan unos resultados de horneado excelentes. Elección flexible entre SD300 o SD600 con estructura de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 3000 uds./h.

Rango de pesos 100-1500 g.

El tiempo de fermentación depende de la capacidad de unidades/hora y del tamaño del fermentador de bolsillos intermedio, IPP.

Parada de emergencia común (opcional en IPP).

DATOS TÉCNICOS

SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Realización básica)	
Recomendado para fusible (amp)**	16 - 25 A.
Potencia (eléctrica)	6,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Realización básica)	
Recomendado para fusible (amp)**	16 - 25 A.
Potencia (eléctrica)	6,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Realización básica)	
Recomendado para fusible (amp)**	16 - 25 A.
Potencia (eléctrica)	8,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Realización básica)	
Recomendado para fusible (amp)**	16 - 25 A.
Potencia (eléctrica)	8,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.

* Con estructura de acero inoxidable.

** Dependiendo de las máquinas conectadas.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD300

Capacidad de 1500-3000 uds./h y un rango de pesos de 150-1150 g para la versión de 2 bolsillos, capacidad de 750-1500 uds./h y rango de pesos de 250-2300 g para la de 1 bolsillo. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, panel de pantalla táctil PLC, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



SD600

Divisor multibolsillo de acero inoxidable, rango de pesos 150-1000 g para el modelo de 3 bolsillos y 250-1700/100-700 g para el modelo de 2/4 bolsillos. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, panel de pantalla táctil PLC, tolva de acero inoxidable de 100 litros, con revestimiento antiadherente.



CR400

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



IPP10/48

Transportador de doble entrada de cinta trapezoidal, colocado en el centro, controlado por fotocélula y con revestimiento antiadherente, L = 750 mm. El sistema de aletas guía las piezas de masa después de la boleadora. Se requiere aire comprimido a 6 bares. Fermentador de velocidad variable. El panel de control eléctrico se encuentra debajo de un voladizo, tomas eléctricas para el divisor, la boleadora, la formadora y el transportador transversal de salida. Tiempo máximo de fermentación de 9,3 min a 3000 uds./h.



MO881

Formadora de alto rendimiento con entrada centralmente ajustable en la tolva, tres pares de rodillos, transmisión por cinta de distribución, dos tableros de presión separados y una bandeja recolectora.

Nuestra historia

Proporcionamos soluciones de panificación personalizadas, sistemas de equipos de manipulación de la masa y líneas completas de panificación para empresas de panificación profesionales.

Ofrecemos tecnología fiable con control de precisión y flexibilidad en cuanto a pesos y tipos de masa, así como un diseño fácil de usar que ofrece a los profesionales de la panificación libertad creativa al menor coste de propiedad.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Suecia

www.sveba.com
info@glimek.com

