



Brotanlagen

02

Die Brotanlage 180 ist besonders flexibel und platzsparend.

Sie hat eine Kapazität von 750-1800 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 100-1500 Gramm.

FÜR WEN?

Bäckereien.

WARUM DIE BROTRANLAGE 180?



Leiser Betrieb



Energieeffizient

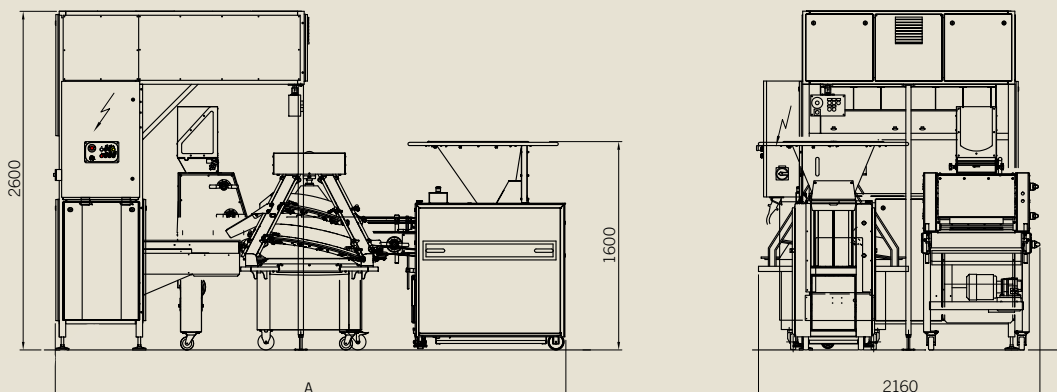


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 180



A
1200 Stück/h = 3390 mm
1800 Stück/h = 3920 mm

Brotanlage

BROTANLAGE 180

Eine benutzerfreundliche und flexible Brotanlage mit hoher Kapazität und Effizienz. Die Anlage mit einer Kapazität von bis zu 1800 Stück/h verarbeitet eine Vielzahl von Teigtypen und Brotgrößen.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Kapazität, bis zu 1800 St./Std.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Für eine Produktion bis hinunter zu 100 g sind ein Minikolben und Adapterzubehör erforderlich.

Die Gärzeit hängt von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des IPP-Zwischengärschranks ab.

Arbeitsersparnis, konsistente Produktion.

Flexible Brotanlage für eine Vielzahl von Teig- und Brottypen.

Gemeinsamer Notaus-Schalter (IPP optional).

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	750-1800 Stück/h.
Gewichtsspektrum	100-1500 g.
Empfohlene Sicherung (amp)*	16 - 25 A.
Leistung (Strom)	6,38 kW.

(beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite)

*Abhängig von angeschlossenen Maschinen.

BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



SD180

Gewichtsspektrum 120-1600 g. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, 750-1800 Stück/h, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl, Antihaft-Beschichtung.



CR400

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaft-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



IPP6/22

Zwischengärschrank mit 132 effektiven Taschen, einfacher Einlauf mit Transportband, L=750 mm, mit Zahnriemenantrieb. Fotozellen-Steuerung, Antihaft-Beschichtung, Einlauf-Transportband kombiniert mit kontinuierlichem Antrieb. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Elektrisches Schaltschrank unter dem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine. Maximale Gärdauer von 4,3 Min. bei 1800 Stück/h.



M0300

Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, zwei Paar Rollen, Druckbrett 650x1100 mm, Auffangwanne.

04

Die Brotanlage 180 Direct ist besonders flexibel und platzsparend. Sie hat eine Kapazität von 750-1800 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 120-1600 Gramm.

FÜR WEN?

Bäckereien.

WARUM DIE BROTANLAGE 180 DIRECT?



Leiser Betrieb



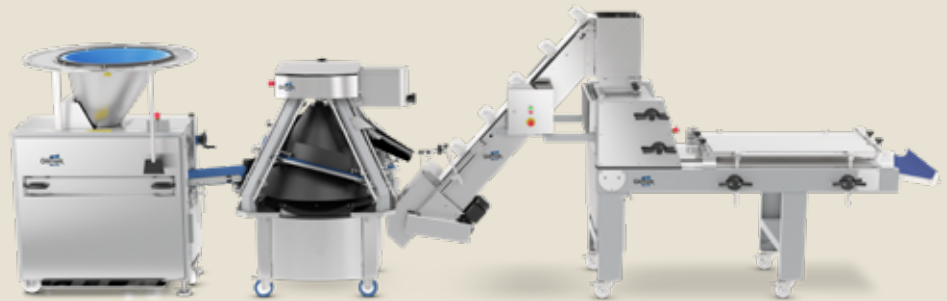
Energieeffizient



Leicht zu reinigen

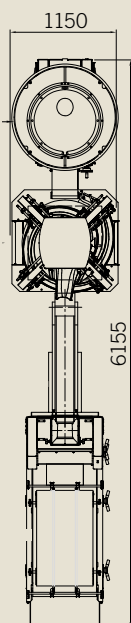


Verschiebbar

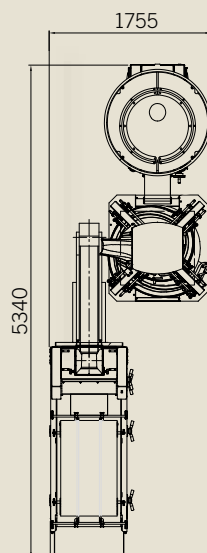


ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

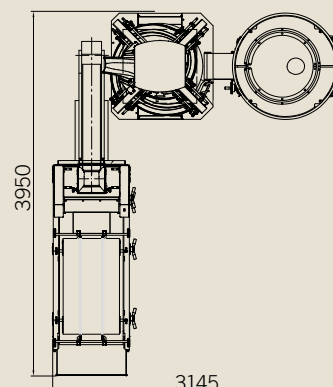
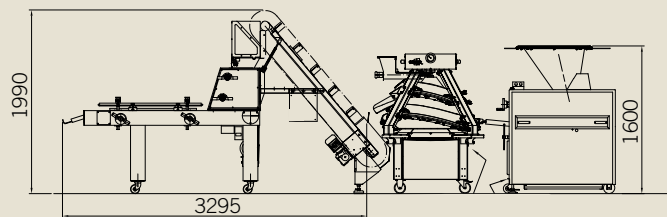
Brotanlage 180 Direct



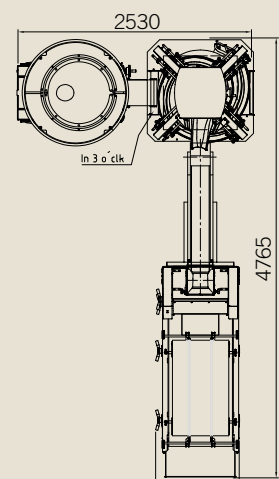
Beispiel 1



Beispiel 2



Beispiel 3



Beispiel 4

Brotanlage

BROTANLAGE 180 DIRECT

Sie ist speziell konzipiert für das Backen von Brot ohne zwischenzeitliches Gären. Eine äußerst kompakte Brotanlage mit einer Kapazität von bis zu 1800 Stück/h.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Sie ist speziell konzipiert für das Backen von Broten ohne zwischenzeitliches Gären.

Äußerst kompakte Brotanlage mit einer hohen Kapazität - 1800 Stück/h.

Flexible Brotanlage für eine Vielzahl von Teigen.

Arbeit, Zeit und Platz sparende Brotanlage.

Flexible und konsistente Produktion.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	750-1800 Stück/h.
Gewichtsspektrum	120-1600 g.
Empfohlene Sicherung (amp)*	18 A.
Leistung (Strom)	3,95 kW.
(beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite)	

*Abhängig von angeschlossenen Maschinen.

BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



SD180

Gewichtsspektrum 120-1600 g. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, 750-1800 Stück/h, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl, Antihaft-Beschichtung.



CR400

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaft-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



CE100

Becherwerk, montiert an Wirkmaschine M0300, Fotozellen-Steuerung, arbeitet schrittweise und verbindet den Kegelrundwirker mit der Wirkmaschine, inklusive am Becherwerk montiertem Schaltschrank. Gewichtsspektrum: 50-1500 g.



M0300

Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, zwei Paar Rollen, Druckbrett 650x1100 mm, Auffangwanne.

06

Die Brotanlage 300 wurde für den intensiven industriellen Einsatz konzipiert. Sie hat eine Kapazität von 3000 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 100-1500 Gramm.

FÜR WEN?

Halindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM DIE BROTLANLAGE 300?



Leiser Betrieb



Energieeffizient

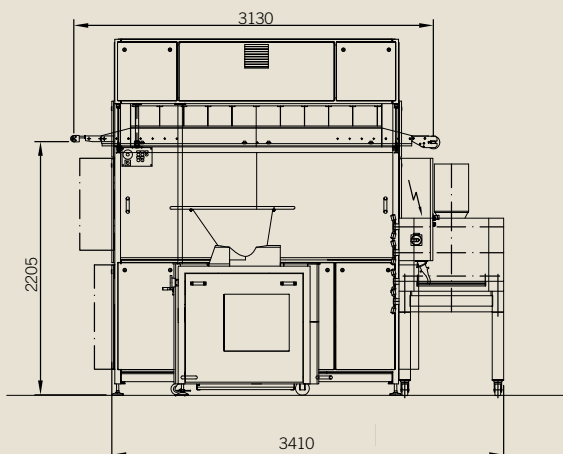


Leicht zu reinigen

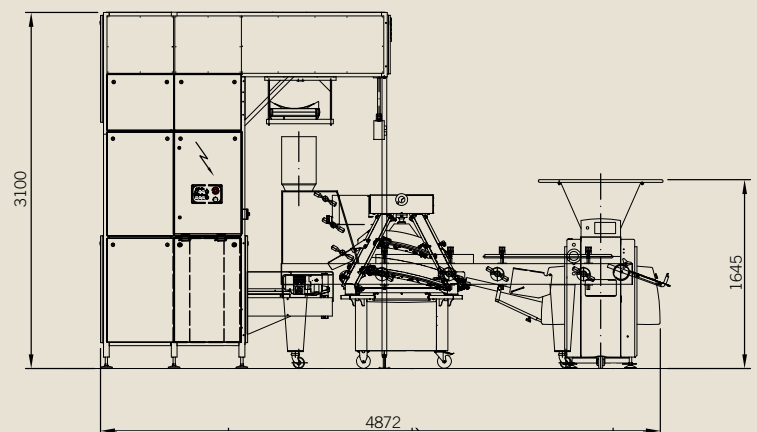


ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 300 /
Brotanlage 300 Edelstahl



Vorderseite



Seite

Industrielle Brotanlage

BROTANLAGE 300

Hochleistungsfähige Brotanlage. Alle Maschinen sind für die kontinuierliche Brotverarbeitung konzipiert und aus hochqualitativen Materialien gefertigt, die erstklassige Backergebnisse garantieren. Flexible Wahl zwischen SD300 und SD600, mit Rahmen aus Edelstahl.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 3000 Stück/h.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Die Gärzeit hängt von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des IPP-Zwischengärschranks ab.

Gemeinsamer Notaus-Schalter (IPP optional).

TECHNISCHE

SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Basisausführung)	
Empfohlene Sicherung (amp)**	16 - 25 A.
Leistung (Strom)	6,63 kW.
Druckluft	6 bar.
SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Basisausführung)	
Empfohlene Sicherung (amp)**	16 - 25 A.
Leistung (Strom)	6,63 kW.
Druckluft	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Basisausführung)	
Empfohlene Sicherung (amp)**	16 - 25 A.
Leistung (Strom)	8,63 kW.
Druckluft	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Basisausführung)	
Empfohlene Sicherung (amp)**	16 - 25 A.
Leistung (Strom)	8,63 kW.
Druckluft	6 bar.

* Mit Rahmen aus Edelstahl.

** Abhängig von angeschlossenen Maschinen.

BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



SD300

Kapazität von 1500-3000 Stück/h und Gewichtsspektrum von 150-1150 g bei Ausführung mit 2 Taschen, Kapazität von 750-1500 Stück/h und Gewichtsspektrum von 250-2300 g bei Ausführung mit 1 Tasche. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, PLC-Touch-Bedienfeld, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl mit Antihaf-Beschichtung.



SD600

Teigteilner aus Edelstahl mit mehreren Taschen, Gewichtsspektrum 150-1000 g als Ausführung mit 3 Taschen und 250-1700/100-700 g als Ausführung mit 2/4 Taschen. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, PLC-Touch-Bedienfeld, 100-Liter-Trichter aus Edelstahl mit Antihaf-Beschichtung.



CR400

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaf-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



IPP10/48

Mit Doppel-V-Band-Einlauf L = 750 mm, mittig montiert, Fotozellen-Steuerung, V-Band-Einlauf mit Antihaf-Beschichtung. Klappensystem zur Führung der aus dem Rundwirker kommenden Teigstücke. Druckluft mit 6 bar ist erforderlich. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Elektrisches Schaltpult unter Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteilner, Rundwirker und Wirkmaschine, quer verlaufendes Transportband am Auslauf. Gärdauer von 9,3 Min. bei 3000 Stück/Stunde.

MO881

Hochleistungsfähige Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, drei Paar Rollen, Zahnriemenantrieb, zwei separaten Druckbrettern und Auffangwanne.



Unsere Geschichte

*Wir liefern maßgeschneiderte
Backlösungen, Geräte zur
Teigbearbeitung 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.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Schweden

www.sveba.com
info@glimek.com

