

Glimek

Teigteiler



Teigteiler für alle Teigarten

*Im Teigteiler-Sortiment von Glimek finden Sie für jede
Bäckerei die richtige Maschine.*

Glimek bietet automatische Saugteigteiler mit hoher Gewichtspräzision und Kapazitäten von 750 bis 6000 Teigstücken/

Stunde. Sie sind leicht zu bedienen und für verschiedene Teigarten geeignet.

Teigteiler

SD180

Kapazität: 750 – 1800 Stück/Stunde.



Industrieller Teigteiler

SD300

Kapazität: 750 – 3000 Stück/Stunde.



SD600

Kapazität: 1000 – 6000 Stück/Stunde.



SD180 – SAUGTEIGTEILER

Ein leiser automatischer Saugteigteiler für alle Teigarten. Dank der hohen Gewichtspräzision und des flexiblen Gewichtsspektrums geeignet für alle Arten von Bäckereien. Beste Sicherheit seiner Klasse. Durchdachte Ergonomie für höchste Benutzerfreundlichkeit.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Gewichtspräzision. Der Normalwert beträgt 1,5–2%. Saugteigteiler mit zwei Kammern. Der Trichter reicht bis hinunter zum Messer.

Es bleibt kein Teig im Trichter zurück.

Breites Gewichtsspektrum, 3 Ausführungen, von 35 g bis 2300 g.

Messung des Teigs anstatt Wiegen.

Flexibel bei verschiedenen Teigarten.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Standardmäßige Kapazität 750–1800 Stück/Stunde (niedrigere Kapazität auf Anfrage).

Teigmesser aus Edelstahl.

Einzigartige Leerfunktion (Trichter reicht bis hinunter zum Teigmesser).

Schonende Teigverarbeitung.

Leichte Benutzung und Reinigung – alle Abdeckungen sind aus Edelstahl und leicht abnehmbar.

90-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~63 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl (~150 kg Teig im Trichter) (optional).

Trichter mit Antihaft-Beschichtung (optional).

Öltank mit 17 Litern Kapazität, leicht aufzufüllen.

Extreme leise: 69 dB(A).

Höchste Sicherheit durch Auto-Stopp-Funktion. (Die Maschine wird angehalten, wenn der Sicherheitsschalter am Trichter berührt wird.)

TECHNISCH

Kapazitätsreichweite: 750 – 1800 Teigstücke/Stunde.

Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:

SD180XS: 50–1000 g

SD180: 120–1600 g

SD180XL: 180–2300 g

Mit Minikolben für SD180 und SD180XL: 35 – 250 g.

Stromversorgung 1,1 kW.

OPTIONEN

Rahmen aus Edelstahl.

Niedrigere Kapazitäten:

Variable Geschwindigkeit 500–1000 Teigstücke/Stunde.

Variable Geschwindigkeit 500–1200 Teigstücke/Stunde.

Trichter mit 90 Liter Kapazität und Antihaftbeschichtung aus Teflon.

Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.

Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaft-Beschichtung.

Trichter-Beölung – automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters. Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Extra langes Auslauf-Transportband.

Auslauf-Transportband mit Spezialband.

Beölung des Auslauf-Transportbands.

Beölung des Messkolbens.

Beölung von Messkolben und Band.

Mehlstreuer – mechanisch SD180.

Steckdose – wird bei laufendem Teiler mit Strom versorgt.

Minikolben und Adapter für Teiggewichte von 35–250 g. Erhältlich für SD180 und SD180XL.

Begrenzungsgriff für Teig.

Touchscreen-Bedienfeld inklusive Stückzähler und Gewichtsspektrum-Anzeige.

Höhenerweiterung 100 mm.

**HÖCHSTE SICHERHEIT DURCH
AUTO-STOPP-FUNKTION**

**FÜR BREITE PALETTE AN
TEIGQUALITÄTEN GEEIGNET**

**LANGE LEBENS-
DAUER**

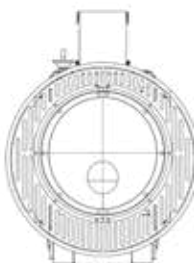
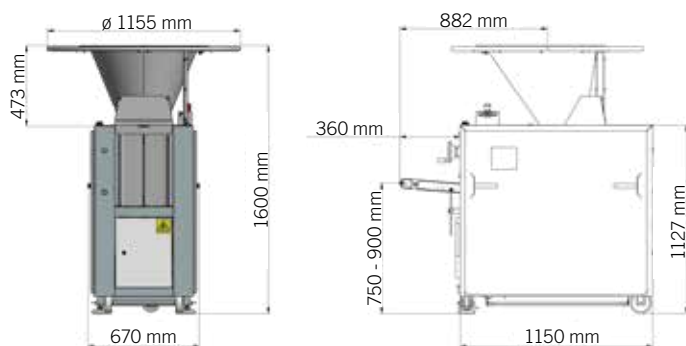
EXTREM LEISE



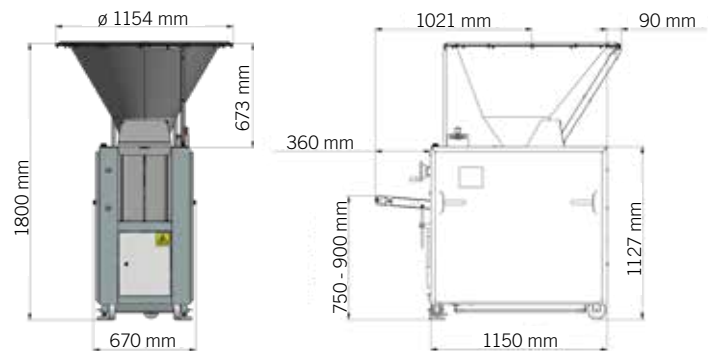
1. Standard-Messkolben 120 - 1600 g.
2. Standard-Messkolben ersetzt durch Minikolben 35 - 250 g.

ABMESSUNGEN

SD180 - 90 L



SD180 - 225 L



SD300 – SAUGTEIGTEILER

Ein automatischer Saugteigteiler, der entweder mit 1 Tasche oder mit 2 Taschen verwendet werden kann. Dank robuster Konstruktion für hohe Belastungen in der Produktion ausgelegt.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Gewichtsspektrum, zwei Ausführungen: 40–1000 g oder 150–2300 g.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Kapazität 1500–3000 bei Ausführung mit zwei Taschen, 750–1500 bei Ausführung mit einer Tasche. Die beiden Messkolben lassen sich einfach zu einem Kolben zusammenfassen.

Teigmesser aus Edelstahl.

Einzigartige Leerfunktion (Trichter reicht bis hinunter zum Teigmesser).

Schonende Teigverarbeitung.

Die Backkammern aus hochqualitativem Ni-Resist-Gusseisen garantieren eine hohe Gewichtspräzision und Langlebigkeit.

PLC-Touch-Bedienfeld.

Hochleistungsfähige Konstruktion.

90-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~63 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl (~150 kg Teig) (optional).

Trichter mit Antihaf-Beschichtung (optional).

Leichte Benutzung und Reinigung – alle Abdeckungen sind aus Edelstahl und leicht abnehmbar.

Öltank mit 11 Litern Kapazität, leicht aufzufüllen.

Ausführung in Edelstahl.

Mit Auslauf auf der linken oder der rechten Seite erhältlich (wenn Sie vor dem Bedienfeld stehen).

Höchste Sicherheit durch Auto-Stopp-Funktion des Trichters. (Die Maschine wird angehalten, wenn die Sicherheitsleiste am Trichter berührt wird.)

OPTIONEN

Trichter mit 90 Liter Kapazität und Antihafbeschichtung aus Teflon.

Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.

Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaf-Beschichtung.

Trichter-Beölung – automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters. Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Mechanischer Mehlstreuer SD300 (nicht in Kombination mit ‚Beölung des ersten Transportbands‘).
Teigschaber mit Antihaf-Beschichtung – für sehr weichen und klebrigen Teig.

Beölung des ersten Transportbands (nicht in Kombination mit ‚Mehlstreuer‘).

Beölung des Messkolbens.

Beölung des Messkolbens und des ersten Transportbandes. (Nicht in Kombination mit Mehlstreuer).

Höhenerweiterung 100 mm.

Eines oder beide Transportbänder mit Spezialband.

Extra langes Auslauf-Transportband.

TECHNISCH

Kapazitätsreichweite

2 Taschen: 1500–3000 Teigstücke/Stunde.

1 Tasche: 750–1500 Teigstücke/Stunde.

Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:

SD300 mit 2 Taschen: 40–400 g

SD300 mit 1 Tasche: 100–1000 g

SD300 XL mit 2 Taschen: 150–1150 SD300 XL mit 1

Tasche: 250–2300 g

PLC-Steuerung mit Touchscreen für:

– Geschwindigkeitseinstellung (Frequenzumrichter).

– Gewichtsreferenzskala.

– Zählen/Countdown.

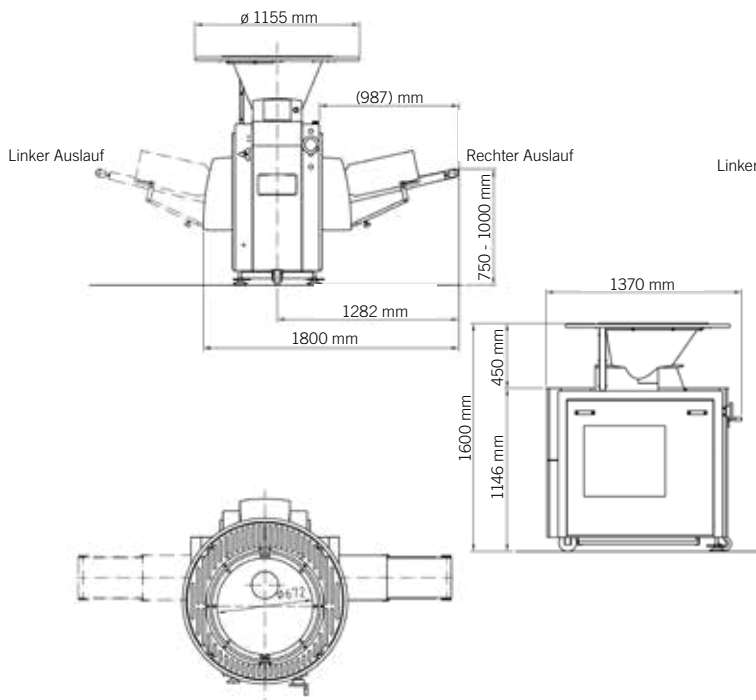
– Separate Steuerung für zweites Auslauf-Transportband.

Stromversorgung 1,5 kW.

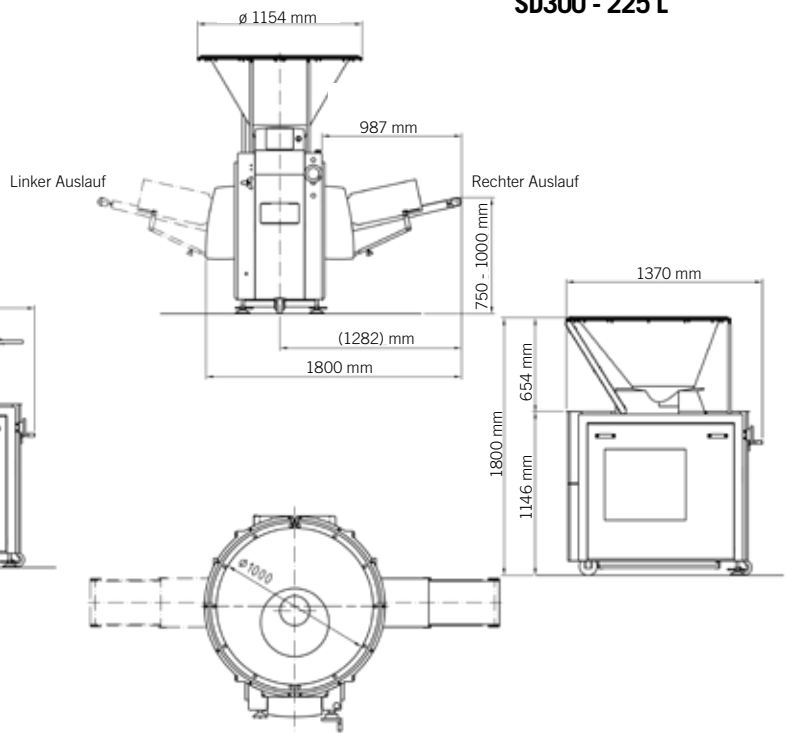


ABMESSUNGEN

SD300 - 90 L



SD300 - 225 L



SD600 – SAUGTEIGTEILER

Ein Teigteiler aus Edelstahl mit mehreren Taschen, entweder als Ausführung mit 3 Taschen oder mit 2/4 Taschen. Stufenlos einstellbarer Teigdruck, Einstellung bei laufender Maschine möglich. Robustes Gestell für hohe industrielle Produktion.

Misst den Teig anstatt ihn zu wiegen – Teiggewicht bleibt konstant, auch wenn der Teig anfängt, im Gärschrank aufzugehen.

Gewichtsspektrum, zwei Ausführungen: 150–1000 g bei Ausführung mit 3 Taschen, 250–1700/100–700 g bei Ausführung mit 2/4 Taschen.

Teigdruck auf die Kolben stufenlos einstellbar. Einstellung während des Betriebs möglich.

Alle Bedienfelder lassen sich leicht öffnen (ohne Werkzeuge), so dass sich die Maschine leicht reinigen lässt – inklusive separater Abteile für elektrische Anschlüsse und Beölung.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Kapazität 1500–4500 Stück/Stunde bei 3 Taschen, 2000–6000 Stück/Stunde bei 4 Taschen und 1000–3000 Stück/Stunde bei 2 Taschen (die Messkolben lassen sich einfach paarweise verbinden).

Sehr benutzerfreundlicher 8"-Touchscreen für Einstellungen und zum Speichern von Rezepten.

Stufenlos einstellbares pneumatisches System (Druckluft mit mind. 6 bar erforderlich) ermöglicht eine schonende Verarbeitung verschiedener Teigarten. Einstellung ist während des Betriebs möglich.

Zuverlässiges Teilsystem für hohe Gewichtspräzision.

Separater Antrieb der Auslauf-Transportbänder.

Intelligent überwachte Beölungssysteme sorgen für eine lange Lebensdauer der Maschine.

Schnellentriegelung des Auslauf-Transportbands für eine einfache Reinigung.

Bei der Entwicklung hatten sowohl die Sicherheit als auch Hygieneaspekte eine hohe Priorität. Höchste Sicherheit durch Auto-Stopp-Funktion des Trichters. (Die Maschine wird angehalten, wenn die Sicherheitsleiste am Trichter berührt wird.)

Druckluft ist erforderlich.

100-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~70 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl (~150 kg Teig) (optional).

Trichter mit Antihaf-Beschichtung (optional).

TECHNISCH

Kapazitätsreichweite

3 Taschen: 1500 – 4500 Teigstücke/Stunde.

2/4 Taschen: 1000 – 3000/2000–6000 Teigstücke/Stunde.

Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:

3 Taschen: 150–1000 g.

2/4 Taschen: 250–1700/100–700 g.

Stromversorgung: 3,5 kW.

Druckluft: 6 bar.

OPTIONEN

Trichter mit 100 Liter Kapazität und Antihafbeschichtung aus Teflon.

Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.

Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaf-Beschichtung.

Trichter-Beölung – automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters. Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Mehlstreuer – mechanisch.

Beölung des ersten Transportbands.

Eines oder beide Transportbänder mit Spezialband.

Extra langes Auslauf-Transportband.

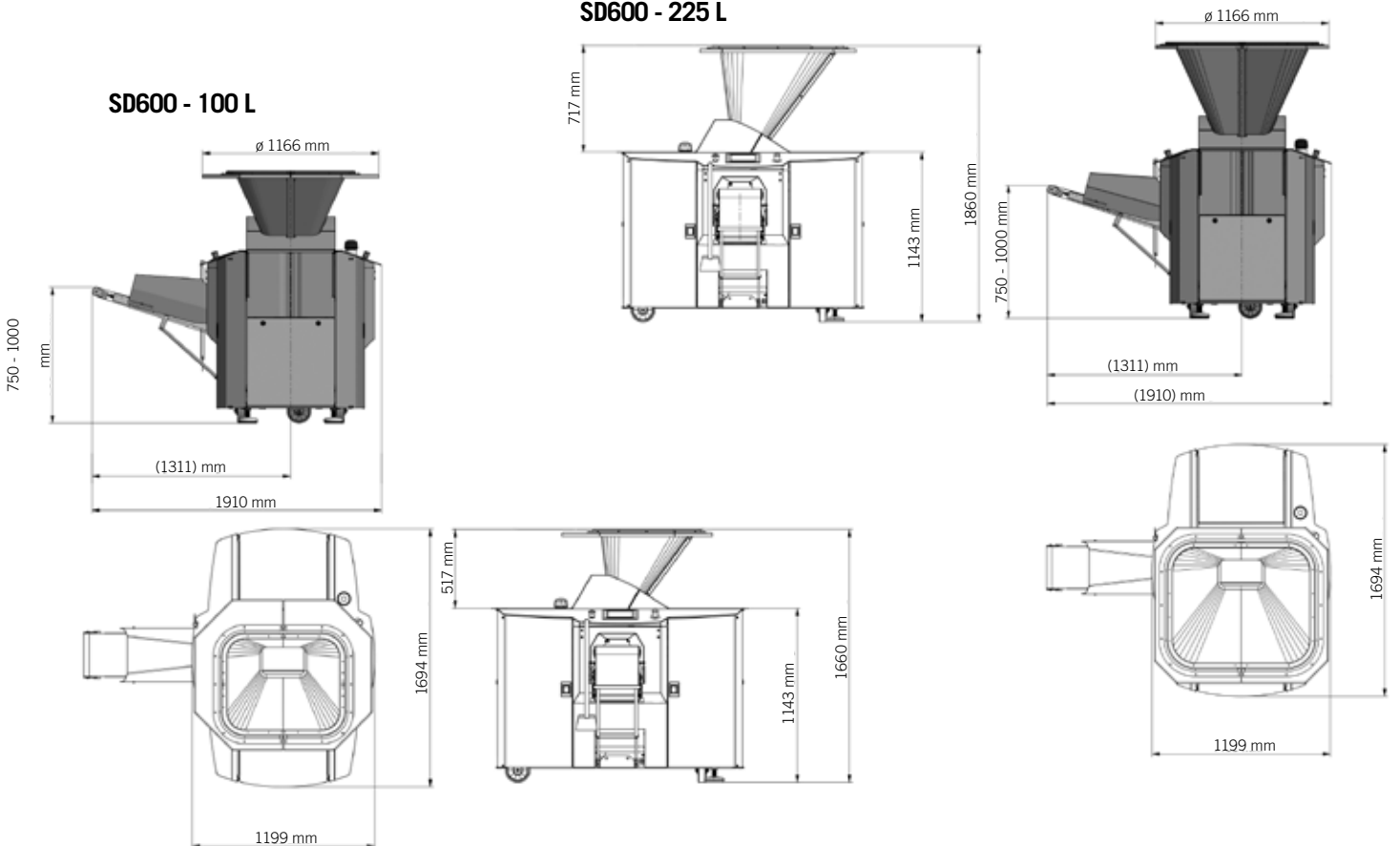


**VERLÄSSLICHE PRODUKTION
UND HOHE KOSTENEFFIZIENZ**

**PRÄZISERES WIEGEN UND
REIBUNGSLOSER BETRIEB**

SD600 - 225 L

SD600 - 100 L



1. EINFACHE ANWENDUNG PLC-TOUCH-BEDIENFELD

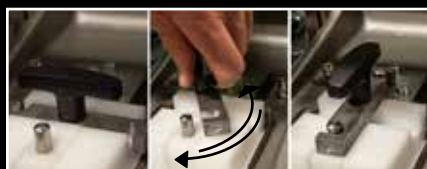


Bild des
SD300

PLC-Steuerung mit Touchscreen für:

- Geschwindigkeitseinstellung (Frequenzumrichter)
- Gewichtsreferenzskala
- Zählen/Countdown
- Separate Steuerung für zweites Auslauf-Transportband

2. LEICHTES UM- SCHALTEN VON 1 TA- SCHE AUF 2 TASCHEN BEIM SD300



2B. — DREHEN — 2C.

2A. ÖFFNEN SIE DEN DE-
CKEL AN DER SEITE DES
TEIGTEILERS.

2B. FÜR 750 - 1500 STÜCK/STUNDE:
DREHEN UND POSITIONIEREN SIE
DEN GRIFF WIE IN ABBILDUNG 2B
GEZEIGT, ANSCHLIESSEND NACH
UNTEN DRÜCKEN.

2C. 1500 - 3000 STÜCK/STUNDE:
HEBEN SIE DEN GRIFF AN UND
BRINGEN SIE IHN IN DIE IN AB-
BILDUNG 2C GEZEIGTE POSITION.



3. AUSLAUF-TRANSPORTBAND

STANDARDMÄSSIGES
AUSLAUF-TRANSPORTBAND
BEI SD180 UND SD300.

AUSLAUF-TRANSPORTBAND MIT
SCHNELLENTRIEGELUNG FÜR
EINE EINFACHE REINIGUNG.
STANDARD BEI SD600,
OPTIONAL BEI SD180 UND SD300.



SCHONENDE TEIGVERARBEITUNG

Teigteiler von Glimex ermöglichen eine sehr schonende Teigverarbeitung und eine variable Geschwindigkeit über einen Frequenzumwandler. Für unterschiedliche Teigarten geeignet.

Der SD600 verfügt über ein stufenlos einstellbares pneumatisches System (Druckluft mit mind. 6 bar erforderlich) für eine schonende Verarbeitung verschiedener Teigarten. Einstellung ist während des Betriebs möglich.



SICHERHEITSLAISTE

Sicherheitsleiste - für Ihre Sicherheit.
Die Konstruktion verhindert, dass der Benutzer unabsichtlich in den Trichter greifen und sich an den Messern verletzen kann.

1. AUTO-STOPP-FUNKTION DER SICHERHEITSLAISTE

Höchste Sicherheitsvorkehrungen!
Wird die Sicherheitsleiste am Trichter berührt, wird der Auto-Stopp aktiviert und die Maschine angehalten.

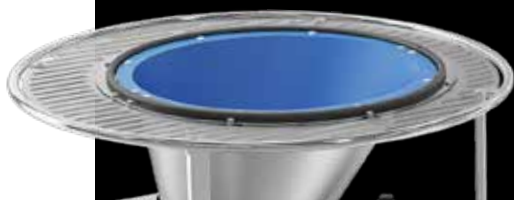


2. GRÖßERER SICHERHEITSRING



3. TEIGTEILER MIT EINEM
225-LITER-TRICHTER VER-
FÜGEN ÜBER EINE TRITT-
LEITER, DIE FÜR BESSERE
ERGONOMIE SORGT.

Dank der integrierten Trittleiter lässt sich der Trichter leichter erreichen und die Arbeit ergonomischer gestalten.



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 für den gesamten Backprozess zu sein.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Schweden

www.sveba-dahlen.com
info@sveba.com



SVEBA DAHLEN

 MIDDLEBY BAKERY GROUP