



# Brömlinjer

# 02

*Bread Line 180 är mycket flexibel och utrymmesbesparande. Kapaciteten är 750-1800 bitar/timme och viktspannet 100-1500 gram.*

## FÖR VEM?

Bagerier.

## VARFÖR BREAD LINE 180?



Tyst i drift



Energisparande

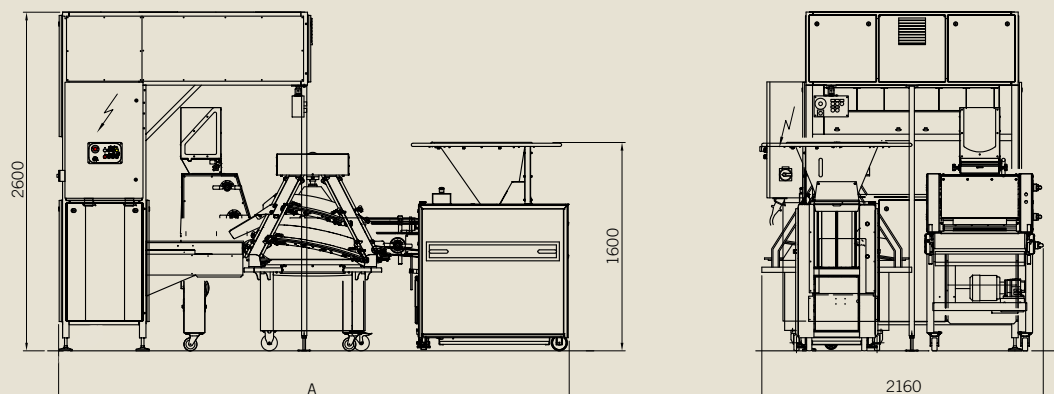


Lätt att rengöra



## MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

*Bread Line 180*



A

1200 bitar/timme = 3390 mm

1800 bitar/timme = 3920 mm

# Bröddlinje

## BREAD LINE 180

*En användarvänlig och flexibel bröddlinje med hög kapacitet och effektivitet. Bröddlinjen har en kapacitet på upp till 1800 bitar/timme och klarar av en mängd olika degtyper och brödstorlekar.*

### FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Hög kapacitet, upp till 1800 bitar/timme.

Viktspann 100-1500 g.

För produktion ned till 100 g krävs tillbehör med minikolv och adapter.

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

Arbetsbesparande och enhetlig produktion.

Flexibel bröddlinje för en mängd olika degar och brödtyper.

Gemensam nödstopp (option för vilskåp).

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet .....	750-1800 bitar/timme.
Viktspann .....	100-1500 g.
Effekt (för de komponenter som visas på denna sida) .....	6,38 kW.

### EXEMPEL PÅ ARRANGEMANG AV KOMPONENTER



#### SD180

Viktspann 120-1600 g.  
Variabel hastighet med frekvensomvandlare 750-1800 bitar/timme, 90-liters trätt i rostfritt stål, ytbehandlad.



#### CR400

Centralt ställbara ytbehandlade rännor, inmatning vid kl. 6, utmatning vid kl. 12, utmatningsränna och mekanisk mjöldoftare.



#### IPP6/22

Vilskåp med 132 effektiva vilkoppar och enkel inmatningsbana med kilremsdrift L = 750 mm. Fotocellstyrd, ytbehandlad inmatningsbana med kontinuerlig skåpdrift. Variabel hastighet på vilskåpet. Elektrisk kontrollpanel under överbyggnaden, strömtillförsel för avvägare, rundrivare och långrullare. Högsta vilotid 4,3 min vid 1800 bitar/timme.



#### Långrullare M0300

med centralt ställbar inmatning i tratten, två valspar, tryckbräda 650 x 1100 mm, uppsamlingsbricka.

# 04

*Bread Line 180 Direct är mycket flexibel och utrymmesbesparande.  
Kapaciteten är 750-1800 pieces/hour och viktspannet 120-1600 gram.*

## FÖR VEM?

Bagerier.

## VARFÖR BREAD LINE 180 DIRECT?



Tyst i drift



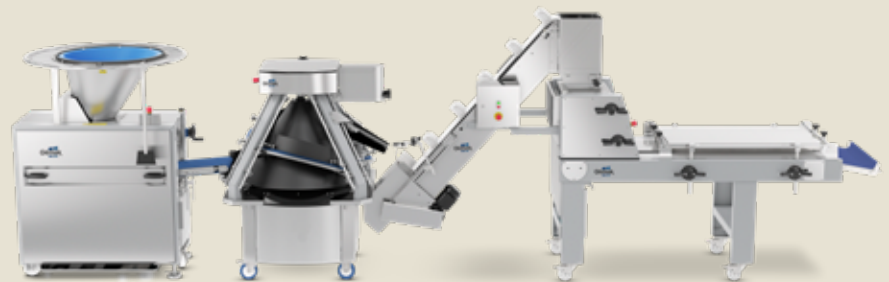
Energisparande



Lätt att rengöra

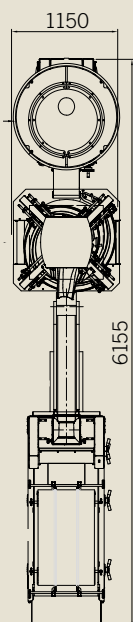


Flyttbar

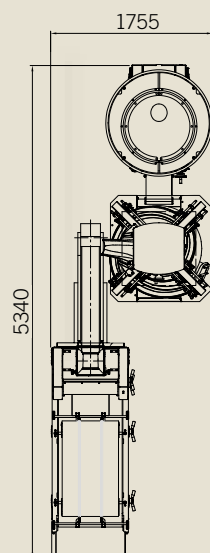


## MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

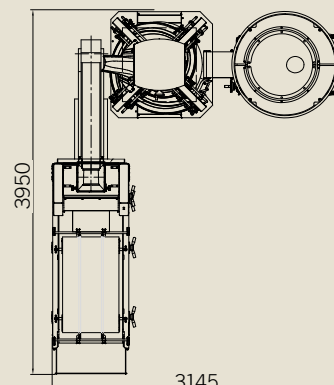
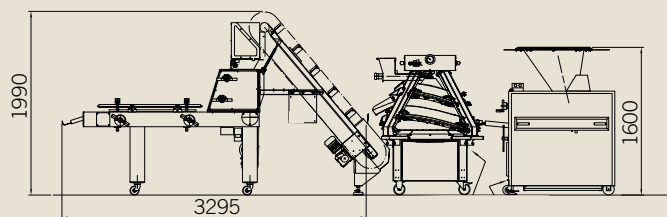
*Bread Line 180 Direct*



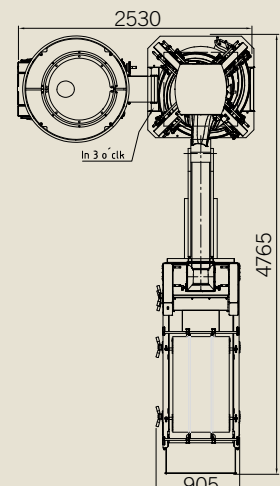
Alt 1



Alt 2



Alt 3



Alt 4

# Bröddlinje

## BREAD LINE 180 DIRECT

*Särskilt utformad för att producera bröd som inte kräver vilotid. En mycket kompakt bröddlinje med kapacitet upp till 1800 bitar/timme.*

### FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Särskilt utformad för att producera bröd som inte kräver vilotid.

En mycket kompakt bröddlinje med hög kapacitet upp till 1800 bitar/timme.

En flexibel bröddlinje som klarar en mängd olika degar.

En bröddlinje som sparar arbete, tid och utrymme.

Flexibel och enhetlig produktion.

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet .....	750-1800 bitar/timme.
Viktspann .....	120-1600 g.
Effekt (för de komponenter som visas på denna sida) .....	3,95 kW.

### EXEMPEL PÅ ARRANGEMANG AV KOMPONENTER



#### SD180

Viktspann 120-1600 g.  
Variabel hastighet med frekvensomvandlare  
750-1800 bitar/timme,  
90-liters tratt i rostfritt stål, ytbehandlad.



#### CR400

Centralt ställbara ytbehandlade rännor, inmatning vid kl. 6, utmatning vid kl. 12, utmatningsrännor och mekanisk mjöldoftare.



#### CE100

Monterad på långrullare MO300, fotocellstyrd, taktar för att koppla rundrivaren till långrullaren, inklusive elskåp monterat på deghissen. Viktområde: 50-1500 g.



#### MO300

Långrullare med centralt ställbar inmatning i tratten, två valspar, tryckbräda 650 x 1100 mm, uppsamlingsbricka.

# 06

*Bread Line 300 är till för tyngre industriell verksamhet. Kapaciteten är upp till 3000 bitar/timme och viktspannet 100-1500 gram.*

## FÖR VEM?

Semi-industriella bagerier.  
Industriella bagerier.

## VARFÖR BREAD LINE 300



Tyst drift



Energisparande

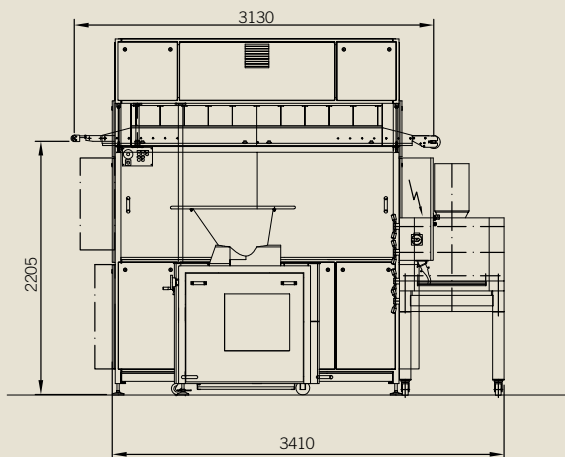


Lätt att rengöra

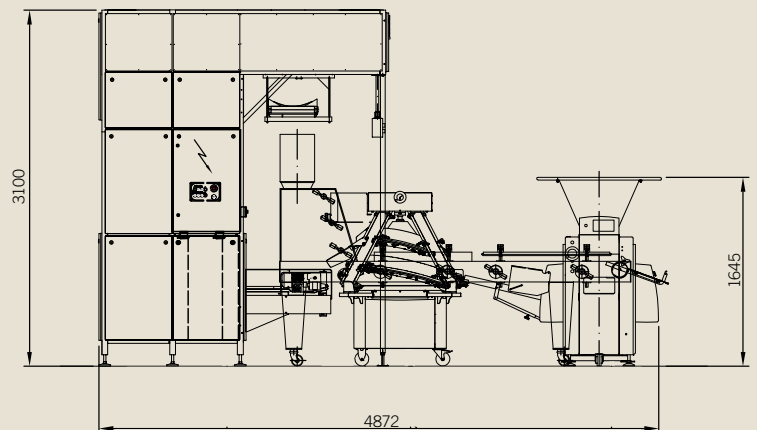


## MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

*Bread Line 300 /  
Bread Line 300 Rostfritt stål*



Framsida



Sida

# Bröddlinje för industribagerier

## BREAD LINE 300

Bröddlinje för industribruk. Alla maskiner är utformade för kontinuerlig produktion med en hög materialkvalitet som säkerställer utmärkta resultat. Välj fritt mellan SD300 eller SD600 med ram i rostfritt stål.

### FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Kapacitet upp till 3000 bitar/timme.

Viktspann 100-1500 g.

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

Gemensam nödstopp (option för vilskåp).

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Grundutförande)	
Effekt .....	6,63 kW.
Tryckluft .....	6 bar.
SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Grundutförande)	
Effekt .....	6,63 kW.
Tryckluft .....	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Grundutförande)	
Effekt .....	8,63 kW.
Tryckluft .....	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Grundutförande)	
Effekt .....	8,63 kW.
Tryckluft .....	6 bar.

\* Med ram i rostfritt stål.

### EXEMPEL PÅ ARRANGEMANG AV KOMPONENTER



#### SD300

Kapacitet 1500-3000 bitar/timme och viktspann 150-1150 g som 2-kammare, kapacitet 750-1500 bitar/timme och viktspann 250-2300 g som 1-kammare. Variabel hastighet med frekvensomvandlare, PLC-pekskärm, 90-liters tratt i rostfritt stål, ytbehandlad.



#### SD600

Flerkammarravvägare i rostfritt stål, viktspann 150-1000 g som 3-kammare och 250-1700/100-700 g som 2/4-kammare. Variabel hastighet med frekvensomvandlare, PLC-pekskärm, 100-liters tratt i rostfritt stål, ytbehandlad.



#### CR400

Med centralt ställbara ytbehandlade rännor, inmatning vid kl. 6, utmatning vid kl. 12, utmatningsränna och mekanisk mjöldoftare.



#### IPP10/48

Med dubbel inmatningsbana L = 750 mm, centralt placerade, fotocellstyrda, ytbehandlade inmatningsbanor med kilremsdrift. Ett klaffsystem styr degbitarna efter rundrivaren. Tryckluft krävs, 6 bar. Variabel hastighet på vilskåpet. Elektrisk kontrollpanel under överbyggnaden, strömtillförsel för avvägare, rundrivare och långrullare, tvärbana vid utmatning. Viltid 9,3 min vid 3000 bitar/timme.



#### MO881

Kraftig långrullare med centralt ställbar inmatning i tratten, tre valsar, kuggremsdrift, två separata tryckbrädor och en uppsamlingsbricka.

## Om oss

---

*Vi erbjuder skräddarsydda  
bakningslösningar,  
deghanteringsutrustning 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.

Sveba Dahlen AB  
Industrivägen 8  
513 82 Fristad, Sverige

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

