



Becher- werke

02

Becherwerk mit Kapazität bis zu 2000 Stück/Stunde. Gewichtsspektrum zwischen 100-1500 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.

Halbindustrielle Bäckereien.

WARUM CE100?



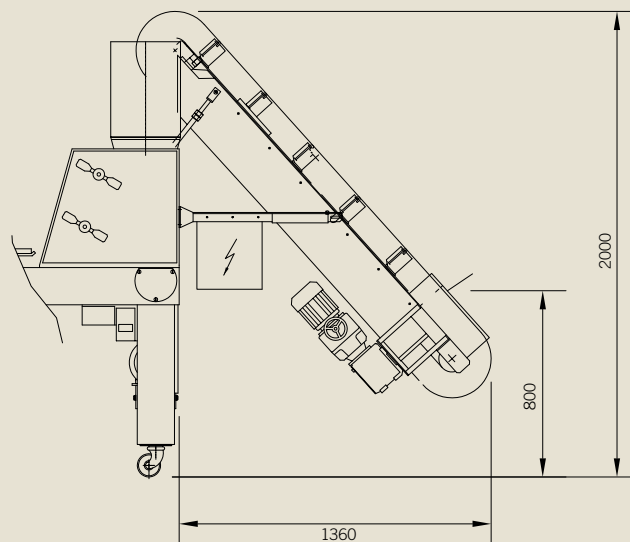
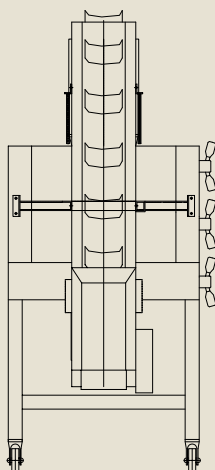
Fotozelle



Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]



Becherwerk

CE100

Ein Schritt-für-Schritt-Becherwerk zum Transport der Teigstücke vom Rundwirker in die Wirkmaschine MO300.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 2000 Stück/Stunde.

Becherwerk am MO300 montiert.

Auf dem 200 mm breiten Förderband sind im Abstand von 300 mm Becher montiert.

Eine Fotozelle steuert die Eingabe der Teigstücke in das Becherwerk.

Durch den Einlauftrichter gelangt das Teigstück in einen leeren Becher.

Ausführung in Edelstahl.

MODELLE

CE100

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 2000 Stück/h.
Gewichtsspektrum	100-1500 g. (abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften, wenn separat verkauft)
Aufbauhöhe	2000-2040 mm.
Stromversorgung	0,25 kW.

04

Becherwerk mit Kapazität bis zu 2000 Stück/Stunde. Gewichtsspektrum zwischen 100-1500 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.
Halbindustrielle Bäckereien.

WARUM CE300?



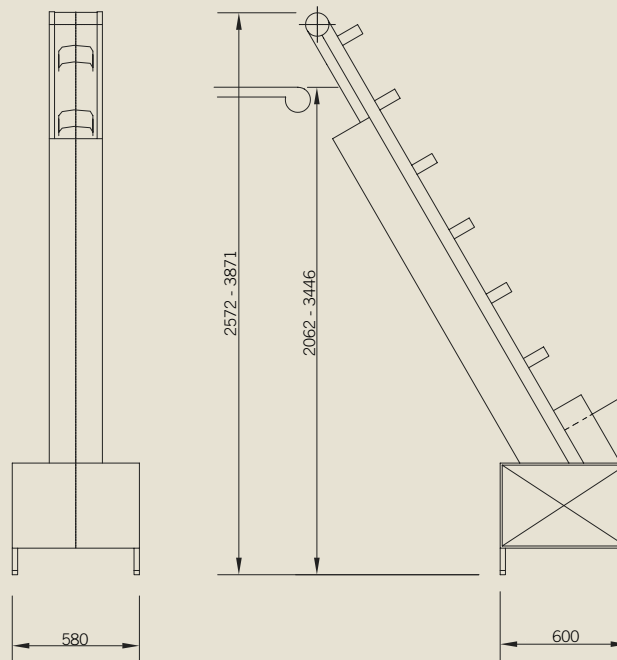
Fotozelle



Flexibles Design



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]



Becherwerk

CE300

Ein Schritt-für-Schritt-Becherwerk zum Transport von Teigstücken vom Rundwirker nach oben zum Entspannungsband.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 2 000 Stück/h.

Auf dem 200 mm breiten Förderband sind im Abstand von 300 mm Becher montiert.

Eine Fotozelle steuert die Eingabe der Teigstücke in das Becherwerk.

Durch den Einlauftrichter gelangt das Teigstück in einen leeren Becher.

Ausführung in Edelstahl.

MODELLE

CE300 - Mit Schaltschrank für CE300.

CE300 - Mit Schaltschrank für CE300 und ICP.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 2000 Stück/h.
Gewichtsspektrum	100-1500 g. (abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften)
Verteilungshöhe	3500 mm.
Stromversorgung	0,55 kW.

06

Becherwerk mit Kapazität bis zu 3600 Stück/h. Gewichtsspektrum zwischen 100-1500 g.

FÜR WEN?

Industrielle Bäckereien.

WARUM CE500?



Fotozelle



Flexibles Design

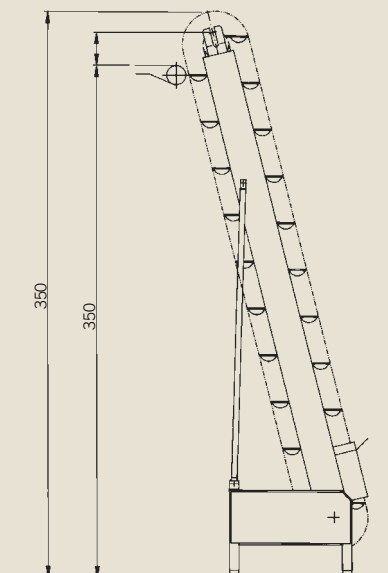


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

A-VERTEILUNGSHÖHE (MM)	B-GESAMTHÖHE (MM)	ANZAHL DER BECHER
1959 – 2070	2519 – 2630	18
2070 – 2192	2630 – 2752	19
2192 – 2315	2752 – 2875	20
2315 – 2438	2875 – 2998	21
2438 – 2560	2998 – 3120	22
2560 – 2684	3120 – 3244	23
2684 – 2806	3244 – 3366	24
2806 – 2928	3366 – 3488	25
2928 – 3052	3488 – 3612	26
3052 – 3174	3612 – 3734	27
3174 – 3297	3734 – 3857	28
3297 – 3420	3857 – 3980	29
3420 – 3543	3980 – 4103	30
3543 – 3665	4103 – 4225	31
3665 – 3776	4225 – 4336	32
3776 – 3897	4336 – 4457	33



Hochleistungsfähiges Becherwerk

CE500

Vertikales Band-Becherwerk zum Transport der Teigstücke vom Rundwirker in das Entspannungsband.

Ein hochleistungsfähiges Hebewerk aus Edelstahl für den Einsatz in industriellen Bäckereien oder wenn ein hoher vertikaler Transport erforderlich ist.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 3600 Stück/h.

Becher im Abstand von 300 mm montiert.

Breite der Becher: 160 mm.

Eine Fotozelle steuert die Eingabe der Teigstücke in das Becherwerk.

Durch den Einlaufrichter gelangt das Teigstück in einen leeren Becher.

Zusätzliche Verteilungshöhe (optional).

Verteilungshöhe über 3897 mm (=33 Becher), Preis auf Anfrage.

Ausführung in Edelstahl.

OPTIONEN

Preis pro Becher bei mehr als 24 Stück.

Zusätzliche Verteilungshöhe.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3600 Stück/h.
Gewichtsspektrum	100-1500 g.
	(abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften)
Max. Verteilungshöhe, 24 Becher	2806 mm.
Max. Verteilungshöhe, 33 Becher	3897 mm (optional).
Stromversorgung	0,75 kW.

MODELLE

CE500 - Mit Schaltschrank für CE500.

CE500 - Mit Schaltschrank für CE500 und ICP.

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

