



# Fermentadores intermedios

# 02

*Fermentador intermedio de bolsillos con capacidad de 1800 o 3000 unidades/hora.  
Rango de pesos entre 100-1500 gramos.*

## ¿PARA QUIÉN?

Panaderías.  
Panaderías semi-industriales.

## ¿POR QUÉ UN FERMENTADOR INTERMEDIO DE BOLSILLOS?



Funcionamiento silencioso



Sistema modular

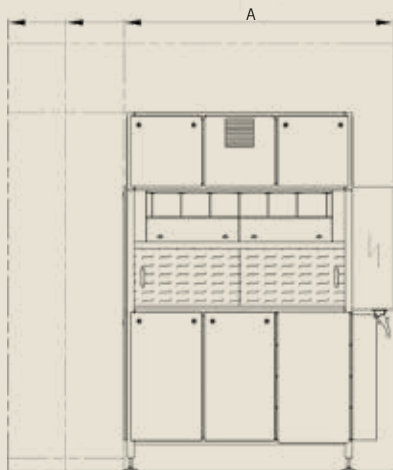


Fácil de limpiar

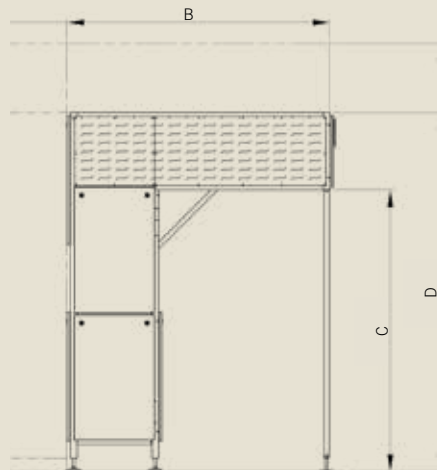


## MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Vista frontal



Vista lateral.



Bolsillos/MM	A	B	C	D
6 bolsillos	1955	1930	2040	2600
8 bolsillos	2375	1930	2040	2600
10 bolsillos	2795	1930	2040	2600
12 bolsillos	3215	1930	2040	2600
Módulo adicional	-	+ 590	-	-
Módulo de extensión de altura	-	-	+ 500	+ 500

# Fermentador intermedio de bolsillos

## IPP

*Uno de los fermentadores de bolsillos más flexibles del mercado. Para 6, 8, 10 o 12 bolsillos. Sistema de módulos para una posible adaptación en altura y anchura; disponible en modelos estándar desde 132 hasta 1128 bolsillos efectivos; fermentadores más grandes bajo pedido. Construcción sólida con materiales de acero inoxidable.*

### CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Modelos con oscilaciones de 6, 8, 10 o 12 bolsillos. Sistema modular para hasta 1128 bolsillos netos de serie.
- Realización en acero inoxidable - fácil de mantener limpio.
- Diseño flexible - elección de la posición de entrada.
- Rango de pesos 100-1500 g.
- Tres diferentes sistemas de entrada, capacidad de hasta 1800 o 3000 unidades/hora.
- Diseño encapsulado - evita la formación de película en la masa.
- Caja de transferencia con revestimiento antiadherente.
- Propulsión del motor directamente en el eje (sin cadenas ni cintas de distribución).
- Panel de funcionamiento fácilmente accesible desde debajo de un voladizo.
- Armario eléctrico a la altura de trabajo, con fuente de alimentación y enchufes para el divisor, la boleadora y la formadora.
- Funcionamiento silencioso.
- Tiempo de reposo ajustable.
- Piezas en azul para una mejor detección y seguridad alimentaria.

### DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad.....	1800 o 3000 unidades/hora.
Rango de pesos.....	100-1500 g.
Fuente de alimentación.....	5,95-8,63 kW. (dependiendo de las máquinas de formación conectadas)
Suministro de aire (entrada doble).....	6 bares.

### OPCIONES

- Cajones recolectores.
- Iluminación UV.
- Velocidad sincronizada con divisor.
- Transportador transversal de salida (opción estándar para el IPP 3000 unidades/hora).
- Transportador transversal de salida, reversible, precio adicional.
- Placas guía.
- Sistema de humidificación.
- Placa de deslizamiento de salida (no disponible con el IPP 3000 unidades/hora).
- Entrada desde la parte trasera.
- parada de emergencia conjunta - detenga todos los componentes de la línea de fabricación de pan con cualquier parada de emergencia de la línea de fabricación de pan (solo con la línea de fabricación de pan completa)\*

### CALCULAR EL NÚMERO DE BOLSILLOS

#### Fórmula para calcular el número de bolsillos efectivos necesarios:

$$\frac{\text{Índice de capacidad/hora}}{60} \times \text{tiempo de prueba de fermentación deseado X en minutos} = \text{total de bolsillos efectivos}$$

04





# Fermentador intermedio de bolsillos

## CAPACIDAD Y BOLSILLOS EFECTIVOS

CAPACIDAD MÁXIMA, UNIDADES/HORA NÚMERO DE BOLSILLOS EN CADA OSCILACIÓN/NÚMERO DE OSCILACIONES EFECTIVAS*	1800 (1)		3000 (2)	
	BOLSILLOS EFECTIVOS	TIEMPO DE FERMENTACIÓN A 1800 UNIDADES/HORA	BOLSILLOS EFECTIVOS	TIEMPO DE FERMENTACIÓN A 3000 UNIDADES/HORA
<b>ALT. FERMENTADORES ALTOS = 3100 MM</b>				
6/22	132	4.3	-	-
8/22	176	5.7	176	3.4
10/22	220	7.1	220	4.3
12/22	264	8.5	264	5.1
6/40	240	7.8	-	-
8/40	320	10.3	320	6.2
10/40	400	12.9	400	7.8
12/40	480	15.5	480	9.3
6/60	360	11.6	-	-
8/60	480	15.5	480	9.3
10/60	600	19.4	600	11.6
12/60	720	23.3	720	14.0
6/78	468	15.1	-	-
8/78	624	20.2	624	12.1
10/78	780	25.2	780	15.1
12/78	936	30.3	936	18.2
<b>HIGH PROOFERS H = 3100 MM</b>				
6/26	156	5.0	-	-
8/26	208	6.7	208	4.0
10/26	260	8.4	260	5.0
12/26	312	10.1	312	6.1
6/48	288	9.3	-	-
8/48	384	12.4	384	7.4
10/48	480	15.5	480	9.3
12/48	576	18.6	576	11.2
6/72	432	14.0	-	-
8/72	576	18.6	576	11.2
10/72	720	23.3	720	14.0
12/72	864	27.9	864	16.8
6/94	564	18.2	-	-
8/94	752	24.3	752	14.6
10/94	940	30.4	940	18.2
12/94	1128	36.5	1128	21.9

\* El número total de oscilaciones siempre es 4 más que el número de oscilaciones efectivas. \*\* No se recomienda en combinación con la formadora M0881.

(1) IPP con 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 se encuentra debajo de un voladizo; con fuentes de alimentación para el divisor, la boleadora y la formadora.

(2) IPP con 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 se encuentra debajo de un voladizo; con fuentes de alimentación para el divisor, la boleadora, la formadora y el transportador transversal de salida.

# 06

*Fermentador intermedio de cinta con capacidad de hasta 3600 unidades/hora. Rango de pesos de hasta 2000 gramos.*

## ¿PARA QUIÉN?

Panaderías.  
Panaderías semi-industriales.  
Panaderías industriales.

## ¿POR QUÉ UN FERMENTADOR INTERMEDIO DE CINTA (ICP)?



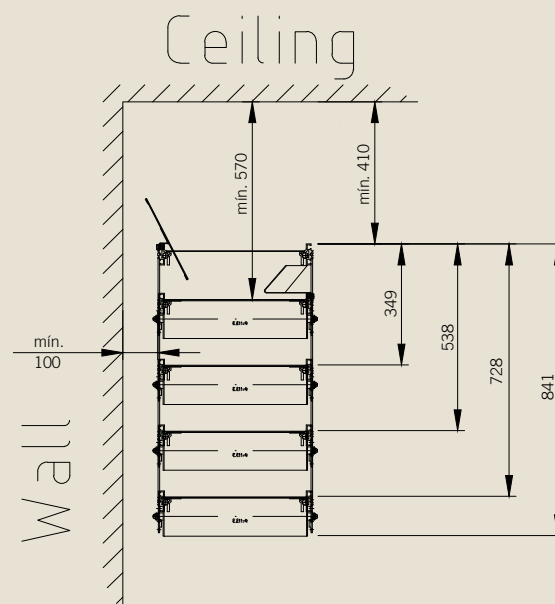
Fácil de limpiar



Diseño flexible



## MEDIDAS Y PLANOS [MM]



# Fermentador intermedio de cinta

## ICP

*Un fermentador de cinta para todo tipo de panaderías. Se puede construir con 1-4 bandejas como opción estándar y longitudes personalizables.*

*Sistema que ahorra espacio; se puede montar en el techo.*

### CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Capacidad de hasta 3600 uds./hora.
- Rango de pesos de hasta 2000 gramos.
- Ancho de la cinta 350 mm.
- Fabricado con resistentes perfiles especiales de aluminio.
- Motores de tambor con accionamiento controlado por frecuencia, como opción estándar.
- Longitud estándar de hasta 12 m para cada bandeja.
- Placa de deslizamiento de salida, fija (opcional).
- Placa de deslizamiento de salida, giratoria de 1500 mm o 2500 mm (opcional).
- Ventanas extraíbles en ambos lados.
- Plataformas separadas (opcional).
- Suspensiones de techo (opcional).
- Realización en acero inoxidable - fácil de mantener limpio.
- Diseño flexible en cuanto a la longitud y las bandejas.
- Tiempo de reposo ajustable.
- Ahorra espacio de suelo.
- Se requiere el diagrama técnico.

### DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad.....	hasta 3600 unidades/hora.
Rango de pesos.....	100-2000 g. (según la capacidad y las características de la masa)
Fuente de alimentación.....	0,11 kW/bandeja de serie.

### OPCIONES

- Conjunto de suspensiones de techo: una para el extremo de la unidad y una para cada 2,5 m.
- Plataformas separadas (patas): una para el extremo de la unidad y una para cada 2,5 m.
- Soportes murales, en función de la estabilidad estructural.
- Placa de deslizamiento de salida, giratoria, L = 1500 mm.
- Placa de deslizamiento de salida, giratoria, L = 2500 mm.
- Placa de deslizamiento de salida, fija.
- Alimentación en línea recta.

### MODELOS

- ICP100 - 1 bandeja x 5 m.
- ICP200 - 2 bandejas x 5 m.
- ICP300 - 3 bandejas x 5 m.
- ICP400 - 4 bandejas x 5 m.
- ICP sin armario de control para.
- ICP con armario de control para.
- Precio adicional por metro (largo del cinturón).

### CALCULAR LA LONGITUD DEL FERMENTADOR DE CINTA

**Fórmula para calcular la longitud del fermentador de cinta (en metros):**

$$\frac{\text{Índice de capacidad/hora}}{60} \times \text{tiempo de fermentación deseado en minutos} \times A$$

- A = 0,25 (metros) para unidades de masa de más de 1 kg.
- A = 0,20 (metros) para unidades de masa de hasta 1 kg.

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

