



# 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

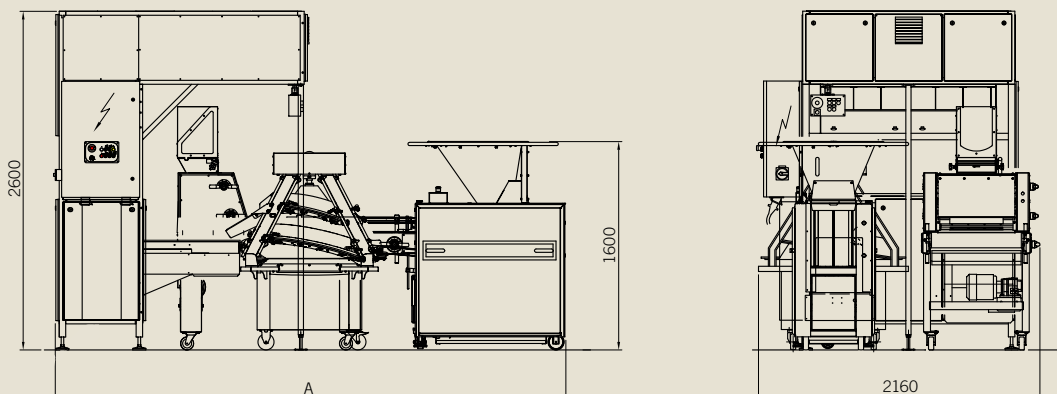


Leicht zu reinigen



### 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.
Stromversorgung (beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite) .....	6,38 kW.

### 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 Schaltpult 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



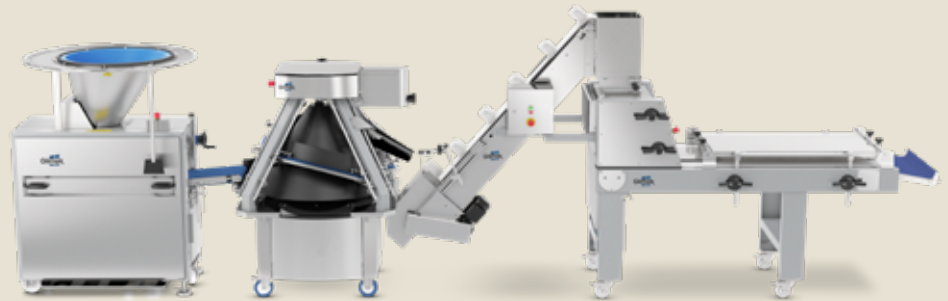
Energieeffizient



Leicht zu reinigen

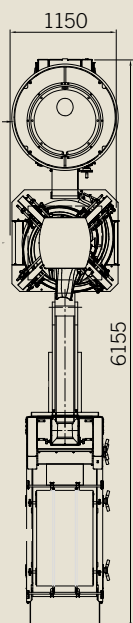


Verschiebbar

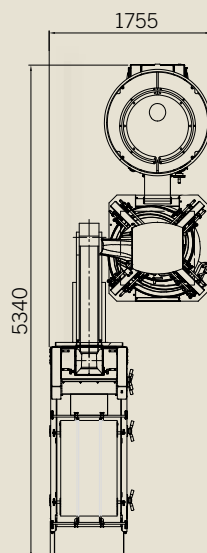


### ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

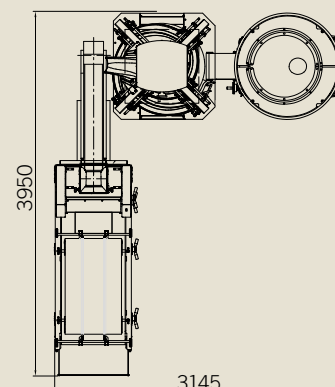
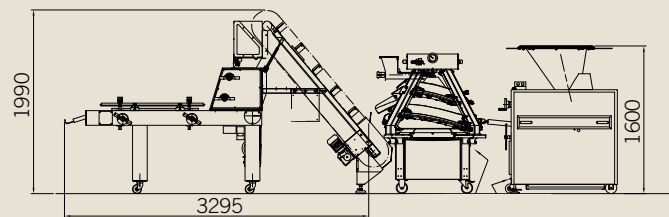
Brotanlage 180 Direct



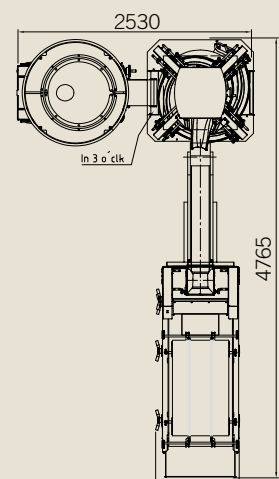
Beispiel 1



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.
Stromversorgung (beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite) .....	3,95 kW.

### 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

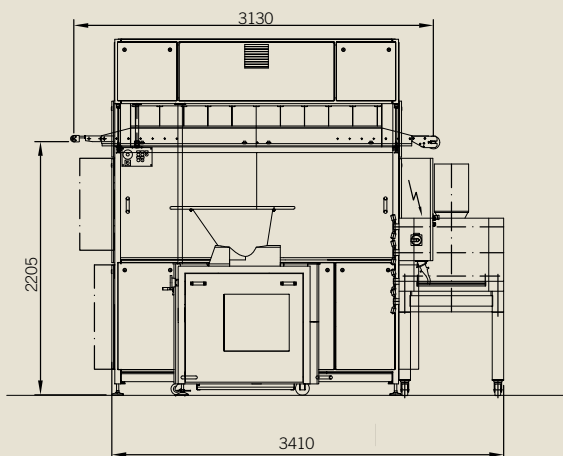


Leicht zu reinigen

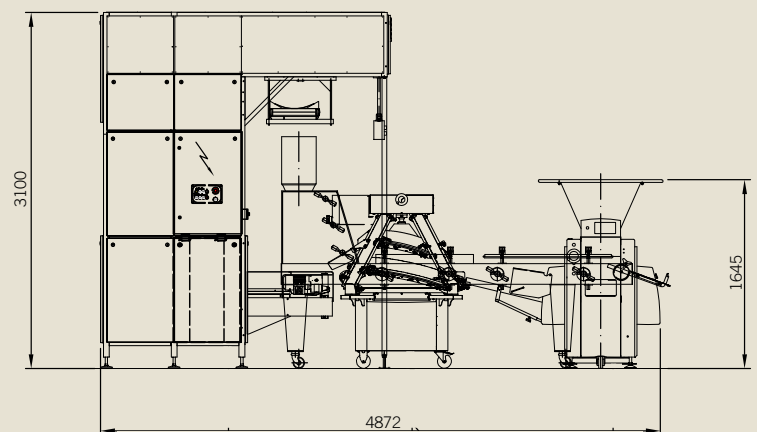


### ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 300 /  
Brotanlage 300 Edelstahl



Vorderseite



Seite

# Industrielle Brotanlage

## BROTANLAGE 300

*Hochleistungsfähige Brotanlage. Alle Maschinen sind für die kontinuierliche Brotverarbeitung konzipiert und aus hochwertigen 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)	
Stromversorgung .....	6,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD300 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	6,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881 (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	8,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD600 + CR400 + IPP10/48 + MO881* (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	8,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.

\* Mit Rahmen aus Edelstahl.

### 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

Teigteiler aus Edelstahl mit mehreren Taschen, Gewichtsreichweite 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 Teigteiler, 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-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)  
[info@glimek.com](mailto:info@glimek.com)

