

Langroller

02

Langroller mit einer Kapazität
bis zu 3000 Stück/Stunde
und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.
Halbindustrielle Bäckereien.

WARUM MO300?



Flexibles Teiggewicht



Verschiebbar

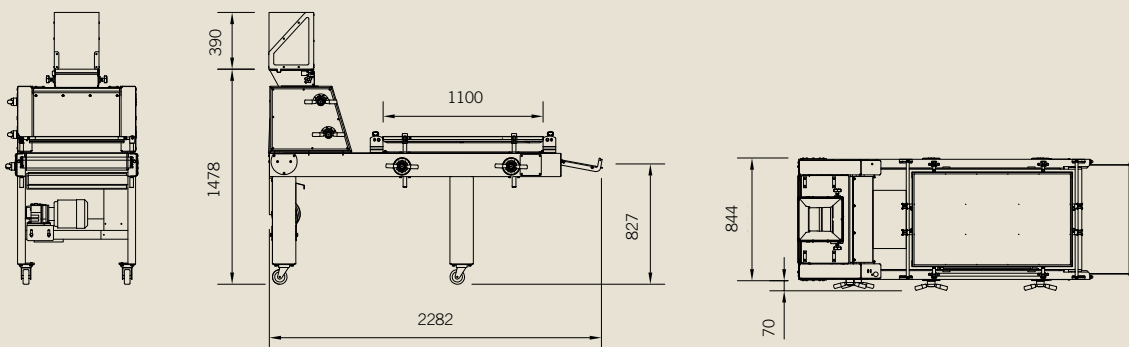


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO300 mit Griffen
auf der rechten Seite abgebildet.



Langroller

MO300

Der original skandinavische Langroller für Brotlaibe, Baguettes, Brötchen und sogar runde Brote/Pizzen. Klappbares Druckbrett für einfaches Reinigen.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Einfache Anwendung. Einfach zu installieren.
Unkompliziertes Design.

Druckbrett mit dualen, V-förmigen Profilen für sanftes und effektives Formen des Teigs.

Zentral regulierbarer Einlauf zum korrekten Positionieren der Teiglinge.

Flexibel – für diverse Teigsorten und Endprodukte (Form und Gewicht).

Zwei Paar regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches Reinigen. Ein Paar 250 mm, ein Paar 400 mm.

Druckbrett 650x1100 mm mit zwei Keilen, klappbar. Kann zum einfachen Reinigen in aufrechter Position verriegelt werden.

Sammeltablett mit zwei möglichen Positionen ermöglicht einen geradlinigen Auslauf.

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen aus Edelstahl für eine effizientere Positionierung (optional).

Motorisiertes Druckbrett (optional).

Führungsschienen niedrige Seite 10 mm (optional).

Griffe links oder rechts, ist bei der Bestellung anzugeben (siehe Grafik links).

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3000 Stück/h.
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften	30-1800 g.
Arbeitshöhe	bis zu 650 mm.
Stromversorgung	1,1 kW.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Höhenerweiterung 100 mm.
(Standard entspricht 590 mm plus Rollen 140 mm.)

Schräger Trichter für besseren Zugang zum Einlauf (links oder rechts, bei der Bestellung anzugeben).

Förderband - Ermöglicht unter anderem die Verwendung zusammen mit Zwischengärchrank - Niedrige Version.

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm, antihaftbeschichtet.

Motorisiertes Druckbrett – Kapazität 1800 Stück/Stunde.

Zähler rotiert mit festgelegter Geschwindigkeit. (Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 0,55 kW, insgesamt 1,65 kW.)

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen:
20 mm aus lebensmittelechtem Kunststoff
10 mm antihaftbeschichtet.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Stücke
(Abstand ist anzugeben).

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.

04

Langroller mit einer Kapazität
bis zu 3600 Stück/Stunde
und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

FÜR WEN?

Halindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM MO881?



Flexibles Teiggewicht



Verschiebbar

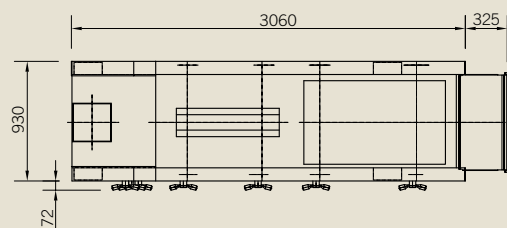
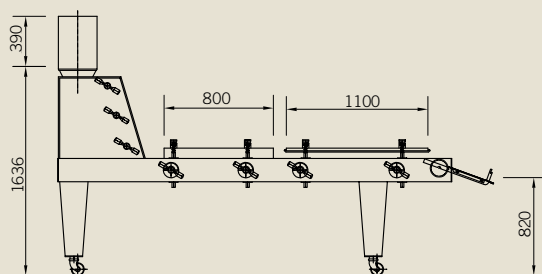


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO881 mit Griffen
auf der rechten Seite abgebildet.



Hochleistungsfähiger Langroller

MO881

Robuste Langwirkmaschine für den Einsatz in Industriebäckereien. Dreifacher Formkopf, Einschlagschlepple und zwei Druckbretter.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Einfache Anwendung. Einfach zu installieren, optimales Endresultat. Unkompliziertes Design.

Zwei Druckplatten ermöglichen die industrielle Produktion. Schlusslose Produkte – Brote und Baguettes werden ohne Schluss hergestellt.

Flexibel – mit zahlreichen Optionen – für diverse Teigsorten und Endprodukte (Form und Gewicht).

Betrieben mit Spannzahnriemen.

Drei regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches Reinigen. Bandbreite 400 mm.

Zwei separate Druckbretter:

- Die erste Druckplatte wird mit einer Breite von 280 mm geliefert.
- Das zweite Druckbrett ist aufklappbar, 650 x 1100 mm groß und einfach zu reinigen.

Griffe links oder rechts, bei der Bestellung anzugeben (siehe Grafiken).

Auffangwanne mit zwei möglichen Positionen ermöglicht einen geradlinigen Auslauf mit oder ohne Unterbrechungen.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

Edelstahl-Lenkrollen mit Lagern und blauem Kunststoff.

Langrollerverlängerung erhältlich - siehe MO211 auf Seite 06-07.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3600 Stück/h.
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften	30-1800 g.
Arbeitshöhe	bis zu 650 mm.
Stromversorgung	1,1 kW.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Dekorationselement zwischen den Druckbrettern. Kontrolle durch Fotozelle, inkl. Vibration und drehbare Federung.

Mehlstreuer zwischen den Druckbrettern oder oberhalb des motorisierten Druckbretts.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Stücke (Abstand ist anzugeben).

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Teile, inklusive Form- und Einfüllstation in Zinnbleche.

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.

Höhenverlängerung**
(Standard entspricht 580 mm plus Rollen 155 mm.)

Förderband - Ermöglicht unter anderem die Verwendung zusammen mit Zwischengärchrank - Niedrige Version.

Zusätzliches erstes Druckbrett mit Breite: 120, 180, 220, 400 mm.

Einlauf Förderband von der Rückseite, inklusive Sicherheitsabdeckung – reguliert den Abstand der Teiglinge, um möglichen Kontakt zu vermeiden.

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm, antihafbeschichtet.

Motorisiertes sekundäres Druckbrett, in entgegengesetzter Richtung rotierend mit variabler Geschwindigkeit. Inklusive Start-/Stopp-Einheit: (Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 0,55 kW, insgesamt 1,65 kW).

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen:
20 mm aus lebensmittelechtem Kunststoff.
10 mm antihafbeschichtet.

Einstellbare Stopp-Scheibe – ersetzt die Standard-Auffangwanne beim Einfüllen in Zinnbleche auf dem darunterliegenden Zinn-Förderband.

Darunterliegendes Förderband für Zinnbleche aus Edelstahl
L= 4500 mm.

Dieses Förderband für Zinnbleche dient zum manuellen Be- und Entladen dieser Bleche, und umfasst zentral einstellbare Seitenstreben (Breite der Streben 250-500 mm, ein Druckluft-Zinn-Stopper 14x100 mm und ein Einlauf-Sensor). Der Preis gilt nur für das Zinn-Set, das von Sveba Dahlen genehmigt wurde. Für andere Ausführungen schicken Sie uns bitte eine entsprechende Anfrage.

* Abstand muss angegeben werden.

** Höhe muss angegeben werden.

06

Langroller-Verlängerung mit einer Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

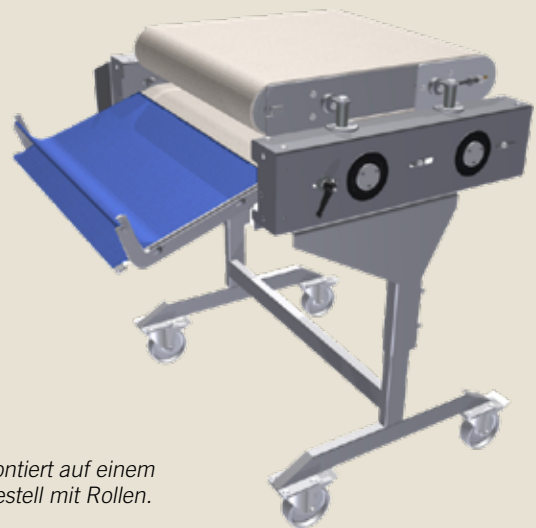
FÜR WEN?

Halindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM MO211?



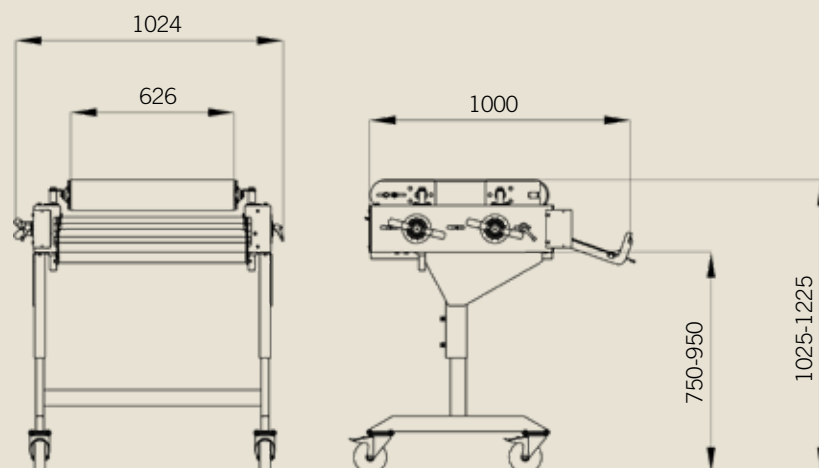
Kein bananenförmiger Teig



MO211 montiert auf einem mobilen Gestell mit Rollen.

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO211



Langroller Verlängerung

MO211

Zusätzlicher Langroller für Rollen in entgegengesetzter Richtung und optimale Langwirkresultate. Keine bananenförmigen Teiglinge, Teiglinge mit geraden Kanten. Zur Montage an einem Langroller MO881.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazitätsbereich bis zu 3600 Stück/h.

Gewichtsspektrum 30-1800 g.

Motorisiertes Druckbrett oben – höhenverstellbar.

Antrieb durch Trommelmotor, leise und nachhaltig.

Festes Untergestell zum Rollen des Teiglings in entgegengesetzter Richtung.

Als Zubehör für MO881: Edelstahl, montiert auf MO881, mit herkömmlicher Elektrosteuerung.

Bei Lieferung als alleinstehende Einheit: Edelstahl mit separater Elektrosteuerung, montiert auf höhenverstellbarem Edelstahl-Gestell, mobil (auf Rollen, davon zwei verriegelbar).

Gerader Teigschluss, keine bananenförmigen Stücke.

MODELLE

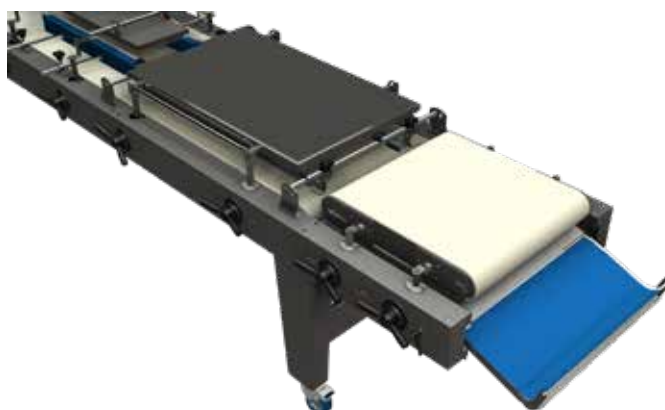
MO211: Edelstahl, montiert am Edelstahlmodell MO881.

MO211: Edelstahl, montiert auf einem mobilen Gestell mit Rollen.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3600 Stück/h.
Gewichtsspektrum	30-1800 g.
	Abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften
Stromversorgung	0,55 kW.

MO211 montiert an MO881.



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

