Glimek

Elevadores de copas

02

Elevador de copas con capacidad de hasta 2000 unidades/hora. Rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

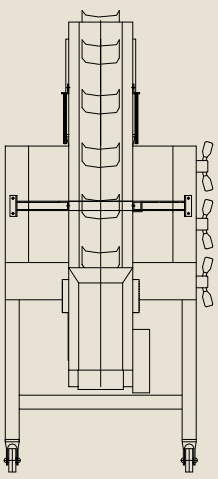
Panaderías semi-industriales.

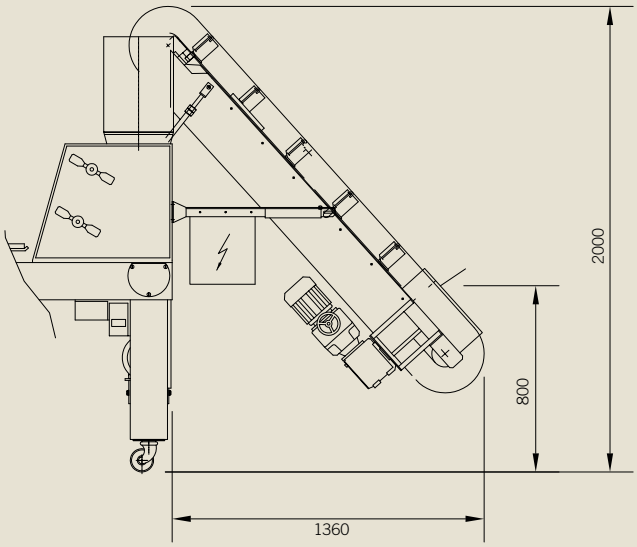
¿POR QUÉ UN CE100?

Fotocélula

Fácil de limpiar

MEDIDAS Y PLANOS [MM]





Elevador de copas

CE100

Un elevador progresivo para transportar las unidades de masa desde la boleadora hasta la formadora de tipo MO300.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 2000 unidades/hora.

Elevador montado en MO300.

La cinta transportadora, de 200 mm de ancho, tiene copas remachadas cada 300 mm.

El tiempo de cada unidad de masa se controla mediante una fotocélula.

La tolva de entrada guía la unidad de masa hasta una copa vacía.

Fabricado en acero inoxidable.

MODELOS

CE100

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	hasta 2000 unidades/hora.
Rango de pesos	100-1500 g. (según la capacidad y las características de la masa cuando se vende por separado)
Altura de montaje	2000-2040 mm.
Recomendado para fusible (amp)	16 A.
Potencia (eléctrica)	0,25 kW.

04

Elevador de copas con capacidad de hasta 2000 unidades/hora. Rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

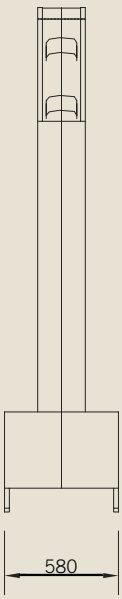
Panaderías semi-industriales.

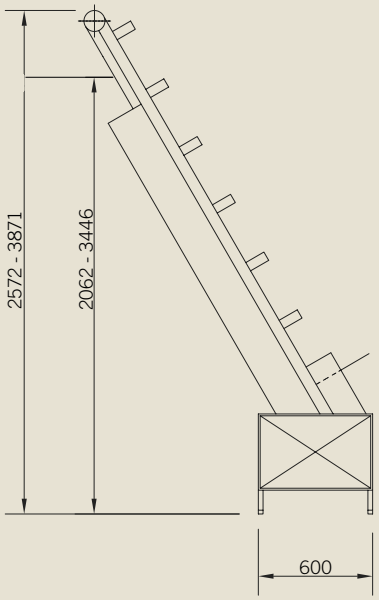
¿POR QUÉ UN CE300?

Fotocélula

Diseño flexible

MEDIDAS Y PLANOS [MM]





Elevador de copas

CE300

Un elevador paso a paso para transportar las unidades de masa desde la boleadora hasta el fermentador intermedio de cinta.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 2000 unidades/hora.

La cinta transportadora, de 200 mm de ancho, tiene copas remachadas cada 300 mm.

El tiempo de cada unidad de masa se controla mediante una fotocélula.

La tolva de entrada guía la unidad de masa hasta una copa vacía.

Fabricado en acero inoxidable.

MODELOS

CE300 - Con armario de control para CE300.

CE300 - Con armario de control para CE300 e ICP.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	hasta 2000 unidades/hora.
Rango de pesos	100-1500 g. (según la capacidad y las características de la masa)
Altura de distribución	3500 mm.
Recomendado para fusible (amp)	16 A.
Potencia (eléctrica)	0,55 kW.

06

Elevador de copas con capacidad de hasta 3600 unidades/hora. Rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

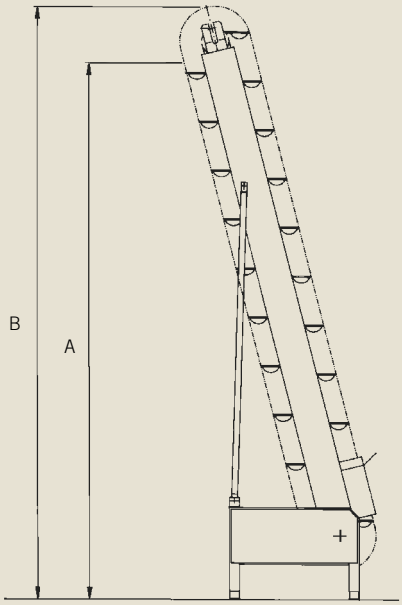
Panaderías industriales

¿POR QUÉ UN CE500?

- Fotocélula
- Diseño flexible
- Fácil de limpiar

MEDIDAS Y PLANOS [MM]

A–ALTURA DE DISTRIBUCIÓN (MM)	B–ALTURA TOTAL (MM)	NÚMERO DE COPAS
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



Elevador de copas de alto rendimiento

CE500

Un elevador de cinta vertical progresivo para transportar las unidades de masa desde la boleadora hasta el fermentador intermedio de cinta.
Un elevador de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable para su uso en panaderías industriales o donde se requiera un transporte vertical alto.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 3600 unidades/hora.

Copas remachadas cada 300 mm.

Ancho de las copas: 160 mm.

El tiempo de cada unidad de masa se controla mediante una fotocélula.

La tolva de entrada guía la unidad de masa hasta una copa vacía.

Altura de distribución adicional (opcional).

Altura de distribución por encima de 3897 mm (= 33 copas), precio previa solicitud.

Fabricado en acero inoxidable.

OPCIONES

Precio por copa por más de 24 uds.

Altura de distribución adicional.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	hasta 3600 unidades/hora.
Rango de pesos	100-1500 g. (según la capacidad y las características de la masa)
Altura máx. de distribución, 24 copas	2806 mm.
Altura máx. de distribución, 33 copas	3897 mm (opcional)
Recomendado para fusible (amp)	16 A.
Potencia (eléctrica)	0,75 kW.

MODELOS

CE500 - Con armario de control para el CE500.

CE500 - Con armario de control para el CE500 e ICP.

Glimek

990054-003

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
info@glimek.com

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY