



# Zwischen- gärschränke

# 02

Zwischengärschrank mit einer Kapazität von 1800 oder 3000 Stück/Stunde.  
Gewichtsspektrum zwischen 100-1500 g.

## FÜR WEN?

Bäckereien.  
Halbindustrielle Bäckereien.

## WARUM IPP?



Leiser Betrieb



Modulares System

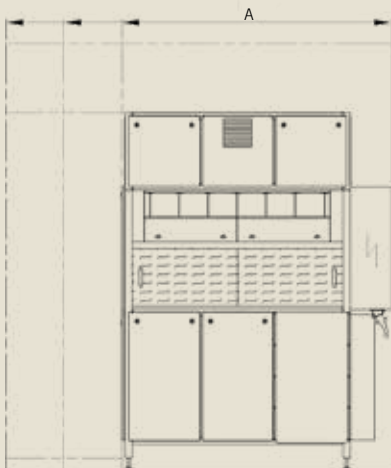


Leicht zu reinigen

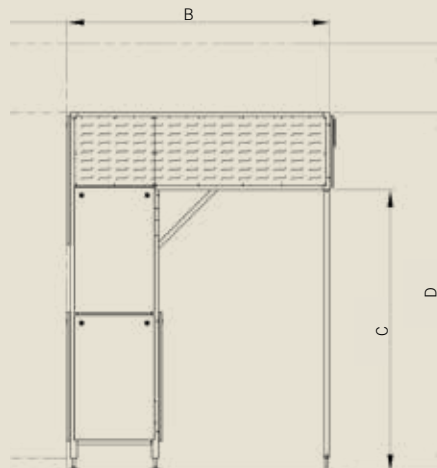


## ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Vorderansicht



Seitenansicht



Taschen / MM	A	B	C	D
6 Taschen	1955	1930	2040	2600
8 Taschen	2375	1930	2040	2600
10 Taschen	2795	1930	2040	2600
12 Taschen	3215	1930	2040	2600
Zusatzmodul	-	+ 590	-	-
Höhenerweiterungsmodul	-	-	+ 500	+ 500

# Zwischen- gärschrank

## IPP

*Einer der flexibelsten Gärschränke auf dem Markt. Für 6, 8, 10 oder 12 Taschen. Modulares System ermöglicht eine Höhen- und Breitenanpassung. Erhältlich in Standardausführungen mit 132 bis 1128 effektiven Taschen. Größere Gärschränke auf Anfrage erhältlich. Stabile Konstruktion aus Edelstahl.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Modelle mit Gehänge für 6, 8, 10 oder 12 Taschen.  
Modulares System mit serienmäßig bis zu 1128 Taschen netto.  
Ausführung aus Edelstahl - leicht sauber zu halten.  
Flexibles Layout - Auswahl der Einlaufposition.  
Gewichtsspektrum 100-1500 g.  
System mit 2 verschiedenen Einläufen und Kapazität bis zu 1800 oder 3000 Stück/Stunde.  
Verkapseltes Design - verhindert die Bildung von Haut auf dem Teig.  
Wendestation mit Antihaft-Beschichtung.  
Motor treibt direkt die Welle an (keine Ketten oder Zahnriemen).  
Leicht zugängliches Bedienfeld unter Schutzüberhang.  
Schaltschrank auf Arbeitshöhe mit Stromversorgung und Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Langwirkmaschine.  
Leiser Betrieb.  
Einstellbare Ruhezeit.  
Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

### TECHNISCHE

Kapazitätsbereich .....	1800 oder 3000 Stück/Stunde.
Gewichtsspektrum .....	100-1500 g.
Empfohlene Sicherung IPP (amp) .....	16 A. (je nachdem, welche Maschinen angeschlossen werden 16 - 25 A)
Leistung (Strom) .....	5,95-8,63 kW. (je nachdem, welche Maschinen angeschlossen werden)
Luftzufuhr (doppelter Einlass) .....	6 bar.

### AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Auffangbleche.  
UV-Beleuchtung.  
Synchronisierte Geschwindigkeit mit Teiler.  
Querauslaufband (Standard für IPP 3000 Stück/Stunde).  
Querauslaufband, mit Rücklauf, Aufpreis.  
Führungsbleche.  
Befeuchtungssystem.  
Auslaufrutsche.  
Einlauf von der Hinterseite.  
Gemeinsamer Notaus-Schalter - Stoppt alle Komponenten der kompletten Brotlinie, wenn einer der Notaus-Schalter der Brotlinie gedrückt wird (nur in Verbindung mit der kompletten Brotlinie)\*

Overfill Detection System - Photozellensystem, das den Bedarf an Überwachung der Brotlinie senkt. Das Fotozellensystem erkennt gegebenenfalls größere Mengen übergelaufenen Teigs im Schutzüberhang des oberen Schrankes und stoppt den IPP automatisch, damit rechtzeitig gereinigt werden kann, bevor es zu größeren Teigansammlungen kommt.

\* Gemeinsamer Notaus-Schalter - Stoppen Sie alle Maschinen in der Brotlinie, indem Sie den Notaus-Schalter an einer der Komponenten der Brotlinie drücken. Standardmäßig muss der Notaus-Schalter des Gärschranks heruntergedrückt werden, um alle Komponenten der Brotlinie zu stoppen.

### BERECHNUNG DER ANZAHL DER EFFEKTIVEN TASCHEN

#### Formel zur Berechnung der benötigten effektiven Taschen:

$$\frac{\text{Kapazitätsrate / Stunde}}{60} \times \text{gewünschte Gärzeit in Minuten} = \text{Gesamtzahl der effektiven Taschen}$$

04





# Zwischen- gärschrank

## KAPAZITÄT UND EFFEKTIVE TASCHEN

MAX. KAPAZITÄT, STÜCK/STUNDE	1800 (1)		3000 (2)	
	ANZAHL DER TASCHEN PRO GEHÄNGE/ANZAHL DER EFFEKTIVEN GEHÄNGE*	EFFEKTIVE TASCHEN	GÄRZEIT BEI 1800 STÜCK/STUNDE	EFFEKTIVE TASCHEN
<b>NIEDRIGE GÄRSCHRÄNKE, H = 2600 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>HOHE GÄRSCHRÄNKE, 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

\*Die Gesamtzahl der Gehänge beträgt immer 4 mehr als die Anzahl der effektiven Gehänge.

\*\*Nicht empfohlen in Kombination mit der Langwirkmaschine MO881.

(1) IPP mit einfachem V-Band-Einlauf L=750mm. Fotozellen-Steuerung, Antihalt-Beschichtung, Einlauf-Transportband kombiniert mit kontinuierlichem Antrieb. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Schaltpult unter einem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine.

(2) IPP mit Doppel-V-Band-Einlauf L=750 mm, mittig montiert, Fotozellen-Steuerung, V-Band-Einlauf mit Antihalt-Beschichtung. Klappensystem zur Führung der aus dem Rundwirker kommenden Teigstücke. Druckluft mit 6 bar ist erforderlich.

Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Schaltpult unter einem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine, sowie für das quer verlaufende Auslauf-Transportband.

# 06

*Zwischen-Entspannungsband mit  
Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde.  
Gewichtsbereich bis 2000 Gramm.*

## FÜR WEN?

Bäckereien.  
Halbindustrielle Bäckereien.  
Industrielle Bäckereien.

## WARUM ICP?



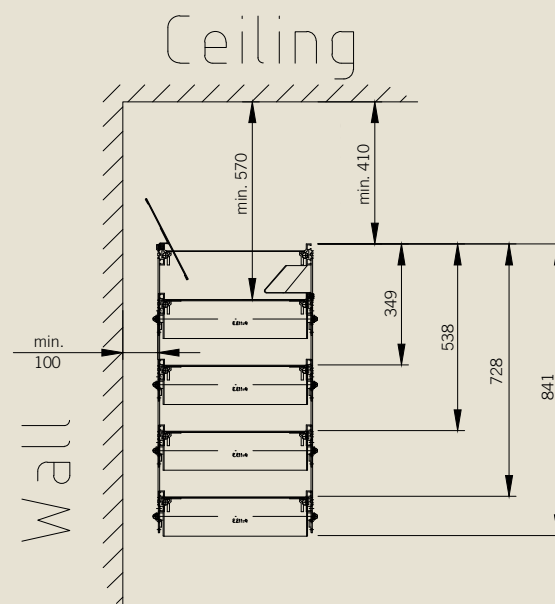
Leicht zu reinigen



Flexibles Design



## ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]



# Zwischen- Entspannungsband

## ICP

*Ein Entspannungsband für alle Arten von Bäckereien.  
In den Standardausführungen mit 1 - 4 Etagen erhältlich,  
individuell angepasste Längen.  
Platzsparendes System, Deckenmontage möglich.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde.  
Gewichtsbereich bis 2000 Gramm.  
Bandbreite 350 mm.  
Aus robusten Aluminium-Profilen gefertigt.  
Trommelmotoren mit frequenzgesteuertem Antrieb als Standard.  
Standardlänge pro Etage bis zu 12 m.  
Auslaufrutsche – Fest (optional).  
Drehbare Auslaufrutsche – 1500 mm oder 2500 mm (optional).  
Abnehmbare Fenster an beiden Seiten.  
Separate Ständer (optional).  
Deckenhalterungen (optional).  
Flexibles Layout in Bezug auf Länge und Etagen.  
Einstellbare Ruhezeit.  
Platzsparend.  
Technische Zeichnung erforderlich.

### TECHNISCHE

Kapazitätsbereich ..... bis zu 3600 Stück/h.  
Gewichtsspektrum ..... 100-2000 g.  
(abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften)  
Empfohlene Sicherung (amp) ..... 16 A.  
Leistung (Strom) ..... 0,11 kW/Etage als Standard.

### AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Deckenhalterungen – eine für den Antrieb, eine alle 2,5 m.  
Separate Ständer (Beine) – eins für den Antrieb, eins alle 2,5 m.  
Wandstützen – abhängig von der strukturellen Stabilität.  
Drehbare Auslaufrutsche – L = 1500 mm.  
Drehbare Auslaufrutsche – L = 2500 mm.  
Auslaufrutsche – Fest.  
Gerade Einführung.

### MODELLE

ICP100 - 1 Etage x 5 m.  
ICP200 - 2 Etagen x 5 m.  
ICP300 - 3 Etagen x 5 m.  
ICP400 - 4 Etagen x 5 m.  
ICP ohne Schaltschrank.  
ICP mit Schaltschrank.  
Zusätzlicher Preis pro Meter (Band Längen)

### BERECHNUNG DER ENTSPANNUNGSBANDLÄNGE

#### Formel zur Berechnung der korrekten Länge des Entspannungsbands (in Metern):

$$\frac{\text{Kapazitätsrate/ Stunde}}{60} \times \text{gewünschte Gärzeit in Minuten} \times A$$

A = 0,25 (Meter) bei Teigstücken über 1 kg.

A = 0,20 (Meter) bei Teigstücken bis 1 kg.

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

