Glimek

Koniska Rundrivare

02

Kapacitet upp till 4000 bitar/timme och viktspann 30-1800 gram.

FÖR VEM?

Bagerier.

Semi-industriella bagerier.

Industriella bagerier.

VARFÖR CR400?

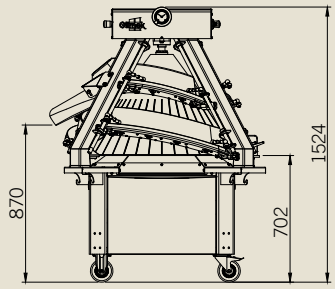
Flexibel degvikt

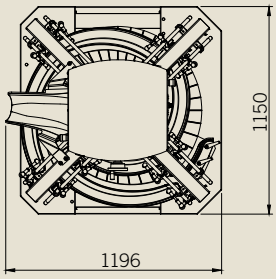
Flyttbar

Lätt att rengöra

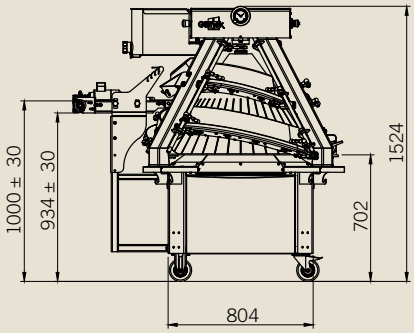
MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

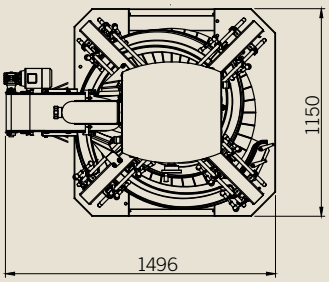
Med utmatningsränna





Med utmatningsbana





Konisk rundrivare

CR400

En flexibel konisk rundrivare för alla slags bagerier som passar för de flesta degtyper. Ställbara och ytbehandlade rännor fördelar degen för perfekt rundrivning. Tillverkad i rostfritt stål för enkel renhållning och hög hygien.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Kapacitet upp till 4000 bitar/timme, beroende på vikt och egenskaper för varje degbit.

Viktspann 30-1800 g, beroende på kapacitet och degens egenskaper.

Flexibel gällande degtyp.

En mängd olika tillval för det som kunden efterfrågar. Flexibel installation.

Hygieniska material och enkel rengöring tack vare ställbara rännor och tillverkning i rostfritt stål.

Rundrivningslängd upp till 4 m beroende på inmatningsposition.

Specialutformade inmatningsrännor fångar upp degen smidigt och varsamt och kan ställas in manuellt.

Rundrivningsrännorna kan ställas in centralt för reglerat degtryck och flexibelt viktspann.

Ställbara rännor underlättar rengöringen.

Rundrivningsrännornas bottenplatta i blå plast.

Blå plastdelar för god synlighet och extra livsmedelssäkerhet.

Justerbar rännor medför enkel rengöring.

Ytbeläggning på kon och rännor hindrar degen från att fastna och skapar perfekt rundrivning.

Skåror på konen ger optimalt grepp.

Mönstrad utmatningsränna för bättre utmatning.

Ram och kåpa i rostfritt stål.

Stabil konstruktion med stark stomme av rostfritt stål, stadiga fötter och premiumhjul av hög kvalitet.

Hjulkonstruktion i rostfritt stål med kullager och hjul i blå plast.

Viktjusteringshandtag på höger eller vänster sida.

Kontrollpanelen är lättåtkomlig från båda sidorna.

Kabelupphängning under maskinen underlättar städning.

Hög säkerhet med två nödstopp med enkel åtkomst från båda sidor.

TILLVAL

Mjöldoftare i rostfritt stål, ställbar med enkel av/på-funktion.

Varm- och kalluftsaggregat.
(Höjer elförbrukningen med 1,3 kW till 2,8 kW).

Ställbar konhastighet med frekvensomvandlare.

Inmatning vid kl. 3 eller kl. 9.

Oljesystem, pneumatiskt, med 5 munstycken.
Kräver tryckluft, 6 bar.

Robust utmaningsbana med hög stabilitet och justerbar höjdinställning istället för standardrännan.

Ställbar hastighet för utmatningsbana.

Höjdförlängning 80 mm, rostfritt stål.

Höjdförlängning 160 mm, rostfritt stål.

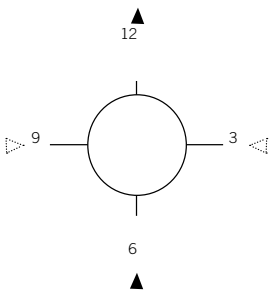
Justerbara stödfötter.

INMATNINGSALTERNATIV

Utmatning alltid vid kl. 12.

Standardinmatning vid kl. 6.

Alternativ inmatning vid kl. 3/9.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet	upp till 4000 bitar/timme. (beroende på vikt och egenskaper för varje degbit).
Viktspann	30-1800 g. (beroende på vikt och egenskaper för varje degbit).
Rekommenderad säkring (amp)	16 A.
Effekt	1,5 kW. (2,8 kW med varm- och kalluftsaggregat)

Kapacitet upp till 6000 bitar/timme och viktspann 30-1800 gram.

FÖR VEM?

Bagerier.

Semi-industriella bagerier.

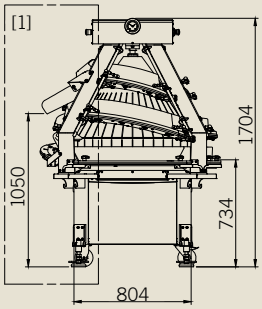
Industriella bagerier.

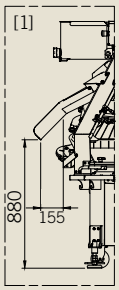
VARFÖR CR600?

- Flexibel degvikt
- Långt rundrivningsavstånd
- Flyttbar
- Hög kapacitet

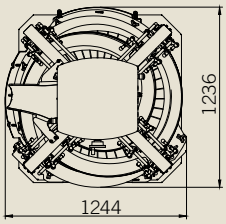
MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

Med utmatningsränna

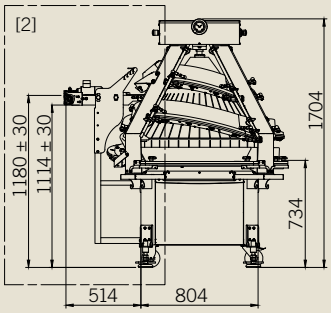


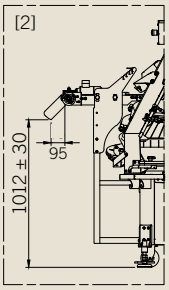


Med tillval: Förlängning för utmatningsränna och mjöldoft.

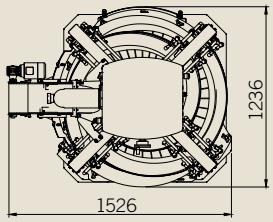


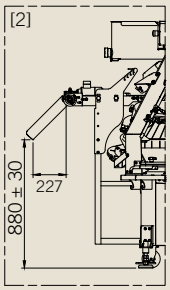
Med utmatningsbana





Med tillval: Förlängningsränna för utmatningsbana (kort).





Med tillval: Förlängningsränna för utmatnings-bana (lång) och Mjöldoft.

Konisk rundrivare

CR600

En flexibel konisk rundrivare för alla slags bagerier som passar för de flesta degtyper.
Med två separat ställbara rundrivningssektioner som fördelar degen för perfekt rundrivning och bästa resultat.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Kapacitet upp till 6000 bitar/timme, beroende på vikt och egenskaper för varje degbit.

Viktspann 30-1800 g, beroende på kapacitet och degens egenskaper.

Flexibel gällande degtyp.

En mängd olika tillval för det som kunden efterfrågar. Flexibel installation.

Flexibel layout med inmatning vid kl. 3, 6 eller 9.

Specialutformade inmatningsrännor fångar upp degen smidigt och varsamt och kan ställas in manuellt.

Separat ställbara rännor:
- Centralt ställbara rundrivningsrännor (konisk del).
- Manuellt ställbara koncentrationsrännor (cylindrisk del).

Hygieniska material och enkel rengöring tack vare ställbara rännor och tillverkning i rostfritt stål.

Långt rundrivningsavstånd, upp till 8 m beroende på inmatningsposition.

Rundrivningsrännornas bottenplatta i blå plast.

Blå plastdelar för god synlighet och extra livsmedelssäkerhet.

Ytbeläggning på kon och rännor hindrar degen från att fastna och skapar perfekt rundrivning.

Skåror på konen ger optimalt grepp.

Mönstrad utmatningsränna för bättre utmatning.

Ram och kåpa i rostfritt stål.

Stabil konstruktion med stark stomme av rostfritt stål, stadiga fötter och premiumhjul av hög kvalitet.

Hjulkonstruktion i rostfritt stål med kullager och hjul i blå plast.

Viktjusteringshandtag på höger eller vänster sida.

Kontrollpanelen är lättåtkomlig från båda sidorna.

Kabelupphängning under maskinen underlättar städning.

Hög säkerhetsnivå med två nödstopp.

Lätt att installera.

Enkel förflyttning.

TILLVAL

Mjöldoftare i rostfritt stål, ställbar med enkel av/på-funktion.

Varm- och kalluftsaggregat (Höjer elförbrukningen med 1,3 kW till 3,8 kW).

Ställbar konhastighet med frekvensomvandlare.

Inmatning vid kl. 3 eller 9.

Oljeanordning, pneumatisk, med upp till 7 munstycken beroende på inmatningsläge. Tryckluft krävs 6 bar.

Robust utmaningsband med hög stabilitet och justerbar höjdinställning istället för standardrännan.

Ställbar hastighet för utmatningsband.

Förlängning för utmatningsränna.

Förlängningsränna för utmatningsbana (kort).

Förlängningsränna för utmatningsbana (lång).

Höjdförlängning 80 mm, rostfritt stål.

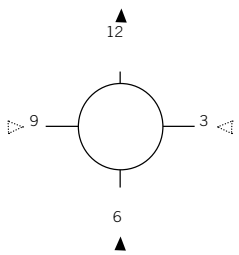
Höjdförlängning 160 mm, rostfritt stål.

INMATNINGSALTERNATIV

Utmatning alltid vid kl. 12.

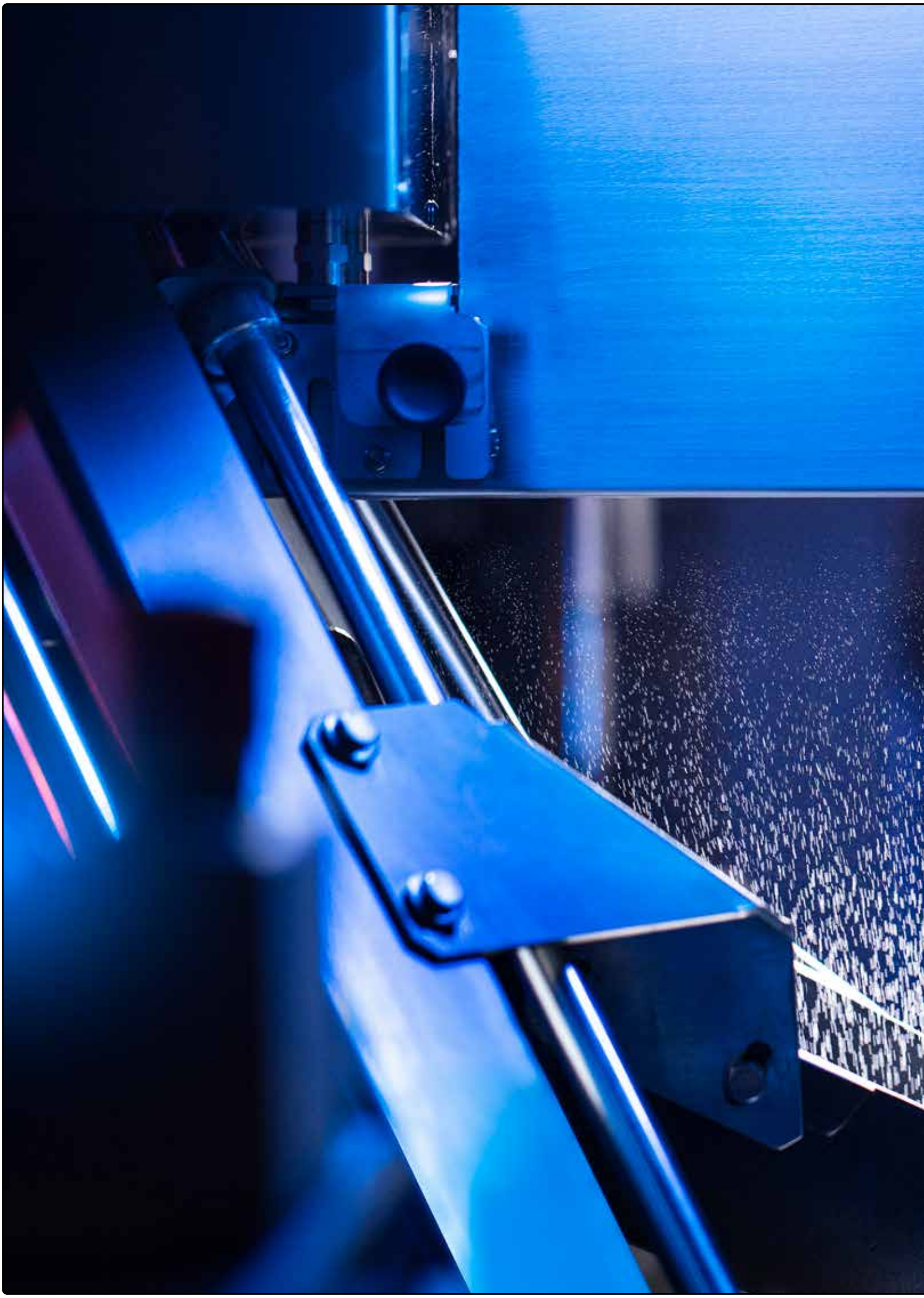
Standardinmatning vid kl. 6.

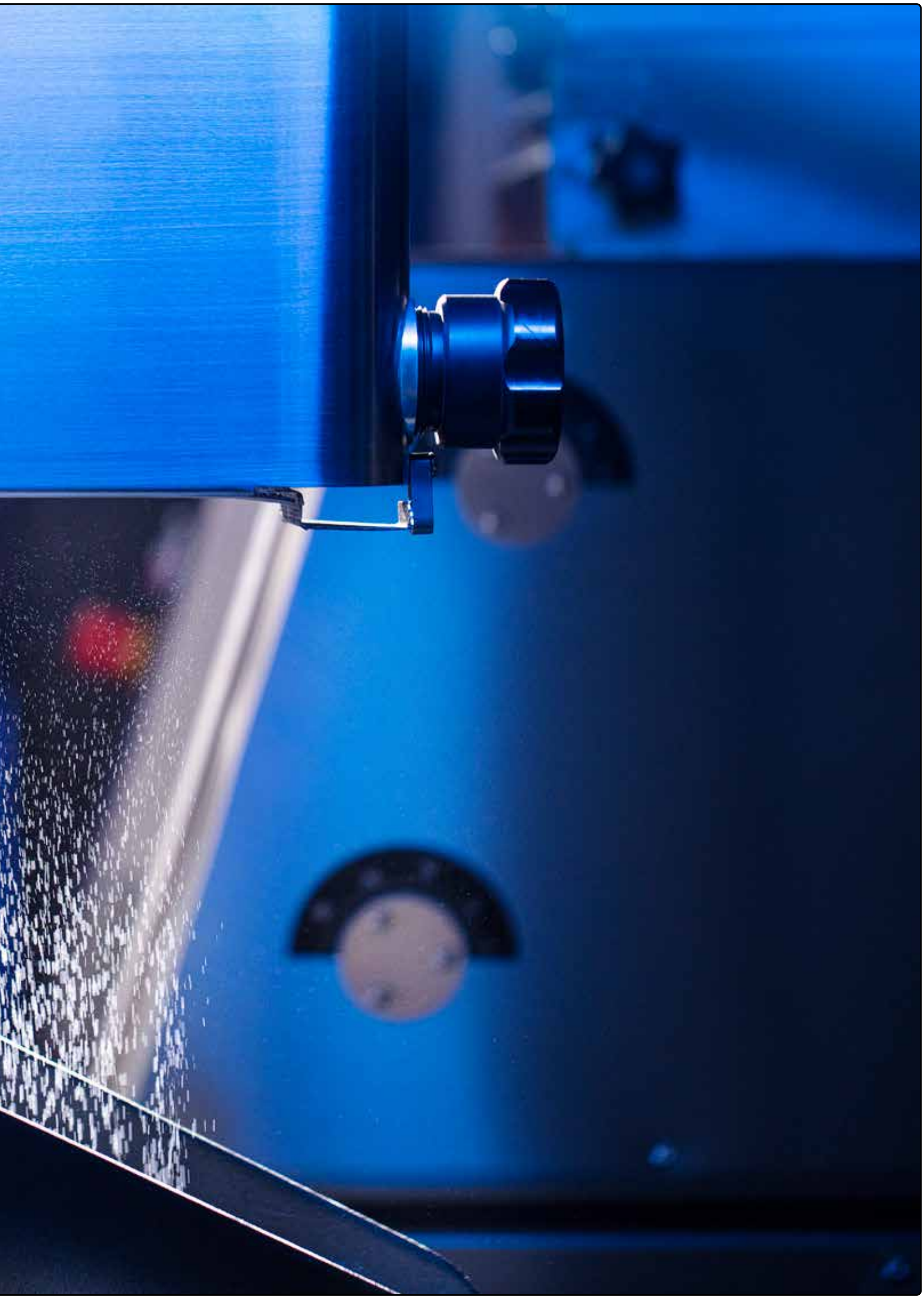
Alternativ inmatning vid kl. 3/9.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet	upp till 6000 bitar/timme. (beroende på vikt och egenskaper för varje degbit).
Viktområde	30-1800 g. (beroende på vikt och egenskaper för varje degbit).
Rekommenderad säkring (amp)	16 A.
Effekt	1,5 kW. (3,8 kW med varm- och kalluftsaggregat)





990027-001

Glimek

Om oss

Vi erbjuder skräddarsydda bakningslösningar, deghanteringsutrustning och kompletta brödlinjer för professionella bagerier.

Vi levererar tillförlitlig teknik med precisionsstyrning och flexibilitet för olika degtyper och degvikter, samt användarvänlig produktutformning som ger bagerier kreativ frihet till lägsta ägarkostnad.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Sverige

www.sveba-dahlen.se
info@glimek.com

SVEBA DAHLEN MIDDLEBY BAKERY