



Glimek



Industriella brödlinjer

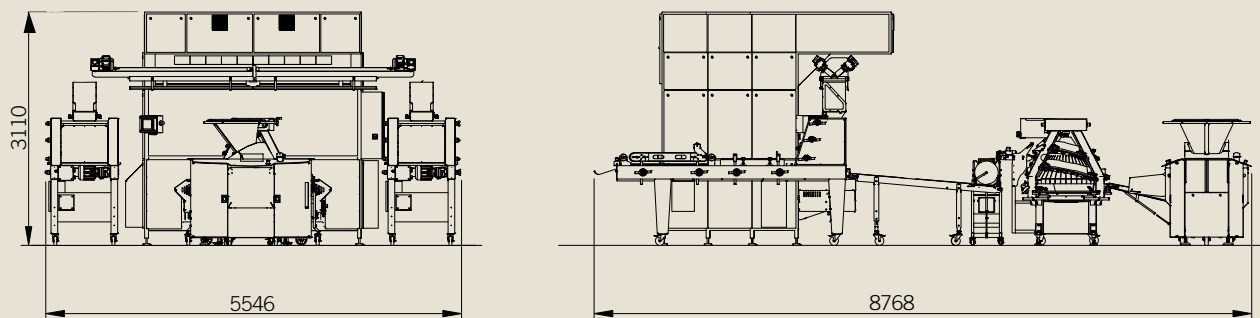
02

Brömlinje 450 är mycket flexibel och robust.
Kapaciteten ligger på upp till 4500 bitar/timme i viktspannet 100-1500 gram.



MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

Brömlinje 450 - Exempel på installation



EXEMPEL PÅ ARRANGEMANG AV KOMPONENTER



SD600

- Viktspann, två versioner: 150-1000 g som 3-kammare och 250-1700/100-700 som 2/4-kammare.
- Kapacitet 1500-4500 bitar/timme som 3-kammare, 2000-6000 bitar/timme som 4-kammare och 1000-3000 bitar/timme som 2-kammare (mätkolvar kopplas lätt ihop i par).



CR600

- Stort viktspann 30-1800 g.
- Flexibel avseende typ av deg.
- Kapacitet upp till 6000 bitar/timme.
- Hygieniska lösningar som går lätt att rengöra tack vare ställbara rännen och rostfritt stål.



DPS

- Krävs för ökad kapacitet, upp till 4500 bitar/timme.
- Hygieniskt band och material, lätt att rengöra.

Detta är ett exempel på installation, faktiskt pris beror på vilken installation och tillval som beställs.

Industriell brömlinje

BRÖDLINJE 450

En brömlinje med robusta maskiner som konstruerats för kontinuerlig produktion och konsekventa resultat, tillverkade av högkvalitativa komponenter som garanterar utmärkta resultat på degen och bakningen. Detta är en kraftfull brömlinje med hög produktionskapacitet, stort viktspann och justerbar vilotid.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Hög kapacitet, upp till 4500 bitar/timme.

Viktspann 100-1500 g.

Vilotiden beror på kapaciteten i bitar/timme och storleken på vilskåpet IPP.

Arbetsbesparande och konsekvent produktion.

Flexibel brömlinje för en mängd olika degar och brödtyper.

Stryktålig maskin med högkvalitativa komponenter som hanterar degen omsorgsfullt för perfekt resultat på degen och bakningen!

Gemensamt nödstopp (tillval på IPP).

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

SD600 + CR600 + DPS + BC250 x2 + IPP12/72 + M0881 x 2

Kapacitet upp till 4500 bitar/timme.
(beror på degbitens vikt och egenskaper).

Viktspann 100-1500 g.
(beror på degens egenskaper).

Vilotiden beror på kapaciteten i bitar/timme och storleken på vilskåpet - IPP12/72.

Rekommenderad säkring (amp) 30 A.
(beroende på vilka maskiner som ansluts)

Effekt 10 kW.
(beroende på vilka maskiner som ansluts)



BC250

- Möjliggör visuell slutinspektion av degen.
- Hygieniskt band och material, lätt att rengöra.



IPP12/72

- Utförande i rostfritt stål - lätt att rengöra.
- Flexibel installation - välj inmatningsposition.
- Viktspann 100-1500 g.
- Modulär layout, expandera vilskåp om längre vilotider krävs.
- Gemensamt nödstopp.



M0881

- Enkel att använda.
- Lätt att installera för perfekt långrullning.
- Dubbla tryckbrädor möjliggör industriell produktion.
- Kapacitet upp till 3600 bitar/timme per långrullare. För 4500 bitar/timme krävs 2 långrullare.
- Viktspann 30-1800 g.

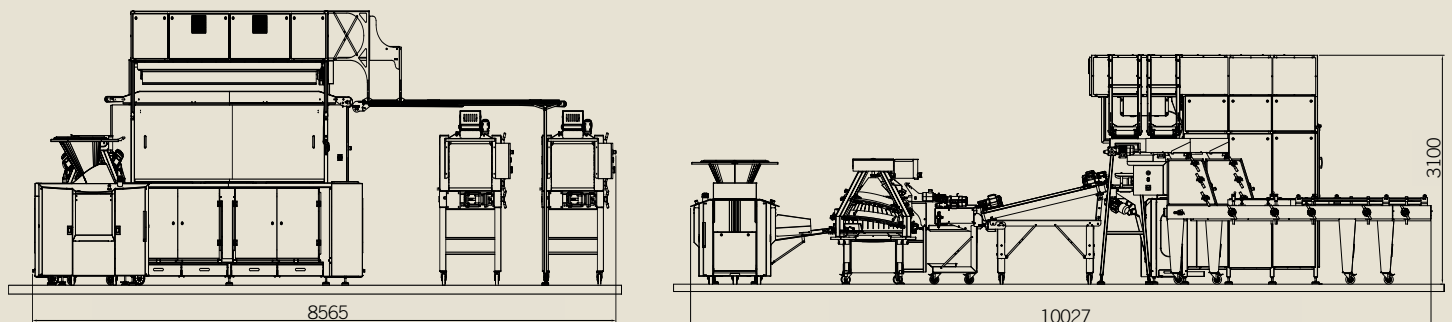
04

Brömlinje 600 är mycket robust, pålitlig och arbetsbesparande. Kapaciteten ligger på upp till 6000 bitar/timme i viktspannet 100-1500 gram.



MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

Brömlinje 600 - Exempel på installation



EXEMPEL PÅ ARRANGEMANG AV KOMPONENTER



SD600

- Viktspann, två versioner: 150-1000 g som 3-kammare och 250-1700/100-700 som 2/4-kammare.
- Kapacitet 1500-4500 bitar/timme som 3-kammare, 2000-6000 bitar/timme som 4-kammare och 1000- 3000 bitar/timme som 2-kammare (mätkolvar kopplas lätt ihop i par).



CR600

- Stort viktspann 30-1800 g.
- Flexibel avseende typ av deg.
- Kapacitet upp till 6000 bitar/timme.
- Hygieniska lösningar som går lätt att rengöra tack vare ställbara rännor och rostfritt stål.



DPS Conveyor

- Degbitsseparator med transportband.
- Krävs för produktionskapacitet upp till 6000 bitar/timme.
- Hygieniskt bälte och material, lätt att rengöra.

Detta är ett exempel på installation, faktiskt pris beror på vilken installation och tillval som beställs.

Industriell bröddlinje

BRÖDLINJE 600

Robust bröddlinje med hög produktionskapacitet och flexibelt viktspann på degen. Bröddlinje 600 hanterar degen omsorgsfullt och delar den i perfekt formade degbitar. Systemet kan användas med en eller två långrullare beroende på kundens behov. Bröddlinjen består av degmaskiner av hög kvalitet konstruerade för konsekvent och kontinuerlig industriell produktion. Alla maskiner är tillverkade av robusta material och väl beprövade komponenter som garanterar lång livslängd och utmärkta resultat för deg och bakning.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Hög kapacitet, upp till 6000 bitar/timme.

Viktspann 100-1500 g.

Vilotiden beror på kapaciteten i bitar/timme och storleken på vilskåpet IPP.

Arbetsbesparande och konsekvent produktion.

Flexibel med en mängd tillval för en stor variation av degar och slutprodukter (form och vikt).

Robust bröddlinje med högkvalitativa komponenter som hanterar degen omsorgsfullt för perfekt resultat på degen och bakningen!

Rundrivare med specialdesignad DPS för hög produktionskapacitet.

Vilskåp med enradsinmatning - fotocellstyrt enradigt inmatningssystem som möjliggör högre produktionskapacitet.

Gemensamt nödstopp (tillval på IPP).

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

SD600 + CR600 + DPS-C + WBC + IPP12/72 + M0881 x 2

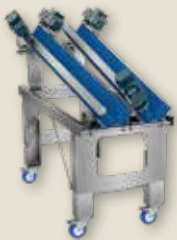
Kapacitet upp till 6000 bitar/timme.
(beror på degbitens vikt och egenskaper).

Viktspann 100-1500 g.
(beror på kapacitet och degens egenskaper).

Vilotiden beror på kapaciteten i bitar/timme och storleken på vilskåpet - IPP12/72.

Rekommenderad säkring (amp) 30 A.
(beroende på vilka maskiner som ansluts)

Effekt 10 kW.
(beroende på vilka maskiner som ansluts)



WBC - W-Belt Conveyor

- Dubbelt V-bältstransportör.
- Möjliggör visuell slutinspektion av degen.
- Hygieniskt band och material, lätt att rengöra.



Enradsinmatning

- För kapacitet upp till 6000 bitar/timme, 100 bitar/min.
- Kompletet enradigt inmatningssystem på IPP.
- Fotocellstyrt system.

IPP12/72

- Kapacitet upp till 6000 bitar/timme, 100 bitar/min.
- Viktspann 100-1500 g.
- Justerbar vilotid.
- Tillverkad i rostfritt stål
- Användarvänlig kontrollpanel.
- Enkel att rengöra.
- Gemensamt nödstopp.



M0881

- Enkel att använda.
- Lätt att installera för perfekt långrullning.
- Dubbla tryckbrädor möjliggör industriell produktion.
- Kapacitet upp till 3600 bitar/timme per långrullare. För 6000 bitar/timme krävs 2 långrullare.
- Viktspann 30-1800 g.

Middleby Worldwide

KOMPLETTA INDUSTRIELLA BAGERILÖSNINGAR

Middleby-varumärkena kompletterar varandra på ett utmärkt sätt för individuellt anpassade industrilösningar. Det är det lättaste sättet att sätta upp en komplett processlinje med alla bagerimaskiner från samma partner, från blandning, deghantering, jäsnings, transport, bak och kylning till frysning och förpackning. Nedan följer en kort presentation av varumärkena i Middleby Bakery Group.

**SVEBA
DAHLEN**

Konstruerar och tillverkar ett stort utbud av bageriugnar: stickugnar, däckugnar, industriugnar och tunnelugnar. Den starka marknadspositionen är resultatet av ett unikt totalkoncept med högkvalitativa, innovativa och specialanpassade lösningar med starkt fokus på energieffektivitet.

Glimek

Konstruerar och tillverkar deghanteringsutrustning av premiumkvalitet som passar alla professionella bagare och flexibla, specialanpassade, industriella bagerianläggningar.

**AUTO-BAKE
SERPENTINE**

Saluför ett sortiment av specialbyggda modul-lösningar för industribageriet som revolutionerar din anläggning genom maximal flexibilitet och lönsamhet. Serpentine är ett integrerat system med ugnar, jässkåp och kylskåp där plåtar transporteras på ett flertal horisontella nivåer i en distinkt S-form med ultrakompakt utrymmes användning.

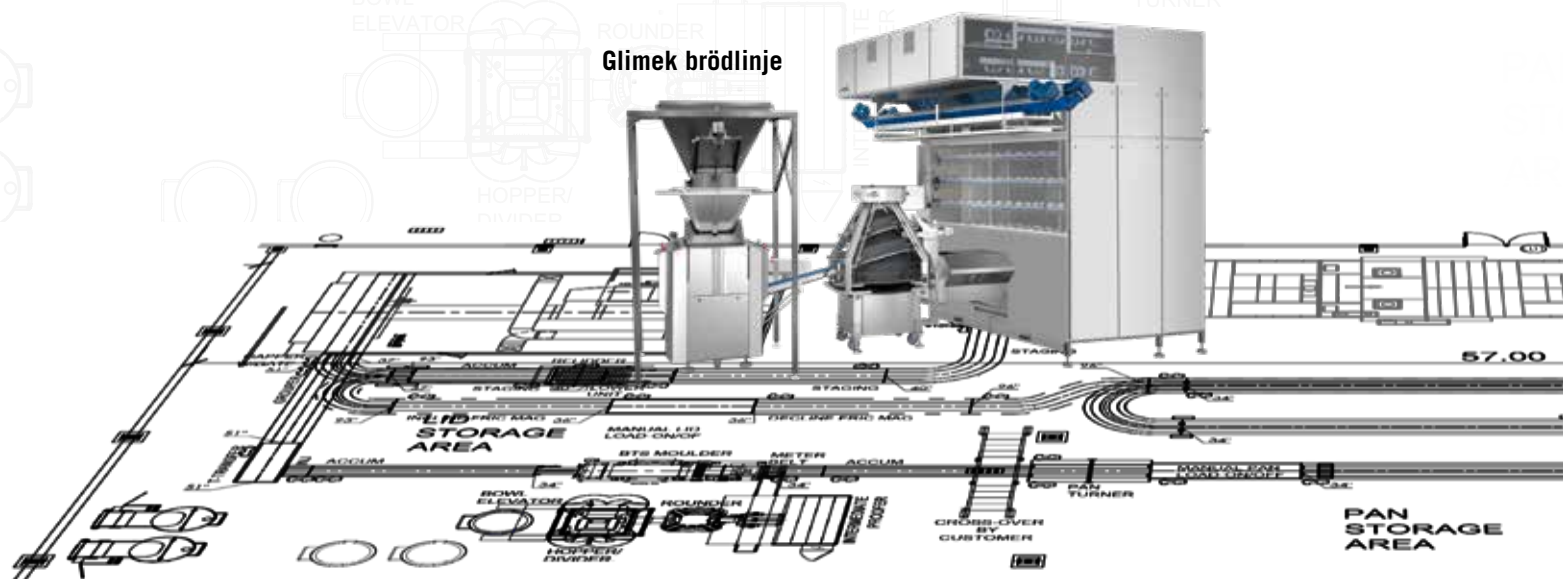
**STEWART
SYSTEMS**

Levererar bageriutrustning och kompletta linjer för hög volym i bröndindustrin, inklusive utrustning med rullande band-principen för jäsnings- och baksystem, tunnelugnar och degrullning.

**COLUSSI
ERMES**

Designar och tillverkar skräddarsydda rengöringssystem för olika livsmedelsindustrier - bageri, konfektyr, choklad, kött och mejeri. Men även inom logistik, läkemedel, sjukvård med mera.

Glimek brömlinje





Allt du behöver från en enda partner -
Vi hjälper dig med hela din industriella
produktionslinje för bageri.



Producerar staplings- och packningslösningar för livsmedelsindustrin med hög kapacitet. Sanitära och tvättbara system tillverkade i rostfritt stål. Strömlinjeformade designar med ledande teknologi som säkerställer minimalt underhåll och lång livslängd på maskinen.



Utvecklar olika typer av blandare, samt automatiska industriella produktionslinjeblandare skapade i rostfritt stål för att garantera hög kvalitet och hållbarhet. Utbudet av blandare täcker både hantverks- och industriella behov. Kända för sin robusthet, exakta finish och de fantastiska blandningsresultaten.



Levererar maskiner för knytning, stängning och förpackning och dessutom skivning, skärning och vattenklyvning för att dela upp och mönstra bakverk.



Levererar utrustning för industriell produktion av livsmedel och bageri med produkter för placering, portionering, fyllning och pumpning av allt från slät sås och smet till tjock fruktfyllning, dessertpålägg och marinad.



Konstruerar och saluför industriell bageriutrustning med systemlösningar, t.ex. tunnelugnar och plåtugnar, liksom automatiserade jässkåp och plåtjässare.



Tillverkar högkvalitativa produktionslinjer och utrustning till livsmedels- och bageriindustrin, bland annat maskiner för att rulla, skära, plåtlägga, strö, baka, blanda och kyla.



Levererar högkvalitativa system för industriell frysning och kylning. Scanico producerar högeffektiva insprutnings- och spiralsystem – frysar, kylaggregat, jässkåp m.m.

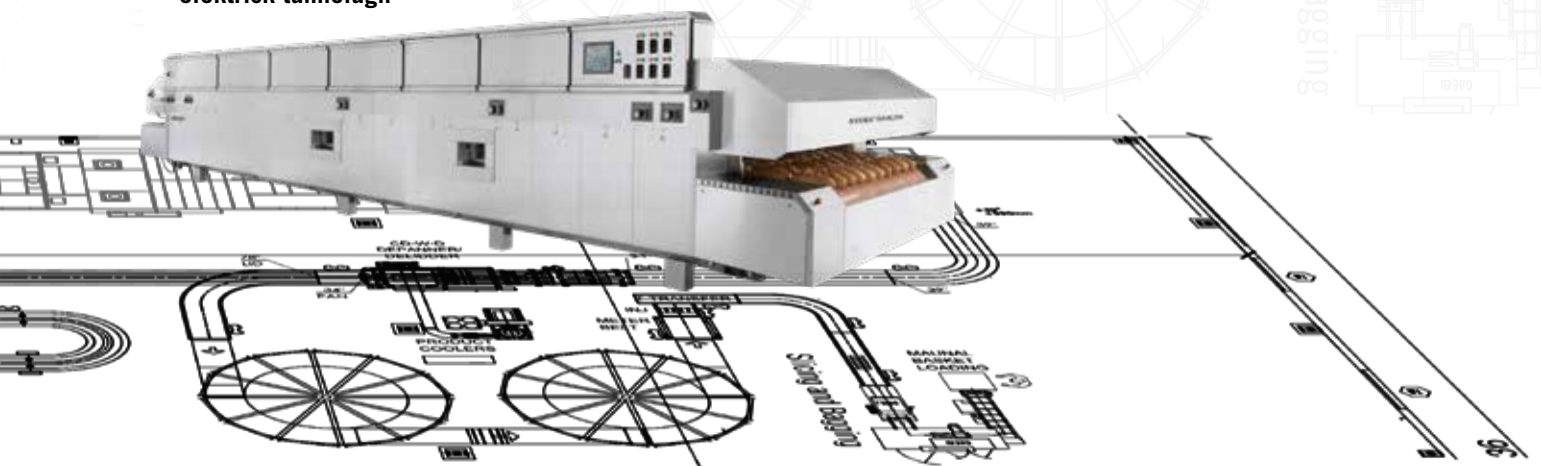


Tillverkar högkvalitativ blandningsutrustning. Blandare som klarar hårt arbete varje dag i bageri, kök, livsmedelsproduktion och mycket mer. För produktion i varje omfattning.



Självklara valet för AGV-fordonssdesign och produktion. Från mekanisk och elektrisk design till mjukvara och säkerhet. Erbjuder högst anpassade, innovativa lösningar för att öka både produktivitet och säkerhet.

Sveba Dahlen
elektrisk tunnelugn



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

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

