



Glimek



Industrie- Brotanlagen

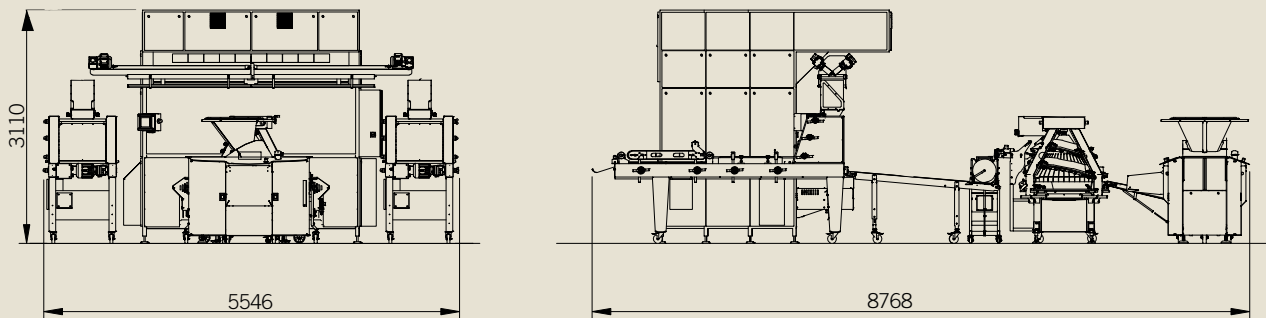
02

Die Brotanlage 450 ist sehr flexibel und robust.
Sie hat eine Kapazität von bis zu 4500 Stück/Stunde
und einen Gewichtsbereich von 100-1500 g.



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 450 - Aufbaubeispiel



BEISPIELAUFBAU DER KOMPONENTEN



SD600

- Gewichtsbereich, zwei Ausführungen: 150-1000 g als 3 Taschen und 250-1700/100-700 g als 2/4Taschen.
- Kapazität 1500-4500 Stück/Stunde als 3 Taschen, 2000-6000 Stück/Stunde als 4 Taschen und 1000-3000 Stück/Stunde als 2 Taschen (die Messkolben lassen sich leicht paarweise verbinden).



CR600

- Gewichtsbereich 30 – 1800 g.
- Hinsichtlich verschiedener Teigsorten flexibel.
- Kapazität bis zu 6000 Stück/Stunde.
- Hygienische Lösungen, leicht zu reinigen durch verstellbare Schienen und Edelstahl.



DPS

- Erforderlich für höhere Kapazität, bis zu 4500 Stück/Stunde.
- Hygienisches Band und Materialien, leicht zu reinigen.

Dies ist ein Beispiel für den Aufbau der Komponenten. Der tatsächliche Preis richtet sich nach dem bestellten Aufbau und den gewählten Optionen.

Industrie-Brotanlage

BROTANLAGE 450

Brotanlage mit robusten Maschinen, die auf eine gleichmäßige und fortlaufende Produktion ausgelegt und aus hochwertigen Materialien hergestellt sind, die hervorragende Teig- und Backergebnisse gewährleisten. Diese leistungsstarke Brotanlage hat eine hohe Produktionskapazität, ein großes Gewichtsspektrum und eine anpassbare Gärzeit.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Kapazität, bis zu 4500 Stück/Stunde.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Gärzeit abhängig von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des Zwischengärschranks IPP.

Spart Zeit, gleichmäßige Produktion.

Flexible Brotanlage für eine Vielzahl von Teigen und Brotarten.

Hochleistungsmaschinen mit hochwertigen Komponenten verarbeiten den Teig vorsichtig, für perfekten Teig und perfekte Backergebnisse!

Gemeinsamer Notaus-Schalter (bei IPP optional).

TECHNISCHES

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

Kapazität bis zu 4500 Stück/Stunde.
(je nach Gewicht und Eigenschaften des Teigstücks).

Gewichtsspektrum 100-1500 g.
(je nach den Teigeigenschaften).

Gärzeit abhängig von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des Zwischengärschranks - IPP12/72.

Empfohlene Sicherung (amp)* 30 A.
Leistung (Strom) 10 kW.
(auf Grundlage des Aufbaus der Komponenten)

*Abhängig von angeschlossenen Maschinen.



BC250

- Bietet die Möglichkeit für eine abschließende Sichtkontrolle des Teigs.
- Hygienisches Band und Materialien, leicht zu reinigen.



IPP12/72

- Ausführung aus Edelstahl - leicht sauber zu halten.
- Flexible Anordnung - Wahl der Position des Einlaufs.
- Gewichtsspektrum 100-1500 g.
- Modularer Aufbau, vergrößern Sie den IPP, wenn eine längere Ruhezeit benötigt wird.
- Gemeinsamer Notaus-Schalter.



M0881

- Einfach zu bedienen.
- Leicht aufzubauen, für ein gutes Endergebnis des Formens.
- Zwei Druckbreter ermöglichen die industrielle Produktion.
- Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde pro Wirkmaschine. 2 Wirkmaschinen für 4500 Stück/Stunde erforderlich.
- Gewichtsbereich 30-1800 g.

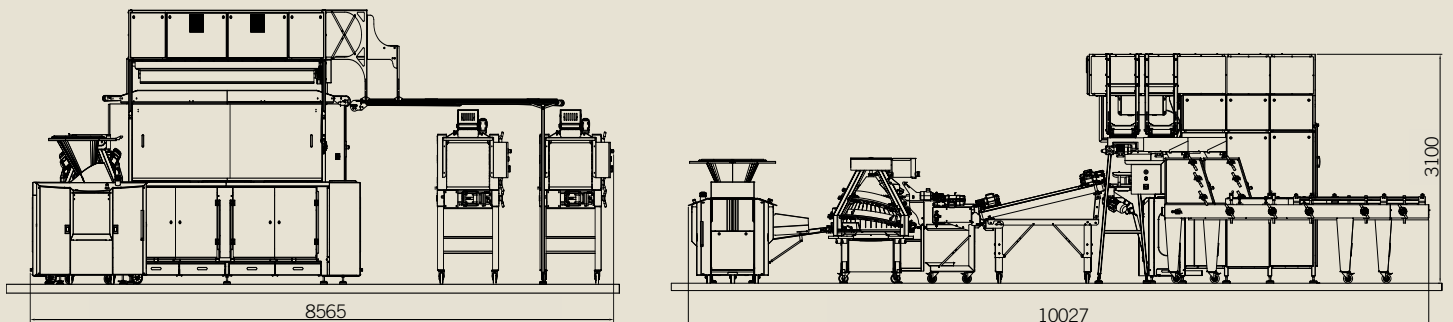
04

Die Brotanlage 600 ist sehr robust, zuverlässig und arbeitssparend. Sie hat eine Kapazität von bis zu 6000 Stück/Stunde und einen Gewichtsreich von 100-1500 g.



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 600 - Aufbaubeispiel



BEISPIELAUFBAU DER KOMPONENTEN



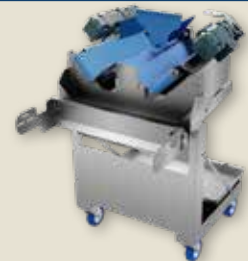
SD600

- Gewichtsbereich, zwei Ausführungen: 150-1000 g als 3 Taschen und 250-1700/100-700 g als 2/4Taschen.
- Kapazität 1500-4500 Stück/Stunde als 3 Taschen, 2000-6000 Stück/Stunde als 4 Taschen und 1000-3000 Stück/Stunde als 2 Taschen (die Messkolben lassen sich leicht paarweise verbinden).



CR600

- Gewichtsbereich 30 – 1800 g.
- Hinsichtlich verschiedener Teigsorten flexibel.
- Kapazität bis zu 6000 Stück/Stunde.
- Hygienische Lösungen, leicht zu reinigen aufgrund verstellbarer Schienen und Edelstahl.



DPS Conveyor

- Trennförderer für Teiglinge.
- Erforderlich für eine Kapazität von bis zu 6000 Stück/Stunde.
- Hygienisches Band und Material, leicht zu reinigen.

Dies ist ein Beispiel für den Aufbau der Komponenten. Der tatsächliche Preis richtet sich nach dem bestellten Aufbau und den gewählten Optionen.

Industrie- Brotanlage

BROTANLAGE 600

Eine leistungsstarke Brotanlage mit hoher Produktionskapazität und flexiblem Gewichtsspektrum beim Teig. Diese Brotanlage 600 verarbeitet den Teig vorsichtig, während sie ihn zu perfekt geformten Teigstücken formt. Je nach Vorgabe des Kunden, kann das System ein oder zwei Wirkmaschinen beliefern. Die Brotanlage besteht aus hochwertigen Maschinen zur Teigverarbeitung, die für eine gleichmäßige und kontinuierliche industrielle Produktion ausgelegt sind. Sämtliche Maschinen bestehen aus robusten Materialien und bewährten Komponenten, um eine lange Lebensdauer und ausgezeichnete Teig- und Backergebnisse sicherzustellen.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Kapazität, bis zu 6000 Stück/Stunde.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Gärzeit abhängig von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des Zwischengärschranks IPP.

Spart Zeit, gleichmäßige Produktion.

Flexibel – mit breitem Spektrum an Auswahlmöglichkeiten – viele verschiedene Teige und Endprodukte (Form und Gewicht).

Hochleistungsmaschinen mit hochwertigen Komponenten verarbeiten den Teig schonend, für perfekten Teig und perfekte Backergebnisse!

Kegel-Rundwirkmaschine mit speziell entwickeltem DPS für hohe Produktionskapazität.

Zwischengärschrank IPP mit Palleteinlauf – fotozellengesteuertem Einfacheinlauf, der höhere Produktionskapazitäten ermöglicht.

Gemeinsamer Notaus-Schalter (bei IPP optional).

TECHNISCHES

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

Kapazität bis zu 6000 Stück/Stunde.
(je nach Gewicht und Eigenschaften des Teigstücks)

Gewichtsspektrum 100-1500 g.
(je nach den Teigeigenschaften)

Gärzeit abhängig von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des Zwischengärschranks - IPP12/72.

Empfohlene Sicherung (amp)* 30 A.
Leistung (Strom) 10 kW.
(auf Grundlage des Aufbaus der Komponenten)

*Abhängig von angeschlossenen Maschinen.



WBC - W-Belt Conveyor

- Doppel V-Bandförderer.
- Bietet die Möglichkeit für eine abschließende Sichtkontrolle des Teigs.
- Hygienisches Band und Materialien, leicht zu reinigen.



Paletteinlauf

- Für Kapazitäten bis zu 6000 Stück/Stunde, 100 Stück/min.
- Kompletter Einfacheinlauf zum IPP.
- Fotozellengesteuertes System.

IPP12/72

- Kapazitäten bis zu 6000 Stück/Stunde, 100 Stück/min.
- Gewichtsspektrum 100-1500 g.
- Ruhezeiten einstellbar.
- Ausführung in Edelstahl
- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Leicht zu reinigen.
- Gemeinsamer Notaus-Schalter.



M0881

- Einfach zu bedienen.
- Leicht aufzubauen, für ein gutes Endergebnis des Formens.
- Zwei Druckbretter ermöglichen die industrielle Produktion.
- Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde pro Wirkmaschine. 2 Wirkmaschinen für 6000 Stück/Stunde erforderlich.
- Gewichtsbereich 30-1800 g.

Middleby weltweit

KOMPLETTLÖSUNGEN FÜR DAS BÄCKEREIGEWERBE

Die Middleby-Marken ergänzen einander hervorragend, um umfassende, individuell abgestimmte Lösungen für das Gewerbe zu liefern. Vom Mischen, Teigverarbeitung, Gären, Transportieren, Backen und Abkühlen, bis zum Frosten und Verpacken – dem einfachsten Weg zu einer kompletten Prozesslinie, mit allen Maschinen für das Bäckereigewerbe von einem Partner. Hier folgt eine kurze Vorstellung der Marken der Middleby Bakery Group.

**SVEBA
DAHLEN**

Entwickelt und produziert eine breite Palette von Bäckereiföfen: Stikkenöfen, Sektionsöfen, Industrieöfen und Durchlauföfen. Die starke Position am Markt ist das Ergebnis eines einzigartigen Gesamtkonzepts mit hochwertigen, innovativen und maßgeschneiderten Lösungen mit starker Ausrichtung auf energieeffiziente Produkte.

Glimek

Entwickelt und produziert hochwertige Ausrüstung für die Teigzubereitung, die den Anforderungen jedes professionellen Bäckers und flexibler, bedarfsgerechter gewerblicher Bäckereibetriebe gerecht wird.

**AUTO-BAKE
SERPENTINE**

Bietet eine Reihe modularer, maßgeschneiderter industrieller Backlösungen, die Ihren Betrieb mit maximaler Flexibilität und Rentabilität revolutionieren können. Die Serpentineführung ist in Öfen, Gärchränken und Kühlgeräten enthalten. Sie transportiert Bleche in einer ausgeprägten S-Form über mehrere horizontale Ebenen und erreicht darüber hinaus eine ultrakompakte Grundfläche.

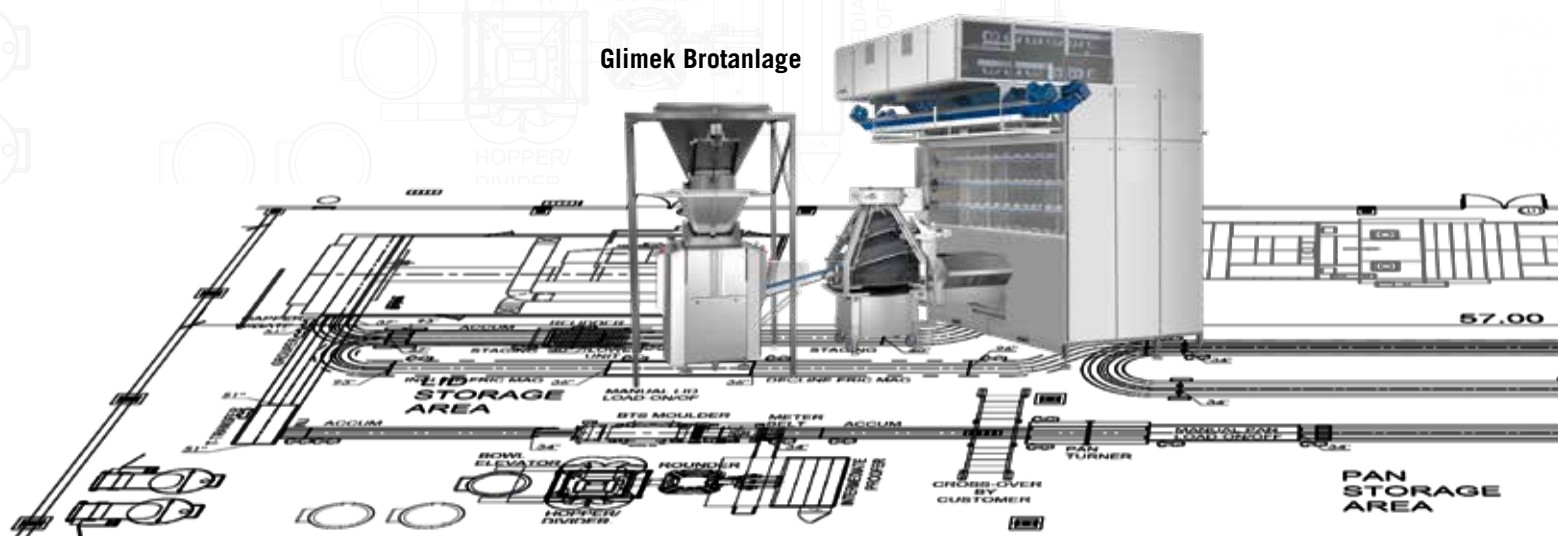
**STEWART
SYSTEMS**

Liefert Bäckereiausrüstung und komplette Produktionslinien für die Großmengen-Brot- und Brötchenindustrie, einschließlich förderbandgestützter Gär- und Backsysteme, Tunnelöfen und Dekorationsmaschinen.

**COLUSSI
ERMES**

Entwickelt und produziert maßgeschneiderte Reinigungssysteme für verschiedene Lebensmittelbranchen - Bäckerei, Konditorei, Schokolade, Fleisch und Molkerei. Aber auch für Logistik, Pharmaindustrie, Gesundheitswesen und mehr.

Glimek Brotanlage





Alles was Sie brauchen, von nur einem Partner - Wir helfen Ihnen bei der Einrichtung Ihrer kompletten Brotanlage für gewerbliche Backwarenproduktion.



Produziert Stapel- und Verpackungslösungen für die Lebensmittelindustrie mit hoher Kapazität. Hygienische und abwaschbare Systeme aus Edelstahl. Schlichte Formen mit führender Technologie, die minimale Wartung und lange Lebensdauer der Maschinen gewährleisten.



Entwickelt verschiedene Arten von Mischmaschinen sowie automatische industrielle Mischer aus Edelstahl für Produktionslinien, um hohe Qualität und Haltbarkeit zu gewährleisten. Die Palette der Mischer deckt sowohl handwerkliche als auch industrielle Anforderungen ab. Sie sind für ihre Robustheit, glatte Oberflächen und die großartigen Mischergebnisse bekannt.



Bietet Verschnür-, Verschluss- und Verpackungsmaschinen, aber auch Streuer sowie Schneide-, Schnitt- und Wasserstrahlschneidemaschinen zum Teilen und Erstellen von Mustern auf Backwaren.



Liefert industrielle Produktionsanlagen für Lebensmittel und Backwaren zum Einfüllen, Portionieren, Befüllen und Pumpen von glatten Saucen und Teigen bis hin zu dickflüssigen Fruchtfüllungen, Desserttoppings und Marinaden.



Entwickelt und bietet industrielle Bäckereimaschinen mit Systemlösungen wie Tunnelöfen und Öfen für Backbleche, sowie automatische Gärshränke und Gäranlagen mit fahrbaren Backblechen.



Fertigt hochwertige Produktionslinien und Ausrüstung für die Lebensmittel- und Backindustrie, einschließlich Maschinen zum Formen, Schneiden, Ausrollen, Benetzen, Backen, Mischen und Kühlen.



Liefert hochwertige industrielle Gefrier- und Kühlsysteme. Scanico liefert hocheffiziente Schock- und Spiralsysteme — Froster, Kälteanlagen, Gärshränke usw.

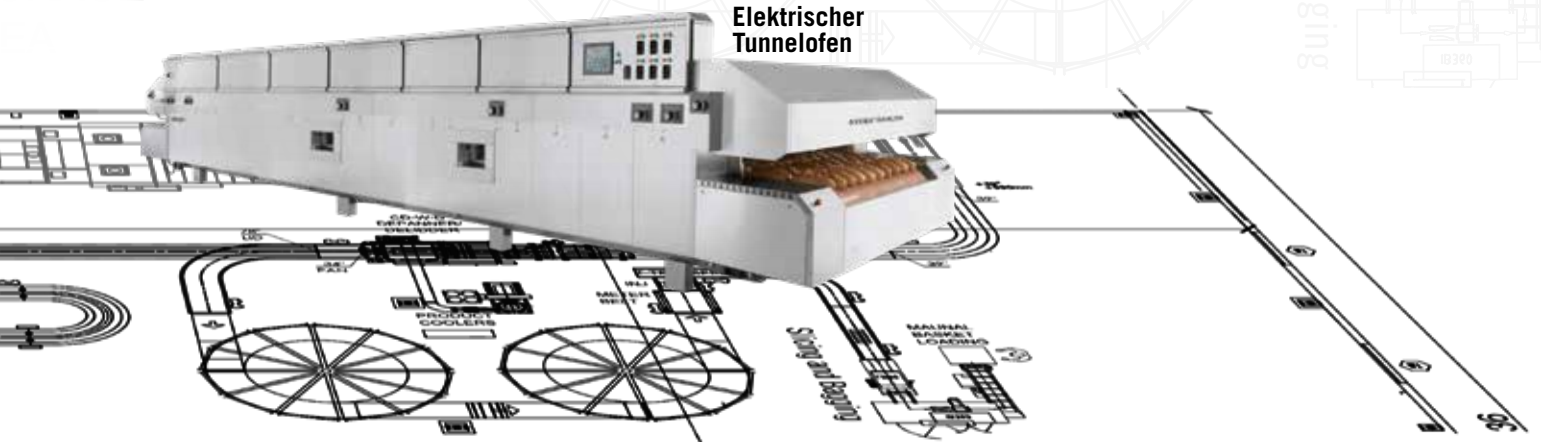


Stellt hochwertige Geräte zum Mischen her. Rührwerke, die täglich in Bäckereien, Küchen, Produktionslinien der Lebensmittelindustrie und mehr harte Arbeit leisten können. Für die Produktion in jeder Größenordnung.



Ihr Ansprechpartner für AGV-Fahrzeugdesign und -produktion. Von mechanischem und elektrischem Design bis hin zu Software und Sicherheit. Bietet hochgradig angepasste, innovative Lösungen zur Steigerung von Produktivität und Sicherheit.

Sveba Dahlen
Elektrischer
Tunnelofen



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

