



02

Langroller mit einer Kapazität
bis zu 3000 Stück/Stunde
und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.
Halindustrielle Bäckereien.

WARUM MO300?



Flexibles Teiggewicht



Verschiebbar

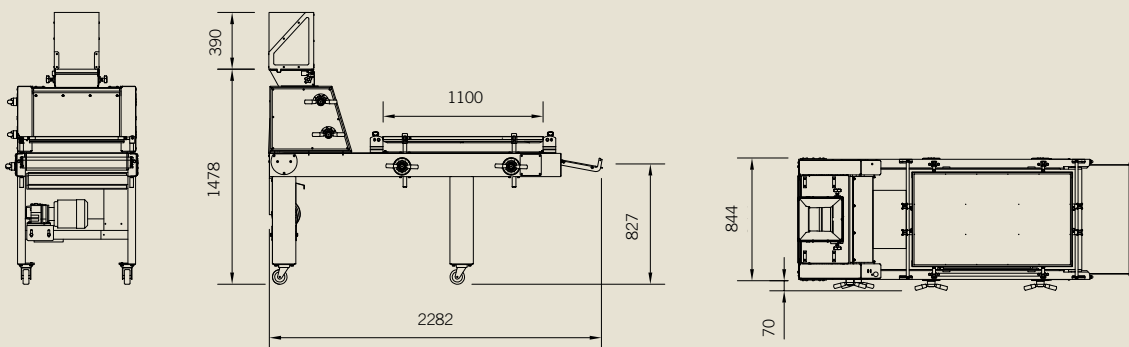


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO881 mit Griffen
auf der rechten Seite abgebildet.



Langroller

MO300

Der original skandinavische Langroller für Brotlaibe, Baguettes, Brötchen und sogar runde Brote/Pizzen. Klappbares Druckbrett für einfaches Reinigen.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Einfache Anwendung. Einfach zu installieren. Unkompliziertes Design.

Druckbrett mit dualen, V-förmigen Profilen für sanftes und effektives Formen des Teigs.

Zentral regulierbarer Einlauf zum korrekten Positionieren der Teiglinge.

Flexibel – für diverse Teigsorten und Endprodukte (Form und Gewicht).

Zwei Paar regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches Reinigen. Ein Paar 250 mm, ein Paar 400 mm.

Druckbrett 650x1100 mm mit zwei Keilen, klappbar. Kann zum einfachen Reinigen in aufrechter Position verriegelt werden.

Sammeltablett mit zwei möglichen Positionen ermöglicht einen geradlinigen Auslauf.

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen aus Edelstahl für eine effizientere Positionierung (optional).

Motorisiertes Druckbrett (optional).

Führungsschienen niedrige Seite 10 mm (optional).

Griffe links oder rechts, ist bei der Bestellung anzugeben (siehe Grafik links).

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Höhenerweiterung 100 mm.
(Standard entspricht 590 mm plus Rollen 140 mm.)

Schräger Trichter für besseren Zugang zum Einlauf (links oder rechts, bei der Bestellung anzugeben).

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm, antihafbeschichtet.

Motorisiertes Druckbrett – Kapazität 1800 Stück/Stunde.

Zähler rotiert mit festgelegter Geschwindigkeit. (Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 0,55 kW, insgesamt 1,65 kW.)

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen:
20 mm aus lebensmittelechtem Kunststoff
10 mm antihafbeschichtet.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Stücke
(Abstand ist anzugeben).

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3000 Stück/h.
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften	30-1800 g.
Arbeitshöhe	bis zu 650 mm.
Stromversorgung	1,1 kW.

04

Langroller mit einer Kapazität
bis zu 3600 Stück/Stunde
und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

FÜR WEN?

Halindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM MO881?



Flexibles Teiggewicht



Verschiebbar

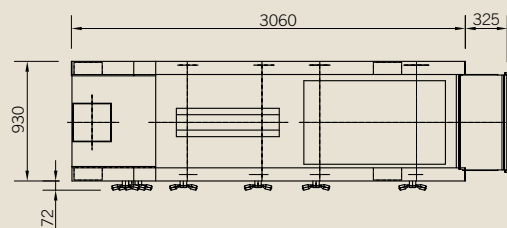
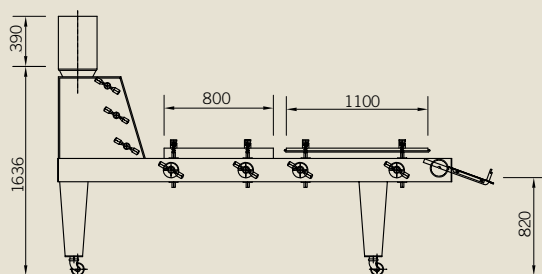


Leicht zu reinigen



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO881 mit Griffen
auf der rechten Seite abgebildet.



Hochleistungsfähiger Langroller

MO881

*Robuste Langwirkmaschine für den Einsatz in
Industriebäckereien.*

*Dreifacher Formkopf, Einschlagschlepe und zwei
Druckbretter.*

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Einfache Anwendung. Einfach zu installieren, optimales Endresultat.
Unkompliziertes Design.

Zwei Druckplatten ermöglichen die industrielle Produktion.
Schlusslose Produkte – Brote und Baguettes werden ohne Schluss
hergestellt.

Flexibel – mit zahlreichen Optionen – für diverse Teigsorten und
Endprodukte (Form und Gewicht).

Betrieben mit Spannzahnriemen.

Drei regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches
Reinigen. Bandbreite 400 mm.

Zwei separate Druckbretter:

- Das erste Druckbrett ist in zwei Breiten erhältlich, 220 und 280 mm.
- Das zweite Druckbrett ist aufklappbar, 650 x 1100 mm groß und
einfach zu reinigen.

Griffe links oder rechts, bei der Bestellung anzugeben
(siehe Grafiken).

Auffangwanne mit zwei möglichen Positionen ermöglicht einen
geradlinigen Auslauf mit oder ohne Unterbrechungen.

Langrollerverlängerung erhältlich - siehe MO211 auf Seite 06-07.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3600 Stück/h.
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften	30-1800 g.
Arbeitshöhe	bis zu 650 mm.
Stromversorgung	1,1 kW.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Dekorationselement zwischen den Druckbrettern.
Kontrolle durch Fotozelle, inkl. Vibration und drehbare Federung.

Mehlstreuer zwischen den Druckbrettern oder oberhalb des
motorisierten Druckbretts.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Stücke
(Abstand ist anzugeben).

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Teile, inklusive
Form- und Einfüllstation in Zinnbleche.

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.

Höhenverlängerung** (Standard entspricht 580 mm plus Rollen 155
mm.)

Einlauf Förderband von der Rückseite, inklusive
Sicherheitsabdeckung – reguliert den Abstand der Teiglinge, um
möglichen Kontakt zu vermeiden.

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm, antihaftbeschichtet.

Motorisiertes sekundäres Druckbrett, in entgegengesetzter
Richtung rotierend mit variabler Geschwindigkeit. Inklusive Start/
Stopp-Einheit:
(Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 0,55 kW, insgesamt
1,65 kW).

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen:
20 mm aus lebensmittelechtem Kunststoff.
10 mm antihaftbeschichtet.

Einstellbare Stopp-Scheibe – ersetzt die Standard-Auffangwanne
beim Einfüllen in Zinnbleche auf dem darunterliegenden
Zinn-Förderband.

Darunterliegendes Förderband für Zinnbleche aus Edelstahl
L= 4500 mm.

Dieses Förderband für Zinnbleche dient zum manuellen Be- und
Entladen dieser Bleche, und umfasst zentral einstellbare Seiten-
streben (Breite der Streben 250-500 mm, ein Druckluft-Zinn-Stop-
per 14x100 mm und ein Einlauf-Sensor). Der Preis gilt nur für das
Zinn-Set, das von Sveba Dahlen genehmigt wurde. Für andere
Ausführungen schicken Sie uns bitte eine entsprechende Anfrage.

* Abstand muss angegeben werden.

** Höhe muss angegeben werden.

06

Langroller-Verlängerung mit einer Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde und einem Gewichtsspektrum von 30-1800 g.

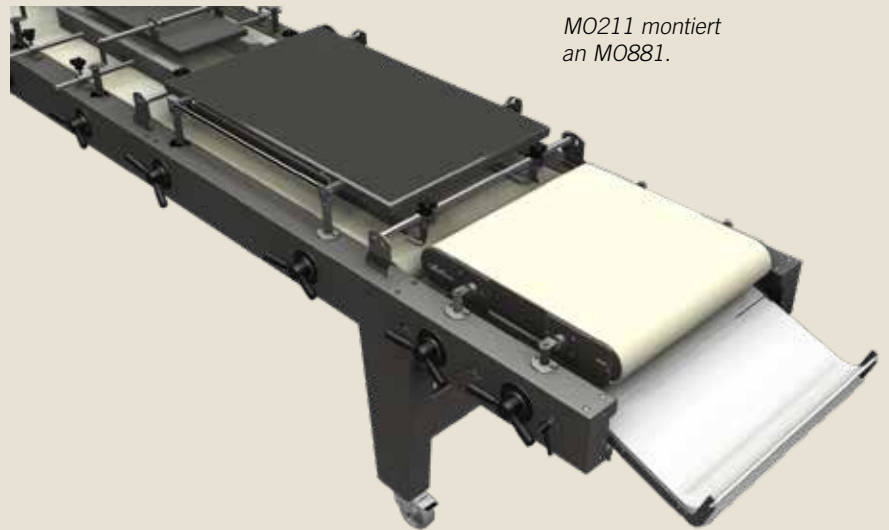
FÜR WEN?

Halbindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM MO211?



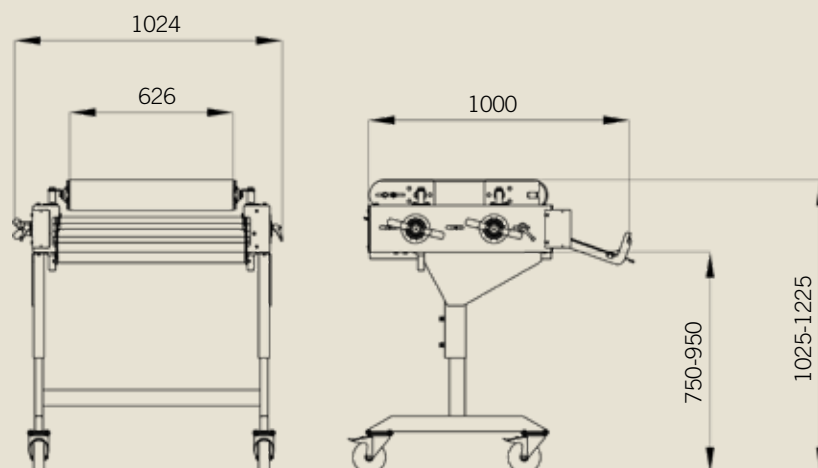
Kein bananenförmiger Teig



MO211 montiert an MO881.

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

MO211



Langroller Verlängerung

MO211

Zusätzlicher Langroller für Rollen in entgegengesetzter Richtung und optimale Langwirkresultate. Keine bananenförmigen Teiglinge, Teiglinge mit geraden Kanten. Zur Montage an einem Langroller MO881.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazitätsbereich bis zu 3600 Stück/h.

Gewichtsspektrum 30-1800 g.

Motorisiertes Druckbrett oben – höhenverstellbar.

Antrieb durch Trommelmotor, leise und nachhaltig.

Festes Untergestell zum Rollen des Teiglings in entgegengesetzter Richtung.

Als Zubehör für MO881: Edelstahl, montiert auf MO881, mit herkömmlicher Elektrosteuerung.

Bei Lieferung als alleinstehende Einheit: Edelstahl mit separater Elektrosteuerung, montiert auf höhenverstellbarem Edelstahl-Gestell, mobil (auf Rollen, davon zwei verriegelbar).

Gerader Teigschluss, keine bananenförmigen Stücke.

MODELLE

MO211: Edelstahl, montiert am Edelstahlmodell MO881.

MO211: Edelstahl, montiert auf einem mobilen Gestell mit Rollen.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	bis zu 3600 Stück/h.
Gewichtsspektrum	30-1800 g.
	Abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften
Stromversorgung	0,55 kW.



MO211 montiert auf einem mobilen Gestell mit Rollen.

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-dahlen.com
info@glimek.com

