Glimek

Hebekipper & Vorratstrichter

02

Hebekipper mit Hubgeschwindigkeit von 5 Metern/ Minute und Hubkapazität bis zu 600 kg inklusive Kessel.

FÜR WEN?

Bäckereien.

Halbindustrielle Bäckereien.

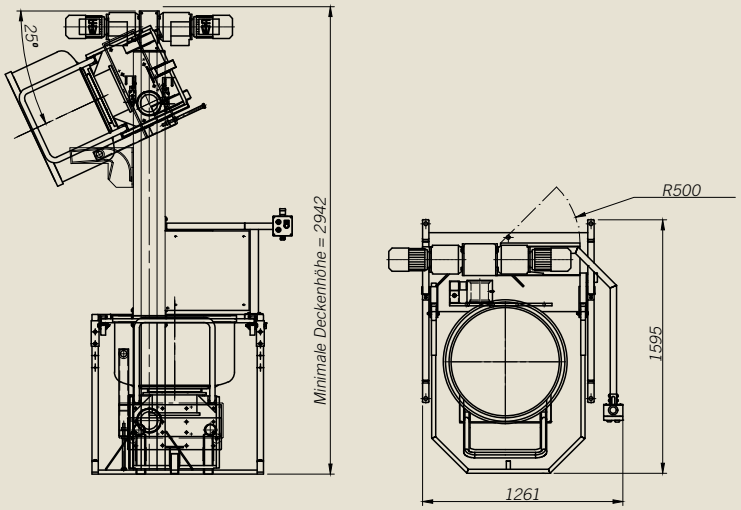
WARUM BL?

Flexibles Teiggewicht

Modelle mit hoher

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Links kippend



Hebekipper

BL

Hebekipper zum Anheben und Kippen eines abnehmbaren Kessels.
Die Hubkapazität beträgt bis zu 600 kg (abnehmbarer Kessel inklusive Teig). Als niedrige und flache Version erhältlich.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Hubgeschwindigkeit von 5 Metern/Minute. Ermöglicht eine höhere Produktionskapazität.

Hubkapazität bis zu 600 kg (Kessel inklusive Teig).

Als Standard-Ausführung links oder rechts kippend. Optional als Ausführung zum Überkopfkippen erhältlich.

Versetztes Kippen. Maximiert die Ausnutzung der Bodenfläche der Bäckerei.

Einfache Bedienung und niedrige Wartungskosten.

Einfache Anwendung. Keine Schulung zur Bedienung des Hebekippers erforderlich.

Schutzvorrichtung mit Sicherheitsschalter.

Zwei Getriebemotoren heben den Kessel mit zwei separaten Ketten, was für noch höhere Sicherheit sorgt.

Die Auf- und Abwärtsbewegung wird über Drucktasten gesteuert.

Auch für Kessel anderer Hersteller geeignet (auf Anfrage muss eine technische Zeichnung des Kessels zur Verfügung gestellt werden).

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Erweiterter Schaltschrank ermöglicht die Steuerung des Vorratstrichters, wenn zusammen geliefert.

Schaltschrank ist für Wandmontage geeignet (2 m zusätzliches Kabel).

Überkopfkippen.

Für Kessel anderer Hersteller geeignet.

KAPAZITÄT

BL – Niedrige Version (Kippen in Teigteiler mit 225-Liter-Trichter).

BL – Hohe Version (Kippen in Vorratstrichter BH).

TECHNISCHE

Hubkapazität	Bis zu 600 kg (abnehmbarer Kessel + Teig).
Hubgeschwindigkeit	5 m/min.
Empfohlene Sicherung (amp)	10 A.
Stromversorgung	1,1 kW.

Minimale erforderliche Deckenhöhe:

NIEDRIGE AUSFÜHRUNGEN

Hebekipper für MR80 und MR120 zur Beschickung eines SD180 oder SD300 mit einem 225-Liter-Trichter	2942 mm
BL für MR160, MR200 und MR240 zur Beschickung einer SD180 oder SD300 mit einem 225-Liter-Trichter	3110 mm
BL für MR80 und MR120 zur Beschickung einer SD600 mit einem 225-Liter-Trichter	3040 mm

HOHE AUSFÜHRUNGEN

BL für MR80 und MR120 zur Beschickung eines Vorratstrichters über einer SD180 oder SD300 mit einem 90-Liter-Trichter	3895 mm
BL für MR160, MR200 und MR240 zur Beschickung eines Vorratstrichters über einer SD180 oder SD300 mit einem 90-Liter-Trichter	3997 mm
BL für MR80 und MR120 zur Beschickung eines Vorratstrichters über einer SD600 mit einem 100-Liter-Trichter	4092 mm
BL für MR160, MR200 und MR240 zur Beschickung eines Vorratstrichters über einer SD600 mit einem 100-Liter-Trichter	4230 mm

Anmerkung: Die Gesamthöhe des Hebekippers ist in der Regel 27 mm niedriger als die erforderliche Deckenhöhe.

Die technische Zeichnung muss genehmigt werden. Bitte verwenden Sie eine geeignete Layoutvariante gemäß der Zeichnung, die von Sveba Dahlen/Glimek angefordert wurde.

04

Vorratstrichter mit einer Volumenkapazität von 575 l oder einem Teiggewicht von 350 kg.

FÜR WEN?

Halbindustrielle Bäckereien.

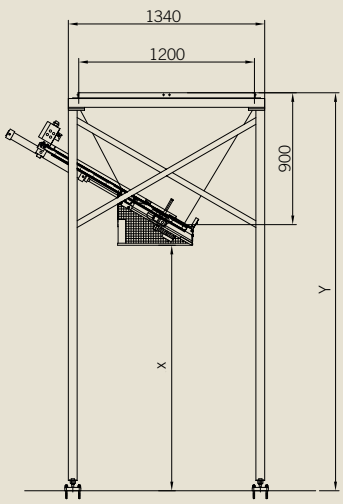
Industrielle Bäckereien.

WARUM BH VORRATSTRICHTER?

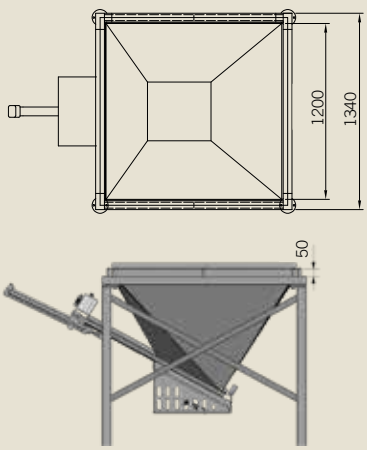
- Leicht zu reinigen
- Fotozelle

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Seitenansicht.



Ansicht von oben.



Vorratstrichter

BH

Vorratstrichter für Standard-Teigteiler SD180/300/600. Sorgt für eine gleichmäßige Füllhöhe im Trichter des Teigteilers und so für eine bessere Gewichtsgenauigkeit.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Schließ-/Portionierungssystem mit Fotozellen-Steuerung. Automatisches Einfüllen in den Teigteiler.

Standardvolumen von 575 l, entspricht 350 kg Teig.

Unkompliziertes Design.
Das Ergebnis ist ein zuverlässiger Betrieb und ein geringeres Risiko von Produktionsausfällen.

Keine speziellen Befestigungselemente für den Teigteiler erforderlich. Anpassung an eine Vielzahl von Teigteilern möglich.

Rahmen aus Edelstahl (optional). Lackierter Rahmen inklusive.

Pneumatisch gesteuertes Teigmesser mit 400 mm Breite als Standard (andere Breiten auf Anfrage).

Automatische Dosierungs-/Portionierungseinheit mit Fotozellen-Steuerung (Druckluft erforderlich, mindestens 6 bar) sorgt für eine gleichmäßige Füllhöhe im Trichter des Teigteilers und eine bessere Gewichtsgenauigkeit.

Die Gleitplatte oben auf dem Vorratstrichter ist inbegriffen, falls in der Zeichnung abgebildet.

Der Stützstab zwischen Hebekipper und Vorratstrichter ist inbegriffen, wenn beide zusammen geliefert werden.

Auch für Teigteiler anderer Hersteller geeignet (auf Anfrage).

Hygienisches Design aufgrund von 50 mm Abstandshalter zwischen dem Trichter und dem Rahmen.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Rahmen aus Edelstahl.

Separater Schaltschrank (wenn als alleinstehende Einheit geliefert).

Quermesser mit Antihaft-Beschichtung oben auf dem Vorratstrichter.

Teigtransportband – horizontal unter dem Trommelmotorantrieb des Vorratstrichters und dem Abstreifer montiert.

Trichter serienmäßig mit Antihaft-Beschichtung.

Trichterbeölung – automatische Beölung des Vorratstrichters von innen mittels eines auf dem Trichter angebrachten Sprühdüsensystems.

Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Schutzvorrichtung – an dazugehörige Maschinen angepasst (andere als GLIMEK-Teigteiler).

Kundenspezifische Ausführung des Vorratstrichters – Design und Volumen an dazugehörige Maschinen angepasst.

TECHNISCHE

Volumen	575 l.
Gewichtskapazität	bis zu 350 kg Teig.
Empfohlene Sicherung (amp)	10 A.
Leistung (Strom)	0,3 kW.
Elektrische Verbindung	1 x 230 V.
Druckluft	6 bar.

Die technische Zeichnung muss genehmigt werden. Bitte verwenden Sie eine geeignete Layoutvariante gemäß der Zeichnung, die von Sveba Dahlen/Glimek angefordert wurde.

06

07
Glimek

Glimek

990029-004

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

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY