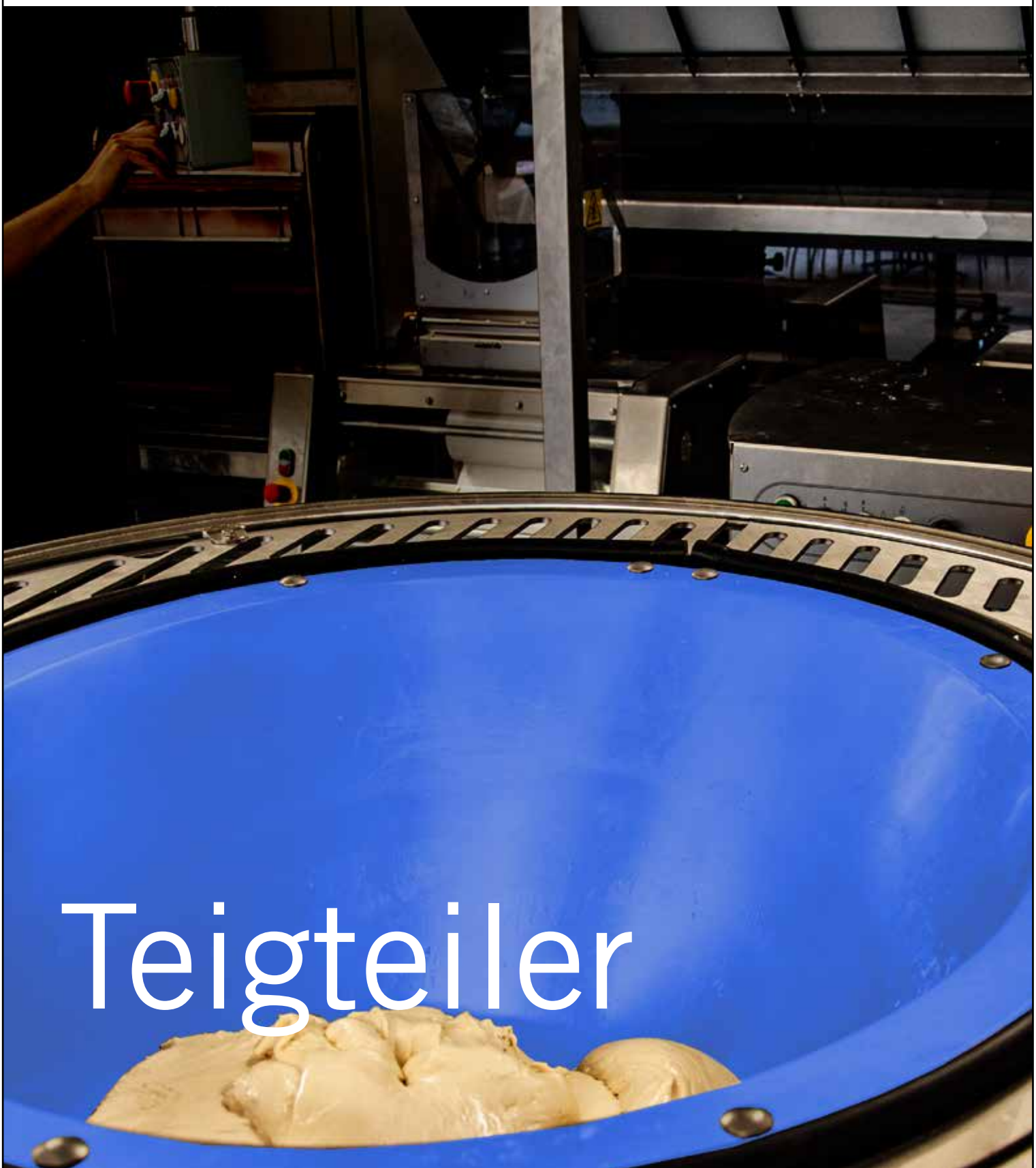
Glimek



Teigteiler

02

Teigteiler mit einer Kapazität von 750-1800 Stück/h. Gewichtsspektrum zwischen 35-2300 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.

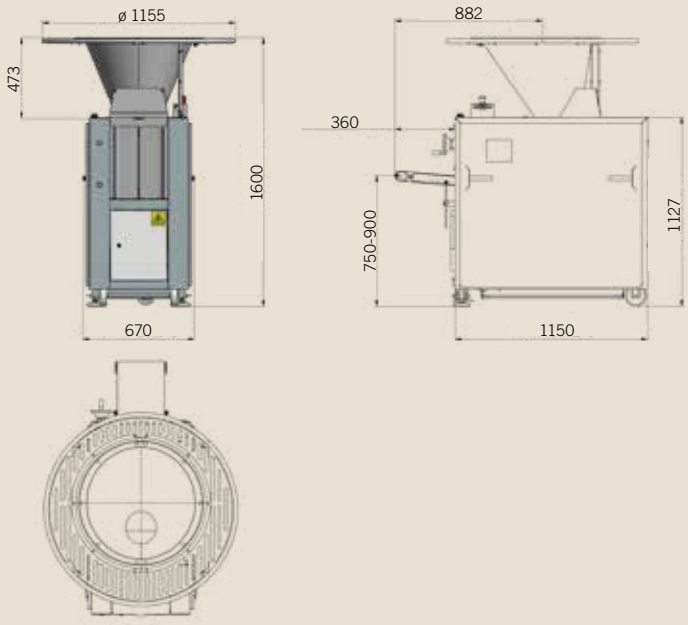
Halbindustrielle Bäckereien.

WARUM SD180?

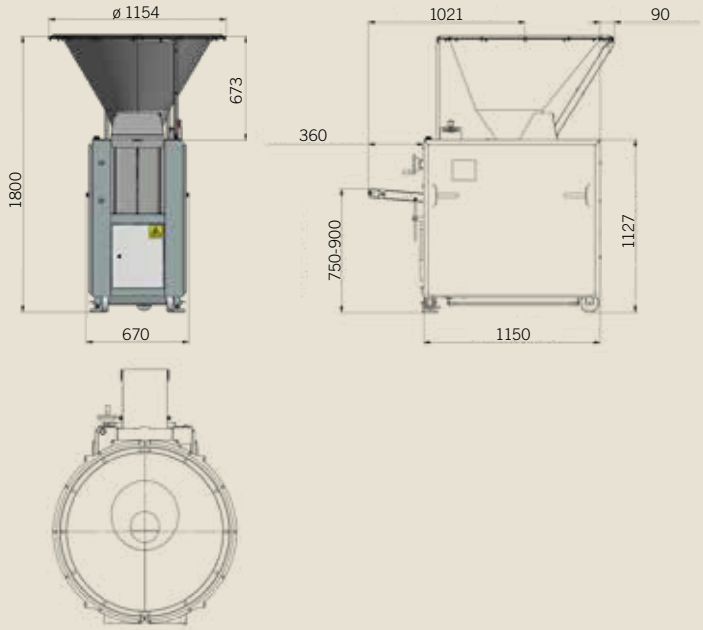
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Leiser Betrieb
- Energieeffizient
- Automatischer Sicherheitsstopp
- Verschiebbar
- Leicht zu reinigen

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

SD180 - 90 L



SD180 - 225 L



Saugwirkung Teigteiler

SD180

Ein leiser automatischer Saugteigteiler für die meisten Teigarten. Dank der hohen Gewichtspräzision und des flexiblen Gewichtsspektrums geeignet für alle Arten von Bäckereien. Beste Sicherheit seiner Klasse. Durchdachte Ergonomie für höchste Benutzerfreundlichkeit.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Gewichtspräzision. Saugteigteiler mit zwei Kammern. Der Trichter reicht bis hinunter zum Messer. Es bleibt kein Teig im Trichter zurück.

Breites Gewichtsspektrum, 3 Ausführungen, von 35 g bis 2300 g.

Messung des Teigs anstatt Wiegen.

Flexibel bei verschiedenen Teigarten.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Teigmesser aus Edelstahl.

Einzigartige Leerfunktion
(Trichter reicht bis hinunter zum Teigmesser).

Schonende Teigverarbeitung.

Leichte Benutzung und Reinigung – alle Abdeckungen sind aus Edelstahl und leicht abnehmbar.

90-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~63 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl
(~150 kg Teig im Trichter) (optional).

Trichter mit Antihaft-Beschichtung (optional).

Öltank mit 17 Litern Kapazität, leicht aufzufüllen.

Extrem leise: 72 dB(A).

Höchste Sicherheit durch Auto-Stopp-Funktion.
Die Maschine wird angehalten, wenn die Sicherheitsleiste am Trichter berührt wird.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	750-1800 Stück/Stunde (niedrigere Kapazität auf Anfrage).
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:	
SD180XS	50-1000 g.
SD180	120-1600 g.
SD180XL	180-2300 g.
Mit Minikolben für SD180 und SD180XL (nicht erhältlich mit SD180XS)	35-250 g.
Empfohlene Sicherung (amp)	16 A.
Leistung (Strom)	1,1 kW.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Rahmen aus Edelstahl.

Niedrigere Kapazitäten:
Variable Geschwindigkeit 500-1000 Teigstücke/Stunde.
Variable Geschwindigkeit 500-1200 Teigstücke/Stunde.

Trichter mit 90 Liter Kapazität (Antihaftbeschichtung aus Teflon).
Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.
Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaft-Beschichtung.

Trichter-Beölung – automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters.
Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Extra langes Auslauf-Transportband.
Auslauf-Transportband mit Spezialband.

Beölung des Auslauf-Transportbands.
Beölung des Messkolbens.
Beölung von Messkolben und Band.

Mehlstreuer – mechanisch SD180.

Steckdose – wird bei laufendem Teiler mit Strom versorgt.

Minikolben und Adapter für Teiggewichte von 35-250 g:
Für SD180.
Für SD180XL.
(nicht erhältlich mit SD180XS)

Begrenzungsgriff für Teig.

Touchscreen-Bedienfeld inklusive Stückzähler und Gewichtsspektrum-Anzeige.

Höhenerweiterung 100 mm, Edelstahl.

MODELLE

SD180

SD180XS

SD180XL

Gewichtsspektrum wird bei Bestellung angegeben.

04

Teigteiler mit einer Kapazität von 750-3000 Stück/h. Gewichtsspektrum zwischen 40-2300 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.

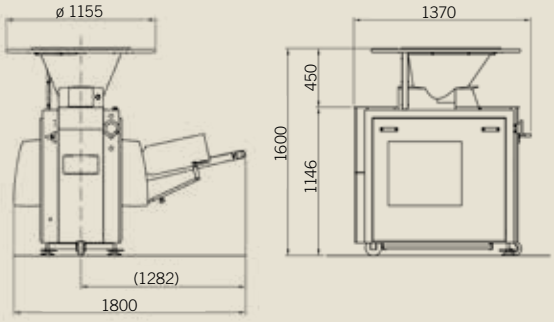
Halbindustrielle Bäckereien.

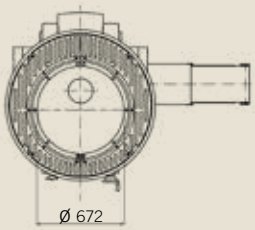
WARUM SD300?

- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Bedienfeld
- Energieeffizient
- Automatischer Sicherheitsstopp
- Verschiebbar
- Leicht zu reinigen

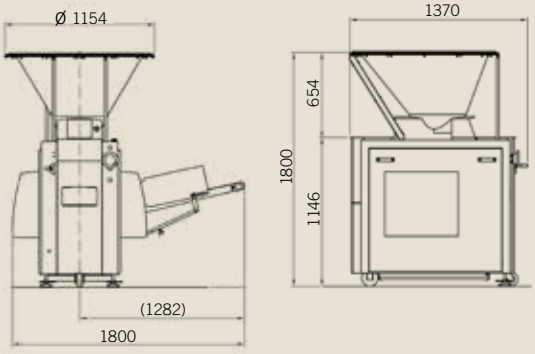
ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

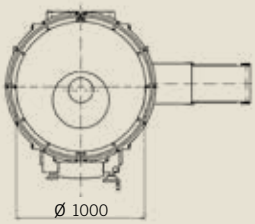
SD300 - 90 l mit rechtem Auslauf, auch mit linkem Auslauf erhältlich.





SD300 - 225 l mit rechtem Auslauf, auch mit linkem Auslauf erhältlich.





Saugwirkung Teigteiler

SD300

Ein automatischer Saugteigteiler, der entweder mit 1 Tasche oder mit 2 Taschen verwendet werden kann. Dank robuster Konstruktion für hohe Belastungen in der Produktion ausgelegt.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Gewichtsspektrum, zwei Ausführungen: 40-1000 g oder 150-2300 g.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Kapazität 1500-3000 als Ausführung mit zwei Taschen und 750 - 1500 als Ausführung mit einer Tasche. Die beiden Messkolben lassen sich einfach zu einem Kolben verbinden.

Teigmesser aus Edelstahl.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Einzigartige Leerfunktion (Trichter reicht bis hinunter zum Teigmesser).

Schonende Teigverarbeitung.

Die Backkammern aus hochqualitativem Ni-Resist-Gusseisen garantieren eine hohe Gewichtspräzision und Langlebigkeit.

PLC-Touch-Bedienfeld.

Hochleistungsfähige Konstruktion.

90-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~63 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl (~ 150 kg Teig) (optional).

Trichter mit Antihaft-Beschichtung (optional).

Leichte Benutzung und Reinigung – alle Abdeckungen sind aus Edelstahl und leicht abnehmbar.

Öltank mit 11 Litern Kapazität, leicht aufzufüllen.

Ausführung in Edelstahl.

Mit Auslauf auf der linken oder der rechten Seite erhältlich (wenn Sie vor dem Bedienfeld stehen).

Höchste Sicherheit durch Auto-Stopp-Funktion.
Die Maschine wird angehalten, wenn die Sicherheitsleiste am Trichter berührt wird.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Trichter mit 90 Liter Kapazität (Antihaftbeschichtung aus Teflon).
Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.
Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaft-Beschichtung.

Trichter-Beölung – automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters.
Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Mechanischer Mehlstreuer SD300
(nicht in Kombination mit ‚Beölung des ersten Transportbands').

Teigschaber mit Antihaft-Beschichtung – für sehr weichen und klebrigen Teig.

Beölung des ersten Transportbands
(nicht in Kombination mit ‚Mehlstreuer').
Beölung des Messkolbens.
Beölung des Messkolbens und des ersten Transportbands
(nicht in Kombination mit ‚Mehlstreuer').

Höhenerweiterung 100 mm, Edelstahl.

Eines oder beide Transportbänder mit Spezialband.
Extra langes Auslauf-Transportband.

MODELLE

SD300

SD300XL

Gewichtsspektrum wird bei Bestellung angegeben.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich:

2-Taschen	1500-3000 Teigstücke/Stunde.
1 Tasche	750-1500 Teigstücke/Stunde.

Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:

SD300 2 Taschen	40-400 g.
SD300 1 Tasche	100-1000 g.
SD300XL 2 Taschen	150-1150 g.
SD300XL 1 Tasche	250-2300 g.

PLC-Steuerung mit Touch-Bedienfeld für:
– Geschwindigkeitsregelung (Frequenzumrichter).
– Gewichtsreferenzskala.
– Zählen/Countdown.
– Separate Kontrolle für zweites Auslaufband.

Empfohlene Sicherung (amp)	16 A.
Leistung (Strom)	1,5 kW.

06

Teigteiler mit einer Kapazität von 1000-6000 Stück/Stunde. Gewichtsspektrum zwischen 100-1700 g.

FÜR WEN?

Halbindustrielle Bäckereien.

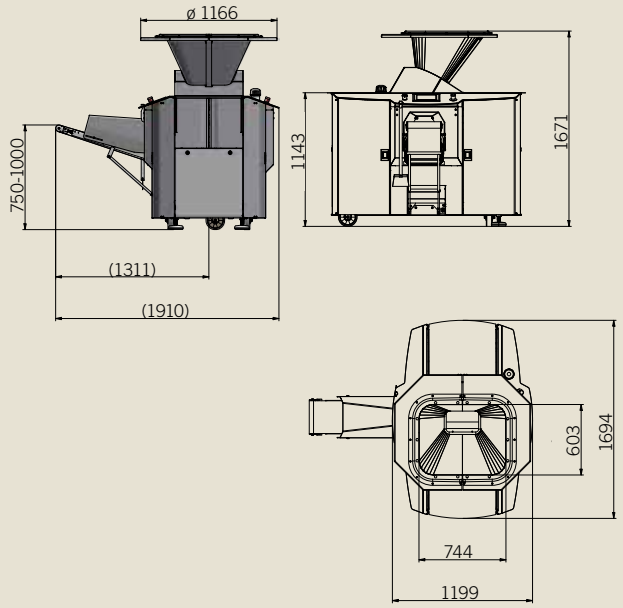
Industrielle Bäckereien.

WARUM SD600?

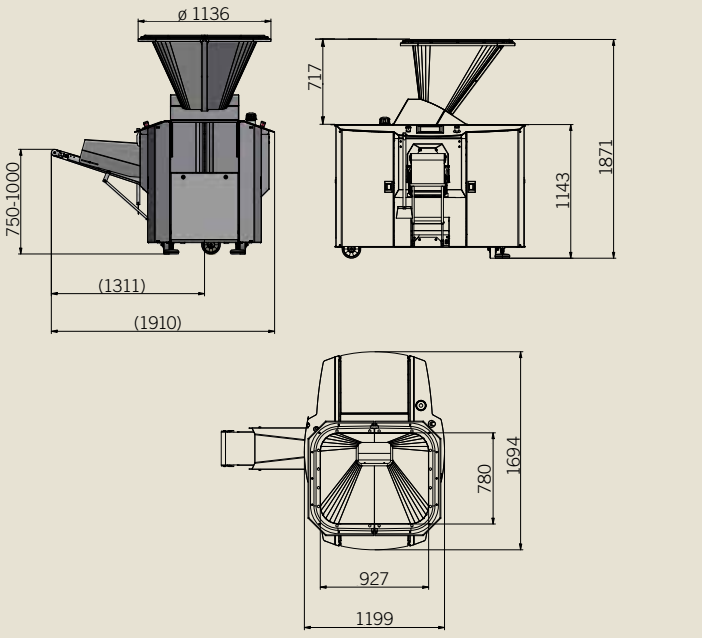
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Bedienfeld
- Energieeffizient
- Hohe Kapazität
- Leicht zu reinigen

ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

SD600 - 100 l mit linkem Auslauf, auch mit rechtem Auslauf erhältlich.



SD600 - 225 l mit linkem Auslauf, auch mit rechtem Auslauf erhältlich.



Saugwirkung Teigteiler

SD600

Ein Teigteiler aus Edelstahl mit mehreren Taschen, entweder als Ausführung mit 3 Taschen oder mit 2/4 Taschen. Stufenlos einstellbarer Druck auf den Teig, Einstellung bei laufender Maschine möglich. Robustes Gestell für hohe industrielle Produktion.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Misst den Teig anstatt ihn zu wiegen– Teiggewicht bleibt konstant, auch wenn der Teig anfängt, im Gärschrank aufzugehen.

Gewichtsspektrum, zwei Ausführungen: 150-1000 g bei Ausführung mit 3 Taschen und 250-1700 / 100-700 g bei Ausführung mit 2/4-Taschen.

Kapazität 1500-4500 Stück/h bei Ausführung mit 3 Taschen, 2000-6000 Stück/h bei Ausführung mit 4 Taschen und 1000-3000 Stück/h bei Ausführung mit 2 Taschen (die Messkolben lassen sich leicht paarweise verbinden).

Alle Bedienfelder lassen sich leicht öffnen (ohne Werkzeuge), so dass sich die Maschine leicht reinigen lässt – inklusive separater Abteile für elektrische Anschlüsse und Beölung.

Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumwandler.

Teigdruck auf die Kolben stufenlos einstellbar.
Einstellung während des Betriebs möglich.

Sehr benutzerfreundlicher 8”-Touchscreen für Einstellungen und zum Speichern von Rezepten.

Stufenlos einstellbares pneumatisches System (Druckluft mit mind. 6 bar erforderlich) ermöglicht eine schonende Verarbeitung verschiedener Teigarten. Einstellung ist während des Betriebs möglich.

Zuverlässiges Teilsystem für hohe Gewichtspräzision.

Separater Antrieb der Auslauf-Transportbänder.

Intelligent überwachte Beölungssysteme sorgen für eine lange Lebensdauer der Maschine.

Schnellentriegelung des Auslauf-Transportbands.

Bei der Entwicklung hatten sowohl die Sicherheit als auch Hygieneaspekte eine hohe Priorität.

100-Liter-Trichter aus Edelstahl als Standardausführung (~70 kg Teig).

225-Liter-Trichter aus Edelstahl (~150 kg Teig) (optional).

Trichter mit Antihaft-Beschichtung (optional).

Druckluft ist erforderlich.

Ausgestattet mit einem patentierten Gasfedersystem, das eine Relativbewegung zwischen dem Motor und dem Teigzuführkolben ermöglicht, so dass der auf den Teig ausgeübte Druck kontrollierbar ist. Der Arbeitsdruck an der Gasfeder ist während des Betriebs einfach einstellbar.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Allen-Bradley-Steuerungssystem.

100-Liter-Trichter mit Antihaft-Beschichtung (Teflonbeschichtung).
Extra großer 225-Liter-Trichter aus Edelstahl.
Extra großer 225-Liter-Trichter mit Antihaft-Beschichtung.

Trichter-Beölung –
automatische Beölung im Inneren des 225-Liter-Trichters.

Separate Einheit mit Schaltkasten, Pumpeneinheit und eingebautem Ölbehälter.

Mehlstreuer – mechanisch.

Beölung des ersten Transportbands.

Eines oder beide Transportbänder mit Spezialband.
Extra langes Auslauf-Transportband.

MODELLE

SD600 3 Taschen.

SD600 2/4 Taschen.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich:	
3 Taschen	1500-4500 Teigstücke/Stunde.
2/4 Taschen	1000-3000/2000-6000 Teigstücke/Stunde.
Gewichtsspektrum, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften:	
3 Taschen	150-1000 g.
2/4 Taschen	250-1700/100-700 g.
Empfohlene Sicherung (amp)	25 A.
Leistung (Strom)	3,5 kW.
Druckluft (erforderlich)	6 bar.

Glimek

990023-004

Unsere Geschichte

Wir liefern maßgeschneiderte Backlösungen 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. Wir sind als Unternehmen immer leicht erreichbar und freuen uns darauf, für Sie ein professioneller Partner über den gesamten Backprozess hinweg zu sein.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad
Schweden

www.sveba.com
info@glimek.com

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY