



Rundwirker

*Kapazität bis zu 4000 Stück/Stunde und
Gewichtsspektrum zwischen 30-1800 g.*

FÜR WEN?

Bäckereien.

Halbindustrielle Bäckereien.

Industrielle Bäckereien.

WESHALB CR400?



Flexibles Teiggewicht



Beweglich

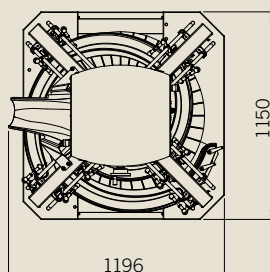
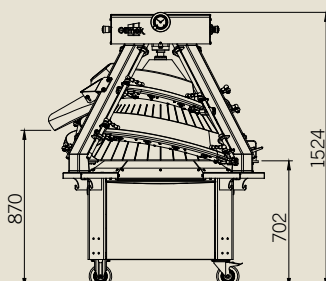


Leicht zu reinigen

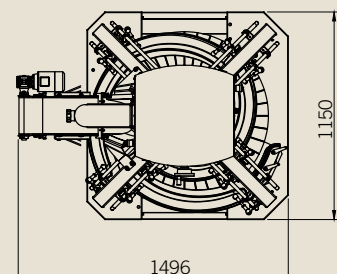
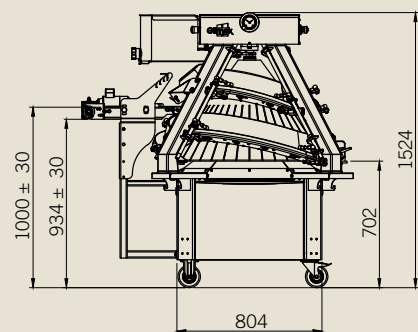


ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Mit Ausgaberutsche



Mit Ausgabe-Förderband



Kegel- Rundwirkmaschine

CR400

Ein sehr flexibler Kegelrundwirker für alle Arten von Bäckereien, für die meisten Teigarten geeignet. Zentral einstellbare antihaftbeschichtete Bahnen verarbeiten den Teig für perfekte Rundung. Aus Edelstahl hergestellt, für maximal hygienische Ausführung.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 4000 Stück/h abhängig vom Gewicht und den Eigenschaften des Teigstücks.

Gewichtsspektrum 30-1800 g, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften.

Vielfältige Optionen ermöglichen es, Kundenanforderungen zu erfüllen. Flexible Aufstellung.

Hygienische Materialien, leicht zu reinigen durch verstellbare Schienen und Edelstahlausführung.

Rundwirklänge, bis zu 4 m abhängig von der Einlaufposition.

Speziell entwickelte Einlaufspuren erfassen den Teig reibungslos und schonend, manuell eingestellt.

Zentral einstellbare Rundwirkspuren für Teigdruck Regulierung und flexibler Gewichtsspektrum.

Blaue Kunststoffschienen-Bodenplatte.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

Leicht zu reinigen und pflegen durch verstellbare Schienen

Antihaftbeschichtung auf Kegel und Schienen, für optimales Rundwirken.

Kegel mit Rillen, für optimales Greifen.

Ausgaberutsche mit kleinen Noppen für bessere Ausgabeeigenschaften.

Flexible Auslegung mit Einlaufstrecke möglich auf 3h oder 9h.

Edelstahlgestell und -abdeckung.

Robuste Konstruktion mit kräftigem Gestell und hochwertigen Premium-Rollen.

Edelstahl-Lenkrollen mit Lagern und blauem Kunststoff.

Bedienfeld von beiden Seiten leicht zugänglich.

Kabelaufhängung unterhalb erleichtert die Reinigung.

Hohe Sicherheit mit zwei Notausschaltern.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Mehlstreuer aus Edelstahl, mit einfacher Ein-/Aus-Funktion regulierbar.

Warmluft- und Kaltluftgebläse (Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 1.3 kW, insgesamt 2.8 kW).

Variable Geschwindigkeit des Kegels mit Frequenzumwandler.

Einlaufstrecke auf 3h oder 9h.

Öleinrichtung, pneumatisch, mit 5 Düsen.
Druckluft benötigt 6 bar.

Extra robustes Ausgabe-Förderband mit hoher Stabilität und variabler Höhe anstatt standard Auslaufrutsche.

Variable Geschwindigkeit für Ausgabeförderband.

Verstellbare Stützfüße.

Höhenverlängerung 80 mm, Edelstahl.

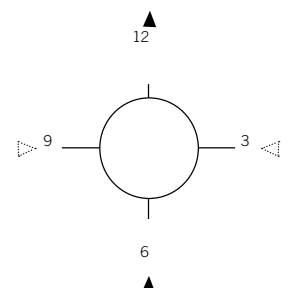
Höhenverlängerung 160 mm, Edelstahl.

EINLAUFOPTIONEN:

Ausgabe immer auf 12 Uhr.

Standard-Einlauf bei 6 Uhr.

Optionaler Einlauf auf 3/9 Uhr.



TECHNISCHE

Kapazität	bis zu 4000 Stück/h. (abhängig vom Gewicht der Teigstücke und den Teigeigenschaften).
Gewichtsspektrum	30-1800 g. (abhängig vom Gewicht der Teigstücke und den Teigeigenschaften).
Empfohlene Sicherung (amp)	16 A.
Leistung (Strom)	1,5 kW.

(2,8 kW mit Warmluft-/Kaltluftgebläse)

Kapazität bis zu 6000 Stück/Stunde und Gewichtsspektrum zwischen 30-1800 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.

Halbindustrielle Bäckereien.

Industrielle Bäckereien.

WARUM CR600?



Flexibles Teiggewicht



Große Rundwirklänge



Beweglich

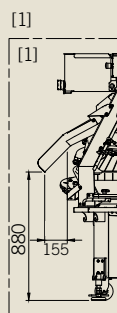
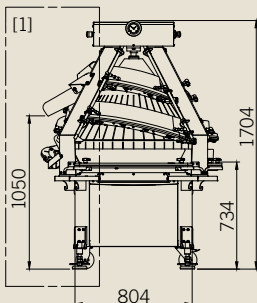


Hohe Kapazität

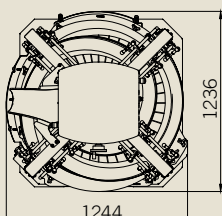


ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

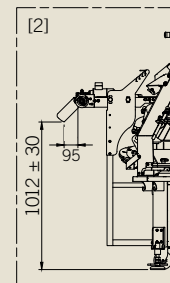
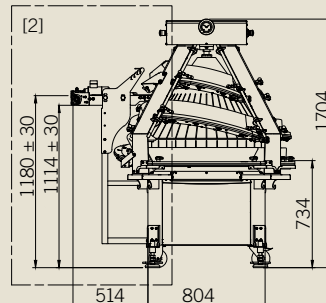
Mit Ausgaberutsche



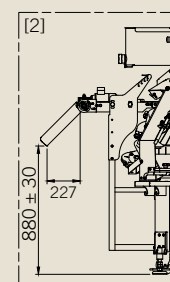
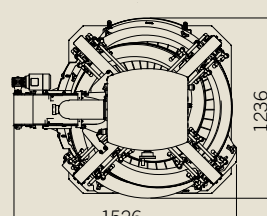
Mit Optionen:
• Verlängerung für Auslaufrutsche.
• Mehlstreuer.



Mit Ausgabe-Förderband



Mit Optionen:
• Verlängerungsrutsche für Ausgabe-Förderband - kurz



Mit Optionen:
• Verlängerungsrutsche für Ausgabe-Förderband - lang
• Mehlstreuer

Kegel- Rundwirkmaschine

CR600

Ein sehr flexibler Rundwirker mit hoher Kapazität für alle Arten von Bäckereien, für die meisten Teigsorten geeignet. Zwei individuell einstellbare Rundwirksektionen verarbeiten den Teig für eine optimierte Rundung und ein optimales Ergebnis.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 6000 Stück/h abhängig vom Gewicht und den Eigenschaften des Teigstücks.

Gewichtsspektrum 30-1800 g, abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften.

Vielfältige Optionen ermöglichen es, Kundenanforderungen zu erfüllen. Flexible Aufstellung.

Speziell entwickelte Einlaufspuren erfassen den Teig reibungslos und schonend, manuell eingestellt.

Individuelle einstellbare Einstellungen für die Spuren zum Rundwirken und Zusammenführen: - Zentral einstellbare Rundwirkspuren (konischer Teil).
- Manuell einstellbare Spuren zum Zusammenführen (zylindrischer Teil).

Große Rundwirklänge, bis zu 8 m mit zylindrischem und konischem Kegel.

Antihafbeschichtung auf Kegel und Schienen, für optimales Rundwirken.

Kegel mit Rillen, für optimales Greifen.

Hygienische Materialien, leicht zu reinigen durch verstellbare Schienen und Edelstahlausführung.

Blaue Kunststoffschienen-Bodenplatte.

Teile in Blau für bessere Erkennbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

Ausgaberutsche mit kleinen Noppen für bessere Ausgabeeigenschaften.

Flexible Auslegung mit Einlaufstrecke möglich auf 3h, 6h oder 9h.

Bedienfeld von beiden Seiten leicht zugänglich.

Griff auf der linken oder rechten Seite.

Edelstahlgestell und -abdeckung.

Robuste Konstruktion mit kräftigem Gestell, stabilen Stützfüßen und hochwertigen Premium-Rollen.

Edelstahl-Lenkrollen mit Lagern und blauem Kunststoff.

Kabelaufhängung unterhalb erleichtert die Reinigung.

Hohe Sicherheit mit zwei Notausschaltern.

Einfache Installation.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Allen-Bradley-Steuerungssystem.

Mehlstreuer aus Edelstahl, mit einfacher Ein-/Aus-Funktion regulierbar.

Warmluft- und Kaltluftgebläse (Wirkt sich auf die Stromversorgung aus, plus 2.3 kW, insgesamt 3.8 kW).

Variable Geschwindigkeit des Kegels mit Frequenzumwandler.

Einlaufstrecke auf 3h oder 9h.

Öleinrichtung, pneumatisch, mit bis zu 7 Düsen je nach Einlaufposition. Druckluft benötigt 6 bar.

Robustes Ausgabeförderband mit hoher Stabilität und variabler Höhe anstelle von Standard-Ausgaberutsche.

Variable Geschwindigkeit für Ausgabeförderband.

Verlängerung für Auslaufrutsche.

Verlängerungsrutsche für Ausgabe-Förderband - kurz.

Verlängerungsrutsche für Ausgabe-Förderband - lang.

Höhenverlängerung 80 mm, Edelstahl.

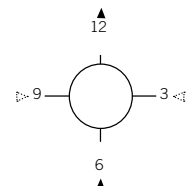
Höhenverlängerung 160 mm, Edelstahl.

EINLAUFOPTIONEN

Ausgabe immer auf 12 Uhr.

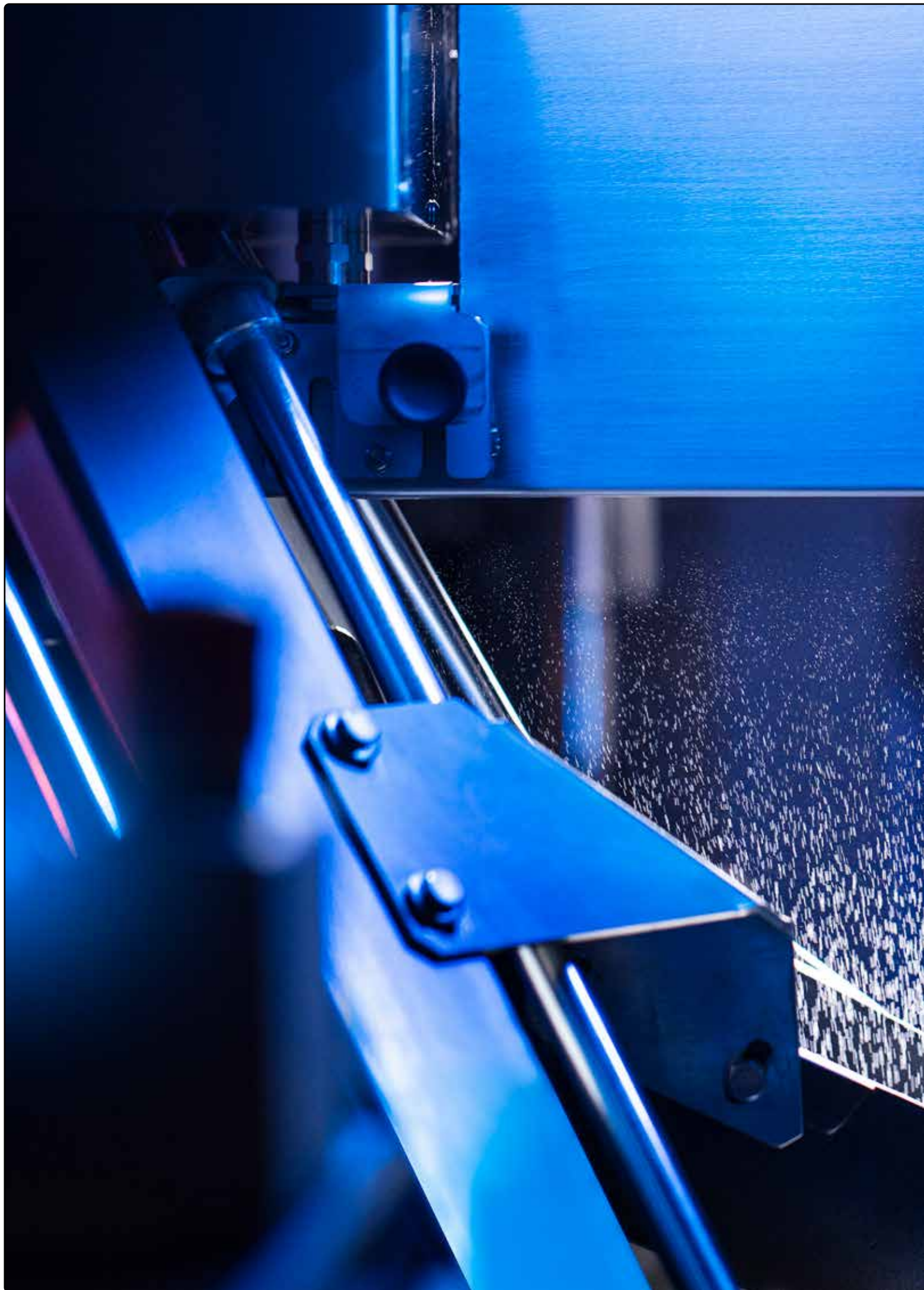
Standard-Einlauf bei 6 Uhr.

Optionaler Einlauf auf 3/9 Uhr.



TECHNISCHE

Kapazität	bis zu 6000 Stück/h.
(abhängig vom Gewicht der Teigstücke und den Teigeigenschaften).	
Gewichtsspektrum	30-1800 g.
(abhängig vom Gewicht der Teigstücke und den Teigeigenschaften).	
Empfohlene Sicherung (amp)	16 A.
Leistung (Strom)	1,5 kW.
	(3.8 kW mit Warmluft-/Kaltluftgebläse)





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

