



Líneas de panificación

02

La línea de panificación 120 ahorra espacio y tiene una capacidad de 500-1200 unidades/hora.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 120?



Funcionamiento silencioso



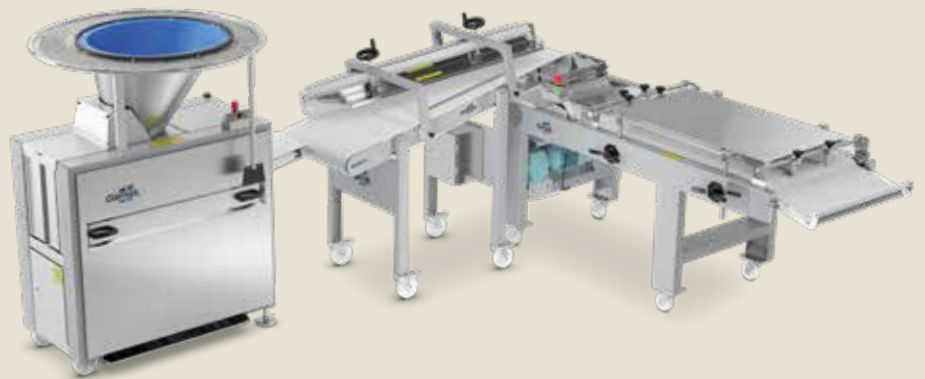
De bajo consumo



Fácil de limpiar

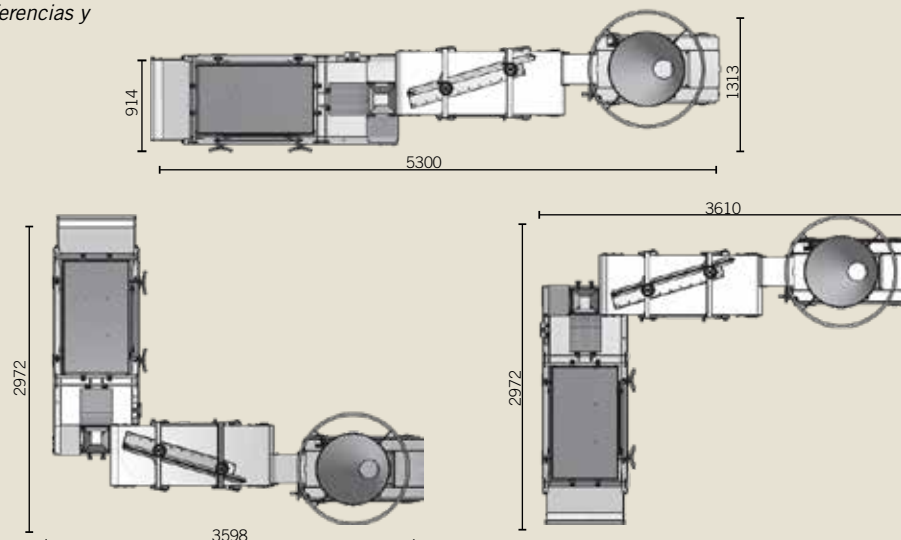


Extraíble



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

La Línea de panificación 120 se puede configurar de tres maneras diferentes, según las preferencias y el espacio disponible.



Línea de panificación

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 120

La Línea de panificación 120 es de fácil adaptación tanto al diseño del local como al pan que se va a hornear. Está creada especialmente para producir pan sin necesidad de un tiempo de fermentación intermedio.

Además, solo se necesita una persona para gestionar todo el flujo, de manera fácil y segura, de principio a fin.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Línea de masa flexible y que ahorra espacio.

Está creada especialmente para producir masa sin necesidad de un tiempo de fermentación intermedio.

Flexible para muchos tipos de producto final.

Excelente para panaderías más pequeñas, ya que una sola persona puede encargarse de todo el flujo.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	500-1200 unidades/hora.
Rango de pesos	50-1000 g.
Fuente de alimentación (para ver un ejemplo de los componentes, consulte esta página)	2,4 kW.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD180XS

Divisor de masa con velocidad variable, 500–1200 uds./hora. Tolva de acero inoxidable de 90 litros. Rango de pesos 50-1000 g.



BR2000

Boleadora de cinta inclinada con una teja de moldeado fácilmente ajustable para pesos de masa de 50 a 1000 g. La teja de moldeado resulta fácil de plegar para su limpieza o cuando no está en uso. Se puede utilizar desde el lado derecho o izquierdo.



M0300S

Formadora con tolva de entrada ajustable centralmente, malla de enrollado y tablero de presión plegable de 650 x 1100 mm. Guías laterales ajustables y bandeja recolectora ergonómica. Se puede utilizar desde el lado derecho o izquierdo.

04

La línea de panificación 180 es muy flexible y ahorra espacio.

Tiene una capacidad de 750-1800 unidades/hora y un rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180?



Funcionamiento silencioso



De bajo consumo

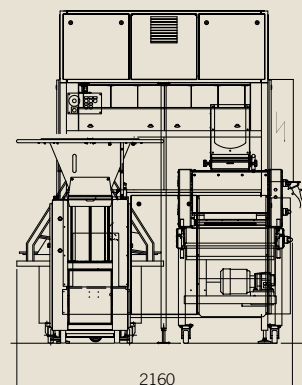
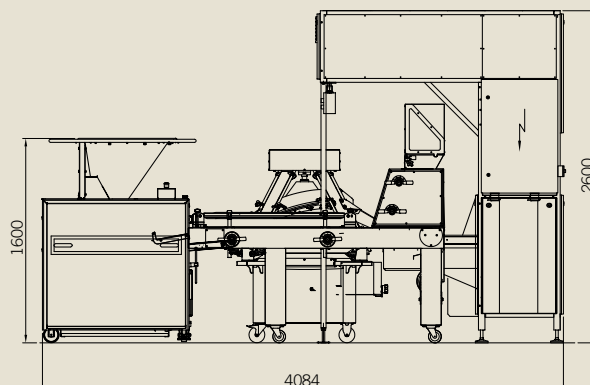


Fácil de limpiar



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea de panificación 180



Línea de panificación

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180

Una línea de panificación flexible y de fácil uso, con alta capacidad y eficiencia. Esta línea, que tiene una capacidad de hasta 1800 uds./hora, es capaz de tratar distintos tipos de masa y tamaños de pan.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Alta capacidad, hasta 1800 uds./h.

Rango de pesos 100-1500 g.

Para la producción de hasta 100 g, se requiere un minipistón y un accesorio adaptador.

El tiempo de fermentación depende de la capacidad de unidades/hora y del tamaño del fermentador de bolsillos intermedio, IPP.

Ahorro de mano de obra y producción constante.

Línea de panificación flexible para una amplia variedad de masas y tipos de pan.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	750-1800 unidades/hora.
Rango de pesos	100-1500
Fuente de alimentación (para ver un ejemplo de los componentes, consulte esta página)	6,38 kW.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD180

Amplio rango de pesos 120-1600 g. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, 750-1800 uds./hora, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



CR360

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



IPP6/22

Fermentador intermedio de bolsillos, con 132 bolsillos efectivos, transportador de entrada individual de cinta trapezoidal, L = 750 mm. Transportador de entrada controlado por fotocélula y con revestimiento antiadherente, combinado con un fermentador de bolsillos continuo. Fermentador de velocidad variable. El panel de control eléctrico se encuentra debajo de un voladizo; con tomas eléctricas para el divisor, la boleadora y la formadora. Tiempo máximo de fermentación de 4,3 min a 1800 uds./h.



M0300

Formadora con entrada ajustable centralmente en la tolva, dos pares de rodillos, tablero de presión de 650 x 1100 mm, bandeja recolectora.

La línea de panificación 180 Direct es muy flexible y ahorra espacio. Tiene una capacidad de 750-1800 unidades/hora y un rango de pesos entre 120-1600 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180 DIRECT?



Funcionamiento silencioso



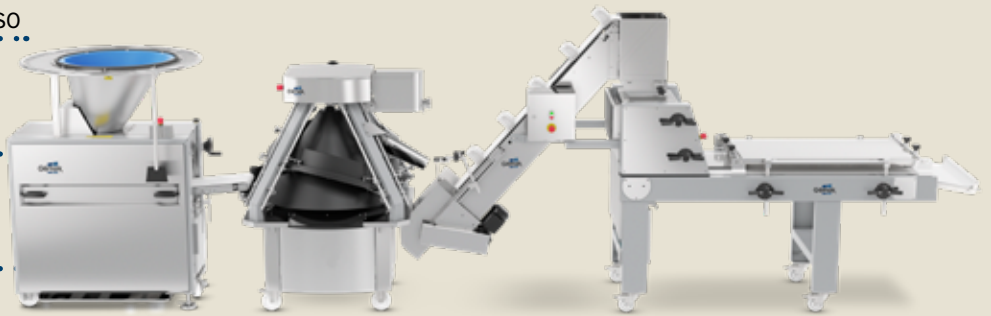
De bajo consumo



Fácil de limpiar

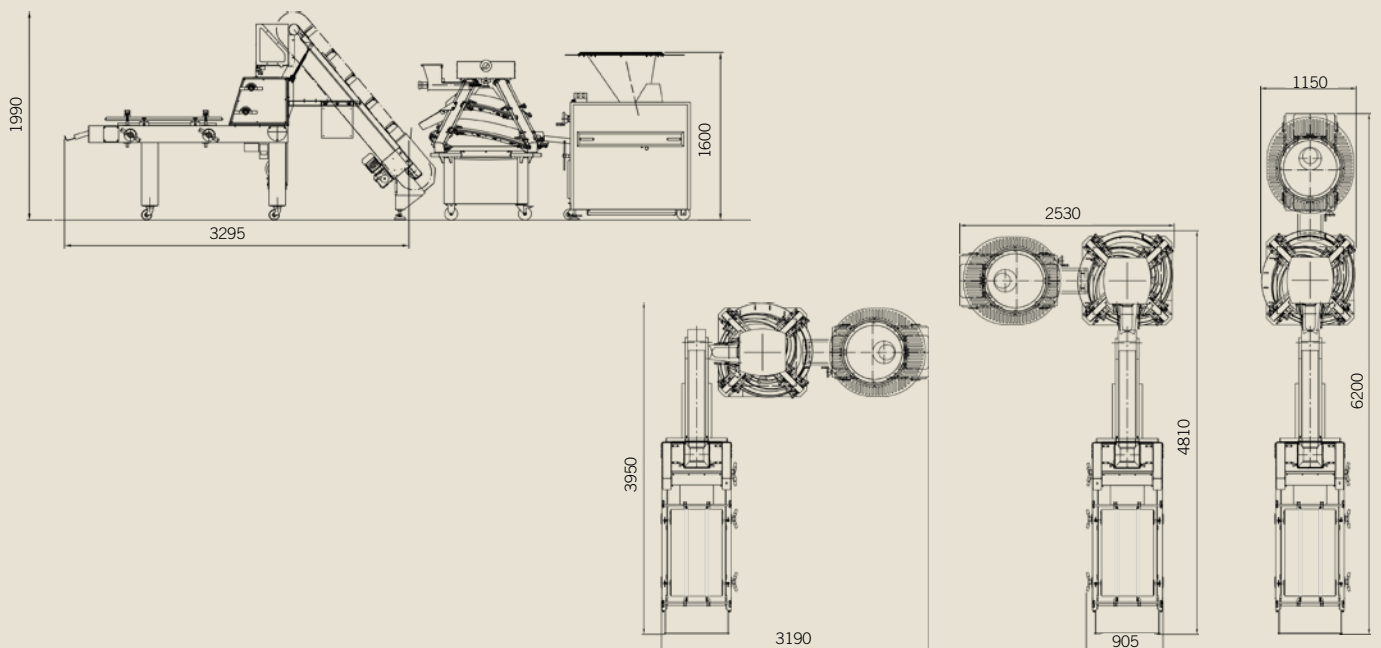


Extraíble



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea de panificación 180 Direct



Ejemplo 1

Ejemplo 2

Ejemplo 3

Línea de panificación

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 180 DIRECT

Está creada especialmente para producir pan sin necesidad de un tiempo de fermentación intermedio. Una línea de panificación muy compacta con capacidad de hasta 1800 uds./hora.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Está creada especialmente para producir panes sin tiempo de fermentación intermedio.

Una línea de panificación muy compacta con gran capacidad: hasta 1800 uds./hora.

Línea de panificación flexible que maneja amplia una variedad de masas.

Línea de panificación que ahorra mano de obra, tiempo y espacio.

Producción flexible y constante.

DATOS TÉCNICOS

Rango de capacidad	750-1800 unidades/hora.
Rango de pesos	120-1600 g.
Fuente de alimentación (para ver un ejemplo de los componentes, consulte esta página)	3,95 kW.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD180

Amplio rango de pesos 120-1600 g. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, 750-1800 uds./hora, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



CR360Centrally

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



CE100

Montado en la formadora MO300, controlado por fotocélula, que trabaja paso a paso para conectar la boleadora cónica con la formadora, incluido el armario eléctrico montado en el elevador.
Rango de pesos: 50-1500 g.



MO300

Formadora con entrada ajustable centralmente en la tolva, dos pares de rodillos, tablero de presión de 650 x 1100 mm, bandeja recolectora.

La Línea de panificación 300 está hecha para trabajos industriales de alto rendimiento. Tiene una capacidad de hasta 3000 unidades/hora y un rango de pesos entre 100-1500 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías semi-industriales.
Panaderías industriales.

¿POR QUÉ UNA LÍNEA DE PANIFICACIÓN 300 DIRECT?



Funcionamiento silencioso



De bajo consumo

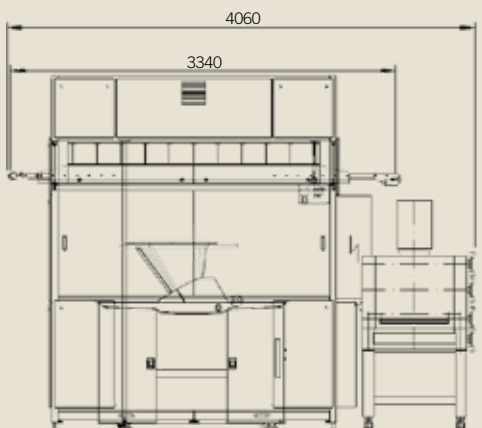


Fácil de limpiar

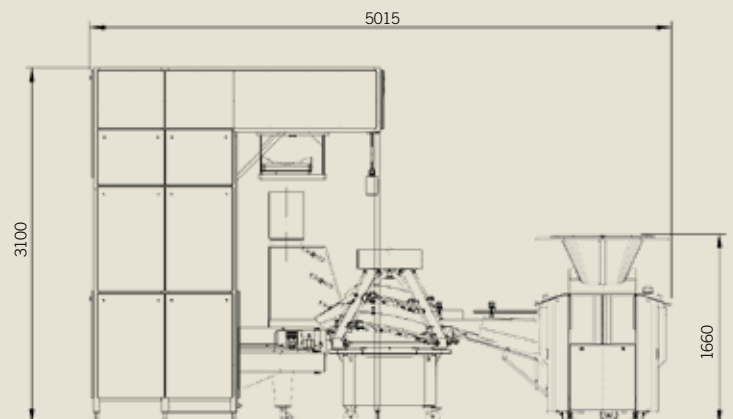


MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea de panificación 300 / Línea de panificación 300 Acero Inoxidable



Vista frontal



Vista lateral

Línea de panificación industrial

LÍNEA DE PANIFICACIÓN 300

Línea de panificación de alto rendimiento. Todas las máquinas están diseñadas para el procesamiento continuo de pan y fabricadas con materiales de alta calidad que garantizan unos resultados de horneado excelentes. Elección flexible entre SD300 o SD600 con estructura de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 3000 uds./h.

Rango de pesos 100-1500 g.

El tiempo de fermentación depende de la capacidad de unidades/hora y del tamaño del fermentador de bolsillos intermedio, IPP.

DATOS TÉCNICOS

SD300 + CR360 + IPP10/48 + M0881 (Realización básica)	
Fuente de alimentación	6,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD300 + CR360* + IPP10/48 + M0881* (Realización básica)	
Fuente de alimentación	6,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD600 + CR360 + IPP10/48 + M0881 (Realización básica)	
Fuente de alimentación	8,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.
SD600 + CR360* + IPP10/48 + M0881* (Realización básica)	
Fuente de alimentación	8,63 kW.
Aire comprimido	6 bares.

EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES

* Con estructura de acero inoxidable.



SD300

Capacidad de 1500-3000 uds./h y un rango de pesos de 150-1150 g para la versión de 2 bolsillos, capacidad de 750-1500 uds./h y rango de pesos de 250-2300 g para la de 1 bolsillo. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, panel de pantalla táctil PLC, tolva de acero inoxidable de 90 litros, con revestimiento antiadherente.



SD600

Divisor multibolsillo de acero inoxidable, rango de pesos 150-1000 g para el modelo de 3 bolsillos y 250-1700/100-700 g para el modelo de 2/4 bolsillos. Velocidad variable con convertidor de frecuencia, panel de pantalla táctil PLC, tolva de acero inoxidable de 100 litros, con revestimiento antiadherente.



CR360

Con tejas con revestimiento antiadherente ajustables centralmente, entrada a las 6 h, salida a las 12 h, canaleta de salida y espolvoreador mecánico.



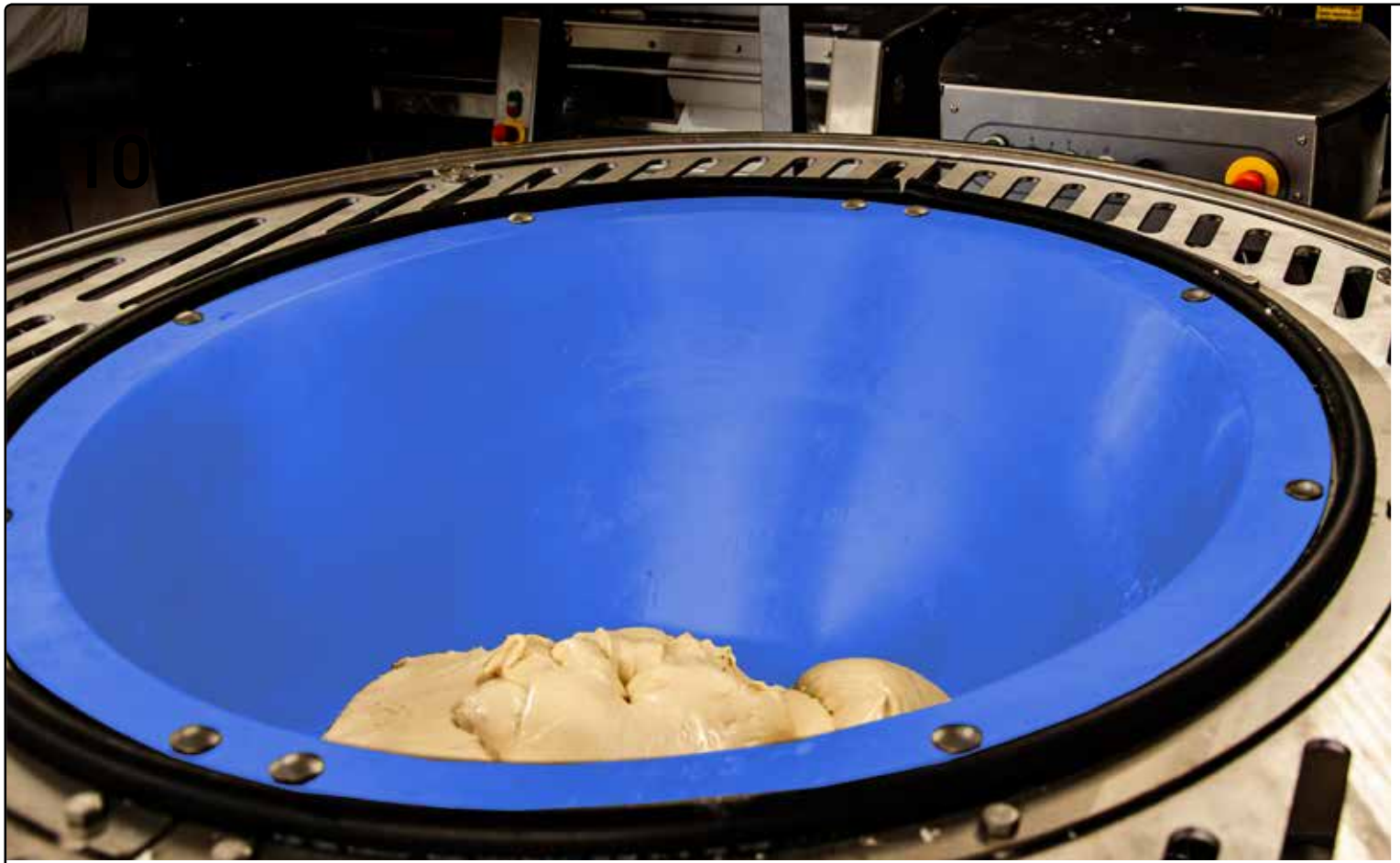
IPP10/48

Transportador de doble entrada de cinta trapezoidal, colocado en el centro, controlado por fotocélula y con revestimiento antiadherente, L = 750 mm. El sistema de aletas guía las piezas de masa después de la boleadora. Se requiere aire comprimido a 6 bares. Fermentador de velocidad variable. El panel de control eléctrico se encuentra debajo de un voladizo, tomas eléctricas para el divisor, la boleadora, la formadora y el transportador transversal de salida. Tiempo máximo de fermentación de 9,3 min a 3000 uds./h.

M0881

Formadora de alto rendimiento con entrada centralmente ajustable en la tolva, tres pares de rodillos, transmisión por cinta de distribución, dos tableros de presión separados y una bandeja recolectora.







Nuestra historia

Proporcionamos soluciones de panificación personalizadas, sistemas de equipos de manipulación de la masa y líneas completas de panificación para empresas de panificación profesionales.

Ofrecemos tecnología fiable con control de precisión y flexibilidad en cuanto a pesos y tipos de masa, así como un diseño fácil de usar que ofrece a los profesionales de la panificación libertad creativa al menor coste de propiedad.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Suecia
www.sveba-dahlen.com
info@glimek.com

