



# Brotanlagen

# 02

Die Brotanlage 120 ist platzsparend und hat eine Kapazität von 500-1200 Stück/h.

## FÜR WEN?

Bäckereien.

### WARUM DIE BROTANLAGE

120?



Leiser Betrieb



Energieeffizient



Leicht zu reinigen

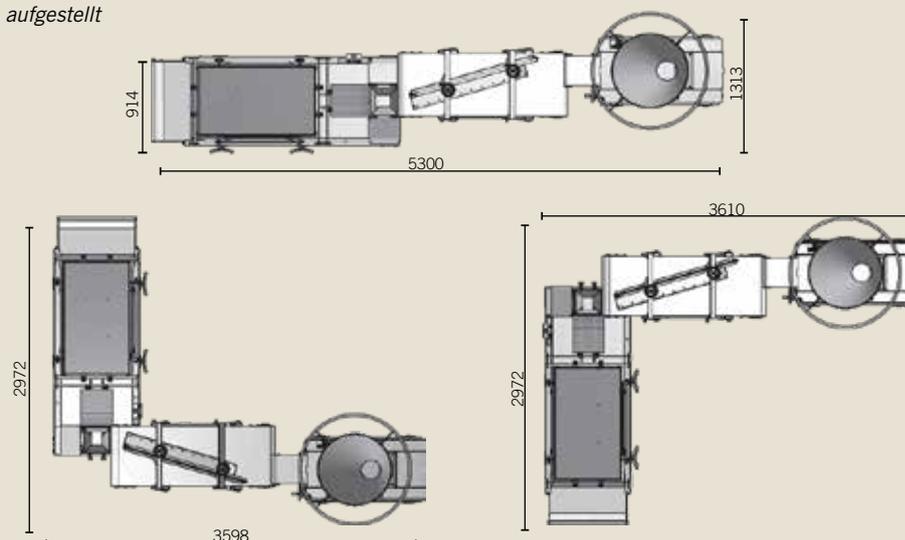


Verschiebbar



### ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Die Brotanlage 120 kann je nach Wunsch und verfügbarem Platz auf drei verschiedene Weisen aufgestellt werden.



# Brotanlage

## BROTANLAGE 120

*Die Brotanlage 120 lässt sich einfach an die Umgebung und an das jeweilige Brot anpassen. Sie ist speziell konzipiert für das Backen von Brot ohne zwischenzeitliches Gären.*

*Zudem kann der gesamte Ablauf vom Anfang bis zum Ende leicht und sicher von nur einer Person bewältigt werden.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Flexible und platzsparende Teiganlage.

Speziell konzipiert für Teige ohne zwischenzeitliches Gären.

Flexibel für verschiedene Endprodukte einsetzbar.

Ideal für kleinere Bäckereien, der gesamte Arbeitsablauf kann von einer Person gehandhabt werden.

### TECHNISCHE

Kapazitätsbereich .....	500-1200 Stück/h.
Gewichtsspektrum .....	50-1000 g.
Stromversorgung (beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite) .....	2,4 kW.

### BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



#### SD180XS

Teigteiler mit variabler Geschwindigkeit  
500-1200 Stück/h.  
90-Liter-Trichter aus Edelstahl.  
Gewichtsspektrum 50-1000 g.



#### BR2000

Rundwirkrmaschine mit schrägem  
Förderband und einfach verstellbarer  
Wirkrinne für Teiggewichte von 50 bis  
1000 g.  
Die Wirkrinne kann zum Reinigen, oder  
wenn sie nicht verwendet wird, einfach  
hochgeklappt werden.  
Arbeitsseite rechts/links.



#### M0300S

Wirkmaschine mit Zentral  
verstellbarem Einlauftrichter,  
Einschlagschlepe und klappbarem  
650 x 1100 mm Druckbrett.  
Einstellbare Seitenführungen und  
ergonomische Auffangwanne.  
Arbeitsseite rechts/links.

# 04

Die Brotanlage 180 ist besonders flexibel und platzsparend.

Sie hat eine Kapazität von 750-1800 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 100-1500 Gramm.

## FÜR WEN?

Bäckereien.

### WARUM DIE BROTRANLAGE 180?



Leiser Betrieb



Energieeffizient

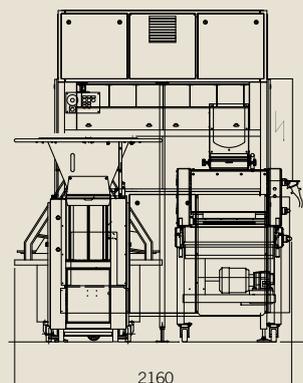
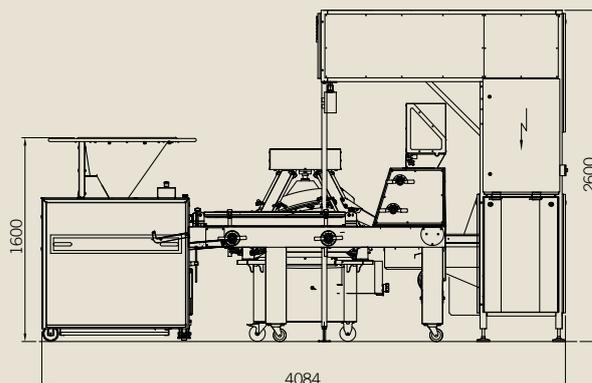


Leicht zu reinigen



### ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 180



# Brotanlage

## BROTANLAGE 180

*Eine benutzerfreundliche und flexible Brotanlage mit hoher Kapazität und Effizienz. Die Anlage mit einer Kapazität von bis zu 1800 Stück/h verarbeitet eine Vielzahl von Teigtypen und Brotgrößen.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Hohe Kapazität, bis zu 1800 St./Std.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Für eine Produktion bis hinunter zu 100 g sind ein Minikolben und Adapterzubehör erforderlich.

Die Gärzeit hängt von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des IPP-Zwischengärschranks ab.

Arbeitsersparnis, konsistente Produktion.

Flexible Brotanlage für eine Vielzahl von Teig- und Brottypen.

### TECHNISCHE

Kapazitätbereich .....	750-1800 Stück/h.
Gewichtsspektrum .....	100-1500 g.
Stromversorgung (beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite) .....	6,38 kW.

### BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



#### SD180

Gewichtsspektrum 120-1600 g. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, 750-1800 Stück/h, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl, Antihaf-Beschichtung.



#### CR360

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaf-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



#### IPP6/22

Zwischengärschrank mit 132 effektiven Taschen, einfacher Einlauf mit Transportband, L=750 mm, mit Zahnriemenantrieb. Fotozellen-Steuerung, Antihaf-Beschichtung, Einlauf-Transportband kombiniert mit kontinuierlichem Antrieb. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Elektrisches Schaltpult unter dem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine. Maximale Gärdauer von 4,3 Min. bei 1800 Stück/h.



#### M0300

Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, zwei Paar Rollen, Druckbrett 650x1100 mm, Auffangwanne.

Die Brotanlage 180 Direct ist besonders flexibel und platzsparend. Sie hat eine Kapazität von 750-1800 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 120-1600 Gramm.

## FÜR WEN?

Bäckereien.

## WARUM DIE BROTRANLAGE 180 DIRECT?



Leiser Betrieb



Energieeffizient



Leicht zu reinigen

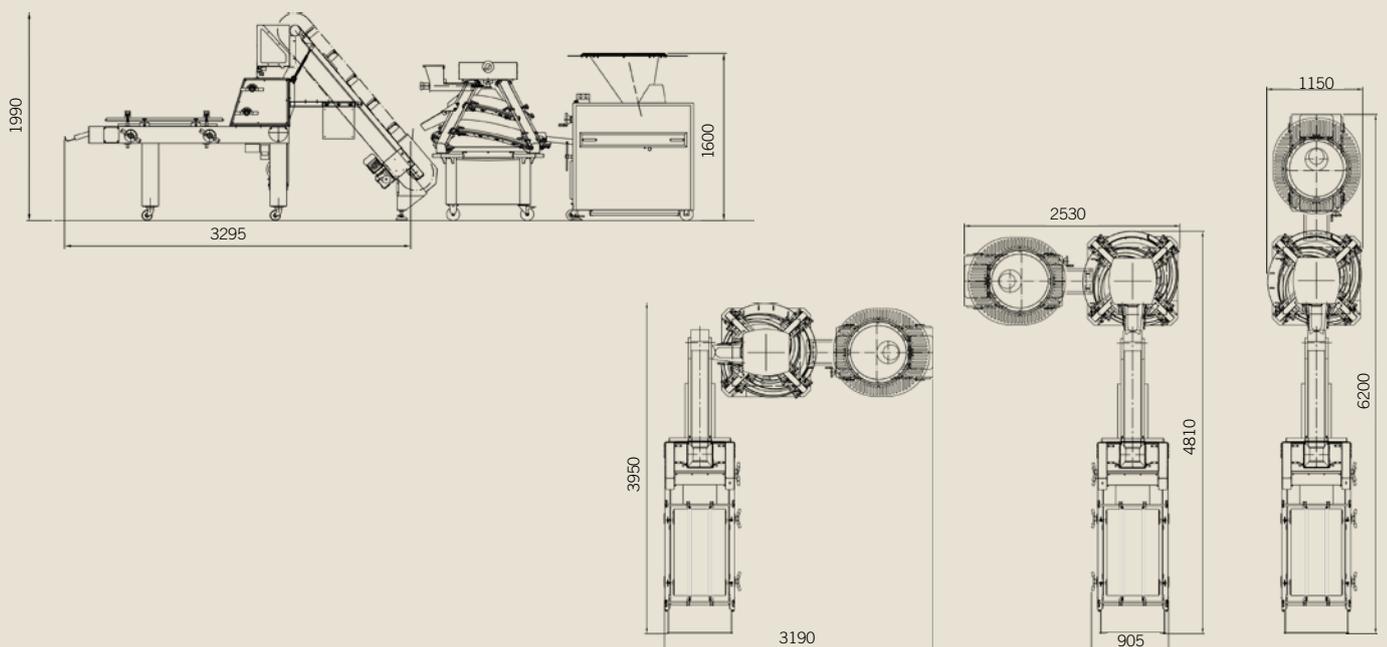


Verschiebbar



## ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 180 Direct



Beispiel 1

Beispiel 2

Beispiel 3

# Brotanlage

## BROTANLAGE 180 DIRECT

*Sie ist speziell konzipiert für das Backen von Brot ohne zwischenzeitliches Gären. Eine äußerst kompakte Brotanlage mit einer Kapazität von bis zu 1800 Stück/h.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Sie ist speziell konzipiert für das Backen von Broten ohne zwischenzeitliches Gären.

Äußerst kompakte Brotanlage mit einer hohen Kapazität - 1800 Stück/h.

Flexible Brotanlage für eine Vielzahl von Teigen.

Arbeit, Zeit und Platz sparende Brotanlage.

Flexible und konsistente Produktion.

### TECHNISCHE

Kapazitätsbereich .....	750-1800 Stück/h.
Gewichtsspektrum .....	120-1600 g.
Stromversorgung (beispielsweise für Komponenten wie auf dieser Seite) .....	3,95 kW.

### BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



#### SD180

Gewichtsspektrum 120-1600 g. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, 750-1800 Stück/h, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl, Antihaf-Beschichtung.



#### CR360

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaf-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



#### CE100

Becherwerk, montiert an Wirkmaschine M0300, Fotozellen-Steuerung, arbeitet schrittweise und verbindet den Kegelrundwirker mit der Wirkmaschine, inklusive am Becherwerk montiertem Schaltschrank. Gewichtsspektrum: 50-1500 g.



#### M0300

Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, zwei Paar Rollen, Druckbrett 650x1100 mm, Auffangwanne.

Die Brotanlage 300 wurde für den intensiven industriellen Einsatz konzipiert. Sie hat eine Kapazität von 3000 Stück/h und ein Gewichtsspektrum von 100-1500 Gramm.

## FÜR WEN?

Halindustrielle Bäckereien.  
Industrielle Bäckereien.

## WARUM DIE BROTRANLAGE 300 DIRECT?



Leiser Betrieb



Energieeffizient

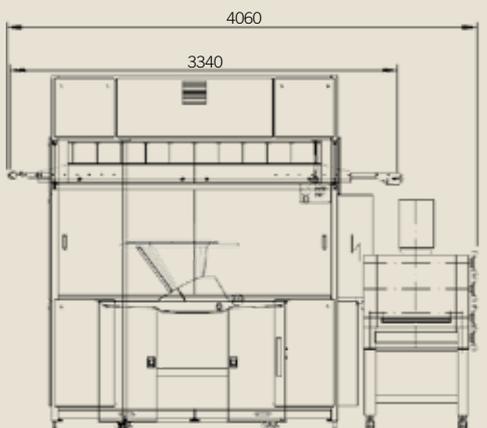


Leicht zu reinigen

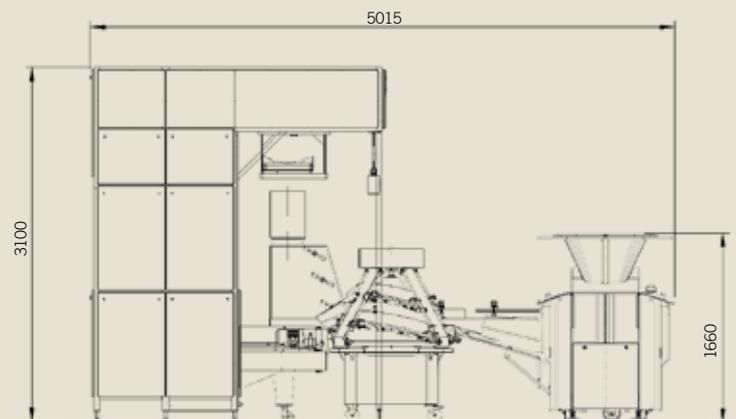


## ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Brotanlage 300 /  
Brotanlage 300 Edelstahl



Vorderseite



Seite

# Industrielle Brotanlage

## BROTANLAGE 300

*Hochleistungsfähige Brotanlage. Alle Maschinen sind für die kontinuierliche Brotverarbeitung konzipiert und aus hochwertigen Materialien gefertigt, die erstklassige Backergebnisse garantieren. Flexible Wahl zwischen SD300 und SD600, mit Rahmen aus Edelstahl.*

### EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Kapazität bis zu 3000 Stück/h.

Gewichtsspektrum 100-1500 g.

Die Gärzeit hängt von der Kapazität Stück/Stunde und der Größe des IPP-Zwischengärchranks ab.

### TECHNISCHE

SD300 + CR360 + IPP10/48 + M0881 (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	6,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD300 + CR360* + IPP10/48 + M0881* (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	6,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD600 + CR360 + IPP10/48 + M0881 (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	8,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.
SD600 + CR360* + IPP10/48 + M0881* (Basisausführung)	
Stromversorgung .....	8,63 kW.
Druckluft .....	6 bar.

\* Mit Rahmen aus Edelstahl.

### BEISPIELHAFTER AUFBAU DER KOMPONENTEN



#### SD300

Kapazität von 1500-3000 Stück/h und Gewichtsspektrum von 150-1150 g bei Ausführung mit 2 Taschen, Kapazität von 750-1500 Stück/h und Gewichtsspektrum von 250-2300 g bei Ausführung mit 1 Tasche. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, PLC-Touch-Bedienfeld, 90-Liter-Trichter aus Edelstahl mit Antihaf-Beschichtung.



#### SD600

Teigteiler aus Edelstahl mit mehreren Taschen, Gewichtsspektrum 150-1000 g als Ausführung mit 3 Taschen und 250-1700/100-700 g als Ausführung mit 2/4 Taschen. Variable Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter, PLC-Touch-Bedienfeld, 100-Liter-Trichter aus Edelstahl mit Antihaf-Beschichtung.



#### CR360

Mit zentral einstellbaren Rinnen mit Antihaf-Beschichtung, Einlauf auf 6 Uhr, Auslauf auf 12 Uhr, Auslaufrinne und mechanischem Mehlstreuer.



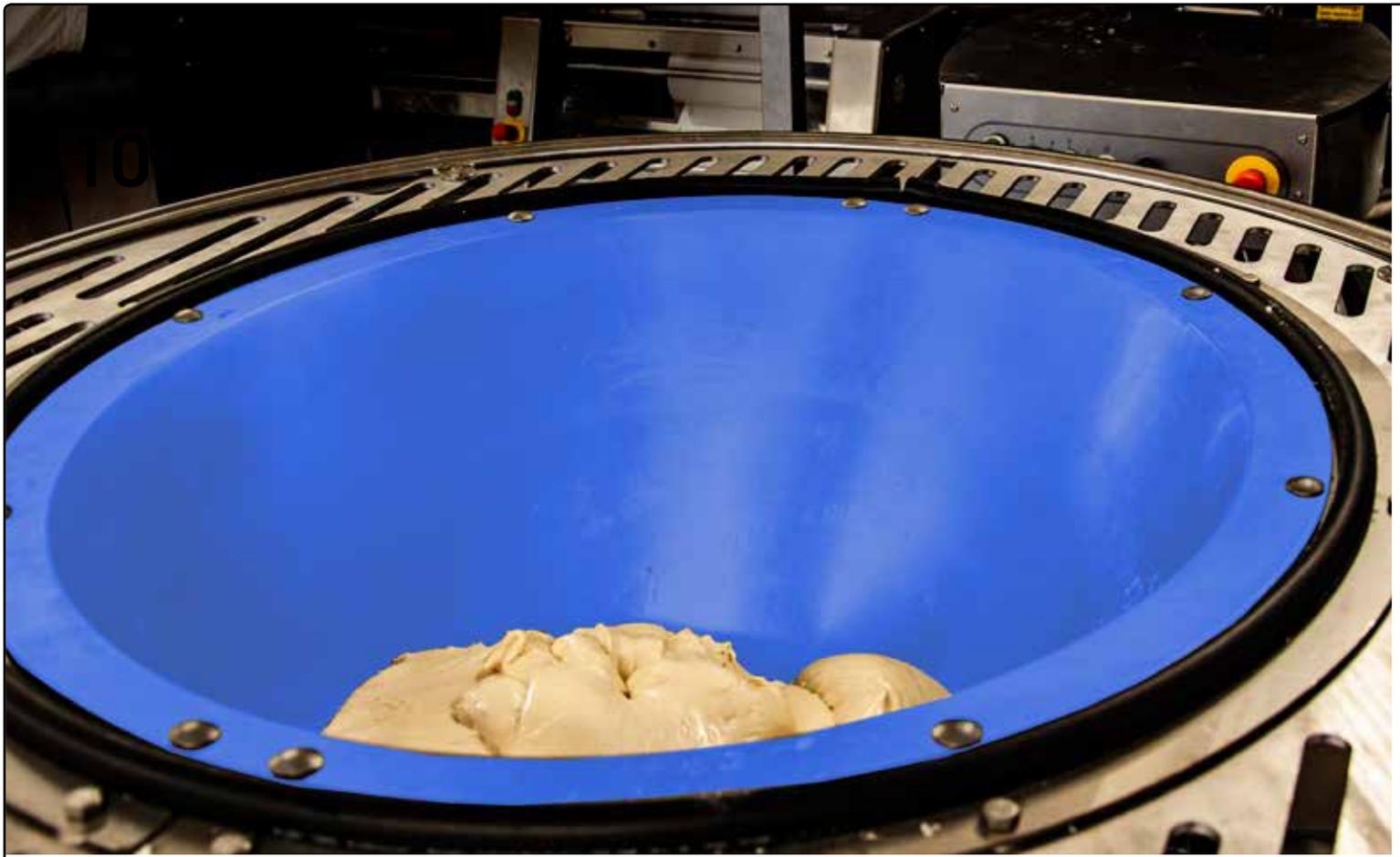
#### IPP10/48

Mit Doppel-V-Band-Einlauf L = 750 mm, mittig montiert, Fotozellen-Steuerung, V-Band-Einlauf mit Antihaf-Beschichtung. Klappensystem zur Führung der aus dem Rundwirker kommenden Teigstücke. Druckluft mit 6 bar ist erforderlich. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Elektrisches Schaltpult unter Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine, quer verlaufendes Transportband am Auslauf. Gärdauer von 9,3 Min. bei 3000 Stück/Stunde.



#### M0881

Hochleistungsfähige Wirkmaschine mit zentral einstellbarem Einlauf in den Trichter, drei Paar Rollen, Zahnriemenantrieb, zwei separaten Druckbrettern und Auffangwanne.





# 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](http://www.sveba-dahlen.com)  
[info@glimek.com](mailto:info@glimek.com)

