



Produktvorstellung
Brötchenpressen und
Hydraulik-Teigteiler





Große Kapazität sowohl bei weichen wie festen Teigen

Die Brötchenpressen und der Hydraulik-Teigteiler von Glimek sind in halbautomatischer-, 3/4-automatischer- und automatischer Ausführung lieferbar – alle mit einer einfachen und schnellen Bedienung.

Der Aluminiumwirschtisch reduziert das Gewicht der beweglichen Teile und sorgt für einen leisen Betrieb mit einem Minimum von Vibrationen und behutsamer Teigverarbeitung für ein perfektes Rundwirkergebnis.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website
www.sveba-dahlen.com

Produktpalette Brötchenpressen und Hydraulik-Teigteiler

Brötchenpressen

BDM

Halbautomatische Brötchenpresse



BD34

3/4-automatische Brötchenpresse



BDA

Automatische Brötchenpresse



BDE

Automatische Brötchenpresse mit elektronischer Steuerung



Hydraulik-Teigteiler

HDD/HDS

Hydraulik-Teigteiler



HDD/HDS

Hydraulik-Teigteiler mit elektronischer Steuerung





Brötchenpressen

Halbautomatische Brötchenpresse **BDM**

Verarbeitet den Teig schonend und stellt perfekt geformte Brötchen her. Ergonomisch und einfach zu verwenden.

Merkmale

Maschinenkopf mit Antihaft-Beschichtung, Werktisch aus Aluminium.

Der Maschinenkopf kann zur einfachen Reinigung gekippt werden. Maschine inklusive drei Kunststoffwerkteller.

Optionen

- Zusätzliche Werkblätter



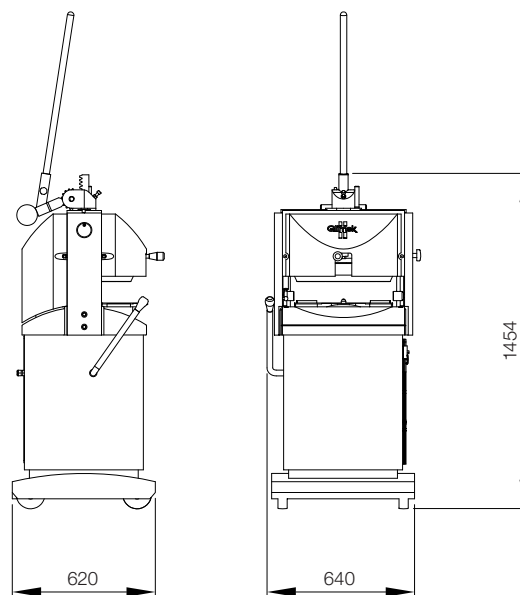
Technische Daten

AUSFÜHRUNG	STÜCKE	GEWICHTS-BEREICH	MAX. TEIG-GEWICHT*
BDM-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BDM-3/30	30	30-100 g	3 kg
BDM-3/36	36	25-85 g	3 kg
BDM-3/52	52	18-50 g	3 kg
BDM-4/14	14	130-250 g	4 kg
BDM-4/30	30	40-130 g	4 kg
BDM-4/36	36	30-110 g	4 kg

Anschlusswert 0.55 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*

Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden

Brötchenpressen

3/4-automatische Brötchenpresse **BD34**

Eine 3/4-automatische Brötchenpresse, die den Teig in gleich große Teigstücke teilt und formt. Die Maschine arbeitet hydraulisch, was für eine bessere Teigschonung sorgt und die Bedienung der Maschine vereinfacht.

Merkmale

Präzise Einstellung der Wirkraumhöhe. und maximale Flexibilität.

Einfache Reinigung. Maschine inklusive drei Kunststoffwirktellern.

Optionen

- Zusätzlicher Messerkopf
- Zusätzliche Wirkteller

Technische Daten

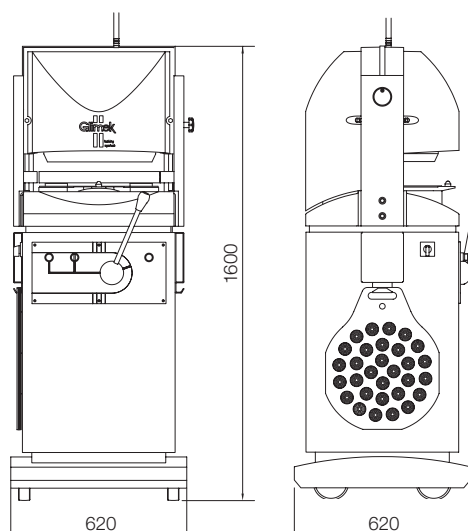
AUSFÜHRUNG	STÜCKE	GEWICHTS-BEREICH	MAX. TEIG-GEWICHT*
BD34-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BD34-3/30	30	30-100 g	3 kg
BD34-3/36	36	25-85 g	3 kg
BD34-3/52	52	18-50 g	3 kg
BD34-4/14	14	130-250 g	4 kg
BD34-4/30	30	40-130 g	4 kg
BD34-4/36	36	30-110 g	4 kg

Anschlusswert 1.3 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*



Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden

Brötchenpressen

Automatische Brötchenpresse **BDA**

Eine automatische Brötchenpresse, die den Teig in gleich große Teigstücke teilt und formt. Gewichtseinstellung durch elektronische Steuerung.

Merkmale

Präzise Einstellung der Wirkraumhöhe. Die Press- und Wirkzeiten sind programmierbar, Positionen für Nur-Teilen, Nur-Pressen und Reinigen, Speicher für 10 verschiedene Produkte.

Einfache Reinigung. Maschine inklusive drei Kunststoffwirktellern.

Optionen

- Zusätzlicher Messerkopf
- Zusätzliche Wirkteller



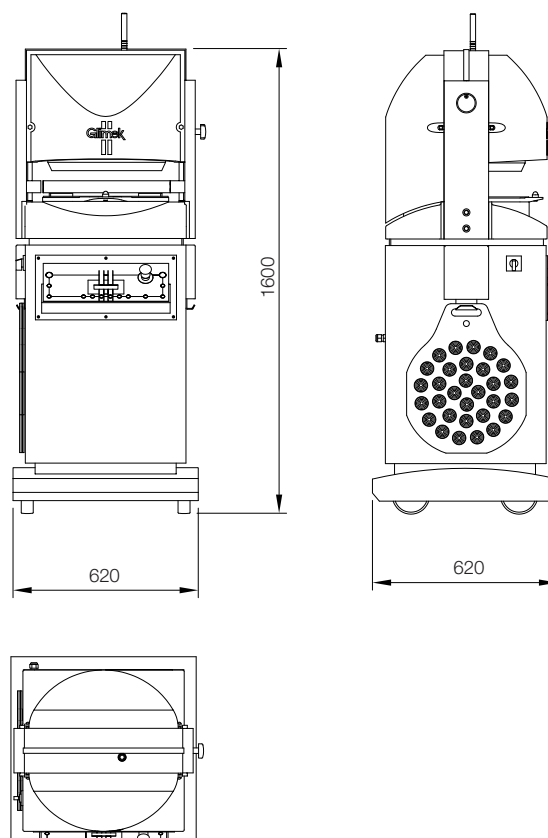
Technische Daten

AUSFÜHRUNG	STÜCKE	GEWICHTS-BEREICH	MAX. TEIG-GEWICHT*
BDA-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BDA-3/30	30	30-100 g	3 kg
BDA-3/36	36	25-85 g	3 kg
BDA-3/52	52	18-50 g	3 kg
BDA-4/14	14	130-250 g	4 kg
BDA-4/30	30	40-130 g	4 kg
BDA-4/36	36	30-110 g	4 kg

Anschlusswert 1.3 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*

Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden

Brötchenpressen

Automatische Brötchenpresse mit elektronischer Steuerung **BDE**

Eine automatische Brötchenpresse mit elektronischer Steuerung, die den Teig in gleich große Teigstücke teilt und formt. Gewichtseinstellung durch elektronische Steuerung.

Merkmale

Präzise Einstellung der Wirkraumhöhe. Die Press- und Wirkzeiten sind programmierbar, Positionen für Nur-Teilen, Nur-Pressen und Reinigen, Speicher für 10 verschiedene Produkte.

Einfache Reinigung. Maschine inklusive drei Kunststoffwirktellern. Wirkbewegung und Wirkgeschwindigkeit einstellbar.

Optionen

- Zusätzlicher Messerkopf
- Zusätzliche Wirkteller



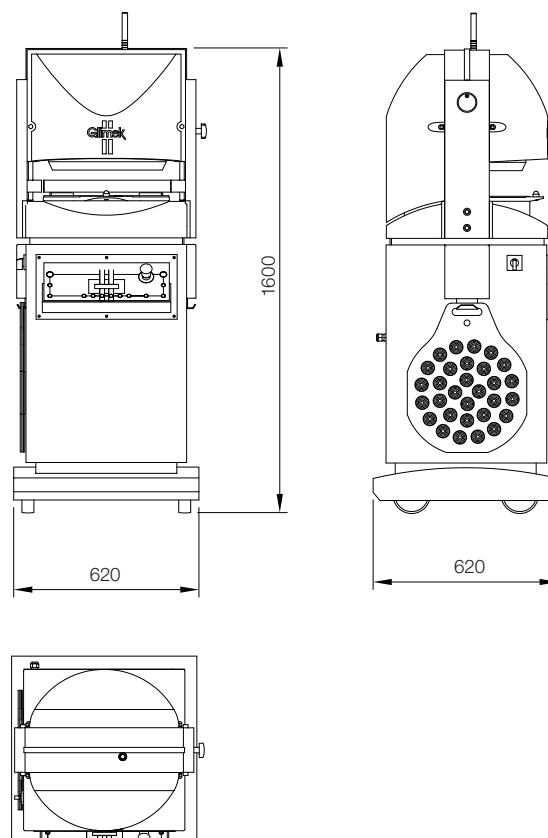
Technische Daten

AUSFÜHRUNG	STÜCKE	GEWICHTS-BEREICH	MAX. TEIG-GEWICHT*
BDE-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BDE-3/30	30	30-100 g	3 kg
BDE-3/36	36	25-85 g	3 kg
BDE-3/52	52	18-50 g	3 kg
BDE-4/14	14	130-250 g	4 kg
BDE-4/30	30	40-130 g	4 kg
BDE-4/36	36	30-110 g	4 kg

Anschlusswert 1.3 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*

Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden

Hydraulik-Teigteiler

Hydraulik-Teigteiler HDD/HDS

Halbautomatischer Hydraulik-Teigteiler teilt den Teig in gleich große Teigstücke. Teilkammer aus Edelstahl entspricht den aktuellen Hygiene-Anforderungen.

Merkmale

Programmierbare elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige. Automatisches Abziehen der Klinsen zur einfachen Reinigung der Edelstahlmesser. Einstellbare Presszeit für mehr Flexibilität.

Kapazität der Teilkammer: 18 kg (rund), 20 kg Teig (eckig).
Maschine fahrbar, zwei Räder mit Bremse



HDD

HDS

Technische Daten

MODELL	STÜCKE	GEWICHTS- BEREICH*	FORM DER TEILKAMMER
HDD-16	16	250-1100 g	Rund
HDD-20	20	200-900 g	Rund
HDD-24	24	180-750 g	Rund
HDS-10	10	480-2000 g	Eckig
HDS-20	20	240-1000 g	Eckig

Anschlusswert 1.1 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*

Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne
Vorankündigung geändert werden

Hydraulik-Teigteiler

Hydraulik-Teigteiler mit elektronischer Steuerung **HDD/HDS**

Automatischer Hydraulik-Teigteiler teilt den Teig in gleich große Teigstücke.

Teilkammer aus Edelstahl entspricht den aktuellen Hygiene-Anforderungen.

Merkmale

Elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige. Automatisches Öffnen und Schließen des Deckels. Automatisches Abziehen der Klingen zur einfachen Reinigung der Edelstahlmesser. Einstellbare Presszeit für mehr Flexibilität.

Kapazität der Teigkammer: 18 kg (rund), 20 kg Teig (eckig).
Maschine fahrbar, zwei Räder mit Bremse.



HDD

HDS

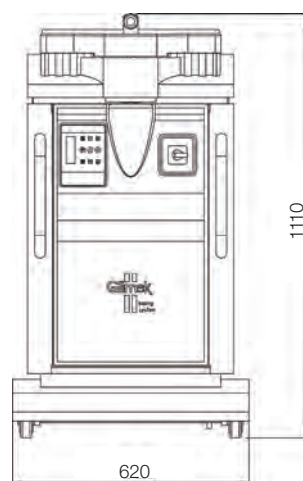
Technische Daten

MODELL	STÜCKE	GEWICHTS- BEREICH*	FORM DER TEILKAMMER
HDD-16-E	16	250-1100 g	Rund
HDD-20-E	20	200-900 g	Rund
HDD-24-E	24	180-750 g	Rund
HDS-10-E	10	480-2000 g	Eckig
HDS-20-E	20	240-1000 g	Eckig
HDS-10/20-E	10/20	240-2000 g	Eckig
HDS-20/40-E	20/40	120-1000 g	Eckig

Anschlusswert 1.3 kW

**abhängig von der Teigbeschaffenheit*

Abmessungen



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden



Wir haben die Ausrüstung und das Fachwissen,
das Sie für Ihre Bäckerei benötigen



Sveba-Dahlen entwickelt, produziert und vermarktet Brotanlagen, Stikken-, Etagen- und Tunnelöfen, Gärchränke und Fermentierungsanlagen. Wir beliefern Bäckereien, Supermärkte, Restaurants und Catering-Betriebe aller Größenordnungen auf der ganzen Welt.

Besuchen Sie unsere Website!



The baker's best friend

www.sveba-dahlen.com

Sveba-Dahlen AB, 518 32 Fristad, Schweden
Telefon: +46 33-15 15 00, Fax: +46 33-15 15 99, mail@sveba-dahlen.se