

Glimek

# Långgrullare





# Långrollare för alla slags bagerier – från mindre bagerier till industri storlek

---

*Kvalitet är en ständig utmaning. Glimeks långrollare är utvecklade för konstant kvalitet och ökad produktivitet.*

Långrollarna är också avsedda att fungera som ett bra stöd och garantera bageriprodukterna en

konsekvent storlek och form, vilket leder till en effektivare produktion och enklare underhåll.

## Långrullare

---

### M0300

Modell för bagerier.



### M0881

Modell för industribagerier.



## Förlängning

---

### M0211

Med omvänd drivning.



## Baguette långrullare

---

### BM1

För franska baguetter och långa bröd.



## M0300 – LÅNGRULLARE

Den ursprungliga skandinaviska långrullaren för limpor, baguetter, bullar eller rundbröd/pizzor. Uppfällbar tryckbräda för enkel rengöring.

### FUNKTIONER

Central, ställbar inmatning möjliggör korrekt placering av degbiten. Två par ställbara tryckvalsar med fjäderbelastade skrapor för enkel rengöring. Ett par är 250 mm brett och det andra är 400 mm brett.

Tryckbrädan 650 x 1100 mm med två kilar kan fällas upp och låsas i uppfällt läge för enkel rengöring.

Uppsamlingsbricka med två lägen möjliggör rak utmatning.

Handtag på vänster eller höger sida (måste anges vid beställningen), se ritningen nedan.

Tryckbord med V-formade profiler för varsam och effektiv degformning.

### TEKNISKA DATA

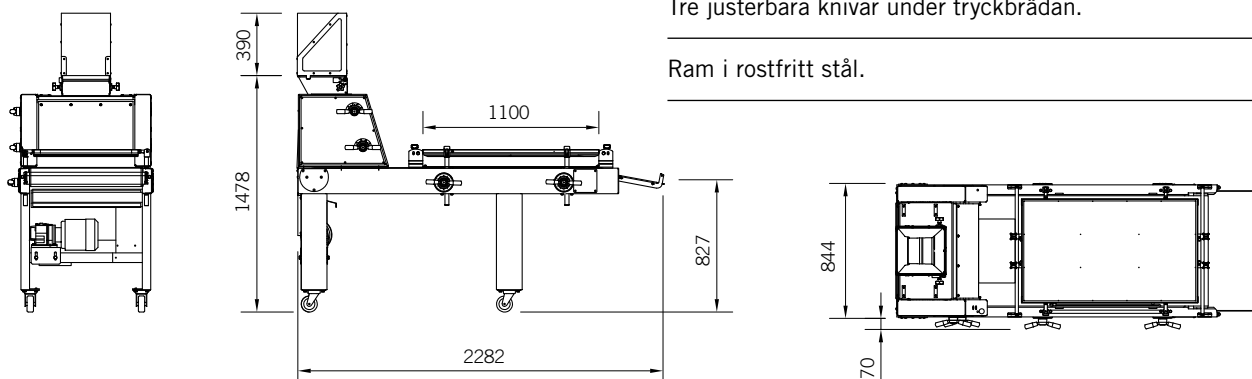
Kapacitetsområde: upp till 3000 bitar/timme.

Viktområde: 30–1800 g, beroende på kapacitet och degegenskaper.

Arbetsbredd: upp till 650 mm.

Effekt: 1,1 kW.

### MÅTT



**TIPPBAR SKYDDSKÅPA FÖR ENKEL RENGÖRING**

**STÄLLBARA INMATNINGSKLAF-FAR MED STORLEKSINDIKATOR**



### TILLVAL

Höjdförlängning 100 mm (standard 590 plus hjul 140 mm).

Lutande tratt för bättre åtkomst för inmatning (vänster eller höger sida, måste anges vid beställningen).

Lägre sidolinjaler – 10 mm nonstick-beläggning.

Motordriven tryckbräda – kapacitet 1800 bitar/timme. Motroterande med fast hastighet. Inklusive start-/stoppenhet (ökar med 0,55 kW, totalt 1,65 kW).

Parallella ställbara sidolinjaler:  
– 20 mm i livsmedelsgodkänd plast  
– 10 mm nonstick-behandlad.

Tre fasta knivar i tryckbrädan för 4 bitar (avstånd ska anges vid beställningen).

Tre justerbara knivar under tryckbrädan.

Ram i rostfritt stål.





**Your partner  
in successful  
baking**

---





## M0881 – LÅNGRULLARE

*Kraftfull långrullare för användning i industribagerier. Tre valshuvuden, upprullningsnät och dubbla tryckbrädor.*

### FUNKTIONER

Enkel att använda. Lätt att konfigurera för ett bra slutresultat.  
Okomplicerad konstruktion.

Flexibel – en mängd alternativ – många olika degar och slutprodukter (form och vikt).

Kuggremsdrift, hållbar och tyst.

Dubbla tryckbrädor möjliggör industriell produktion.  
Snittfria produkter – bröd och baguetter tillverkas utan snitt.

Uppsamlingsbricka med två lägen möjliggör utmatning med eller utan stopp.

Tre ställbara tryckvalsar med fjäderbelastade skrapor för enkel rengöring. Max. bredd 400 mm.

Två separata tryckbrädor:  
Den första tryckbrädan levereras i två bredder: 220 och 280 mm. Uppfällbar andra tryckbräda 650 x 1100 mm för enkel rengöring.

Handtag på vänster eller höger sida (måste anges vid beställningen), se ritningen nedan.

### TILLVAL

Ströenhet mellan tryckbrädorna. Fotocellstyrd, inkl. vibrator och vridbar upphängning.

Mjöldoftare mellan tryckbrädorna eller ovanpå motordriven tryckbräda.

Tre knivar i tryckbrädan för 4 bitar\*.

Tre knivar i tryckbrädan för 4 bitar\*, inklusive en station för formning och inmatning i formar.

Tre justerbara knivar under tryckbrädan.

Ram i rostfritt stål.

Höjdförlängning\*\* (standard 580 mm plus hjul 155 mm).

Taktande inmatningsbana, från baksidan, inklusive särskild skyddskåpa – reglerar avståndet mellan degbitarna så att de inte kommer för nära varandra.

Lägre sidolinjaler – 10 mm nonstick-beläggning.

Motordriven andra tryckbräda, motroterande med ställbar hastighet. Inklusive start-/stoppenhet (ökar med 0,55 kW, totalt 1,65 kW).

Parallella ställbara sidolinjaler: 20 mm i livsmedelsgodkänd plast. 10 mm nonstick-behandlad.

Justerbar stopplåt – ersätter standardplåten vid inmatning i formar på underliggande formtransportör.

Underliggande formtransportör med uppsamlingsenhet i rostfritt stål; l = 4500 mm upp till max. 7500 mm.

Formtransportör för manuell lastning och lossning av formar, centralt justerbara sidostyrningar (formbredd 250–500 mm, ett pneumatiskt formstopp 14 x 100 mm underifrån och en sensor för inmatning) ingår.

\* Avstånd ska anges.

\*\* Höjd ska anges.



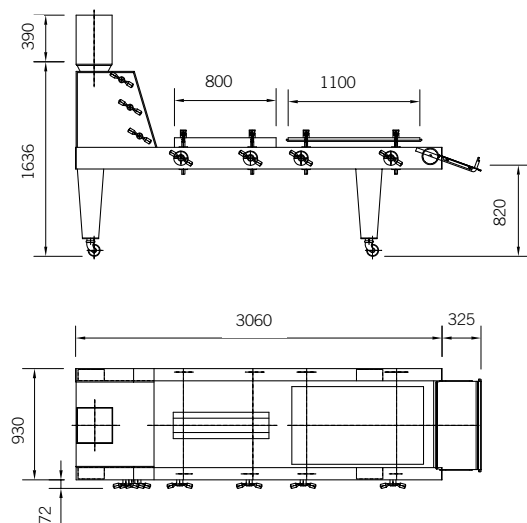
**MYCKET TYST****FÖR INDUSTRIELL PRODUKTION****TEKNISKA DATA**

Kapacitetsområde: upp till 3600 bitar/timme.

Viktområde: 30–1800 g, beroende på kapacitet och degegenskaper.

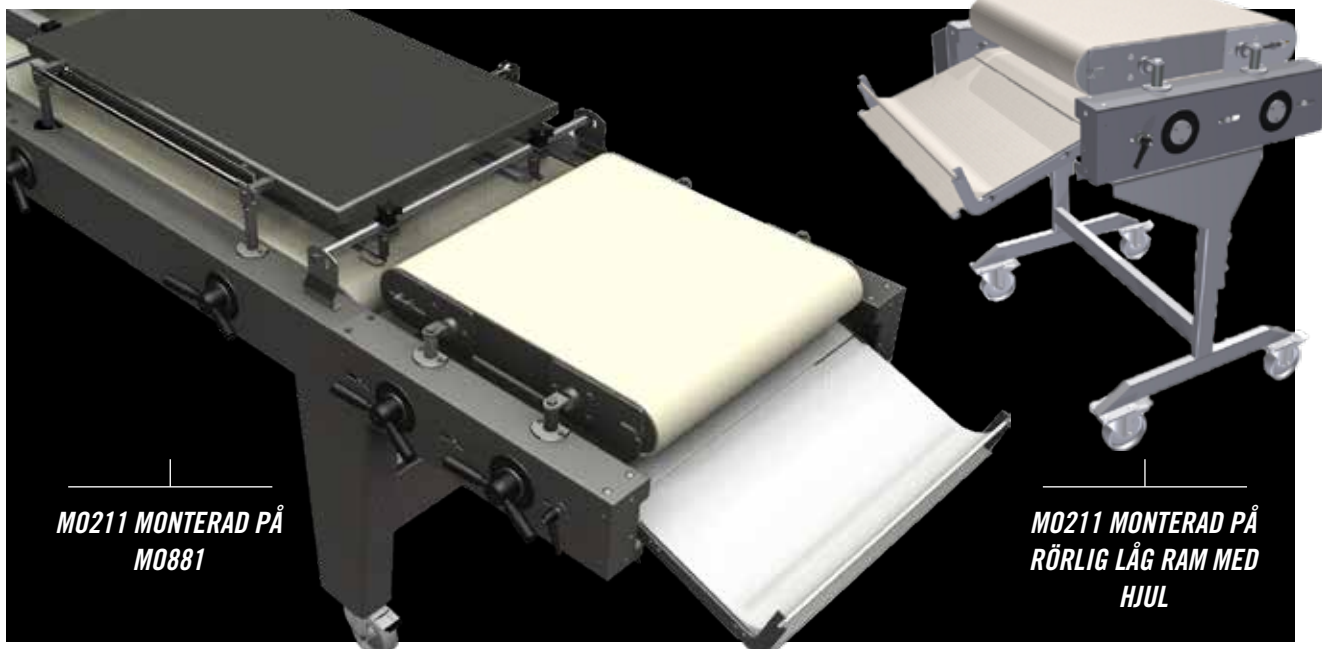
Arbetsbredd: upp till 650 mm.

Effekt: 1,1 kW.

**MÅTT**

**VIKTOMRÅDE 30–1800 GRAM**

**INGA BANANFORMADE DEGBITAR  
– RAKA SNITT I DEGEN**



**MO211 MONTERAD PÅ  
MO881**

**MO211 MONTERAD PÅ  
RÖRLIG LÅG RAM MED  
HJUL**

## LÅNGRULLARE FÖRLÄNGNING MO211

*Extra enhet långrullare som rullar åt motsatt håll för ett ännu bättre slutresultat. Inga bananformade degbitar, utan en lång rulle med ett rakt snitt. Kan monteras på långrullaren MO881.*

### FUNKTIONER

Motordriven tryckbräda upptill – justerbar höjd.

Fixerad nedre del för att uppnå motsatt riktning av degämnet.

För samtidig leverans med MO881: I rostfritt stål, sammansatt med MO881 med gemensam elektrisk styrning.

För leverans med andra långrullare: I rostfritt stål med separat styrning. Monteras på nedre delen av ramen. Flyttbar med hjul, varav två är låsbara.

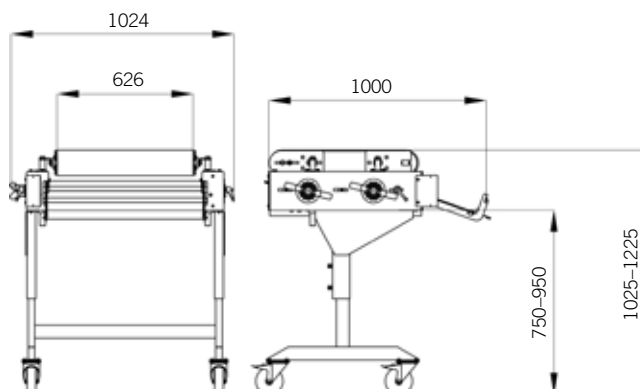
### TEKNISKA DATA

Kapacitetsområde: upp till 3600 bitar/timme.

Viktområde: 30–1800 g.

Effekt: 0,55 kW.

### MÅTT



## BM1 – BAGUETTE LÅNGRULLARE

*Flexibel långrollare för tillverkning av franska baguetter och andra långa bröd i små och medelstora bagerier. Utsidan samt skyddsplåten över inmatningen i rostfritt stål.*

### FUNKTIONER

Justerbara inmatnings- och bandvalsar. Variabel hastighet.

Integrerad och infällbar uppsamlingsbricka, med säkerhetsbrytare vid inmatningen.

Rostfritt stål.

### TILLVAL

Låg ram i rostfritt stål med 4 hjul, varav 2 är låsbara. Höjd 800 mm.

Inmatningsband med hastigheten synkroniserad med formningshastigheten.

Utmatningsband med oberoende drivning. B = 800 mm, l = 1500 mm inkl. ram i rostfritt stål med 4 hjul, varav 2 är låsbara.

Band med spetsiga ändar.

Modell i rostfritt stål utrustad med ställbara sidolinjaler för formning av bröd och baguetter.

### TEKNISKA DATA

Kapacitetsområde: 1500 bitar/timme beroende på vikt och degkvalitet.

Viktområde: 50–1200 g. Varierar beroende på kapacitet och degegenskaper.

Arbetsbredd: upp till 800 mm.

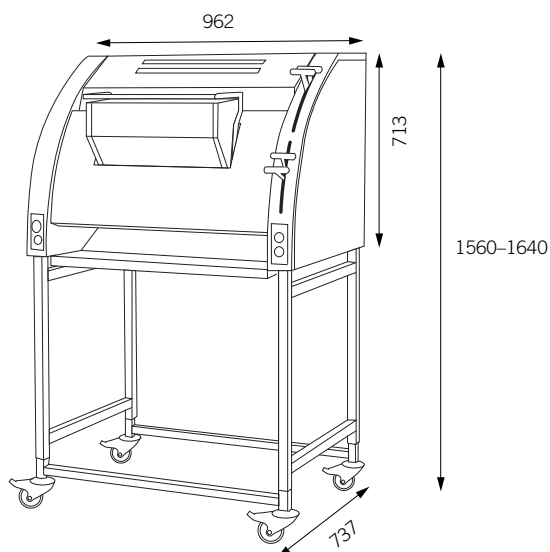
Effekt: 1,1 kW.

**KAPACITET UPP TILL 1500 BI-  
TAR/TIMME**

**VARIABEL HASTIGHET**



### MÅTT



# Om oss

---

*Vi erbjuder anpassade bakningslösningar och kompletta brödlinjer för professionella bagerier.*

Vi levererar tillförlitlig teknik med precisionsstyrning och flexibilitet för olika degtyper och -vikter och dessutom en användarvänlig produktutformning som ger yrkespersoner inom bagerinäringen kreativ frihet till lägsta ägarkostnad. Vi är en kundorienterad organisation och ser fram emot att vara din professionella affärspartner under hela bakprocessen.

Sveba Dahlen AB  
Industrivägen 8  
513 82 Fristad

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



SVEBA DAHLEN

 MIDDLEBY BAKERY GROUP