

The logo for Glimek, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. It is flanked by two vertical blue bars on each side, one above and one below the text.

Glimek

A close-up photograph of a baker in a black cap and t-shirt, focused on shaping long, cylindrical loaves of bread on a wooden surface. The background shows a professional kitchen environment with stainless steel equipment.

Langroller



Langroller für alle Arten von Bäckereien – von kleinen Betrieben bis industrielle Fertigung

Das Streben nach Qualität ist eine niemals endende Herausforderung. Die Glimek Langroller wurden entwickelt, um die Qualität zu gewährleisten und die Produktivität zu steigern.

Unsere Langroller wurden entwickelt, um solide Resultate zu liefern und die gleichbleibende Größe und Form der

Backwaren zu gewährleisten. Für eine effizientere Herstellung und einfache Wartung.

Langroller

M0300

Backform.



M0881

Industrielle Backform.



Verlängerung Langroller

M0211

Für Ausrollen in entgegengesetzter Richtung.



Baguette Langroller

BM1

Für französische Baguettes und Stangenbrote.



M0300 – LANGROLLER

Der original skandinavische Langroller für Brotlaibe, Baguettes, Brötchen und sogar runde Brote/Pizzen. Klappbares Druckbrett für einfaches Reinigen

EIGENSCHAFTEN

Zentral regulierbarer Einlauf zum korrekten Positionieren der Teiglinge. Zwei Paar regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches Reinigen. Ein Paar 250 mm, ein Paar 400 mm.

Druckbrett 650x1100 mm mit zwei Keilen, klappbar. Kann zum einfachen Reinigen in aufrechter Position eingelockt werden.

Sammeltablett mit 2 möglichen Positionen ermöglicht einen geradlinigen Auslauf.

Griffe links oder rechts (ist bei der Bestellung anzugeben, siehe untenstehende Grafik).

Druckbrett mit dualen, V-förmigen Profilen für sanftes und effektives Teigformen.

TECHNISCHE

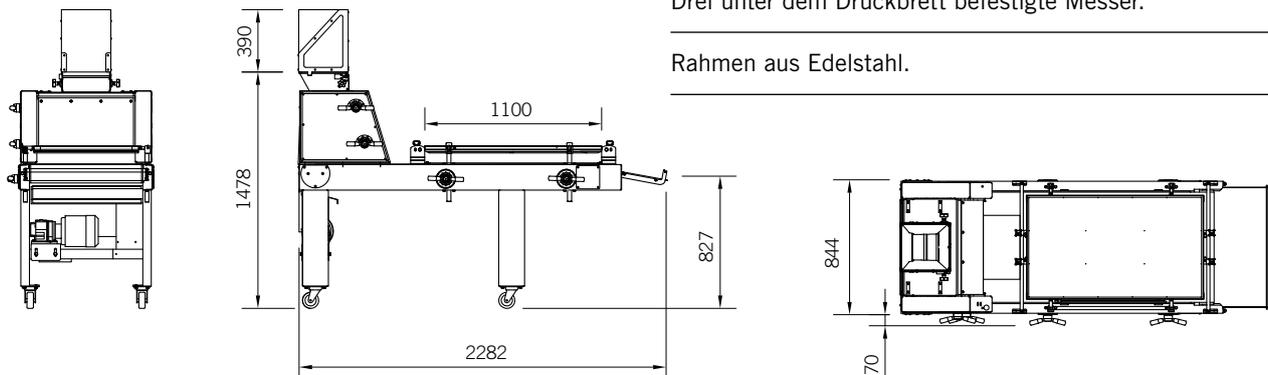
Kapazität: bis zu 3000 Stück/Stunde.

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

Arbeitshöhe: Bis zu 650 mm.

Stromversorgung: 1,1 kW.

ABMESSUNGEN



SICHERHEITSABDECKUNG KIPPBAR FÜR EINFACHES REINIGEN

REGULIERBARE EINLAUFKLAPPEN MIT GRÖSSENINDIKATOR



OPTIONEN

Höhenverlängerung 100 mm (Standard entspricht 590 plus Rollen 140 mm).

Schräger Trichter für bessern Zugang zum Einlauf (linke oder rechte Seite, bei der Bestellung anzugeben).

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm antihaftbeschichtet.

Motorisiertes Druckbrett – Kapazität 1800 Stück/Stunde. Zähler rotiert mit festgelegter Geschwindigkeit. Inklusive Start-/Stopp-Einheit (liefert zusätzliche 0,55 kW, gesamt 1,65 kW).

Parallel einstellbare Seitenstreben:
– 20 mm aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff
– 10 mm antihaftbeschichtet.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Stücke (Abstand bei der Bestellung anzugeben).

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.





**Your partner
in successful
baking**





M0881 – LANGROLLER

Robuste Langwirkmaschine für den Einsatz in Industriebäckereien. Drei Walzenpaare, Einschlagschleppes und zwei Druckbretter.

EIGENSCHAFTEN

Einfache Anwendung. Einfach zu installieren, optimales Endresultat.
Unkompliziertes Design.

Flexibel – zahlreiche Optionen – für diverse Teigsorten und Endprodukte (Form und Gewicht).

Betrieben mit Spannzahnriemen

Duale Druckbretter für industrielle Produktion. Nahtlose Produkte – Brot und Baguettes in nahtloser Herstellung.

Auffangwanne mit 2 möglichen Positionen ermöglicht einen geradlinigen Auslauf ohne Unterbrechungen.

Drei regulierbare Druckroller mit Druckfedern für einfaches Reinigen. Bandbreite 400 mm.

Zwei separate Druckbretter:
Das erste Druckbrett ist in zwei Breiten erhältlich, 220 und 280 mm. Das zweite Druckbrett ist aufklappbar, 650 x 1100 mm groß und einfach zu reinigen.

Griffe links oder rechts montierbar (ist bei der Bestellung anzugeben, siehe untenstehende Grafik).

OPTIONEN

Dekorationselement zwischen den Druckbrettern. Kontrolle durch Fotozelle, inkl. Vibration und drehbare Federung.

Mehlstreuer zwischen den Druckbrettern oder oberhalb des motorisierten Druckbretts.

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Teile*

Drei am Druckbrett befestigte Messer für 4 Teile*

Drei unter dem Druckbrett befestigte Messer.

Rahmen aus Edelstahl.

Höhenverlängerung** (Standard entspricht 580 mm plus Rollen 155 mm).

Einlauf Förderband von der Rückseite, inklusive Sicherheitsabdeckung – reguliert den Abstand der Teiglinge, um möglichen Kontakt zu vermeiden.

Führungsschienen niedrige Seite – 10 mm antihafbeschichtet.

Motorisiertes sekundäres Druckbrett, in entgegengesetzter Richtung rotierend mit variabler Geschwindigkeit. Inklusive Start-/Stopp-Einheit (liefert zusätzliche 0,55 kW, gesamt 1,65 kW).

Parallele, regulierbare seitliche Führungsschienen. 20 mm aus lebensmittelechtem Kunststoff 10 mm antihafbeschichtet

Einstellbare Stopp-Scheibe – ersetzt die Standard-Auffangwanne beim Einfüllen in Zinnbleche auf dem darunterliegenden Zinn-Förderband.

Darunterliegendes Förderband für Zinnbleche aus Edelstahl L= 4500 mm bis maximal 7500 mm.

Förderband für Zinnbleche zum manuellen Be- und Entladen von Blechen, zentral einstellbare Seitenstreben (Breite der Streben 250-500 mm, ein Druckluft-Zinn-Stopper 14x100 mm und ein Einlauf-Sensor).

**der Abstand muss angegeben werden.*

***die Höhe muss angegeben werden.*

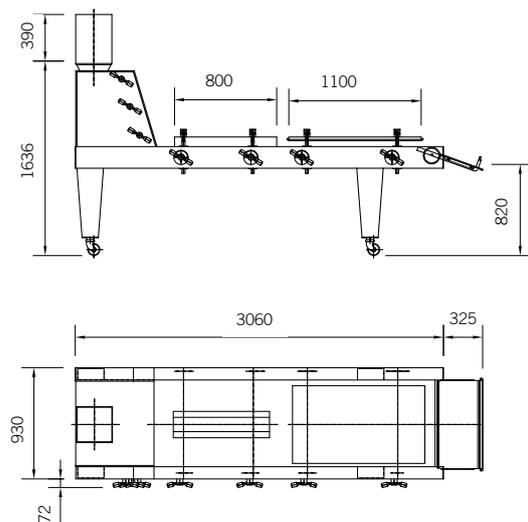
SEHR GERÄUSCHARM**FÜR INDUSTRIELLE PRODUKTION****TECHNISCHE**

Kapazität: bis zu 3600 Stück/Stunde.

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

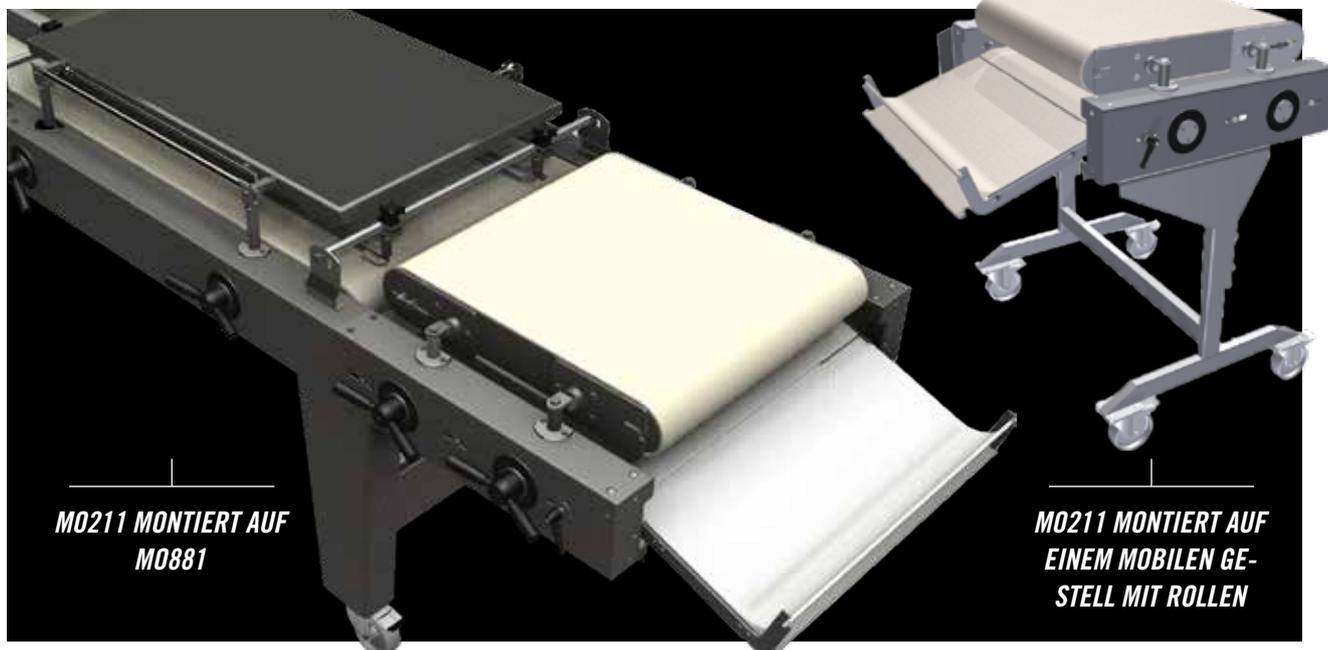
Arbeitshöhe: Bis zu 650 mm.

Stromversorgung: 1,1 kW.

ABMESSUNGEN

GEWICHTSSPEKTRUM 30 – 1800 G

**KEINE BANANENFÖRMIGEN TEIGLINGE –
TEIGLINGE MIT GERADEN RÄNDERN**



**MO211 MONTIERT AUF
MO881**

**MO211 MONTIERT AUF
EINEM MOBILEN GE-
STELL MIT ROLLEN**

VERLÄNGERUNG LANGROLLER MO211

Zusätzlicher Langroller für Rollen in entgegengesetzter Richtung und optimale Langwirkresultate. Keine bananenförmigen Teiglinge, Teiglinge mit geraden Kanten. Zur Montage auf dem Langroller MO881.

EIGENSCHAFTEN

Motorisiertes Druckbrett oben – höhenverstellbar.

Festes Untergestell zum Rollen des Teiglings in entgegengesetzter Richtung.

Als Zubehör für MO881: Edelstahl, montiert auf MO881, mit herkömmlicher Elektrosteuerung.

Als Zubehör für andere Langroller: Edelstahl mit separater Elektrosteuerung, montiert auf höhenverstellbarem Edelstahl-Gestell, mobil (auf Rollen, davon zwei einrastbar).

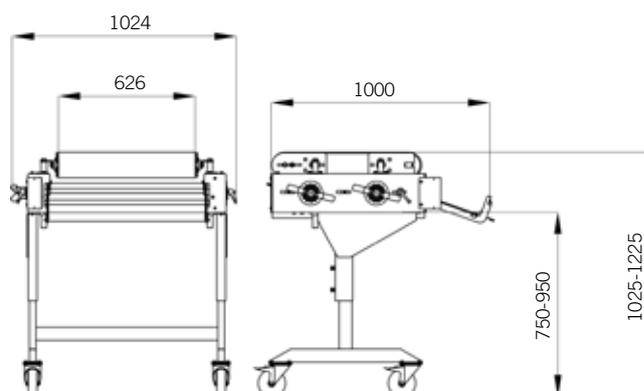
TECHNISCHE

Kapazität: bis zu 3600 Stück/Stunde.

Gewichtsspektrum: 30-1800g.

Stromversorgung: 0,55 kW

ABMESSUNGEN



BAGUETTE LANGROLLER

Flexibler Langroller für die Herstellung von französischen Baguettes und anderen Stangenbroten in kleinen und mittelgroßen Bäckereibetrieben. Edelstahl-Verkleidung und Sicherheitsabdeckung über dem Einlauf.

EIGENSCHAFTEN

Regulierbare Einlaufroller und Bandroller. Variable Geschwindigkeit.

Integrierte und einklappbare Auffangwanne, mit Überrollbügelschalter am Einlauf.

Edelstahl.

OPTIONEN

Unterer Rahmen aus Edelstahl mit 4 Rollen, davon 2 einrastbar. Höhe 800 mm.

Geschwindigkeit des Einlaufbands an die Rollgeschwindigkeit angepasst.

Auslaufband mit unabhängigem Antrieb. W=800 mm, L=1500 mm inkl. unterem Rahmen aus Edelstahl mit 4 Rollen, davon 2 einrastbar.

Band mit spitz zulaufenden Enden.

Edelstahl-Ausführung mit regulierbaren Seitenstreben für Brote und Baguettes.

TECHNISCHE

Kapazität: 1500 Stück/Stunde abhängig vom Gewicht und von der Beschaffenheit des Teiges.

Gewichtsspektrum: 50–1200g. Abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften.

Arbeitshöhe: Bis zu 800 mm.

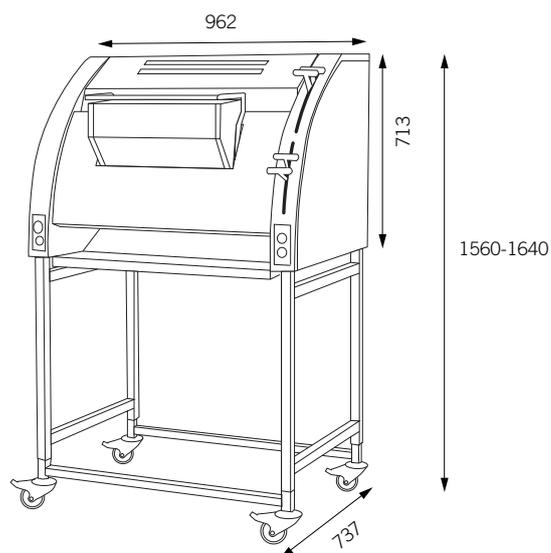
Stromversorgung: 1,1 kW.

**KAPAZITÄT BIS ZU
1500 STÜCK/STUNDE.**

**VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT**



ABMESSUNGEN



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 für den gesamten Backprozess zu sein.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Schweden

www.sveba-dahlen.com
info@sveba.com



SVEBA DAHLEN

 MIDDLEBY BAKERY GROUP