Glimek

Boleadoras

02

Capacidad de hasta 4000 unidades/hora y rango de pesos entre 30-1800 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

Panaderías semi-industriales.

Panaderías industriales.

¿POR QUÉ LA CR400?

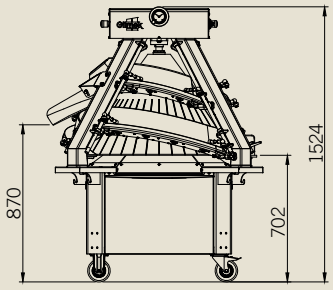
Peso flexible de la masa

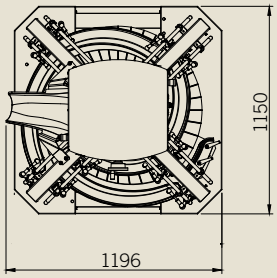
Extraíble

Fácil de limpiar

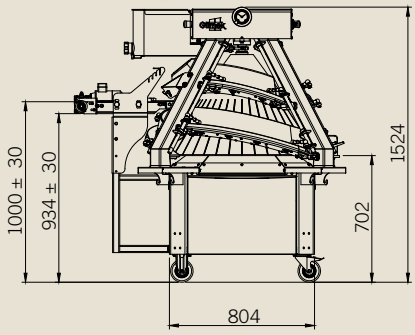
MEDIDAS Y PLANOS [MM]

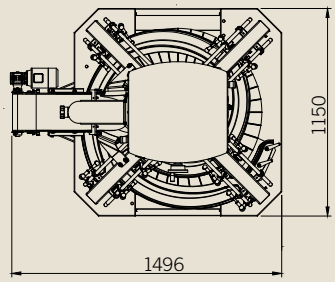
Con canaleta de salida





Con transportador de salida





Conical Rounder

CR400

Una redondeadora cónica muy flexible para todo tipo de panaderías, adecuada para la mayoría de tipos de masa. Las pistas revestidas antiadherentes ajustables centralmente procesan la masa para el redondeo definitivo. Fabricada en acero inoxidable para la máxima ejecución higiénica.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 4000 unidades/h en función del peso y las características de las unidades de masa.

Rango de pesos de 30-1800 g, según la capacidad y las características de la masa.

La amplia variedad de opciones permiten satisfacer la demanda del cliente. Configuración flexible.

Flexible con respecto al tipo de masa.

Materiales higiénicos, fáciles de limpiar gracias a las tejas ajustables y a la realización en acero inoxidable.

Longitud de redondeo hasta 4 metros dependiendo de la posición de entrada

Las tejas de entrada especialmente diseñadas cogen la masa de una manera suave y delicada, con un ajuste manual.

Tejas de redondeo con ajuste central para regular la presión de la masa y conseguir un rango de pesos flexible.

Placa inferior de la pista de plástico azul.

Piezas en azul para una mejor detección y seguridad alimentaria.

Fácil de limpiar gracias a las tejas ajustables.

Recubrimiento antiadherente en el cono y en las tejas para un redondeo perfecto.

Cono con ranuras para un agarre optimizado.

Canaleta de salida con pequeños hoyuelos para mejorar las propiedades de la salida.

Mango de ajuste de peso a las 3 ho 9 h.

Tapa y estructura de acero inoxidable.

Construcción robusta con un sólido marco de acero inoxidable y ruedas de primera de alta calidad.

Ruedas de acero inoxidable con rodamientos y plástico azul.

Panel de funcionamiento de fácil acceso desde ambos lados.

La suspensión por cable por debajo facilita la limpieza.

Alta seguridad con dos paradas de emergencia.

OPCIONES

Espolvoreador de harina de acero inoxidable ajustable con función de encendido / apagado fácil.

Unidad de soplado de aire frío y caliente.
(Afecta a la fuente de alimentación, más 1,3 kW, en total 2,8 kW).

Velocidad variable del cono con transformador de frecuencia.

Entrada a las 3 h o a las 9 h.

Dispositivo de lubricación, neumático, con 5 boquillas.
El aire comprimido requiere 6 bar.

Cinta transportadora de salida resistente con gran estabilidad y altura variable en lugar de la canaleta de salida estándar.

Velocidad variable para el transportador de salida.

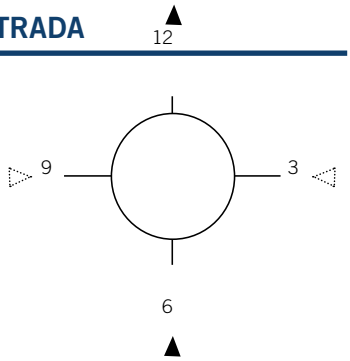
Patas de soporte ajustables.

ALTERNATIVAS DE ENTRADA

Descarga siempre a las 12 h.

Entrada de serie a las 6 h.

Entrada opcional a las 3 h/9 h.



DATOS TÉCNICOS

Capacidad	hasta 4000 unidades/hora. (en función del peso y las características de las unidades de masa).
Rango de pesos	30-1800 g. (en función del peso y las características de las unidades de masa).
Fuente de alimentación	1,5 kW. (2,8 kW con unidad de soplado de aire frío y caliente)

04

Capacidad de hasta 6000 unidades/hora y rango de pesos entre 30-1800 gramos.

¿PARA QUIÉN?

Panaderías.

Panaderías semi-industriales.

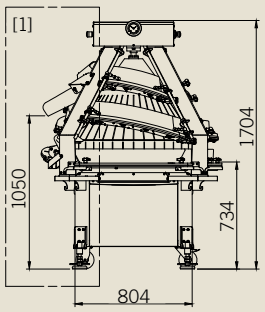
Panaderías industriales.

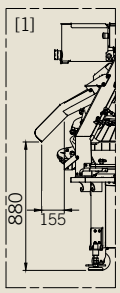
¿POR QUÉ LA CR600?

- Peso flexible de la masa
- Longitud de redondeo larga
- Extraíble
- Gran capacidad

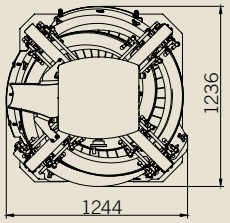
MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Con canaleta de salida

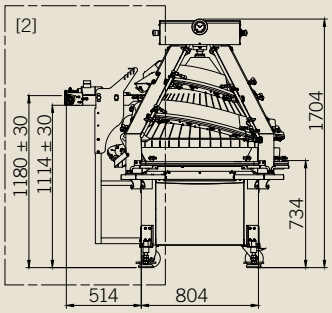


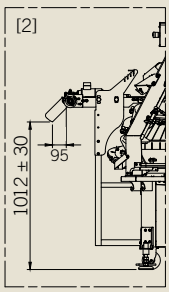


Con opciones:
- Extensión para la tolva de salida.
-Plumero de harina.

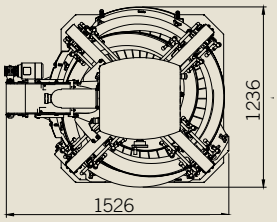


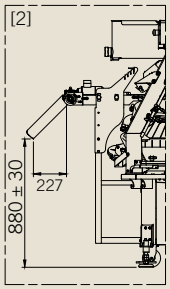
Con transportador de salida





Con opcion:
Tolva de extensión para transportador de salida - corta.





Con opciones:
- Tolva de extensión para transportador de salida - larga.
- Plumero de harina.

Boleadora cónica

CR600

Boleadora cónica extremadamente flexible y con gran capacidad para todo tipo de panaderías, adecuada para la mayoría de tipos de masa.
Dos secciones de redondeo ajustables de forma individual procesan la masa para un redondeo perfecto y un resultado optimizado.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Capacidad de hasta 6000 unidades/h en función del peso y las características de las unidades de masa.

Rango de pesos de 30-1800 g, según la capacidad y las características de la masa.

La amplia variedad de opciones permiten satisfacer la demanda de los clientes. Configuración flexible.

Flexible con respecto al tipo de masa.

Las tejas de entrada especialmente diseñadas cogen la masa de una manera suave y delicada, con un ajuste manual.

Ajustes de configuración individual para las tejas de redondeo y las tejas de mezcla:
- Tejas de redondeo con ajuste central (parte cónica).
- Tejas de mezcla con ajuste manual (parte cilíndrica).

Larga longitud de redondeo, hasta 8 m dependiendo de la posición de entrada.

Placa inferior de la pista de plástico azul.

Piezas en azul para una mejor detección y seguridad alimentaria.

Recubrimiento antiadherente en el cono y en las tejas para un redondeo perfecto.

Cono con ranuras para un agarre optimizado.

Materiales higiénicos, fáciles de limpiar gracias a las tejas ajustables y a la realización en acero inoxidable.

Canaleta de salida con pequeños hoyuelos para mejorar las propiedades de la salida.

Diseño flexible con posible teja de entrada a las 3 h, a las 6 h o a las 9 h.

Panel de funcionamiento de fácil acceso desde ambos lados.

Mango de ajuste de peso a las 3 ho 9 h.

Tapa y estructura de acero inoxidable.

Diseño robusto con estructura resistente, pies de soporte estables y ruedas de primera de gran calidad.

Ruedas de acero inoxidable con rodamientos y plástico azul.

La suspensión por cable por debajo facilita la limpieza.

Alta seguridad con dos paradas de emergencia.

Fácil de instalar.

OPCIONES

Espolvoreador de harina de acero inoxidable ajustable con función de encendido / apagado fácil.

Unidad de soplado de aire frío y caliente.
(Afecta a la fuente de alimentación, más 2,3 kW, en total 3,8 kW).

Velocidad variable del cono con transformador de frecuencia.

Entrada a las 3 h o a las 9 h.

Dispositivo de lubricación, neumático, con hasta 7 boquillas dependiendo de posición de entrada. El aire comprimido requiere 6 bar.

Cinta transportadora de salida resistente con gran estabilidad y altura variable en lugar de la canaleta de salida estándar.

Velocidad variable para el transportador de salida.

Extensión para la tolva de salida.

Tolva de extensión para transportador de salida - corta.

Tolva de extensión para transportador de salida - larga.

Extensión de altura 80 mm, acero inoxidable.

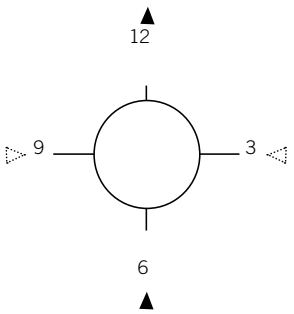
Extensión de altura 160 mm, acero inoxidable.

ALTERNATIVAS DE ENTRADA

Descarga siempre a las 12 h.

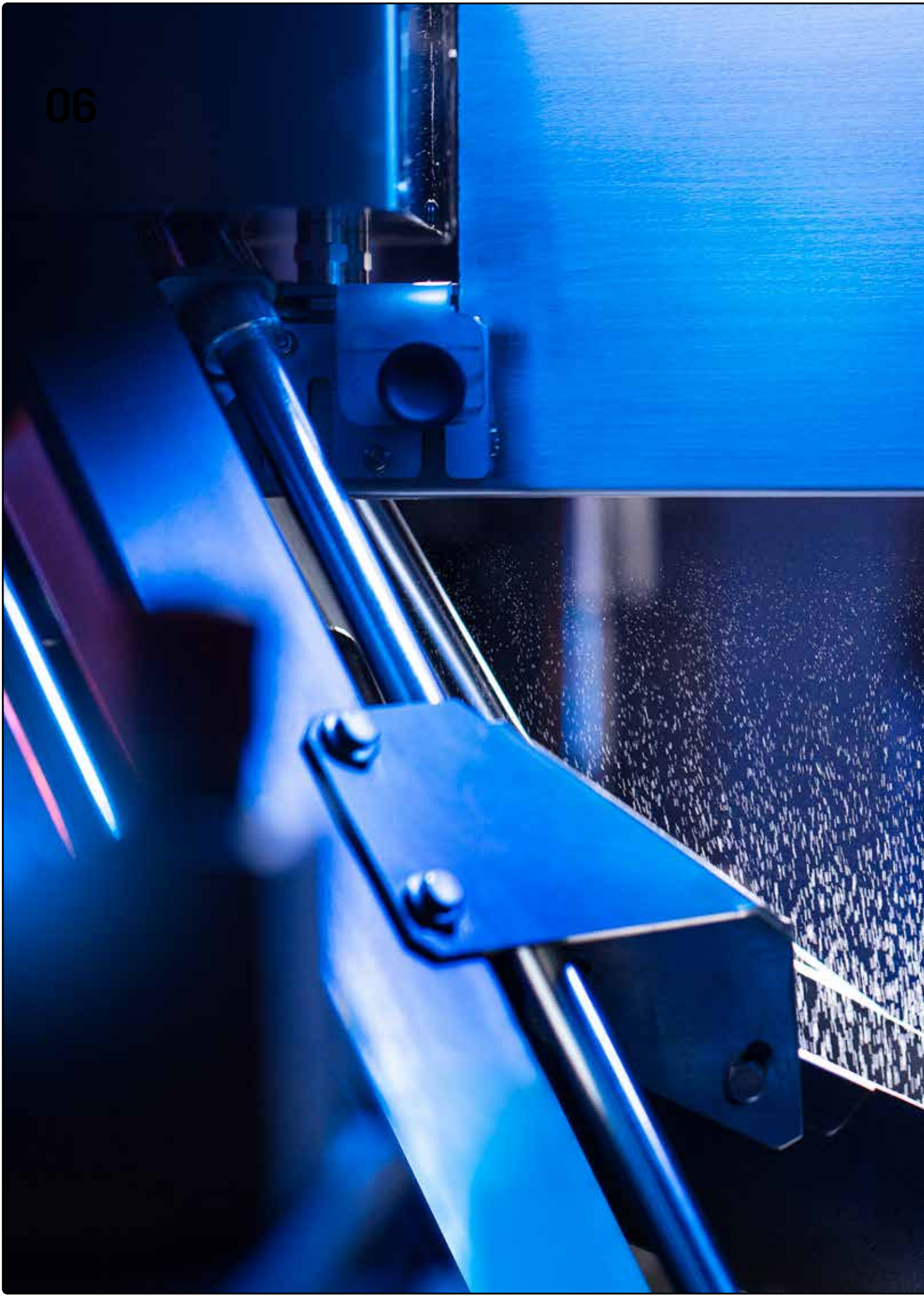
Entrada de serie a las 6 h.

Entrada opcional a las 3 h/9 h.



DATOS TÉCNICOS

Capacidad	hasta 6000 unidades/hora. (en función del peso y las características de las unidades de masa).
Rango de pesos	30-1800 g. (en función del peso y las características de las unidades de masa).
Fuente de alimentación	1,5 kW. (3,8 kW con unidad de soplado de aire frío y caliente)


06

07

Glimek

990027-003

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.com
info@glimek.com

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY