

Chlebová a bagetová linka typ Glimek 180

GLIMEK, Švédsko

Tato linka je vyvinuta a vyrobena tak, aby byla uživatelsky přívětivá, efektivní a zvládala vysokou kapacitu výroby s výkonem až 1800 ks / hod. Linka zpracovává různé druhy těst a gramází. Velmi přesné a šetrné zacházení s těstem poskytuje vysoce kvalitní pečárenské výrobky. Jedná se o větší, přesto stále kompaktní linku, která šetří prostor.

Části linky:

1) Dělička těsta Glimek SD 180

- ☐ násypka 90 l
- ☐ kryty z nerezové oceli
- ☐ regulovatelná rychlost
- ☐ velmi přesné dělení
- ☐ snadné a bezpečné ovládání
- ☐ rozsah hmotností klonků 120 – 1600 g
- ☐ kapacita 750 – 1800 ks / hod

Volitelně

- zaprašovací zařízení nad výstupním pásem
- minipíst 35 - 250 g
- násypka 225 l



3) Předkynárna Glimek IPP

- ☐ elektronický ovládací panel
- ☐ podávací dopravník
- ☐ záchytné šuplíky na mouku
- ☐ z nerezové oceli
- ☐ nepřilnavý povlak výpadu
- ☐ rozsah hmotností klonků 100 – 1500 g

Volitelně

- UV lampa
- systém zvlhčování



2) Kónický vykuloваč Glimek CR- 360

- ☐ centrálně nastavitelné mantinely
- ☐ nepřilnavý povlak kužele a dráhy
- ☐ délka vykulovací dráhy 4 m
- ☐ rozsah hmotností klonků 30 – 2500 g

Volitelně

- zaprašovač moukou nebo jemné olejování
- ofukování horkým / studeným vzduchem



4) Vyvalovač Glimek MO – 300

- ☐ pracovní šířka 650 mm
- ☐ 2 páry rozvalovacích válců
- ☐ odklápací a snadno nastavitelná přitlačná deska s dvěma klíny
- ☐ rozsah hmotností klonků 30 – 1800 g

Volitelně

- nastavitelná boční vedení



0321