

Bagetová a chlebová 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 gramáží. 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



2) Kónický vykulovač Glimek CR- 400

- centrálně nastavitelné mantinely
- nepřilnavý povlak kužele a dráhy
- délka vykulovací dráhy 4 m
- rozsah hmotností klonků 30 – 1800 g

Volitelně

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



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



4) Vyvalovač Glimek MO – 300

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

Volitelně

- nastavitelná boční vedení



0823

#chcipekarnu

omega