



Líneas panificadoras industriales

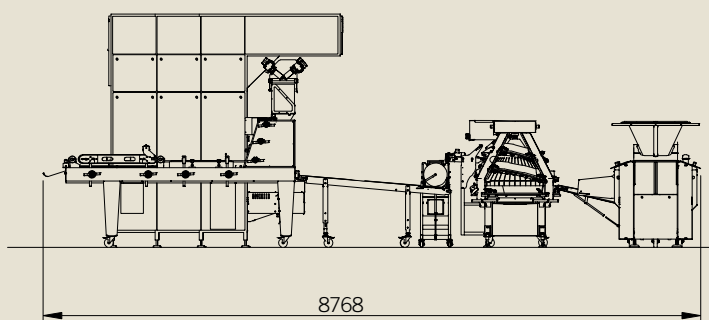
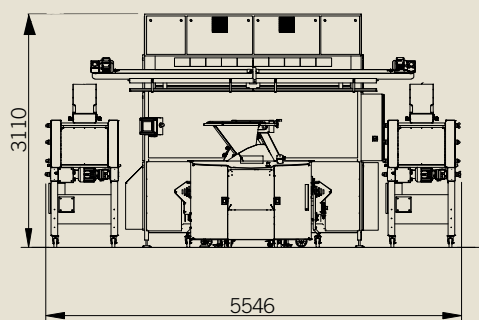
02

La línea panificadora 450 es muy flexible y robusta. Tiene una capacidad de hasta 4500 uds./hora y un rango de peso entre 100-1500 gramos.



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea panificadora 450 - Ejemplo de configuración



EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD600

- Rango de peso, dos versiones: 150-1000 g como 3 bolsillos y 250-1700 / 100-700 g como 2/4 bolsillos.
- Capacidad 1500-4500 uds./h como 3 bolsillos, 2000-6000 uds./h como 4 bolsillos y 1000-3000 uds./h como 2 bolsillos (los pistones de medición se conectan fácilmente de dos y dos).



CR600

- Amplio rango de peso 30 – 1800 g.
- Flexibilidad en cuanto al tipo de masa.
- Capacidad de hasta 6000 uds./h.
- Soluciones higiénicas, fácil de limpiar gracias a los cangilones ajustables y al acero inoxidable.



DPS

- Necesaria para aumentar la capacidad, hasta 4500 uds./hora.
- Correa y materiales higiénicos, fáciles de limpiar.

Este es un ejemplo de configuración de los componentes; el precio real depende de la configuración y las opciones que encargue.

Línea panificadora industrial

LÍNEA PANIFICADORA 450

Línea panificadora con máquinas robustas diseñadas para una producción constante y continua y hechas con materiales de alta calidad que garantizan unos excelentes resultados de masa y horneado. Esta potente línea panificadora tiene una alta capacidad de producción, un amplio rango de peso y un tiempo de fermentación adaptable.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Alta capacidad, hasta 4500 uds./h.

Rango de peso 100-1500 g.

Tiempo de fermentación en función de la capacidad de piezas/h y el tamaño de la cámara de fermentación de bolsillo intermedia IPP.

Ahorro de mano de obra, producción constante.

Línea panificadora flexible para una variedad de masas y tipos de pan.

¡Maquinaria pesada con componentes de alta calidad, maneja cuidadosamente la masa para obtener unos resultados de masa y horneado perfectos!

Parada de emergencia común (opcional en IPP).

DATOS TÉCNICOS

SD600 + CR600 + DPS + BC250 x2 + IPP12/72 + M0881 x 2

Capacidad hasta 4500 uds./hora.
(sujeto al peso y a las características de la pieza de masa).

Rango de peso 100-1500 g.
(sujeto a las características de la masa).

Tiempo de fermentación en función de la capacidad de piezas/h y el tamaño de la cámara de fermentación de bolsillo intermedia - IPP12/72.

Suministro eléctrico 10 kW.
(basado en la configuración de los componentes)



BC250

- Le permite realizar una revisión visual final de la masa.
- Correa y materiales higiénicos, fáciles de limpiar.



IPP12/72

- Fabricación en acero inoxidable : fácil de mantener limpia.
- Diseño flexible: elección de la posición de entrada.
- Rango de peso 100-1500 g.
- Diseño modular, amplíe la IPP si se necesita un tiempo de reposo más largo.
- Parada de emergencia común.



M0881

- Fácil de operar.
- Fácil de configurar para un buen resultado final del moldeado.
- Las placas de doble presión permiten la producción industrial.
- Capacidad hasta 3600 uds./h por moldeador. Se necesitan 2 moldeadores para 4500 uds./h.
- Rango de peso 30-1800 g.

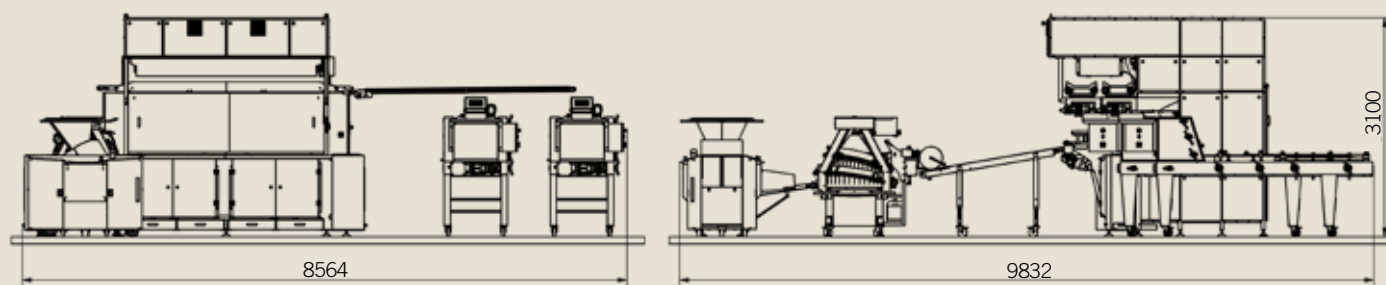
04

La línea panificadora 600 es muy robusta, fiable y ahorra mano de obra. Tiene una capacidad de hasta 6000 uds. /hora y un rango de peso entre 100-1500 gramos.



MEDIDAS Y PLANOS [MM]

Línea panificadora 600 - Ejemplo de configuración



EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE LOS COMPONENTES



SD600

- Rango de peso, dos versiones: 150-1000 g como 3 bolsillos y 250-1700 / 100-700 g como 2/4 bolsillos.
- Capacidad 1500-4500 uds./h como 3 bolsillos, 2000-6000 uds./h como 4 bolsillos y 1000-3000 uds./h como 2 bolsillos (los pistones de medición se conectan fácilmente de dos y dos).



CR600

- Amplio rango de peso 30 – 1800 g.
- Flexibilidad en cuanto al tipo de masa.
- Capacidad de hasta 6000 uds./h.
- Soluciones higiénicas, fácil de limpiar gracias a los cangilones ajustables y al acero inoxidable.
- Separador de las piezas de masa.



BC250

- Le permite realizar una revisión visual final de la masa.
- Correa y materiales higiénicos, fáciles de limpiar.

Este es un ejemplo de configuración de los componentes; el precio real depende de la configuración y las opciones que encargue.

Línea panificadora industrial

LÍNEA PANIFICADORA 600

Línea panificadora pesada con alta capacidad de producción y un rango de peso de masa flexible. Esta línea panificadora 600 maneja la masa con cuidado, creando trozos de masa perfectamente formados. En función de cuáles sean los requisitos del cliente, el sistema puede suministrar uno o dos moldeadores. La línea panificadora consiste en máquinas de manipulación de masa de alta calidad hechas para una producción industrial sistemática y continua. Todas las máquinas están hechas de materiales robustos y componentes probados para garantizar una larga vida útil y unos excelentes resultados de masa y horneado.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Alta capacidad, hasta 6000 uds./h.
- Rango de peso 100-1500 g.
- Tiempo de fermentación en función de la capacidad de piezas/h y el tamaño de la cámara de fermentación de bolsillo intermedia IPP.
- Ahorro de mano de obra, producción constante.
- Flexible, con una amplia gama de opciones: muchas masas y productos finales diferentes (forma y peso).
- ¡Maquinaria pesada con componentes de alta calidad, maneja cuidadosamente la masa para obtener unos resultados de masa y horneado perfectos!
- Redondeadora cónica con DPS con un diseño especial para una alta capacidad de producción.
- Cámara de fermentación de bolsillo intermedia con entrada de palés: sistema de alimentación de una fila controlado por fotocélulas que permite una mayor capacidad de producción.
- Parada de emergencia común (opcional en IPP).

DATOS TÉCNICOS

SD600 + CR600 + BC250 x2 + IPP12/72 + M0881 x 2	
Capacidad	hasta 6000 uds./hora. (sujeto al peso y a las características de la pieza de masa).
Rango de peso	100-1500 g. (sujeto a las características de la masa).
Tiempo de fermentación	en función de la capacidad de piezas/h y el tamaño de la cámara de fermentación de bolsillo intermedia - IPP12/72.
Suministro eléctrico	10 kW. (basado en la configuración de los componentes)



Entrada de palés

- Para una capacidad de hasta 6000 uds./h, 100 uds./min.
- Sistema de alimentación de una fila completo en IPP.
- Sistema controlado por fotocélulas.

IPP12/72

- Capacidad de hasta 6000 uds./h, 100 uds./min.
- Rango de peso 100-1500 g.
- Tiempo de reposo ajustable.
- Hecha de acero inoxidable
- Panel de control fácil de usar.
- Fácil de limpiar.
- Parada de emergencia común.



M0881

- Fácil de operar.
- Fácil de configurar para un buen resultado final del moldeo.
- Las placas de doble presión permiten la producción industrial.
- Capacidad hasta 3600 uds./h por moldeador. Se necesitan 2 moldeadores para 6000 uds./h.
- Rango de peso 30-1800 g.

Middleby a escala mundial

SOLUCIONES COMPLETAS DE PANADERÍA INDUSTRIAL

Las marcas Middleby se complementan entre sí de una manera excelente para ofrecerle soluciones industriales completas adaptadas a cada caso. Desde la mezcla, el manejo de la masa, la fermentación, el transporte, el horneado y el enfriamiento, hasta la congelación y el envasado: la forma más sencilla de tener una línea de procesamiento completa, con todas las máquinas de panadería industrial de un solo socio. Le ofrecemos aquí una breve presentación de las marcas del Middleby Bakery Group.

7

**SVEBA
DAHLEN**

Desarrolla y fabrica una amplia gama de hornos de panadería: hornos de carro, hornos modulares, hornos industriales y hornos de túnel. La sólida posición en el mercado es el resultado de un concepto total único que ofrece soluciones de alta calidad, innovadoras y personalizadas con un fuerte enfoque en productos de eficiencia energética.

4

**AUTO-BAKE
SERPENTINE®**

Ofrece una variedad de soluciones modulares de panadería industrial personalizadas que pueden revolucionar su planta con una flexibilidad y una rentabilidad máximas. El sistema Serpentine se incorpora con hornos, cámaras de fermentación y enfriadores, y transporta bandejas a través de múltiples niveles horizontales de una forma de S inconfundible, y también consigue una huella ultracompacta.

2

Glimek

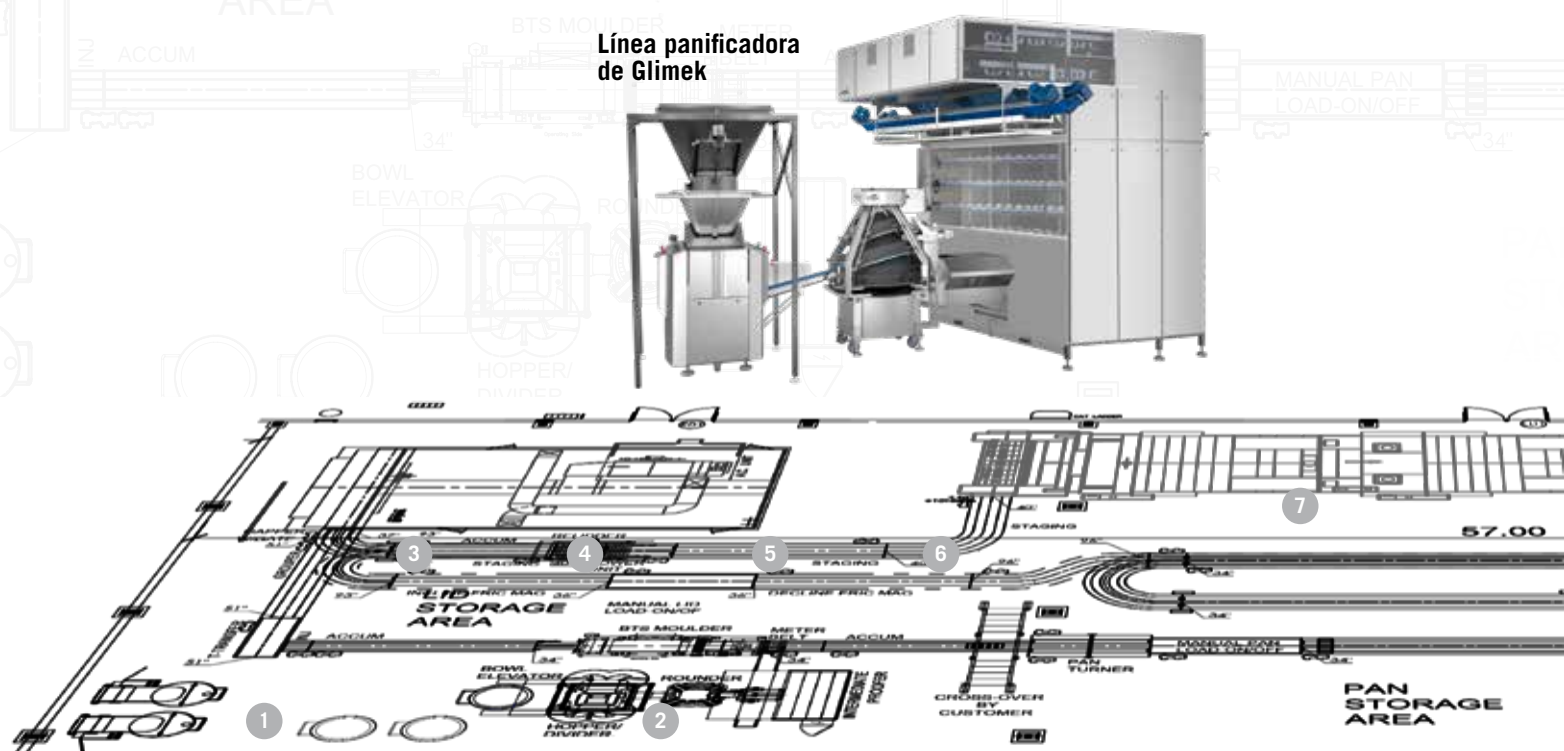
Desarrolla y fabrica equipos de preparación de masa de primera calidad para satisfacer las necesidades de todos los panaderos profesionales y plantas de panadería industrial flexibles y personalizadas.

3

**STEWART
SYSTEMS**

Suministra equipos de panadería y líneas completas para la industria de la panadería y la bollería de alto volumen, incluidos sistemas de fermentación y horneado con transportador de cinta, hornos de túnel y equipos de elaboración.

**Línea panificadora
de Glimek**





Todo lo que necesita de un solo socio -
Le ayudamos a configurar su línea de
producción de panadería industrial en
su totalidad.

5

Burford

Proporciona máquinas de atar, cierre y envasado, pero también sembradoras, y rebanadoras, troceadoras y máquinas divisoras por agua para separar y hacer patrones en productos horneados.

6

HINDS-BOCK

Suministra equipos de producción industrial de alimentos y panadería para depositar, porcionar, rellenar y bombear todo, desde salsas suaves y rebozados, hasta rellenos de frutas espesas, coberturas para postres y adobos.

8

Baker
THERMAL SOLUTIONS

Desarrolla y ofrece equipos de panadería industrial con soluciones de sistemas, como hornos de túnel y bandeja, y cámaras de fermentación automatizadas y cámaras de fermentación de bandeja.

9

SPOONER
VICARS

Fabrica líneas de producción y equipos de alta calidad para la industria alimentaria y de panadería, incluyendo maquinaria de moldeo, corte, laminado, aspersión, horneado, mezcla y enfriamiento.

10

scanico

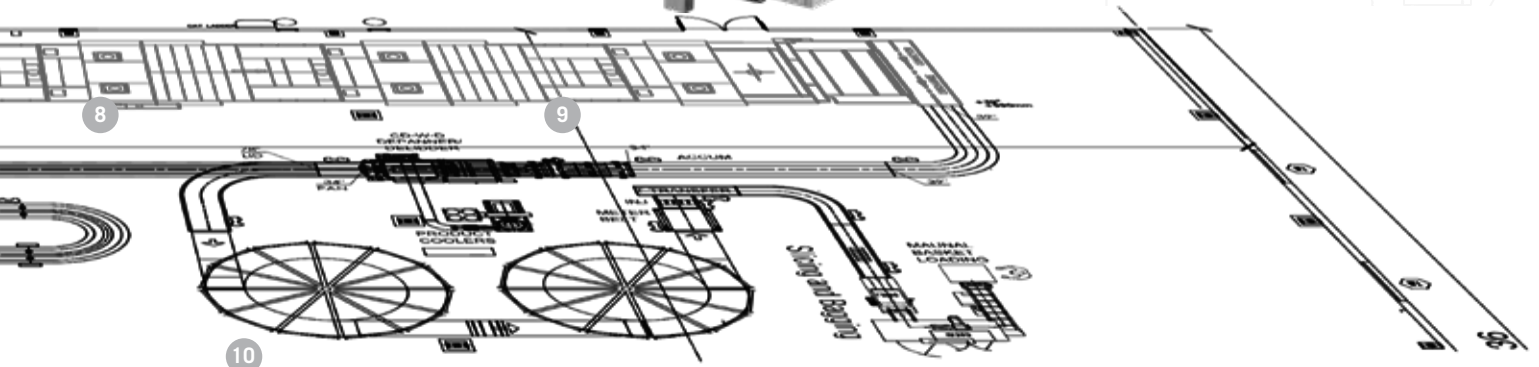
Suministra sistemas de congelación y enfriamiento industrial de alta calidad. Scanico suministra sistemas de compresión y espiral altamente eficientes: congeladores, enfriadores, cámaras de fermentación, etc.

1

Varimixer

Fabrica equipos de mezcla de alta calidad. Mezcladoras que se pueden ocupar del trabajo duro, todos los días, en panaderías, cocinas, líneas de producción de alimentos y muchos más sitios. Para la producción a cualquier escala.

Horno de túnel
eléctrico de Sveba
Dahlen



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

