JACKOWSKI

Maszyny i piece piekarskie

UŁOŻYMY CI PRODUKCJĘ

KATALOG PRODUKTÓW

JACKOWSKI
Maszyny i piece piekarskie

Glimek

SVEBA DAHLEN

HOBA

Firma Jackowski Maszyny i Piece Piekarskie istnieje na polskim rynku od 2003 roku. W 2023r. firma obchodziła 20-lecie działalności. Zajmujemy się sprzedażą maszyn i pieców do piekarni, cukierni oraz restauracji. Na polskim rynku reprezentujemy firmy Sveba Dahlen i Glimek Szwecja, Hoba, Daub i Baktec Niderlandy, Tekno Stamap i Pietroberto Włochy, Jac Belgia, Houno Dania.

Serdecznie zapraszamy Państwa do kontaktu z nami, zapoznania się z naszą ofertą oraz rozpoczęcia współpracy, która przyniesie obydwu stronom wymierne korzyści.

Znajdziesz nas na:
facebook YouTube

JAC DAUB Tekno Stamap pietroberto baktec HOUNÖ

SPIS TREŚCI

SVEBA DAHLEN

Piece

Piece sklepowe SR-Seria – Mistrz Kombinacji 4
Piece obrotowe I-Seria 5
Piece obrotowe V-Seria 6
Piece obrotowe C-Seria 8
Piece do pizzy P-Seria 10
Wysokotemperaturowe piece do wypieku pizzy 11
Pizza Classic 12
Tunelowy piec do wypieku pizzy 13
Piec Tunelowy Artista Deli 14
Cyklotermiczny piec tunelowy 15
Piece modułowe D-Seria 16

Komory garownicze

Komora garownicza DJ 17
Garownie, Komory do odroczonego rozrostu 18

HOUNO

Piece konwekcyjno-parowe 19

GLIMEK

Wywrotnice

Wywrotnica BL 19

Dzielarki ssące

SD-180 20
SD-300 21
SD-600 22

Zaokrąglarki stożkowe

CR-400 23
CR-600 23

Transporter kolebkowy

CE-300 24

Międzygarownie

ICP 24
IPP 25

Wydłużarki

MO-300 26
MO-881 26

Linie do produkcji chleba

Linia do produkcji chleba z międzygarownią podsufitową Glimek 180 27
Linia do produkcji chleba z międzygarownią szafową Glimek 180 28
Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 300 29
Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 450 30
Przemysłowa linia do produkcji chleba Glimek 600 31

HOBA

Systemy krojąco-pakujące

Przemysłowa krajalnica HSA-5 z nożami taśmowymi 32
Przemysłowa krajalnica HSA-55 z nożami taśmowymi 32
Przemysłowa krajalnica HSA-2 z nożami taśmowymi 33
Przemysłowa krajalnica HSA-22 z nożami taśmowymi 33
Przemysłowa krajalnica do bułek HSC 34
Przemysłowa krajalnica HSB 34
Automatyczna maszyna pakująca HBS 35
Transporter klipsujący HPL-20 36
Transporter klipsujący HPL-KL 36
Transporter klipsujący HTA-15 37
Transporter klipsujący HTA-15S 37
Kompletne linie krojąco-pakujące 38

DAUB

Dzielarko-zaokrąglarki 40

JAC

Bagieciarki 41
Dzielarka do luźnych ciast 41
Żurownik 42
Krajalnice 43
Krajalnice samoobsługowe do sklepów 45

PIETROBERTO

Miesiarki spiralne

EASY 50-200 46
EASY E 80-300 47

TEKNO STAMAP

Miksery planetarne 10, 20, 40, 60, 80 l 48
Przemysłowe miksery planetarne 80, 100, 120, 160, 200 l 49
Rogalikarka 49
Wałkownice do ciasta 50

BAKTEC

Dozowniki - mieszacze do wody 51
Schładzacze do wody 51

MISTRZ KOMBINACJI

SVEBA DAHLEN

SR-Seria

Sveba Connect
part of Middleby Connect

Możliwość połączenia pieca z Internetem

Najlepszy piec sklepowy, który łączy piec obrotowy, piec modułowy i garownię w różnych rozmiarach w jednym urządzeniu. Każda firma może znaleźć kombinację odpowiadającą jej potrzebom. Najwyższa elastyczność pieczenia w małej piekarni, piekarni sklepowej lub restauracji. Rezultaty wypiekowe, wydajność i właściwości są podobne do tych uzyskiwanych w piecach przemysłowych, z tą różnicą, że ten piec zajmuje znacznie mniej miejsca dzięki starannie zaprojektowanej konstrukcji, zarówno pod względem powierzchni, jak i wyglądu. Z przyjaznym dla użytkownika interfejsem i zoptymalizowanymi systemami dla wszystkich etapów procesu pieczenia, SR-Seria umożliwia bardzo elastyczną produkcję w zakresie asortymentu produktów końcowych i najlepszych efektów wypieku. Z komorą umieszczoną pod piecem i optymalnymi właściwościami garowania, elastyczność produkcji jest znacznie zwiększona. Fermentuj na dole i piecz na górze – w tym samym czasie!

SR120

SRD120

SR2D120

SRP120

SR120DS

SR130

SRD130

SRP130

SR240

SRP240

SVEBA DAHLEN

PIECE OBROTOWE

I-Seria

Sveba Connect
part of Middleby Connect

Możliwość połączenia pieca z Internetem

Piec obrotowy I-Seria został stworzony z myślą o intensywnym, przemysłowym wypieku pieczywa, 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu.

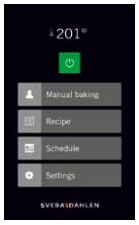
Jego konstrukcja umożliwia wypiek trzech wózków jednocześnie. Pozwala to na znaczne zmniejszenie zużycia energii (relatywnie piec zużywa o 35% mniej energii niż piece jedno czy dwuwózkowe) oraz redukcję kosztów przy zakupie urządzenia i jego instalacji.

Nowoczesne systemy i rozwiązania techniczne, bardzo efektywny wymiennik ciepła, doskonała izolacja termiczna, to cechy pozwalające zaspokoić wymagania każdego piekarza, którego celem jest wysoka jakość wypieku oraz niskie koszty energii i serwisu.

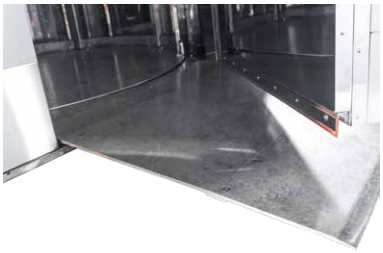
- Zastępuje 3 piece 1-wózkowe, a tylko 1 instalacja kominowa.
- Ogrzewanie: elektryczne, gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Wewnątrz i na zewnątrz wykonany z najwyższej jakości szwedzkiej stali.
- Podwójna szyba rewizyjna w drzwiach, wykonana ze szkła odbijającego ciepło do wewnątrz, dobrze oświetlona.
- Piec szybko się dogrzewa, gwarantuje duże oszczędności energetyczne.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Bardzo efektywny kulowy system zaparowania.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 300°C.
- Podczas wypieku wózki znajdują się na platformie wypiekowej wykonanej z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Slow start – sterowanie obrotem platformy za pomocą falownika.
- Funkcja ekonomiczna – gdy piec nie jest używany przez okres powyżej np. pół godziny, sam obniża temperaturę w komorze wypiekowej do 100°C.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych – funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Duża szyba rewizyjna (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- **Magnetyczna półka na akcesoria**

- **Panel dotykowy SD Touch II**
  Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.



- **Stabilna, regulowana platforma obrotowa. Izolowana podłoga.**

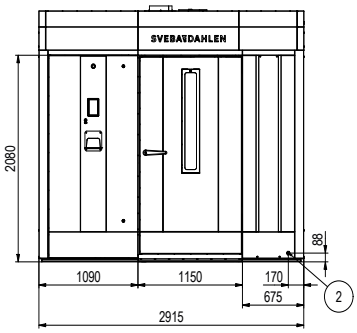


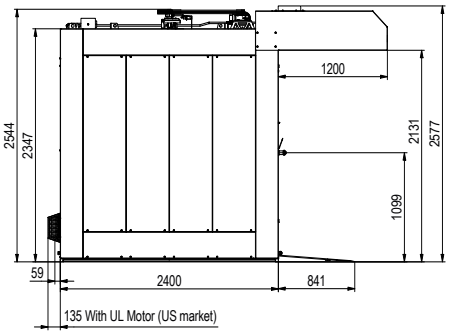
- **Mocowanie drzwi** wyposażone w sprężynę, która powoduje, że drzwi same się przymykają.

DANE TECHNICZNE CE

I-SERIA	I60 ELEKTRYCZNE	I61 OLEJOWE	I62 GAZOWE
Zasilanie [kW]	123-129-135-141-147	5,5	5,5
Zabezpieczenie (A)	200-200-200-250-250	20	20
Moc cieplna palnika [kW]	-	170	170
Maks. rozmiar blach [mm]	3 x 600 x 800, 2 x 600 x 1000		

I60 / I61 / I62





PIECE OBROTOWE

SVEBA DAHLEN

V-Seria

Sveba Connect
part of Middleby Connect

Możliwość połączenia pieca z Internetem

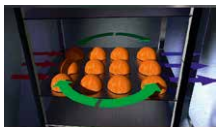
Piec obrotowy V-Seria został tak zaprojektowany, aby zapewnić najwyższej jakości wypiek, bezawaryjną eksploatację i wysoką ekonomiczność pracy. V-Seria jest piecem przemysłowym, przystosowanym do pracy 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu.

Nowoczesne systemy i rozwiązania techniczne, bardzo efektywny wymiennik ciepła, doskonała izolacja termiczna, opatentowany system zaparowania charakteryzujący się szybką regeneracją, to cechy pozwalające zaspokoić wymagania każdego piekarza, którego celem jest wysoka jakość wypieku oraz niskie koszty energii i serwisu.

- Izolowana podłoga w energooszczędnej wersji eco+ (opcja).
- Dostępny w trzech różnych wymiarach.
- Ogrzewanie: elektryczne, gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Bardzo efektywny system zaparowania.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 300°C.
- Wózek wypiekowy mocowany na platformie obrotowej lub zawieszony na haku.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych – funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Duża szyba rewizyjna (opcja).
- Zegar tygodniowy.

- **Panel dotykowy SD Touch II**
  Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Może być wykorzystywany do manualnej lub programowanej obsługi pieca. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.

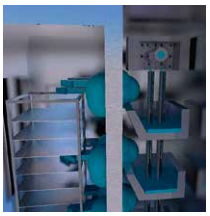
- **IBS**
  To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, bardziej ekonomiczny i równomierny wypiek.



- Podwójna szyba rewizyjna w drzwiach, wykonana ze szkła odbijającego ciepło do wewnątrz, dobrze oświetlona.
- Piec szybko się dogrzewa, gwarantuje duże oszczędności energetyczne.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

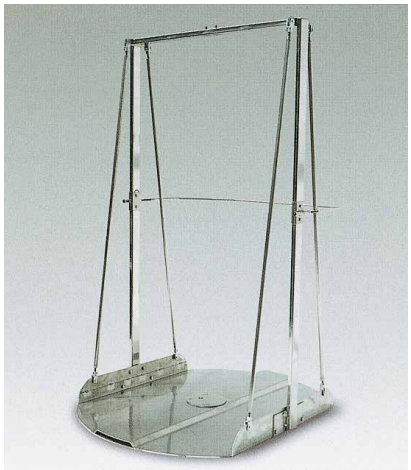
- **Cyrkulacja powietrza CFD**
  Piec maksymalnie wykorzystuje wytworzoną temperaturę i zatrzymuje ją w komorze wypiekowej. V-series posiadają wymiennik ciepła z lewej strony. W komorze wypiekowej powietrze jest zasysane u dołu, po lewej stronie, następnie trafia do wymiennika ciepła i dalej jest kierowane do komory wypiekowej szczelinami nadmuchowymi umiejscowionymi z prawej strony komory.

- **Kaskadowy system zaparowania**
  Opatentowany przez Sveba-Dahlen kaskadowy system zaparowania w krótkim czasie dostarcza bardzo intensywne zaparowanie. W kaskadzie znajdują się aluminiowe pręty. Aluminium jest czystym metalem i charakteryzuje się bardzo wysokim współczynnikiem przewodzenia ciepła. Te cechy zapewniają szybką regenerację gotowości do zaparowania oraz wytworzenie dużej ilości czystej pary.
  Można piec „wózek za wózkiem" bez przerw. Podczas rozgrzewania aluminium rozszerza się, dzięki czemu system sam oczyszcza się z kamienia.



Opcje dodatkowe

- Mocowanie wózka na platformie obrotowej wykonanej ze stali nierdzewnej.
- Automatyczne podnoszenie wózka.
- Okap z wentylatorem wyciągowym o średnicy 220 mm.
- Drzwi otwierane na lewą stronę.
- System AES – wentylator na lufcie.
- Sterowanie platformy za pomocą falownika (standard w modelach V50).

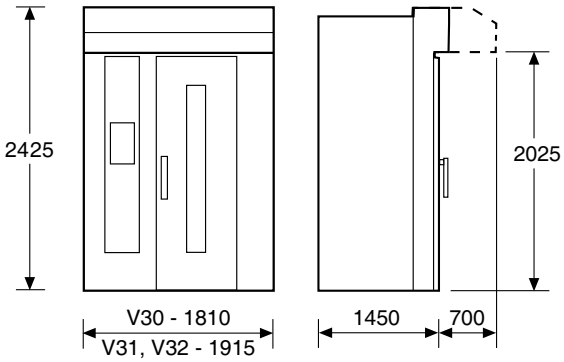


Platforma obrotowa z wysokiej jakości szwedzkiej stali.

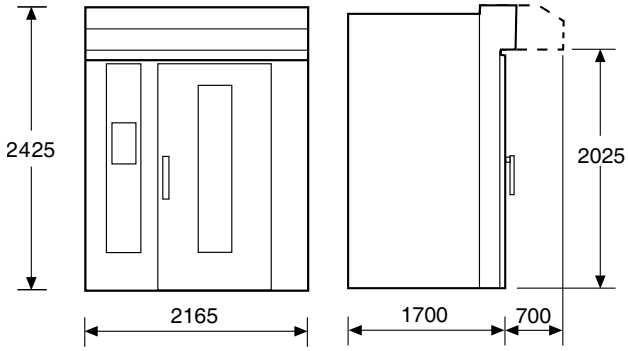
DANE TECHNICZNE CE

V30, V31, V32 Platforma obrotowa 1815 mm

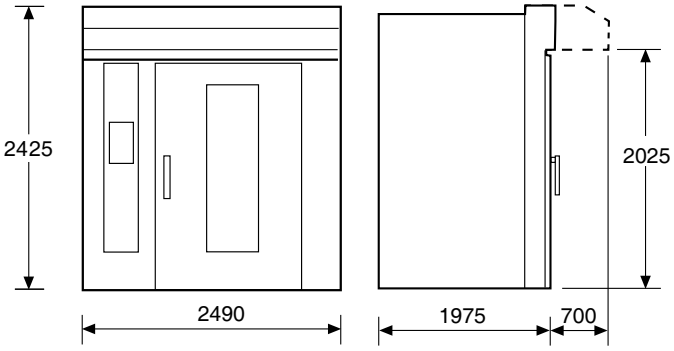
Maks. wysokość wózka Hak 1880 mm



V40, V41, V42



V50, V51, V52



MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	V30 ELEKTRYCZNE	V31 OLEJOWE	V32 GAZOWE
ZASILANIE [KW]	46-52-58-64-70	2,2	2,2
ZABEZPIECZENIE [A]	80-80-100-100-125	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	80	80
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 1000 MM	**V40 ELEKTRYCZNE**	**V41 OLEJOWE**	**V42 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	64-72-80-88-95	2,2	2,2
ZABEZPIECZENIE [A]	100-125-125-160-160	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	100	100
MAKS. ROZMIAR BLACH 2 X 600 X 800 MM	**V50 ELEKTRYCZNE**	**V51 OLEJOWE**	**V52 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	87-95-104-112-120	3	3
ZABEZPIECZENIE [A]	125-160-160-200-200	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	135	135

PIECE OBROTOWE

SVEBA DAHLEN

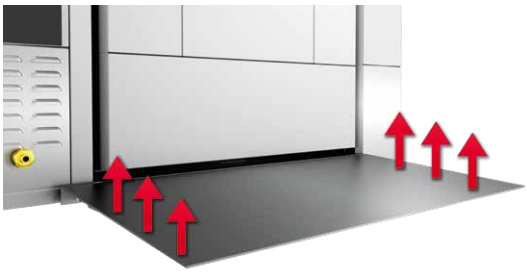
C-Seria

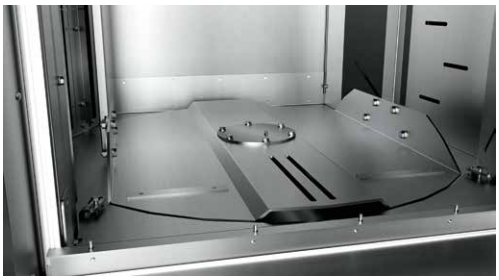
Sveba Connect
part of Middleby Connect

Możliwość połączenia pieca z Internetem

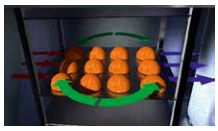
Piec obrotowy C-Seria jest piecem kompaktowym, zaprojektowanym tak, aby umożliwić instalację w pomieszczeniach o ograniczonej powierzchni. Wykonanie pieca gwarantuje efektywny i równomierny wypiek. Piece obrotowe C-Seria mogą być stosowane do wypieku szerokiej gamy produktów: chleba, bułek, bagietek, wypieków cukierniczych itp.

- Izolowana podłoga w energooszczędnej wersji eco+ (opcja).
- Dostępny w czterech różnych wymiarach.
- Ogrzewanie: elektryczne, gazowe, olejowe.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Kulowy system zaparowania.
- Szyba rewizyjna w drzwiach wykonana ze szkła odbijającego ciepło do wewnątrz, dobrze oświetlona.
- Zegar tygodniowy.
- Piec szybko się dogrzewa, co gwarantuje duże oszczędności energii.
- Drzwi otwierane na prawą stronę.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 300°C.
- Wózek wypiekowy ustawiony na platformie obrotowej lub zawieszony na haku.
- Płynna regulacja prędkości pracy turbin nadmuchowych – funkcja szczególnie przydatna przy wypieku serników i delikatnych produktów.
- Okap nad piecem (opcja).
- Duża szyba rewizyjna (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

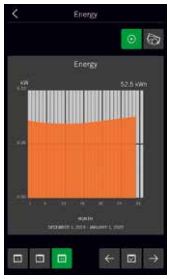




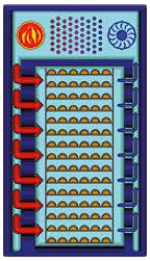
- **IBS**
  To opatentowany przez Sveba-Dahlen system dwukierunkowego obrotu wózka podczas wypieku. IBS zapewnia, że podczas wypieku produkty otrzymują taką samą ilość ciepła z każdej strony, co powoduje szybszy, bardziej ekonomiczny i równomierny wypiek.



- **Panel dotykowy SD Touch II**
  Prosty w użyciu, wytrzymały na uszkodzenia mechaniczne. Może być wykorzystywany do manualnej lub programowanej obsługi pieca. Nieograniczone możliwości kontroli wypieku.



- **Cyrkulacja powietrza CFD**
  Niezależnie od sposobu ogrzewania piec jest tak skonstruowany, aby maksymalnie wykorzystać wytworzoną temperaturę i zatrzymać ją w komorze wypiekowej. C-Seria posiadają wymiennik ciepła u góry pieca. Najzimniejsze powietrze w piecu jest zasysane z prawej strony komory, następnie trafia do wymiennika ciepła, gdzie jest podgrzewane i kierowane do komory wypiekowej nawiewami umiejscowionymi z lewej strony. To rozwiązanie pozwala na bardziej efektywną wymianę ciepła, lepsze wykorzystanie energii oraz niższe koszty eksploatacji.



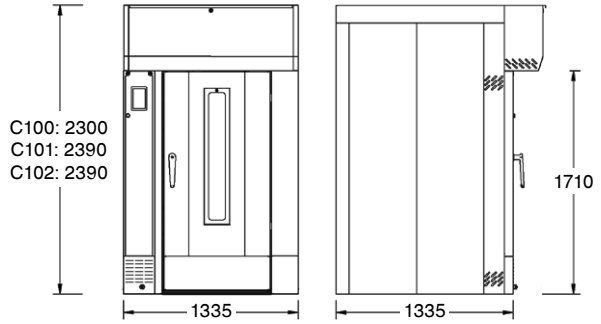
Opcje dodatkowe

- Mocowanie wózka na platformie obrotowej.
- Automatyczne podnoszenie wózka.
- Drzwi otwierane na lewą stronę.
- System AES – wentylator na lufcie.
- Podwójna szyba w drzwiach.
- Przeszklony tył pieca.

DANE TECHNICZNE CE

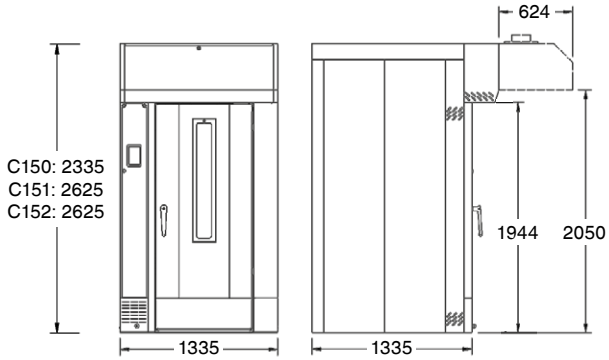
C100, C101, C102

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1585 mm
Hak 1640 mm



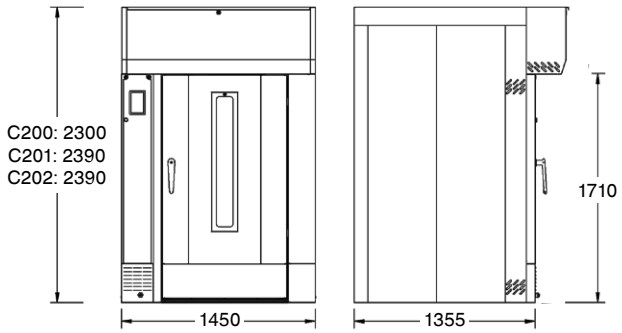
C150, C151, C152

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1815 mm
Hak 1880 mm



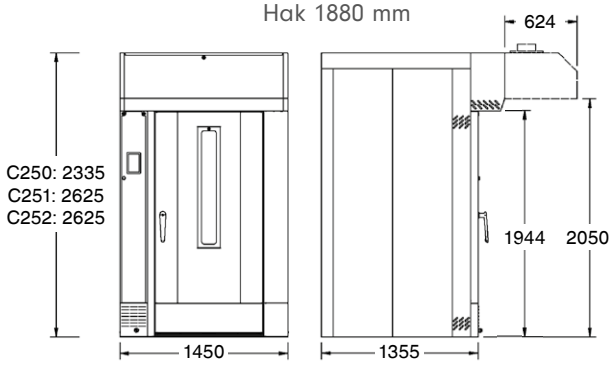
C200, C201, C202

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1585 mm
Hak 1640 mm



C250, C251, C252

Maks. wysokość wózka
Platforma obrotowa 1815 mm
Hak 1880 mm



MAKS. ROZMIAR BLACH 457 X 762 MM	C100 ELEKTRYCZNE	C101 OLEJOWE	C102 GAZOWE
ZASILANIE [KW]	30-35-40	2,0	2,0
ZABEZPIECZENIE [A]	50-63-63	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	45	45
MAKS. ROZMIAR BLACH 457 X 762 MM	**C150 ELEKTRYCZNE**	**C151 OLEJOWE**	**C152 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	40-45-50	2,0	2,0
ZABEZPIECZENIE [A]	63-80-80	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	55	55
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	**C200 ELEKTRYCZNE**	**C201 OLEJOWE**	**C202 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	40-45-50	2,0	2,0
ZABEZPIECZENIE [A]	63-80-80	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	55	55
MAKS. ROZMIAR BLACH 600 X 800 MM	**C250 ELEKTRYCZNE**	**C251 OLEJOWE**	**C252 GAZOWE**
ZASILANIE [KW]	50-55-60	2,0	2,0
ZABEZPIECZENIE [A]	80-100-100	16	16
MOC CIEPLNA PALNIKA [KW]	-	65	65

PIECE DO WYPIEKU PIZZY

SVEBA DAHLEN

P-Seria

Piece P-Seria reprezentują nową generację pieców Sveba-Dahlen. Unikalna izolacja termiczna pieców, z szybami w drzwiczkach odbijającymi ciepło do wewnątrz komory, pozwala na uzyskanie olbrzymich oszczędności energetycznych. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom technicznym wypiek pizzy jest bardzo energooszczędny, pizze są równo wypiekane bez konieczności ich obracania.

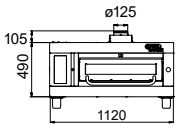
- Każda komora osobno sterowana.
- Uniwersalny system modułowy.
- Niezależna regulacja ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej.
- Trzecia sekcja grzewcza z grzałkami ceramicznymi przy drzwiczkach, działa jak gorąca kurtyna powietrzna gwarantując równomierny wypiek.
- Konstrukcja wykonana z materiałów najwyższej jakości.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Otwieranie drzwi za pomocą systemu sprężyn.
- Okap.
- Otwierane lufty.
- Dostępne w wersji jedno, dwu i trzy-komorowej.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

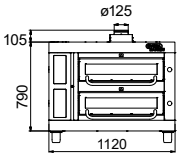
kolor czarny – opcja

kolor srebrny – standard

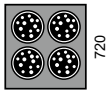
DANE TECHNICZNE CE

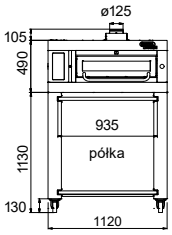
P200

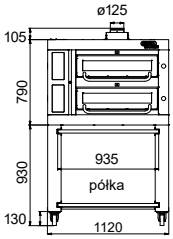


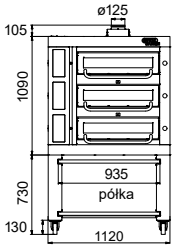


P400

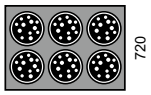


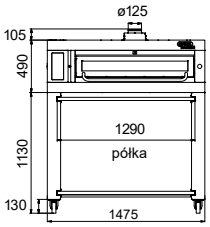


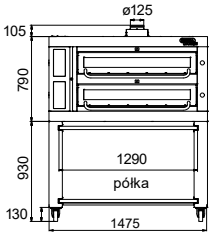


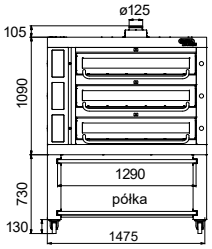


P600

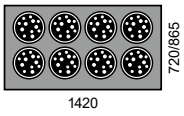


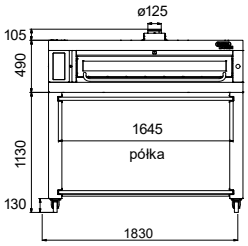


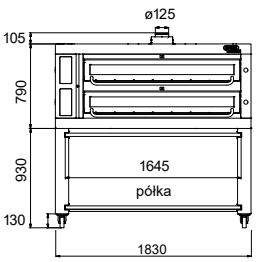


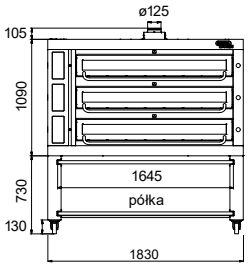


P800/800D









Zasilanie kW na pokład

P200	3,6
P400	6,7
P600	9,5
P800	12,4

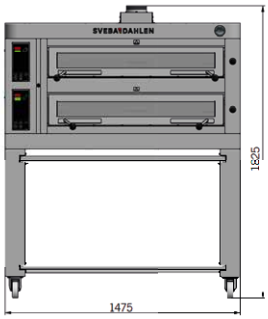
Panel SD Amigo

SVEBA DAHLEN

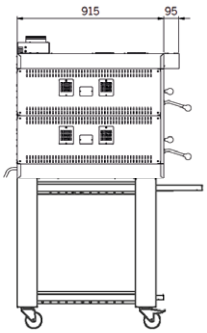
WYSOKOTEMPERATUROWE PIECE DO WYPIEKU PIZZY

Najwyższej jakości piec elektryczny zaprojektowany do wypieku pizzy neapolitańskiej. Temperatura jaką osiąga to aż 500°C bez użycia drewna opałowego, ognia i spalin. W piecu znajdują się tradycyjne włoskie kamienne herty Biscotto di Sorrento oraz wysoce wydajne grzałki. Ta konfiguracja zapewnia szybkie i równe rozprowadzenie ciepła w komorze pieca wykonanej z wysokiej jakości szwedzkiej stali. Trzecia sekcja grzewcza z grzałkami ceramicznymi przy drzwiczkach, działa jak gorąca kurtyna powietrzna gwarantując równomierny wypiek. Szamoty, wydajne grzałki, ceramiczna szyba w drzwiach i wytrzymała konstrukcja sprawiają, że jest to jeden z najbardziej energooszczędnych i niezawodnych wysokotemperaturowych pieców na rynku. Zakup urządzenia zasilanego czystą energią wpisuje się idealnie w ogólnoświatowe normy ochrony środowiska (brak emisji spalin).

P601HT

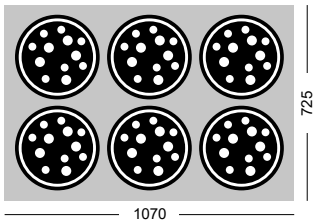


P602HT



Widok z boku

Pizza Ø35cm



- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

	P601 HT	P602 HT
Maksymalna temperatura wypieku	500°C / 932°F	500°C / 932°F
Powierzchnia wypieku	0,76 m²	2 x 0,76 m²
Przestrzeń wypiekowa (powierzchnia szamotu) mm W x D	1065 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Ilość pizz Ø35 cm	6 szt.	12 szt.
Zasilanie	12,5 kW / 13,6 kW	25 kW / 27,2 kW
Zabezpieczenie	25A/25A	50A/50A
Wymiary zewnętrzne z okapem szer. x wys. x gł.	1475 x 1725 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Wymiary wewnętrzne szer. x wys. x gł.	1070 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Wysokość otwarcia drzwi	140 mm	140 mm
Przewód wylotowy, Ø125mm*	100-125 m³/h	100-125 m³/h
Waga	300 kg	420 kg
Wysokość nóg	1130 mm	930 mm

* Średnica połączenia

PIECE DO WYPIEKU PIZZY

SVEBA DAHLEN

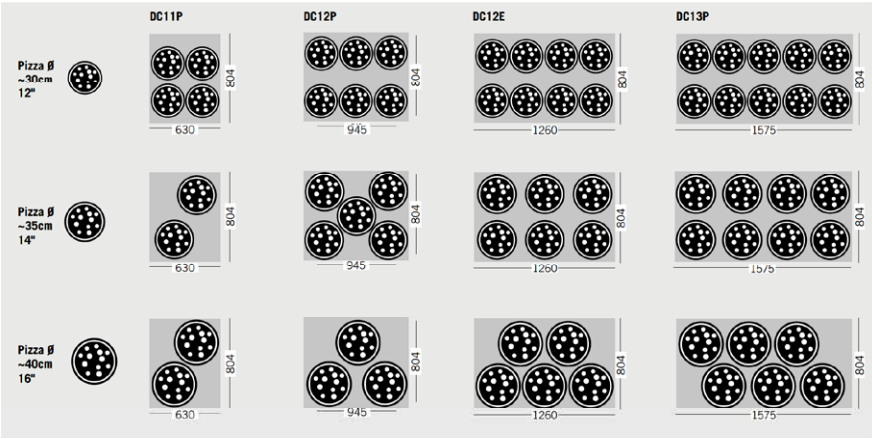
Pizza Classic

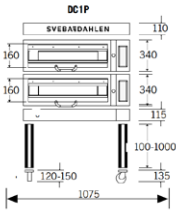
Piec Pizza Classic charakteryzuje się bardzo solidnym wykonaniem oraz zapewnia wieloletnie, bezawaryjne użytkowanie. Umożliwia wypiek pizzy w temperaturze 350°C. Wyposażony jest w drzwi z ceramicznymi szybami.

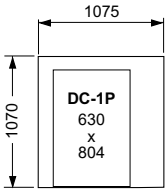
- Dostępny w czterech różnych rozmiarach, od jednej do trzech komór wypiekowych.
- Uniwersalny system modułowy.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Kamienne herty, oświetlenie halogenowe, kółka.
- Drzwi unoszą się do góry i chowają do środka, dzięki temu osoba obsługująca ma łatwiejszy dostęp do pizzy w piecu.
- Trzecia sekcja grzewcza z grzałkami ceramicznymi przy drzwiczkach, działa jak gorąca kurtyna powietrzna gwarantując równomierny wypiek.
- **Opcje dodatkowe**
  - Wysokość komory wypiekowej 220 mm.
  - Wyciągana półka ze stali kwasoodpornej.
  - Okap.
- **Panel sterujący**
  Prosty w obsłudze, zapewnia efektywny nadzór nad procesem pieczenia – wbudowany termostat. Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

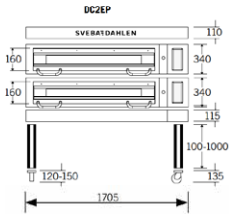
DANE TECHNICZNE CE

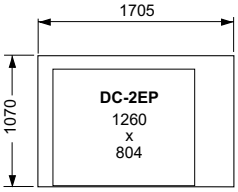
	Zasilanie KW na pokład	Zabezpieczenie (1-3 pokłady) (A)
DC-1P	5,4	16-25-32
DC-2P	7,9	16-25-40
DC-2EP	10,4	25-40-50
DC-3P	12,9	25-50-63

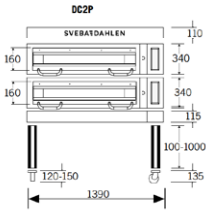


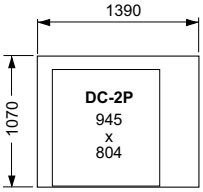


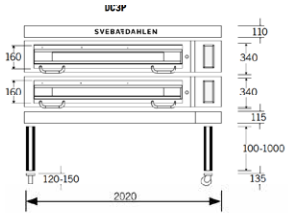


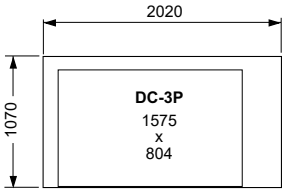












Tunelowy piec do wypieku pizzy

Uniwersalny piec do wypieku pizzy w systemie tunelowym. Pozwala na uzyskanie wysokich wydajności produkcyjnych nieosiągalnych w tradycyjnych piecach półkowych. Wypiek w temperaturze 400°C. Regulacja czasu wypieku. Każda komora jest osobno sterowana.

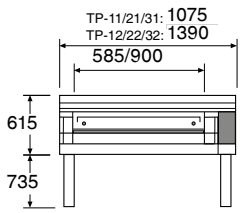
- Dostępny w trzech standardowych szerokościach.
- Wymiary taśm dopasowane do wypieku większości rozmiarów pizz.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Prosty w utrzymaniu czystości zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz komór wypiekowych.
- Ciekłokrystaliczny panel sterujący z możliwością programowania receptur wypiekowych.
- Modułowa budowa pieca umożliwia rozbudowę o kolejne komory w późniejszym czasie.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- **Panele**
  Regulacja ciepłoty góry i dołu komory wypiekowej. Czas wypieku od 2 do 15 min. Panele są proste w użyciu.

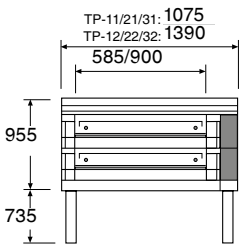
- **Opcje dodatkowe**
  - Długość nóg na życzenie.

DANE TECHNICZNE CE

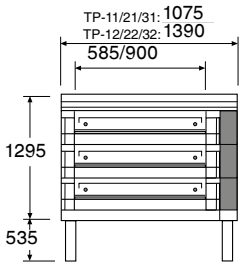
TP11 / TP12

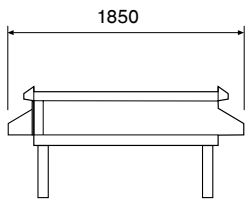


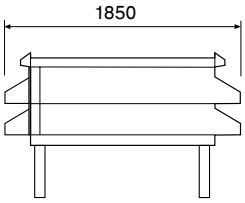
TP21 / TP22

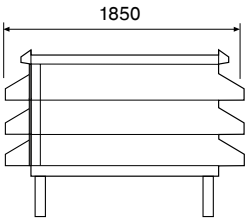


TP31 / TP32

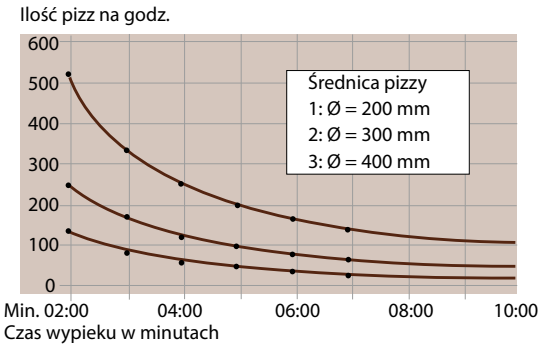




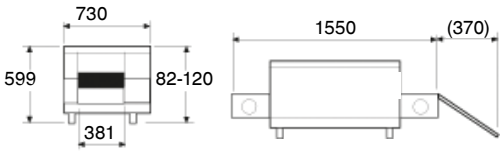




WYDAJNOŚĆ



TP10 / TP20



MODEL	SZEROKOŚĆ I DŁUGOŚĆ TAŚMY	POWIERZCHNIA WYPIEKOWA	WYSOKOŚĆ KOMORY	TEMPERATURA MAKS.	CZAS WYPIEKU	ZASILANIE NA 1 KOMORĘ	ZABEZPIECZENIE
TP-0	381 x 1450 mm	0,34 m²	85 mm	400°C	2 – 15	9,5 kW	25 A
TP-1	585 x 1750 mm	0,53 m²	90 mm	400°C	2 – 15	12 kW	25 A
TP-2	900 x 1750 mm	0,81 m²	90 mm	400°C	2 – 15	18 kW	32 A

SVEBA DAHLEN

Artista Deli

Dostosowane do indywidualnych potrzeb rozwiązanie z naciskiem na produkcję rzemieślniczą na dużą skalę. Artista Deli jest kompaktowym elektrycznym piecem tunelowym z temperaturą wypieku do 450°C. Jest to wyjątkowo elastyczny piec, w którym można wypiekać precyzyjnie wszystko, od chleba po pizzę. Dzięki modułowej konstrukcji, zarówno wydajność jak i koncepcje mogą być rozbudowane i rozszerzone w przyszłości. Idealny dla firmy, która planuje się rozwijać!

Piec może być wyposażony w 1, 2 lub 3 sekcje, wbudowany system zaparowania, funkcję turbo i 3 różne typy taśm w zależności od wypiekanego produktu. Powierzchnia wypiekowa od 1,35 m^2 do 4,02 m^2. Każda sekcja wyposażona jest w wysokiej jakości grzałki bezpośredniego działania oraz strefę grzewczą z indywidualną regulacją grzania góry i dołu. Piec jest bardzo energooszczędny – po rozgrzaniu wykorzystuje tylko 30-45% mocy przyłączeniowej. Taśma na załadunku jest wstępnie rozgrzewana, zanim produkt trafi do pierwszej sekcji pieca. Artista Deli posiada łatwo otwierane i zamykane lufty do regulacji wilgotności w komorze wypiekowej oraz przepływu powietrza w celu zapewnienia pożądanych rezultatów wypiekowych.

- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

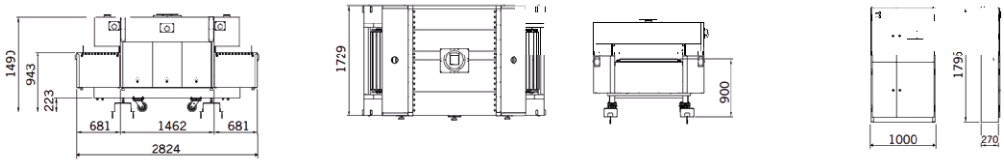
Model, Dane techniczne	AD1	AD2	AD3
Ilość sekcji pieca	1	2	3
Wymiary taśmy W x L (mm)	900 x 2400	900 x 3900	900 x 5400
Powierzchnia wypiekowa (m^2)	1,35	2,68	4,02
Wysokość wewnętrzna pieca (mm)	155	155	155
Przybliżony czas rozgrzewania pieca*	30 min	30 min	30 min
Przybliżona ilość pizz Ø30cm na godzinę (czas wypieku 90 sekund) **	329 sztuk	658 sztuk	986 sztuk
Przybliżona ilość pizz Ø35cm na godzinę (czas wypieku 90 sekund) **	289 sztuk	578 sztuk	867 sztuk
Zasilanie (kW)[1]	78 kW	132 kW	186 kW
Zabezpieczenie (A)	125 A	250 A	300 A
Waga (kg)	1500	2500	3500

* Czas rozgrzewania pieca zależy od nastawionej temperatury wypieku. Podana w tabelce wartość odpowiada temperaturze 450°C

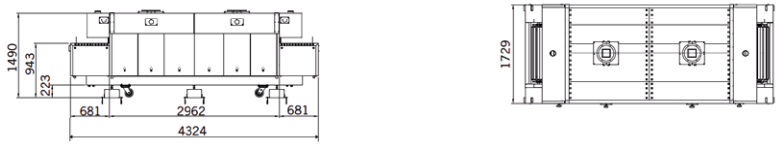
** Czas wypieku i ilość produktów różni się w zależności od tego co jest pieczone i od dodatków. Podana w tabelce wartość bazuje na pizzach Ø30 cm, 275g/sztukę i pizzach Ø35 cm, 300 g/sztukę z serem i sosem pomidorowym.

[1] Zależy od napięcia.

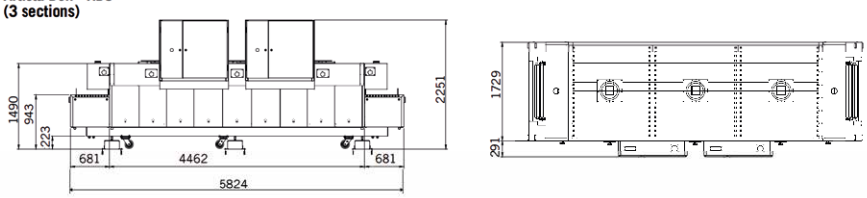
Artista Deli - AD1 (1 section)



Artista Deli - AD2 (2 sections)



Artista Deli - AD3 (3 sections)



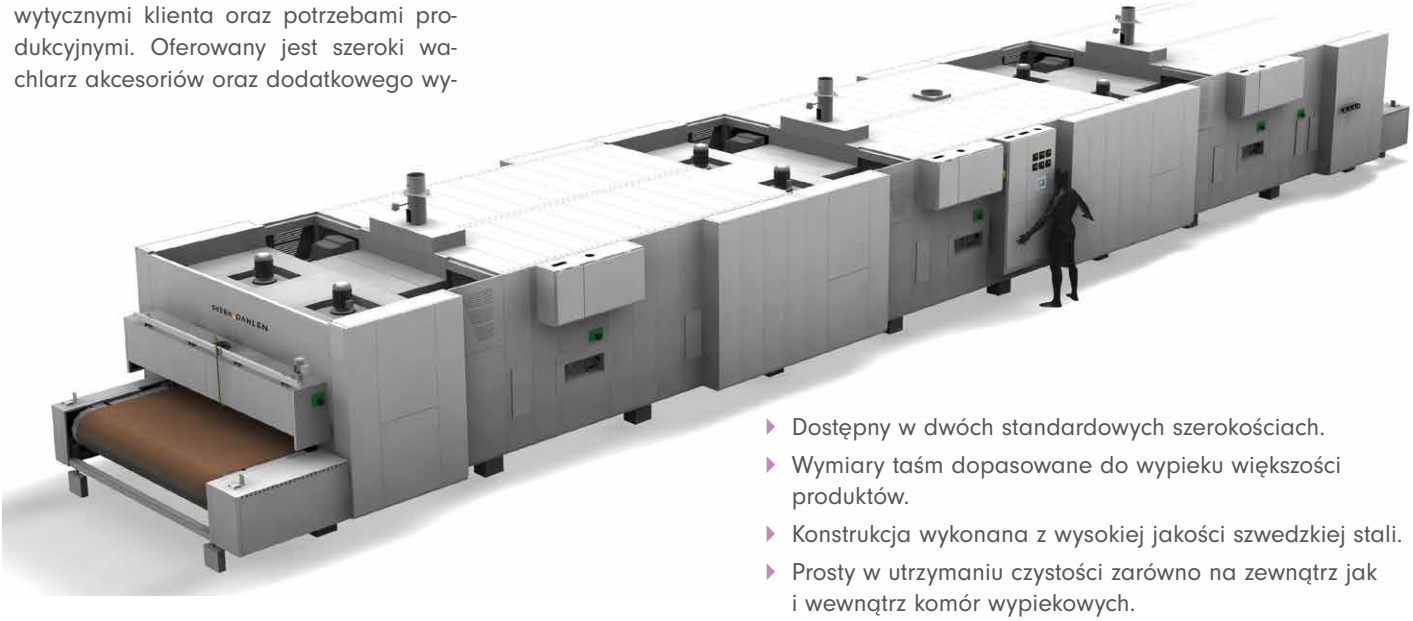
Piec Artista Deli z jedną lub dwoma sekcjami jest dostarczany z zewnętrzną skrzynką elektryczną, w której zamontowany jest panel sterujący piecem.

IBIE best in baking

Na targach „IBIE" w Las Vegas w 2022 r., piec Artista Deli otrzymał nagrodę w Programie 2022 IBIE Best in Baking w kategorii „Wydajność zakładu produkcyjnego".

Cyklotermiczny piec tunelowy

Firma SVEBA DAHLEN produkuje piece tunelowe i dostarcza je do klientów na całym świecie już ponad 50 lat. Każdy piec jest wykonywany w całości z wysokiej jakości szwedzkiej stali, zgodnie z wytycznymi klienta oraz potrzebami produkcyjnymi. Oferowany jest szeroki wachlarz akcesoriów oraz dodatkowego wyposażenia. Maksymalna szerokość taśmy to 4,2m. Piece występują w trzech modelach: gazowy pozwala na wypiek w temperaturze do 280°C, w wersji elektrycznej do 320°C, a wysokotemperaturowy do 500°C. Firma Sveba Dahlen posiada ogromne doświadczenie w produkcji pieców tunelowych. Do tej pory sprzedanych zostało ponad 420 takich urządzeń.



- Dostępny w dwóch standardowych szerokościach.
- Wymiary taśm dopasowane do wypieku większości produktów.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Prosty w utrzymaniu czystości zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz komór wypiekowych.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ →

FUNKCJE I DODATKOWE OPCJE PIECA

- Możliwość płynnej zmiany przepisów wypieku pomiędzy strefami.
- System zaparowania sterowany fotokomórką.
- Precyzyjna kontrola temperatury dzięki czujnikom w górnej i dolnej części komory wypiekowej (standard).
- Strefa turbo – możliwość wyboru kilku stref turbo w zależności od wymagań produktu i wielkości pieca.
- Systemy załadunku i wyładunku.
- Możliwość wyboru kilku pasów transportujących w zależności od rodzaju produktu.
- Możliwość podzielenia pieca na kilka stref grzewczych o różnych temperaturach.
- Prosty w użyciu dotykowy panel sterujący.
- Ręczna lub automatyczna kontrola luftów.
- Natrysk wody po wypieku dla uzyskania najwyższych walorów estetycznych pieczywa.
- Drzwi rewizyjne z wbudowanym oświetleniem umożliwiają łatwą kontrolę procesu pieczenia.
- Automatyczny naciąg taśmy wypiekowej.
- Podwójny napęd taśmy stosowany w dużych piecach, zapewnia możliwość kontynuowania wypieku w przypadku awarii jednego z napędów.
- Szczotka obrotowa z napędem pneumatycznym umożliwia czyszczenie spodu taśmy wypiekowej.

PIEC MODUŁOWY

D-Seria

SVEBA DAHLEN

Prawdopodobnie najlepszy piec modułowy na świecie. Uniwersalny system konfiguracji pozwala na kompletowanie pieców w sześciu różnych wymiarach z wysokimi lub niskimi komorami wypiekowymi i szerokim wachlarzem opcji, takich jak np.: generator zaparowania, turbo start, komora garownicza, kamienne herty.

Modułowy piec cukierniczy D-Seria jest niezawodny i bezpieczny w użytkowaniu. Zbudowany został specjalnie dla cukierników, którzy stosują tradycyjne metody wypiekowe przy wykorzystaniu najnowszej technologii. Wykorzystywany jest również w małych piekarniach rzemieślniczych. Najwyższą jakość wypieków uzyskujemy dzięki niezależnej regulacji ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej.

Panele sterujące

SD Touch II (opcja)

SD Amigo (standard)

- Piec wyposażony standardowo w kratownicę, która zapewnia równomierny wypiek na blachach.
- Wersja D-2E i D-4 jest budowana na szerokość, komory są płytkie, co ułatwia obsługę pieca.
- Dostępny w czterech różnych wymiarach komór.
- Uniwersalny system modułowy.
- Niezależna regulacja ciepłoty góry, dołu i przodu komory wypiekowej.
- Trzecia sekcja grzewcza z grzałkami ceramicznymi przy drzwiczkach, działa jak gorąca kurtyna powietrzna gwarantując równomierny wypiek.
- Drzwi unoszą się do góry i chowają do środka, dzięki temu osoba obsługująca ma łatwiejszy dostęp do blach w piecu.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Turbo start.
- Doskonała izolacja termiczna wełną skompresowaną.
- Wewnętrzna wysokość komory wypiekowej 160 mm (standard) lub 220 mm (opcja).
- System AC GUARD – pozwala na wybór kluczowych komór wypiekowych w przypadku ograniczonej mocy przyłączeniowej.
- Maksymalna temperatura wypiekowa 330°C.
- Kółka.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- **Opcje dodatkowe**
  - Wysokość komory wypiekowej 220 mm.
  - Agregat zaparowania z syfonem.
  - Kamienne herty.
  - Okap.
  - SD Touch II – panel sterujący z możliwością programowania wypieków.
  - Wersja na podwyższoną temperaturę wypiekową do 350°C.
  - Wyciągana półka z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
  - Półka pod piecem.
  - Złącze do zewnętrznego agregatu zaparowania.
  - Podwójna szyba w drzwiach.
  - Okap kondensacyjny.

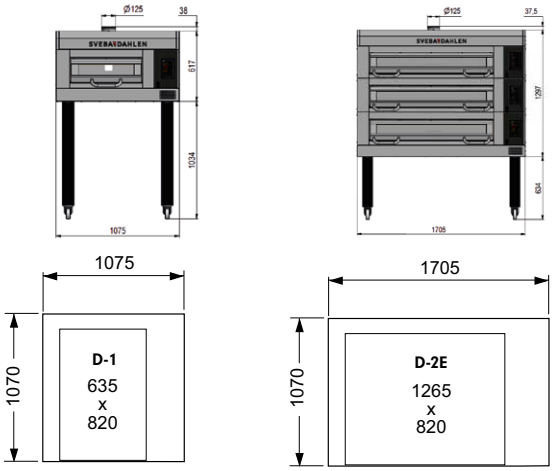
Ergonomiczne,
chłodne uchwyty drzwi.

Aparat załadowczy

Asystent załadowczy

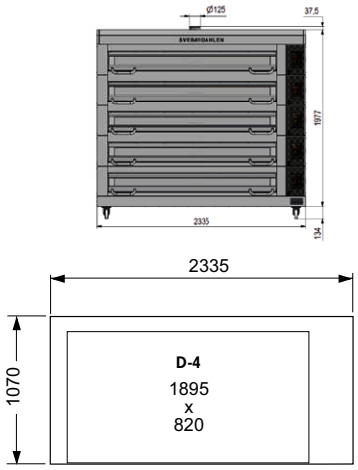
DANE TECHNICZNE CE

D-1

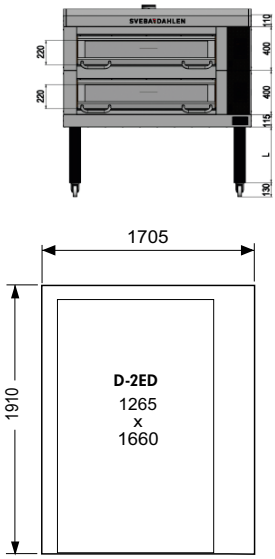


D-2E

D-4



D-2ED



MODEL	POWIERZCHNIA WYPIEKOWA [M²]	ZASILANIE [KW]	ZABEZPIECZENIE (A) 1-5 KOMÓR	ROZMIAR BLACH W MM ORAZ ICH LICZBA NA POKŁAD	
				400 X 600	600 X 800
D-1	0,52	5,0	16-25-32-50-63	2	1
D-2E	1,04	8,8	25-40-50-80-80	4	2
D-4	1,55	12,6	25-50-63-100-125	6	3
D-2ED	2,09	17,2	40-63-100-125	8	4

KOMORA GAROWNICZA

DJ

Wykonana z wysokiej jakości szwedzkiej stali, dostępna w dwóch wysokościach (560 i 740 mm). Drzwi przesuwne.

Zasilanie elektryczne	1,8 kW
Zabezpieczenie	10 A

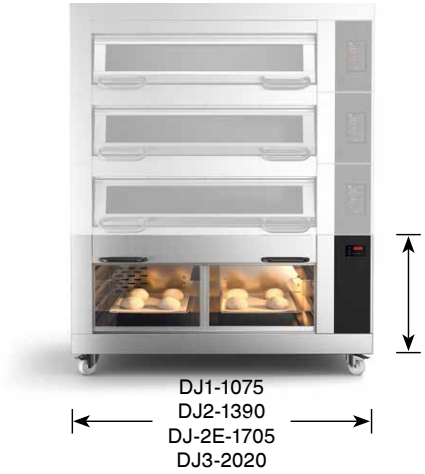
LICZBA BLACH WYPIEKOWYCH W GAROWNI

WERSJA NISKA (H = 560 MM)

MODEL	BLACHY 600 X 800 MM	BLACHY 400 X 600 MM
DJ-1	4	8
DJ-2, DJ-2E	8	16
DJ-3	12	12

WERSJA WYSOKA (H = 740 MM)

MODEL	BLACHY 600 X 800 MM	BLACHY 400 X 600 MM
DJ-1	6	12
DJ-2, DJ-2E	12	24
DJ-3	18	18



KOMORY GAROWNICZE, KOMORY DO ODROCZONEGO ROZROSTU

SVEBA DAHLEN

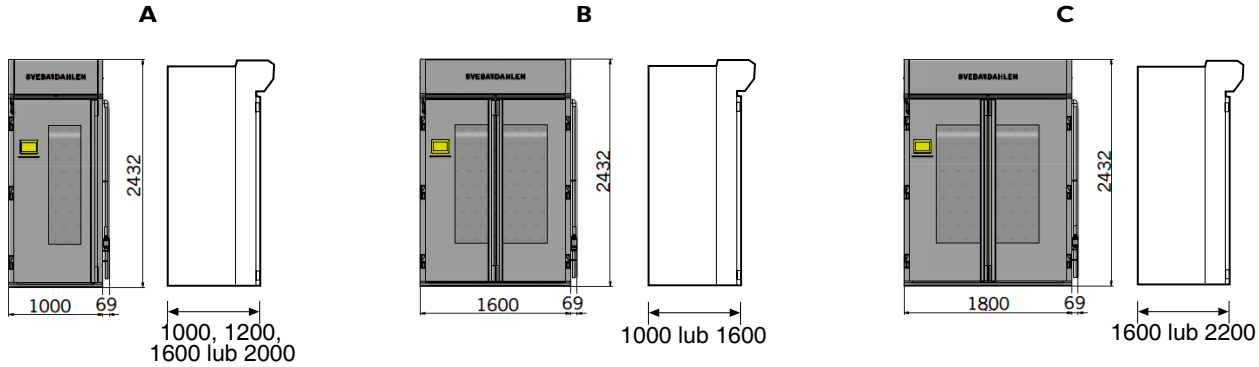
Garownia F500

Garownie F500 to nowa generacja garowni (HIJ), chłodnio-garowni (HIK) oraz garowni z mrożeniem (HIF), produkowanych przez firmę SVEBA DAHLEN. Wydajny system chłodniczy pozwala na bardzo dokładną regulację mrożenia oraz spoczynku ciasta przed garowaniem. Para wytwarzana jest w procesie elektrolizy w agregacie garowniczym. Garownie F500 wyposażone są w najnowocześniejszy system chłodniczy i garowniczy, dzięki któremu ciasto powoli garuje w warunkach ściśle określonych za pomocą dotykowego panelu sterującego. Proces ten wpływa na zwiększenie aromatu produkowanego pieczywa, polepszenie jego smaku oraz wyglądu.

- Wykonanie w całości z wysokiej jakości szwedzkiej stali.
- Ściany izolowane 80 mm warstwą pianki poliuretanowej.
- Automatyczne przepłukiwanie agregatu garowniczego.
- Nowoczesny system chłodniczy, precyzyjny nadzór nad procesem mrożenia, spoczynku i garowania ciasta.
- Płynna regulacja siły cyrkulacji powietrza w garowni.
- Komputer sterujący pracą garowni.
- Poprawiona ergonomia obsługi – panel sterujący przeniesiony na drzwi.
- Podgrzewana podłoga z wysokiej jakości szwedzkiej stali (opcja).
- Zakres temperatur od -18°C do +59°C.
- Dostępne w wersji tunelowej.
- Zaawansowane sterowanie garowni z chłodzeniem doskonale sprawdza się w procesie odroczonej fermentacji.
- Możliwość wykonania na wymiar pod wiele wózków. Największa dotychczas sprzedana garownia w Polsce mieści 36 wózków 660 x 800 mm.
- Kolor czarny (opcja).
- Oświetlenie LED-owymi paskami.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- **Panel dotykowy**
  Menu dla funkcji odroczonego garowania, automatyczna lub ręczna obsługa. Ważne funkcje takie jak wilgotność, temperatura, chłodzenie i prędkość wentylatora są kontrolowane w zależności od potrzeb i wymagań. Rozmiar ekranu: 7 cali.

DANE TECHNICZNE CE



RYSUNEK	WYMIARY ZEWNĘTRZNE [mm]	WYMIARY WEWNĘTRZNE [mm]	LICZBA TURBIN	ZASILANIE [KW]	ZABEZPIECZENIE [A]	MOC AGREGATU – CHŁODZENIE [KW]	MOC AGREGATU – MROŻENIE [KW]	LICZBA WÓZKÓW	
								800 X 660 mm	760 X 1040 mm
A	1000 x 1000	800 x 800	1	2	20	1,0	1,1	-	-
	1000 x 1200	800 x 1000	1	2	20	1,0	1,1	1	-
	1000 x 1600	800 x 1400	1	4	20	1,8	1,4	1	1
	1000 x 2000	800 x 1800	1	4	20	2,0	1,4	2	1
B	1600 x 1000	1400 x 800	2	4	20	1,8	2,0	1	1
	1600 x 1600	1400 x 1400	2	6	20	3,1	2,9	2	1
C	1800 x 1600	1600 x 1400	2	6	20	4,3	3,1	2	2
	1800 x 2200	1600 x 2000	3	8	25	4,4	3,9	4	3

HOUNÖ

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Duńska firma Houno już od 1977 roku zajmuje się produkcją innowacyjnych pieców konwekcyjno-parowych przeznaczonych dla gastronomii i odpieków w sklepach. Są to doskonałe urządzenia kuchenne, w których wszystkie najnowsze technologie są proste w obsłudze. Zwiększone odstępy między półkami pozwalają na uzyskanie idealnej cyrkulacji powietrza na całej powierzchni półek. Uzyskuje się w ten sposób równomierny i powtarzalny efekt przygotowania wszystkich produktów: od wspaniale chrupiących chlebów po idealnie wypieczone produkty z mrożonek, a nawet delikatnie pieczone desery. Wytwarzanie odpowiedniej wilgotności i automatyczny system czyszczenia są zaprojektowane tak, aby zużywać jak najmniej energii i wody bez uszczerbku dla jakości potraw. Inteligentne czujniki stale nadzorują procesy i w razie potrzeby korygują ich parametry, aby jak najbardziej usprawnić użytkowanie i konserwację pieca. Przed wysyłką z fabryki każdy piec przechodzi 24 godzinny test, podczas którego sprawdzane są wszystkie jego funkcje. Sterowanie odbywa się za pomocą panelu dotykowego z możliwością wprowadzenia 1500 przepisów, w każdym z 15 etapów wypieku. Piece wyposażone są w funkcję garowania, wysoce wydajny system zaparowania „Injection steam" oraz automatyczny system myjący.

- Piece dostępne są w wersjach na 6, 9 i 16 blach 400x600,
- ogrzewanie gazowe lub elektryczne.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Glimek

WYWROTNICA PRZEMYSŁOWA DO DZIEŻ WYJEZDNYCH

Wywrotnica BL

- Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym.
- Maksymalny udźwig do 600 kg.
- Prędkość podnoszenia 5 m/min.
- Wywracanie na lewą / prawą stronę (standard).
- Wywracanie w przód (opcja).
- Dwa niezależne silniki podnoszące dzieżę za pomocą osobnych łańcuchów.
- Manualny panel sterujący z wyłącznikiem bezpieczeństwa.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

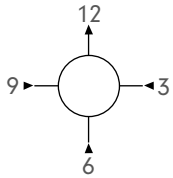
Lej pośredni do produkcji przemysłowej

DZIELARKA SSĄCA

SD-180

Cicha, dwutłokowa, automatyczna dzielarka ssąca przeznaczona do podziału wszystkich rodzajów ciast. Wzmocniona konstrukcja ramy, absolutna dokładność dzielenia kęsów ciasta oraz łatwa obsługa i konserwacja maszyny to cechy, które czynią dzielarkę SD-180 przydatną w każdej piekarni. Tłok ssący i ważący współpracują z opatentowanym dwudrożnym systemem sprężynowym. Półokrągłe komory i tłoki zapewniają optymalną i delikatną obróbkę, zapobiegając „męczeniu" ciasta. Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej.

- Zakres gramatur: 35 – 2300 g.
- Wydajność: 750 – 1800 szt./godz.
- Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej bezpośrednio przylega do leja załadowczego, co pozwala na całkowite opróżnianie leja podczas pracy.
- Prosty demontaż osłon.
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Lej załadowczy 90 l.
- Duży lej 225 l (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Regulacja prędkości pracy maszyny za pomocą falownika.
- Zbiornik oleju o pojemności 17 l – prosty w napełnianiu.
- Bardzo cicha praca maszyny: 72 dB (A).
- Zasilanie: 1,1 kW.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Voluminator - regulacja ilości zasysanego ciasta do komory ważącej, dzielarka łagodniej oddziałuje na ciasto (opcja).
- System oliwienia taśmy transportującej (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.
- Nowe zabezpieczenie na leju „Bezpieczna ręka".

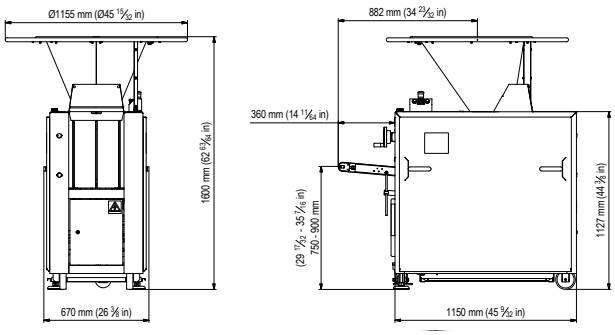


Kierunki transportu ciasta: wyładunek na 12. godzinę, standardowy załadunek na 6. godzinę.

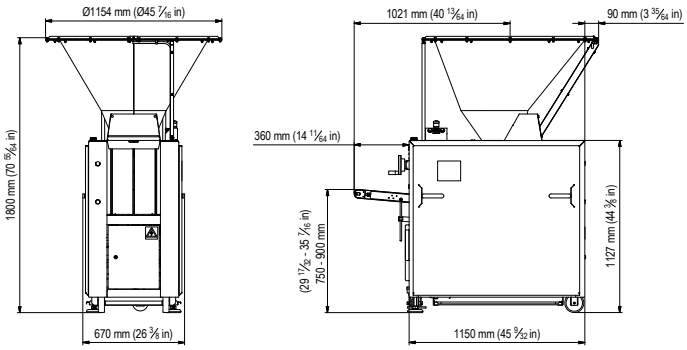
- Panel dotykowy (opcja)
  - kontrola prędkości za pomocą falownika;
  - skala zakresu wagi;
  - licznik kęsów.

DANE TECHNICZNE CE

SD-180 z lejem 90 l



SD-180 z lejem 225 l



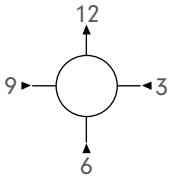
MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE
SD-180XS	750 – 1800 szt./godz.	70 – 1000 g	1,1 kW	16 A
SD-180	750 – 1800 szt./godz.	120 – 1600 g	1,1 kW	16 A
SD-180XL	750 – 1800 szt./godz.	180 – 2300 g	1,1 kW	16 A

DZIELARKA SSĄCA

SD-300

Dzielarka ssąca Glimek SD-300 może pracować w trybie 1-tłokowym lub 2-tłokowym. Masywna konstrukcja maszyny umożliwia jej zastosowanie do ciężkiej, przemysłowej pracy. Maszyna w całości wykonana ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej, sterowana za pomocą ciekłokrystalicznego panelu dotykowego. Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist, która zapewnia wysoką dokładność podziału oraz wytrzymałość na kwas chlebowy.

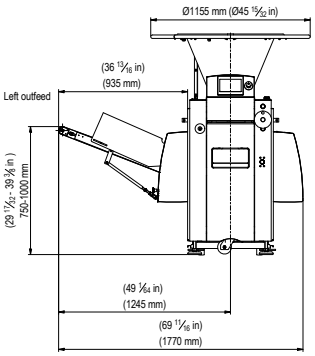
- Maszyna posiada 1 tłok ssący i 2 tłoki ważące.
- Tłoki ważące mogą być spięte w 1 w celu uzyskania większej gramatury ciasta.
- Przemysłowa konstrukcja maszyny.
- Wydajność: 750 – 3000 szt./godz.
- Zakres gramatur: 40 – 2300 g.
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Lej załadowczy 90 l.
- Duży lej 225 l (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist, która zapewnia wysoką dokładność podziału.
- Nóż dzielący wykonany ze stali kwasoodpornej bezpośrednio przylega do leja załadowczego, co pozwala na całkowite opróżnianie leja podczas pracy.
- Zbiornik oleju o pojemności 11 l – prosty w napełnianiu.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Voluminator – regulacja ilości zasysanego ciasta do komory ważącej, dzielarka łagodniej oddziałuje na ciasto.
- Dotykowy, kolorowy panel sterujący umożliwia sterowanie prędkością pracy (szt./godz.), liczenie kęsów, pracę w trybie zaprogramowanym, regulowanie prędkości pasa na podajniku wyładowczym, ustawianie gramatury.
- System oliwienia taśmy transportującej (opcja).
- Nowe zabezpieczenie na leju „Bezpieczna ręka".
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

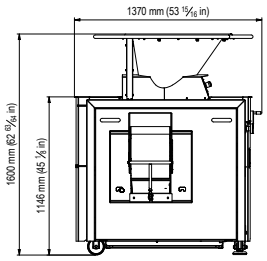


Kierunki transportu ciasta: wyładunek na 12. godzinę, standardowy załadunek na 6. godzinę.

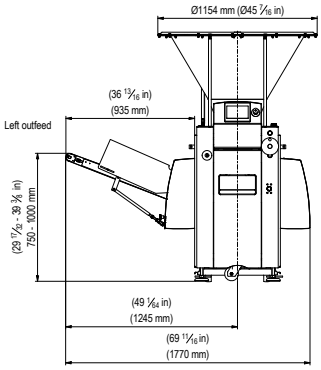
DANE TECHNICZNE CE

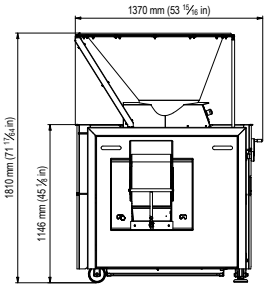
SD-300 / XL z lejem 90 l





SD-300 / XL z lejem 225 l





TRYB PRACY	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE
2-TŁOKI SD-300	1500 – 3000 szt./godz.	40 – 400 g	1,5 kW	16 A
1-TŁOK SD-300	750 – 1500 szt./godz.	100 – 1000 g	1,5 kW	16 A
2-TŁOKI SD-300 XL	1500 – 3000 szt./godz.	150 – 1150 g	1,5 kW	16 A
1-TŁOK SD-300 XL	750 – 1500 szt./godz.	250 – 2300 g	1,5 kW	16 A

DZIELARKA SSĄCA

SD-600

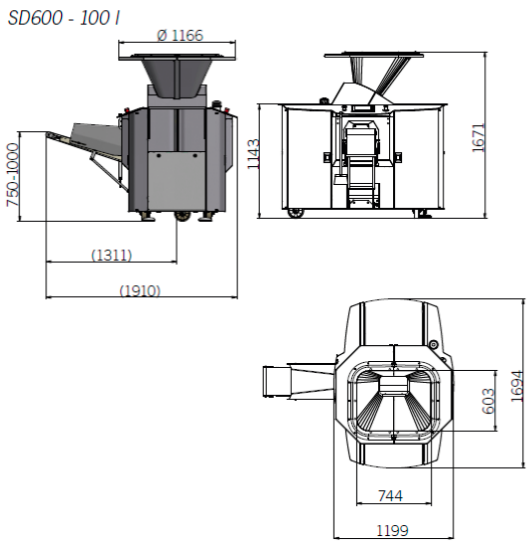
Przemysłowa dzielarka ssąca GLIMEK SD-600 jest w całości wykonana ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej. Występuje w wersji 2/4 i 3 tłokowej. Jest wyposażona w pneumatyczny układ kompensacji sprężenia ciasta w komorze ssącej, co pozwala na szczególnie delikatny podział wszelkiego rodzaju ciast. SD-600 jest przeznaczona do wielogodzinnej trzyzmianowej pracy. Sekcja dzieląca wykonana w technologii NI-resist, która zapewnia wysoką dokładność podziału oraz wytrzymałość na kwas chlebowy.

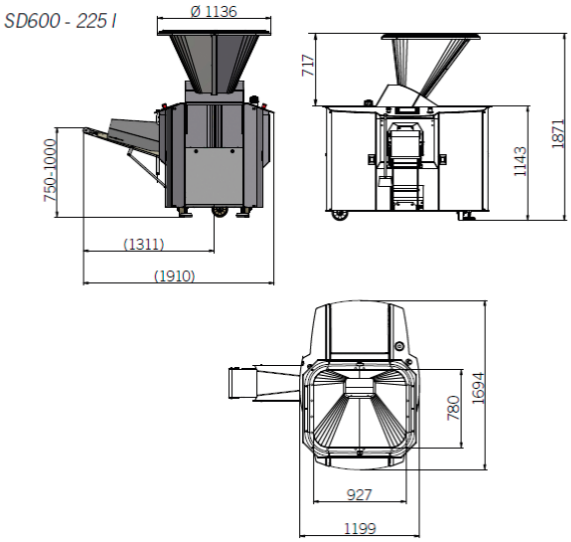
- Maszyna posiada 1 tłok ssący i 3 tłoki ważące w wersji z wydajnością do 4500 szt./h lub 4 tłoki ważące z wydajnością do 6000 szt./h
- 4 tłoki ważące mogą być spięte w 2 podwójne w celu uzyskania większej gramatury ciasta.
- Maszyna wykonana z najwyższej jakości materiałów i komponentów.
- Dotykowy, kolorowy panel sterujący umożliwia sterowanie prędkością pracy (szt./godz.), liczenie kęsów, pracę w trybie zaprogramowanym, regulowanie prędkości pasa na podajniku wyładowczym, ustawianie gramatury.
- Lej załadowczy o pojemności 90 l.
- Duży lej 225 l (opcja).
- Automatyczne smarowanie komory dzielącej.
- Wydajność: 1000 – 6000 szt./godz.
- Zakres gramatur: 100 – 1700 g.
- Zaprojektowana i wyprodukowana w Szwecji.
- Posypywacz mąki ze stali nierdzewnej (opcja).
- Teflonowany lej załadowczy (opcja).
- Teflonowa rolka na pasie wyładowczym (opcja).
- Opatentowany układ kompensacji sprężenia ciasta w komorze ssącej.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Regulacja siły docisku ciasta

Panel sterujący

DANE TECHNICZNE CE





TRYB PRACY	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE	WAGA	SPRĘŻONE POWIETRZE
2-TŁOKI SD-600	1000 – 3000 szt./godz.	250 – 1700 g	3,5 kW	25 A	1100 kg	6 bar
3-TŁOKI SD-600	1500 – 4500 szt./godz.	150 – 1000 g	3,5 kW	25 A	1100 kg	6 bar
4-TŁOKI SD-600	2000 – 6000 szt./godz.	100 – 700 g	3,5 kW	25 A	1100 kg	6 bar

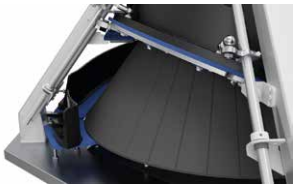
ZAOKRĄGLARKI STOŻKOWE

Zaokrąglarka stożkowa
CR-400

Zaokrąglarki stożkowe Glimek przeznaczone są do obróbki ciast pszennych, mieszanych i żytnich. Opatentowany system regulacji odstępu rynien zaokrąglających od stożka gwarantuje optymalne formowanie kęsów ciasta. To sprawdzone rozwiązanie umożliwia osiąganie niezwykle dobrych rezultatów, zarówno przy formowaniu wstępnym jak i zaokrąglaniu końcowym. Stożki ze swoim bogatym wyposażeniem zaspokają wszystkie potrzeby nowoczesnej piekarni, pozwalając na elastyczność w doborze ciasta, gramatury oraz wydajności.

Przemysłowa Zaokrąglarka walcowo-stożkowa
CR-600

- Wydajność do **6000 szt./h**.
- Długość drogi zaokrąglania do **8 m**.

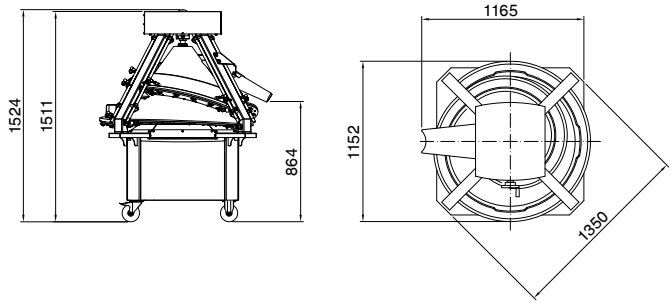


- Rynny zaokrąglające składają się ze stałych podstaw i rynien z płynną regulacją położenia w stosunku do powierzchni stożka. Podstawy rynien wykonane są z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Są doskonale spasowane ze stożkiem, co minimalizuje ewentualne odcinanie „nitek" ciasta. Centralna regulacja odstępu rynien zaokrąglających od stożka gwarantuje najlepszy efekt formowania oraz szeroki zakres gramatur: 30 – 1800 g.
- Stożek i rynny zaokrąglające odlane z żeliwa, pokryte specjalnym kamiennym teflonem.
- Centralny, manualny panel sterujący.
- Długość drogi zaokrąglania wynosi 4 m, a w wersji CR-600 8 m.
- Mechaniczny posypywacz mąki z płynną regulacją siły posypywania (opcja).
- Nadmuch ciepłego i zimnego powietrza (opcja).
- Płynna regulacja prędkości obrotu stożka za pomocą falownika (opcja).
- Automatyczny system oliwienia stożka sterowany fotokomórką. Regulacja częstotliwości i czasu natrysku oleju (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

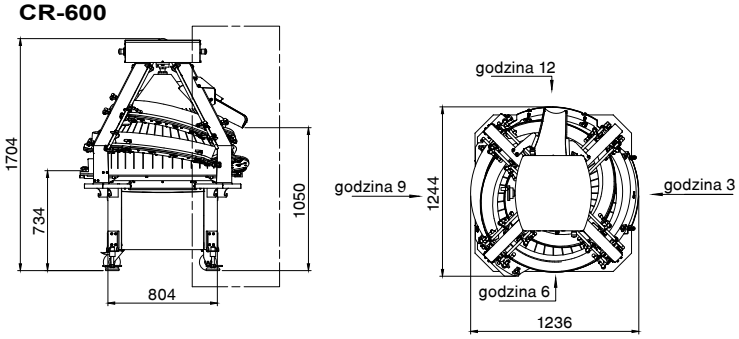
- Rynna podająca kęsy na zewnątrz posiada perforację, co minimalizuje przylepianie się ciasta.

DANE TECHNICZNE CE

CR-400



CR-600



MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE
CR-400	do 4000 szt./godz.	30 – 1800 g	1,5 kW	16 A
CR-600	do 6000 szt./godz.	30 – 1800 g	1,5 kW	16 A

PODSUFITOWY TRANSPORTER KOLEBKOWY

CE-300

Transportuje kęsy ciasta z zaokrąglarki do międzygarowni podsufitowej ICP. Bardzo solidna konstrukcja maszyny. Osłony wykonane ze stali nierdzewnej.

- Maksymalna wysokość podnoszenia 3500 mm.
- Szerokość taśmy transportera wynosi 200 mm, kolebki wykonane ze specjalnego materiału, rozstawione są co 300 mm.
- Sterowany za pomocą fotokomórki.
- Funkcja automatycznego opróżniania transportera.
- Regulowany wrzut kęsów, możliwość załadunku z trzech stron.
- Licznik kęsów z wyświetlaczem (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

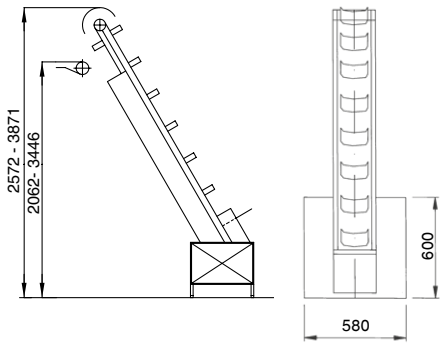
MIĘDZYGAROWNIA PODSUFITOWA

ICP

Taśmy leżakowania ICP służą do wstępnego garowania wszelkiego rodzaju pieczywa. Mogą być zbudowane z 1, 2, 3 lub 4 pokładów. Podwieszane są za pomocą mocowań do ściany lub sufitu dzięki czemu nie zajmują miejsca w zakładzie. Pod międzygarownią ICP można ustawiać inne maszyny. Garownia jest zbudowana ze specjalnych, mocnych, aluminiowych profili. W celu odpowiedniego nadzoru nad pracą po obu stronach garowni umieszczono szyby z plexi. Taśma leżakowania jest sterowana ze skrzynki elektrycznej.

- Wyjmowane szyby z plexi po obu stronach garowni.
- Szerokość taśm 350 mm.
- Płynna regulacja prędkości za pomocą falownika.
- Wykonanie ze specjalnych aluminiowych profili.
- Maksymalna długość każdego pokładu wynosi 12 m.
- Rynna poślizgowa na wyładunku (opcja).
- Montaż za pomocą mocowań: ściennych, sufitowych lub stojaków.
- Międzygarownia podsufitowa pozwala na użycie większej ilości wody w cieście w stosunku do międzygarowni szafowych.
- Międzygarownie podsufitowe mogą pełnić dwie funkcje: tradycyjnie stacji odpoczynku oraz transportu kęsów ciasta do odległych pomieszczeń.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

CE-300



DANE TECHNICZNE CE

MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE	MAKS. WYS. PODNOSZENIA
CE-300	do 2000 szt./godz.	do 1500 g	0,55 kW	16 A	3500 mm
ICP	2000 szt./godz.	do 2300 g	1 kW	16 A	-

MIĘDZYGAROWNIA SZAFOWA

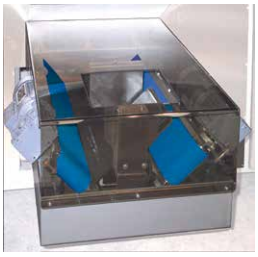
IPP

Międzygarownia GLIMEK IPP jest skonstruowana w systemie modułowym, dostosowanym do wymagań klientów odnośnie wydajności i czasu międzygarowania. Wykonujemy międzygarownie 6, 8, 10 i 12-rzędowe. Wszystkie elementy wykonane są ze stali kwasoodpornej. Maksymalna wydajność przy podwójnym podajniku wynosi 3000 szt./godz.

- Cztery wersje systemu załadunku.
- Sekcje transferu pokryte teflonem.
- Elektroniczny panel sterujący pracą wszystkich maszyn wchodzących w skład linii.
- Gniazda elektryczne do podłączenia dzielarki, zaokrąglarki i wydłużarki.
- Kołyski 6, 8, 10, 12-rzędowe w zależności od wydajności i czasu międzygarowania.
- Wentylator.
- Antybakteryjna lampa UV.
- Ukośny podajnik wyładowczy przed garownią (opcja).
- Automatyczny generator zaparowania (opcja).
- Wentylator grzewczy sterowany termostatem (opcja).
- Wersja przemysłowa 12-rzędowa posiada wydajność do 6000 szt./h.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Podwójny podajnik załadowczy V-belt do 3000 szt./godz.

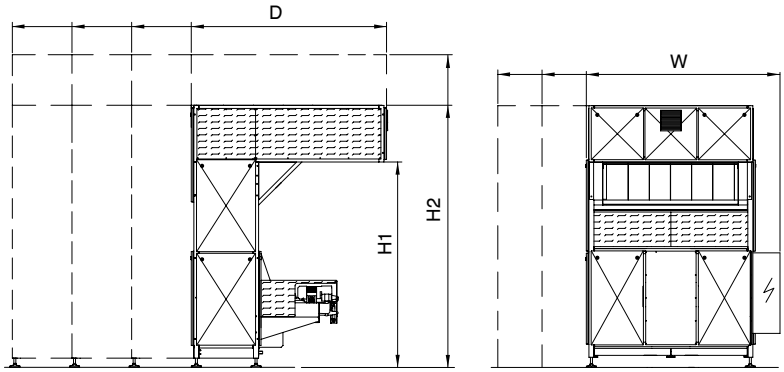
Pojedynczy podajnik załadowczy V-belt do 1800 szt./godz.



Podwójny podajnik załadowczy do 3000 szt./godz.

DANE TECHNICZNE CE

WERSJA	W	D	H1	H2
6-RZĘDOWA	1955 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
8-RZĘDOWA	2375 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
10-RZĘDOWA	2795 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
12-RZĘDOWA	3215 mm	1930 mm	2040 mm	2600 mm
WERSJA WYSOKA	-	+ 590 mm	-	-
WYSOKOŚĆ DODATKOWEGO MODUŁU	-	-	+ 500 mm	+ 500 mm



MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE	SPRĘŻONE POWIETRZE DO PODWÓJNEGO PODAJNIKA ZAŁADOWCZEGO	LICZBA KOŁYSEK
IPP	maks. 6000 szt./godz.	100 – 1500 g	0,6 – 1,5 kW	16 – 25 A	6 bar	132 – 1128

WYDŁUŻARKI

Glimek

MO-881

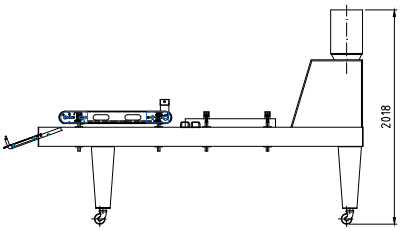
MO-300

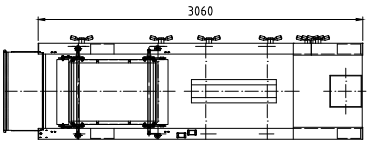
Wydłużarki zostały skonstruowane tak, aby w 100% naśladować pracę ludzkich rąk przy końcowym formowaniu kęsów ciasta. Pokrętła ze skalą umożliwiają bardzo dokładną regulację wszystkich etapów wydłużania. Maszyna znajduje zastosowanie przy produkcji wielu rodzajów chleba m.in.: chlebów standardowych w technologii na aparaty i w koszyczki, chlebów foremkowych, bagietek, bułek, spodów do pizzy, bułek kebabowych.

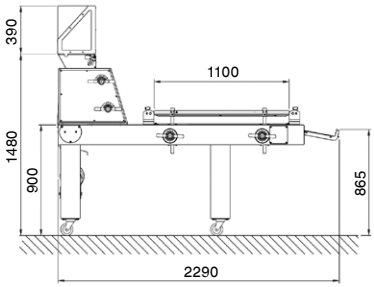
- Wydajność do 3600 szt./godz.
- Centralnie regulowane płetwy na leju wrzutowym umożliwiają równy załadunek kęsów na walce.
- Trzy pary płynnie regulowanych walców ze zgarniaczami.
- Siatka zawijająca z regulacją wysokości zawieszenia.
- Dwie osobne płyty wydłużające:
  - pierwsza występuje w dwóch szerokościach: 180 mm i 220 mm,
  - druga posiada wymiary 650 x1100 mm, można ją podnosić do góry i blokować.
- Półka odbierająca kęsy ustawiana w dwóch pozycjach.
- Ruchoma, przeciwbieżna druga płyta wydłużająca umożliwia produkcję kęsów ciasta bez śluzy (opcja).
- Centralnie regulowane prowadnice boczne zawieszone są na dwóch drążkach ze skalą po obu stronach taśmy, wyrażoną w centymetrach (opcja).
- Posypywacz mąki (opcja).
- Posypywacz maku, sezamu pomiędzy płytami (opcja).
- Podział kęsa na 4 kawałki – przydatny do produkcji chleba tostowego w foremki (opcja).
- Możliwość postawienia transportera do foremek pod maszynę (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

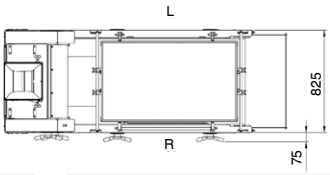
- Wydajność do 3000 szt./godz.
- Centralnie regulowane płetwy na leju wrzutowym umożliwiają równy załadunek kęsów na walce.
- Dwie pary regulowanych walców o szerokości 400 mm.
- Siatka zawijająca z regulacją wysokości zawieszenia.
- Płyta wydłużająca o szerokości 650 mm i długości 1100 mm wykonana jest z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Od spodu wykończono ją dwoma klinami. Możliwość otwarcia i zablokowania płyty w istotny sposób ułatwia czyszczenie. Odstęp płyty dociskającej od taśmy reguluje się za pomocą pokręteł z boku maszyny.
- Półka odbierająca kęsy ustawiana w dwóch pozycjach.
- Ruchoma płyta wydłużająca (opcja).
- Niższe prowadnice boczne 10 mm (opcja).
- Podział kęsa na 4 kawałki – przydatny do produkcji chleba tostowego w foremki (opcja).
- Centralnie regulowane prowadnice boczne zawieszone są na dwóch drążkach ze skalą po obu stronach taśmy, wyrażoną w centymetrach (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE









MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	SZER. ROBOCZA	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE
MO-881	do 3600 szt./godz.	30 – 1800 g	do 650 mm	1,1 kW	16 A

MODEL	WYDAJNOŚĆ	ZAKRES GRAMATUR	SZER. ROBOCZA	ZASILANIE	ZABEZPIECZENIE
MO-300	do 3000 szt./godz.	30 – 1800 g	do 650 mm	1,1 kW	16 A

LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

z międzygarownią podsufitową Glimek 180

Najbardziej popularna linia do produkcji chleba w Polsce. Ustawienie maszyn dostosowywane jest do możliwości lokalowych. Dzięki podwieszaniu międzygarowni do sufitu lub ścian, linia nie zajmuje dużo miejsca w zakładzie. Wykorzystujemy również idealne warunki do odpoczynku ciasta, które znajdują się pod sufitem w piekarni (ciepło i wilgotno). Czas międzygarowania do 20 minut.

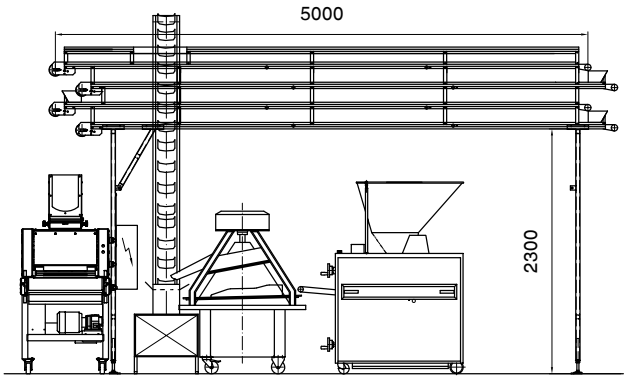
Linia z międzygarownią podsufitową pozwala na użycie większej ilości wody w cieście w stosunku do międzygarowni szafowych.

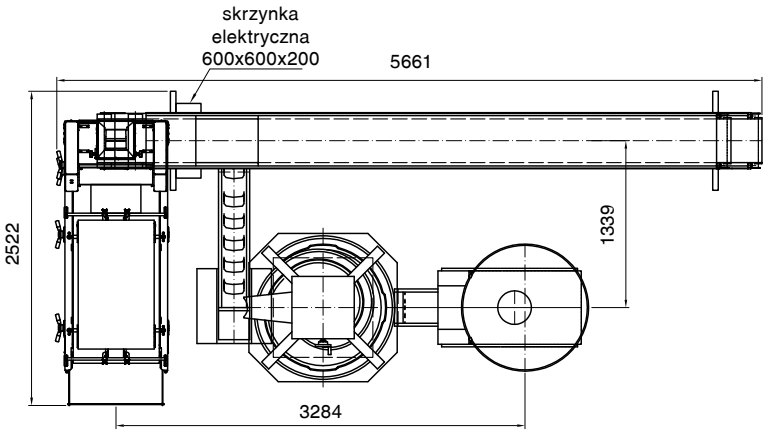
Wyjątkowo łatwy sposób czyszczenia i konserwacji taśm, na których odpoczywa ciasto.

- Wydajność do 1800 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 70 do 2300 g.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- W skład linii wchodzą:
  - dzielarka SD-180,
  - zaokrąglarka CR-400,
  - transporter CE-300,
  - międzygarownia podsufitowa ICP 400, 20 m taśmy,
  - wydłużarka MO-300.

DANE TECHNICZNE CE





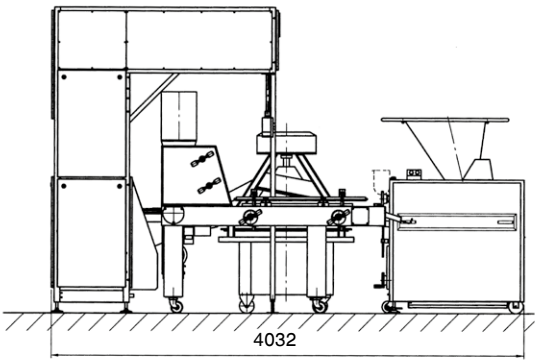
LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

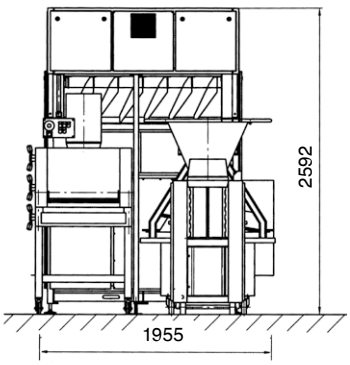
z międzygarownią szafową Glimek 180

Linia do chleba Glimek 180 gwarantuje osiągnięcie bardzo dobrych rezultatów przy produkcji wielu rodzajów pieczywa, różnego pod względem receptury i kształtu produktu. Jest kompaktowa i nie zabiera dużo miejsca w zakładzie. Poszczególne maszyny wchodzące w skład linii można zestawiać w wielu różnych kombinacjach.

- Wydajność do 1800 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 70 do 2300 g w zależności od konfiguracji maszyn.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.
- W skład linii wchodzą:
  - dzielarka SD-180,
  - zaokrąglarka CR-400,
  - międzygarownia szafowa IPP 6/26,
  - wydłużarka MO-300.

DANE TECHNICZNE CE





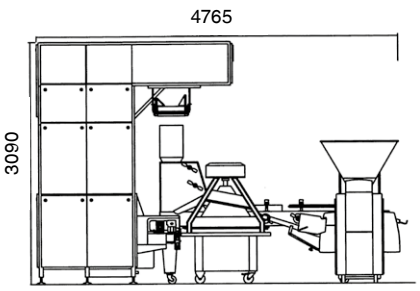
PRZEMYSŁOWA LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

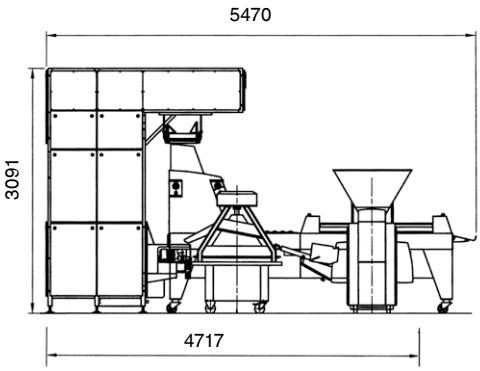
Glimek 300

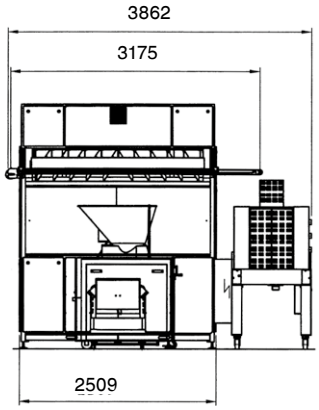
Przemysłowa linia do chleba GLIMEK 300 zapewnia uzyskanie bardzo dobrych rezultatów przy produkcji wielu rodzajów pieczywa, różnego pod względem receptury i kształtu produktu. Maszyny zostały skonstruowane w celu zapewnienia wielozmianowej, przemysłowej produkcji chleba oraz wysokiej wydajności.

- Wydajność do 3000 szt./godz.
- Zakres gramatur: od 100 do 1500 g.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.
- W skład linii wchodzą:
  - przemysłowa dzielarka SD-300,
  - zaokrąglarka CR-400,
  - międzygarownia szafowa IPP,
  - wydłużarka MO-881.

DANE TECHNICZNE CE







PRZEMYSŁOWA LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

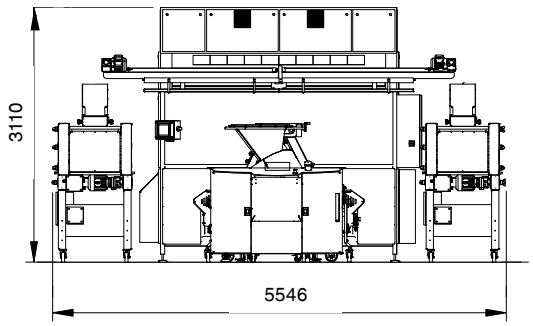
Glimek 450

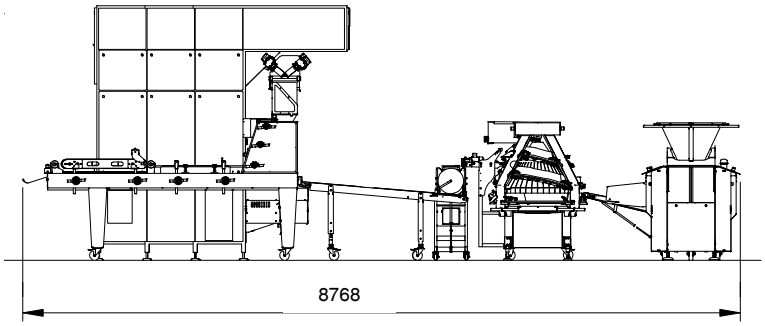
Linia do chleba Glimek 450 składa się z najtrwalszych i najbardziej wydajnych maszyn dostępnych w ofercie producenta, które są zaprojektowane dla ciągłej i nieprzerwanej produkcji. Są wykonane z wysokiej jakości materiałów zapewniających doskonałą jakość ciasta i wypieku. Ta potężna linia ma wydajność do 4500 sztuk na godzinę, zakres gramatur od 100 do 1500 g i możliwy do dopasowania czas międzygarowania. Jest to wysokiej jakości przemysłowa linia do produkcji chleba usprawniająca pracę w piekarni, która delikatnie obrabia ciasto dla doskonałych rezultatów wypiekowych.

- Wydajność: do 4500 sztuk na godzinę.
  W zależności od wagi kęsa i rodzaju ciasta.
- Zakres wagowy: 100-1500 g.
  W zależności od rodzaju ciasta.
- Czas międzygarowania zależy od wydajności szt./h i rozmiaru międzygarowni szafowej IPP.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- W skład linii wchodzą:
  - dzielarka ssąca SD-600;
  - zaokrąglarka stożkowa CR-600;
  - rozdzielacz kęsów ciasta DPS;
  - dwa transportery taśmowe BC250;
  - przemysłowa międzygarownia szafowa IPP;
  - dwie wydłużarki MO-881.

DANE TECHNICZNE CE





PRZEMYSŁOWA LINIA DO PRODUKCJI CHLEBA

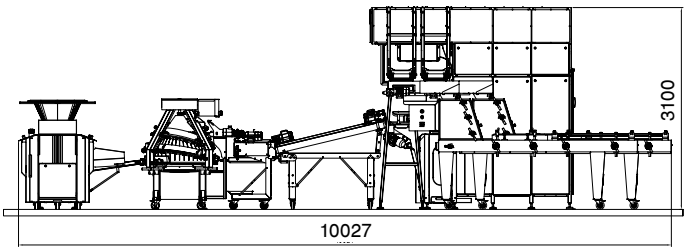
Glimek 600

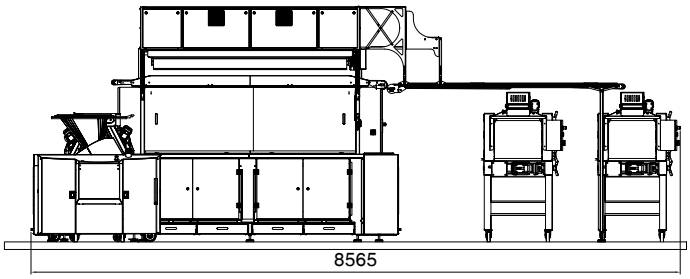
Potężna, wydajna i usprawniająca pracę w piekarni linia do chleba o wydajności do 6000 sztuk na godzinę i zakresie gramatur od 100 do 1500 g. Maszyny delikatnie obrabiają ciasto, formując z niego idealnie ukształtowane kawałki. W zależności od wymagań klienta linia może być wyposażona w jedną lub dwie wydłużarki. Linia do chleba składa się z wysokiej jakości solidnych maszyn, które zostały zaprojektowane do spójnej i ciągłej produkcji przemysłowej z doskonałymi rezultatami wypiekowymi.

- W skład linii wchodzą:
  - dzielarka ssąca SD-600;
  - zaokrąglarka stożkowa CR-600;
  - rozdzielacz kęsów ciasta DPS-C;
  - podwójny transporter WBC;
  - przemysłowa międzygarownia szafowa IPP;
  - dwie wydłużarki MO-881.

- Wydajność: do 6000 sztuk na godzinę.
  W zależności od wagi kęsa i rodzaju ciasta.
- Zakres wagowy: 100 - 1500 g.
  W zależności od rodzaju ciasta.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE





PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Przemysłowe krajalnice HSA5 i HSA55 z nożami taśmowymi

HSA5

Krajalnica HSA5 niderlandzkiej firmy HOBA przeznaczona jest do przemysłowego krojenia pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego.

- Krajalnica wyposażona jest w noże taśmowe o długiej żywotności.
- Konstrukcja maszyny umożliwia krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski).
- Krajalnica przystosowana jest do połączenia z każdą półautomatyczną linią pakującą.
- Maszyna posiada specjalnie utwardzane bębny, a zamontowane prowadzenia ostrzy służą do utrzymania jednolitej szerokości kromki.
- Dostępne szerokości kromki: od 9 mm do 16 mm.
- Noże taśmowe są łatwe do wymiany.
- Podawanie produktu odbywa się za pomocą ruchomych pasów załadowczych z dołu, z boków i od góry.
- Maszyna posiada płynną regulację prędkości krojenia za pomocą falownika.
- Ruchome pasy boczne i pas górny wyposażone są w regulację ich położenia.
- System oliwienia ostrzy za pomocą dyszy natryskowych (opcja).
- Rozdmuchiwacz do woreczków (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

HSA55

- Osłony wykonane ze stali nierdzewnej.
- Krajalnica wyposażona jest w noże taśmowe o długiej żywotności.
- Konstrukcja maszyny umożliwia krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski).
- Krajalnica przystosowana jest do połączenia z każdą półautomatyczną linią pakującą.
- Maszyna posiada specjalnie utwardzane bębny, a zamontowane prowadzenia ostrzy służą do utrzymania jednolitej szerokości kromki.
- Dostępne szerokości kromki: od 9 mm do 16 mm.
- Noże taśmowe są łatwe do wymiany.
- Okruchy powstające podczas krojenia zbierane są do pojemnika pod stołem odbiorczym.
- Podawanie produktu odbywa się za pomocą ruchomych pasów załadowczych z dołu, z boków i od góry.
- Drzwiczki rewizyjne zabezpieczone są wyłącznikami krańcowymi.
- Maszyna posiada płynną regulację prędkości krojenia za pomocą falownika.
- Ruchome pasy boczne i pas górny wyposażone są w regulację ich położenia.
- System oliwienia ostrzy za pomocą dyszy natryskowych (opcja).
- Rozdmuchiwacz do woreczków (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	WYDAJNOŚĆ	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
HSA-5	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 160 mm	2000 bochenków/godz.	400 V; 50 Hz	4 kW
HSA-55	160 - 370 mm	80 – 200 mm	70 – 160 mm	2100 bochenków/godz.	400 V; 50 Hz	3,5 kW

Przemysłowe krajalnice HSA2 i HSA22 z nożami taśmowymi

HSA2

- Krajalnica wyposażona jest w łatwe do wymiany noże taśmowe o długiej żywotności.
- Przystosowana do połączenia z automatyczną maszyną pakującą w worki HBS oraz transporterem HTA15 i HTA15S.
- Dowolna szerokość kromki od 9 mm do 16 mm – określana przy zamówieniu.
- Posiada specjalnie utwardzane bębny oraz prowadzenia ostrzy do utrzymania stałej szerokości kromki.
- Podawanie produktu za pomocą ruchomego dolnego pasa załadowczego.
- Pasy załadowcze boczne i górny regulowane za pomocą ręcznego pokrętła wyposażonego w skalę do określania ich położenia.
- Regulacja prędkości pasów podających za pomocą falownika.
- System oliwienia ostrzy za pomocą dyszy natryskowych (opcja).
- Ruchomy pas wyładowczy z prowadnicami bocznymi, synchronizacja za pomocą fotokomórki (wydajność do 2000szt./h).
- Synchronizacja odbioru bochenków, jeden za drugim, do linii pakującej (wydajność do 3600 szt./h).
- Mocniejszy silnik 5kW do cięższych chlebów (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

HSA22

- Osłony wykonane ze stali nierdzewnej.
- Krajalnica wyposażona jest w łatwe do wymiany noże taśmowe o długiej żywotności.
- Przystosowana do połączenia z automatyczną maszyną pakującą w worki HBS oraz transporterem HTA15 i HTA15S.
- Dowolna szerokość kromki od 9 mm do 16 mm – określana przy zamówieniu.
- Posiada specjalnie utwardzane bębny oraz prowadzenia ostrzy do utrzymania stałej szerokości kromki.
- Podawanie produktu za pomocą ruchomego dolnego pasa załadowczego, zbudowanego z modułów, łatwego do utrzymania w czystości. Nie ma konieczności wymiany całego pasa tylko poszczególnych modułów.
- Pasy załadowcze boczne i górny regulowane za pomocą ręcznego pokrętła wyposażonego w skalę do określania ich położenia.
- Regulacja prędkości pasów podających za pomocą falownika.
- System oliwienia ostrzy za pomocą dyszy natryskowych (opcja).
- Okruchy powstające podczas krojenia zbierane są do pojemnika pod stołem odbiorczym.
- Ruchomy pas wyładowczy z prowadnicami bocznymi, synchronizacja za pomocą fotokomórki (wydajność do 2000 szt./h).
- Synchronizacja odbioru bochenków, jeden za drugim, do linii pakującej (wydajność do 3600 szt./h).
- Drzwiczki rewizyjne zabezpieczone są wyłącznikami krańcowymi.
- Mocniejszy silnik 5kW do cięższych chlebów (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	WYDAJNOŚĆ	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
HSA2	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3600 bochenków/godz.	400 V; 50 Hz	4 kW
HSA22	200 - 360 mm	80 – 200 mm	70 – 160 mm	3600 bochenków/godz.	400 V; 50 Hz	4 kW

PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Przemysłowa krajalnica do bułek HSC

- Krajalnica HSC przeznaczona jest do krojenia bułek na wybraną ilość warstw.
- Posiada regulację głębokości oraz wysokości nacinania.
- Dzięki swojej konstrukcji daje możliwość pracy automatycznej i półautomatycznej.
- Można ją połączyć z dowolnym zestawem taśm transportujących.
- Maszyna jest wykonywana zgodnie z wytycznymi klienta.
- Prosta w obsłudze oraz utrzymaniu czystości.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Przemysłowa krajalnica HSB do twardych, ciężkich chlebów żytnich i razowych

- Konstrukcja maszyny umożliwia krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski).
- Przystosowana jest do połączenia z każdą półautomatyczną linią pakującą.
- Dostępne szerokości kromki: od 9 mm do 16 mm.
- Pasy boczne i pas górny wyposażone są w regulację ich położenia.
- Maszyna posiada płynną regulację prędkości krojenia.
- System oliwienia noży (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

HSC

WYDAJNOŚĆ KROJENIA	ŚREDNICA BUŁKI	WYSOKOŚĆ BUŁKI
ok. 150 bułek na minutę w dwóch rzędach	30 – 120 mm	15 – 40 mm

HSB

DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE
140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	400 V; 50 Hz	4 kW

Wydajność do 2000 bochenków/godz. (do 3000 bochenków/godz. - opcja), waga maszyny 880 kg.

Automatyczna maszyna pakująca HBS

Automatyczna pakowaczka HBS wyposażona jest w system czterech popychaczy i przystosowana do połączenia z krajalnicą HSA-2 i HSA-22 oraz transporterem zamykającym HTA-15 i HTA-15S.

- Wysoka jakość maszyny pozwala na jej zastosowanie do pakowania różnego typu niepokrojonego i pokrojonego chleba i bułek. Maszyna posiada kompaktową budowę, jest prosta w obsłudze.
- Dostępna w wersji lewo i prawostronnej.
- Wszystkie nastawy wyposażone w skalę.
- Sterowanie maszyny za pomocą ciekłokrystalicznego panelu dotykowego.
- Kontrola pakowania ostatniego bochenka i otwarcia woreczka za pomocą fotokomórki. Regulacja prędkości pracy maszyny za pomocą falownika.
- Załadunek przystosowany do pakowania pokrojonego pieczywa.
- W opcji dostępny jest również automatyczny system wymiany woreczków.
- Maszyna posiada certyfikat bezpieczeństwa CE.

ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

- System czterech popychaczy.

- Specjalne systemy załadunków dostosowane do rodzaju pakowanego pieczywa.

- Ciekłokrystaliczny dotykowy panel sterujący pokazuje kody błędów, pozwala regulować prędkość itp.

- Automatyczny system wymiany woreczków do produkcji non-stop.

DANE TECHNICZNE CE

WYDAJNOŚĆ	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE	PRZYŁĄCZE SPRĘŻONEGO POWIETRZA
3600 szt./godz.	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	6 bar

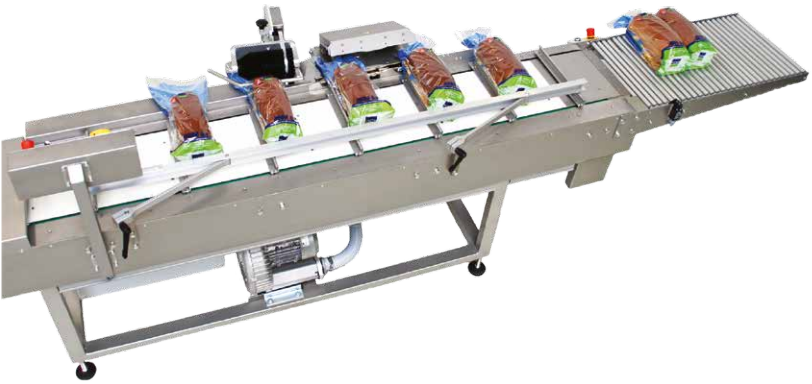
Transporter klipsujący HPL-20

- Transporter pracuje w trybie przerywanym. Jest przeznaczony do półautomatycznego pakowania pokrojonego i niepokrojonego chleba oraz bułek i bagietek.
- Odpowiedni do zsynchronizowania z półautomatyczną krajalnicą do chleba.
- Transport produktów za pomocą popychaczy.
- Maszyna posiada solidną budowę, jest łatwa w obsłudze.
- Dostępna w wersji lewo lub prawostronnej.
- Przenośnik zamontowany jest na kółkach lub stopach.
- Na końcu zamontowano rolkowy przenośnik o długości 900 mm odbierający zapakowany produkt.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- HPL-20 wyposażony jest w klipsownicę do zamykania woreczków typ CL z pompą do usuwania nadmiaru powietrza z torebki.
- Na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej.
- Synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki.
- Rozdmuchiwacz woreczków (opcja).
- Transporter wyładowczy zamiast rolek na wyładunku (opcja).
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Transporter klipsujący HPL-KL

- Transporter pracuje w trybie przerywanym.
- Jest przeznaczony do półautomatycznego pakowania pokrojonego i niepokrojonego chleba, bułek i bagietek oraz słodyczy.
- Transport produktów za pomocą popychaczy.
- Maszyna posiada solidną budowę, jest łatwa w obsłudze.
- Dostępna w wersji prawostronnej.
- Maszyna stoi na 4 kółkach z hamulcami.
- Na końcu zamontowano rolkowy przenośnik o długości 900 mm odbierający zapakowany produkt.
- Łatwy w obsłudze panel operatora.
- HPL-KL wyposażony jest w system zamykania woreczków za pomocą klipsów Kwik Lok.
- Do zamknięcia woreczków można wykorzystać np. papierowe zamknięcie.
- Rama i obudowa malowana na kolor szary RAL9007.
- Prowadnica boczna do prowadzenia woreczka.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Transporter klipsujący HTA-15



- Transporter HTA-15 do pracy przerywanej.
- Przemieszczanie produktów na stole pokrytym teflonem przy pomocy popychaczy.
- Trwała i łatwa w obsłudze.
- Możliwość wykonania w dwóch wersjach: lewej lub prawej.
- Maszyna postawiona na nóżkach o regulowanej wysokości.
- Na końcu znajduje się rolkowy podajnik wyładowczy o długości 1000 mm.
- Maszyna posiada prosty w obsłudze panel operatora.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- HTA-15 jest wyposażona w klipsownicę typ CL z pompą do usuwania nadmiaru powietrza z torebki:
  - zamykanie woreczków klipsami,
  - na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej,
  - synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki,
  - wszystkie elementy klipsownicy (noże, formy, zaginacze) wykonane ze stali hartowanej,
  - sygnalizacja końca taśmy klipsującej.
- Transporter HTA-15 może zostać wyposażony w automat zamykający Kwik Lok.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Transporter klipsujący HTA-15S

- Transporter HTA-15S pracuje w trybie ciągłym.
- Produkty są przemieszczane na stole pokrytym teflonem przy pomocy popychaczy.
- Trwała i łatwa w obsłudze.
- Możliwość wykonania w dwóch wersjach: lewej lub prawej.
- Na końcu znajduje się rolkowy podajnik wyładowczy o długości 1000 mm.
- Maszyna posiada prosty w obsłudze panel operatora.
- Szczotkowy napinacz do woreczków przed zamknięciem.
- Zainstalowana ruchoma maszyna klipsująca typ CL z pompą do usuwania nadmiaru powietrza z torebki:
  - zamykanie woreczków klipsami,
  - na klipsach możliwy jest nadruk daty za pomocą drukarki termicznej,
  - synchronizacja zamykania za pomocą fotokomórki,
  - wszystkie elementy klipsownicy (noże, formy, zaginacze) wykonane ze stali hartowanej,
  - sygnalizacja końca taśmy klipsującej.
- Transporter HTA-15S może zostać wyposażony w automat zamykający Kwik Lok.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

SPOSOBY ZAMYKANIA WORECZKÓW

Klips

Kwik Lok

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	WYDAJNOŚĆ	DŁUGOŚĆ CHLEBA	SZEROKOŚĆ CHLEBA	WYSOKOŚĆ CHLEBA	PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	ZASILANIE	PRZYŁĄCZE SPRĘŻONEGO POWIETRZA
HPL-20	1800 szt./godz.	140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	220/415 V; 50/60 Hz	ok. 1 kW	4 bar
HPL-KL	1800 szt./godz.	140 – 370 mm	80 – 240 mm	70 – 170 mm	400 V; 50 Hz	0,6 kW	4 bar
HTA-15	2000 szt./godz.	140 – 350 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	4 bar
HTA-15S	3600 szt./godz.	140 – 370 mm	80 – 200 mm	70 – 150 mm	3 x 400 V; 50 Hz	3,5 kW	6 bar

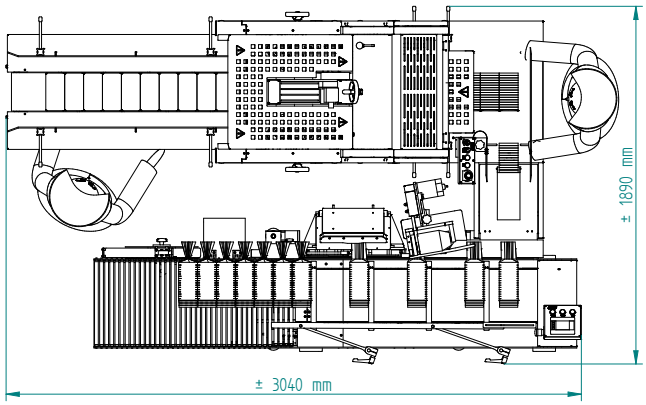
PRZEMYSŁOWE SYSTEMY KROJĄCO-PAKUJĄCE

Kompletne linie krojąco-pakujące

Linie krojąco-pakujące HOBA są zawsze wykonywane zgodnie z wytycznymi klienta. Konfiguracja maszyn zależy od wydajności (od 1800 szt./godz. do 3600 szt./godz.), wymiarów pomieszczenia, układu maszyn oraz rodzaju krojonego i pakowanego pieczywa.

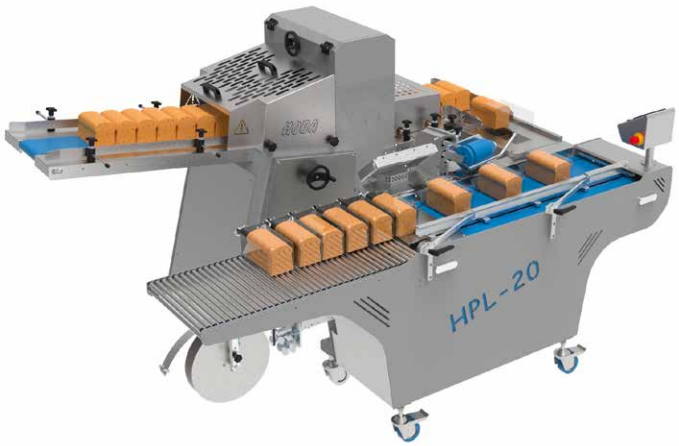
Krajalnica HSA-55 z rozdmuchiwaczem HBB, transporter klipsujący HPL-20.
Wydajność do 1800 szt./godz.

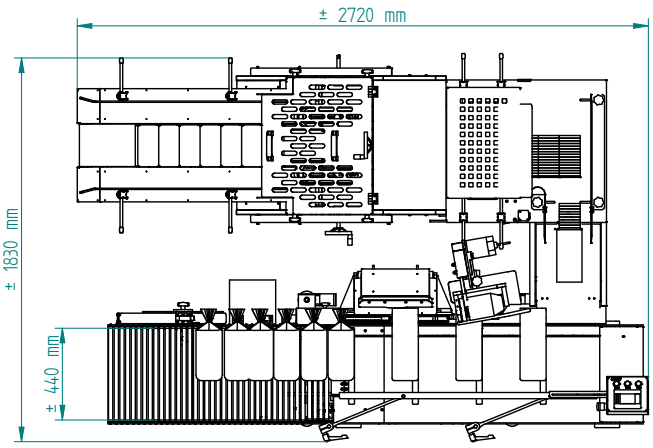
Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca w zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.



Krajalnica HSB z rozdmuchiwaczem HBB, transporter klipsujący HPL-20.
Wydajność do 1800 szt./godz.

Krojenie twardych, ciężkich chlebów żytnich i razowych. Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca w zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.

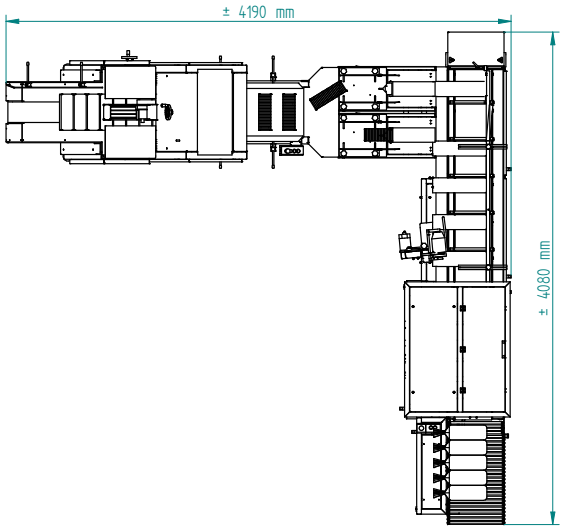




Krajalnica HSA-2 z dwoma rozdmuchiwaczami HBB, transporter klipsujący HTA-15S z drukarką daty.

Wydajność do 3600 szt./godz.

Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Bardzo duża wydajność zestawu pozwala na przemysłowe wykorzystanie linii. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.

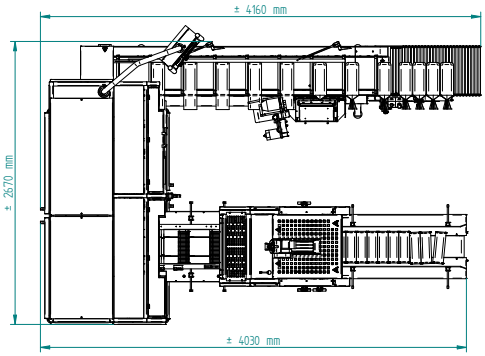


- **Detektor metali (opcja).**

Krajalnica HSA-55, maszyna pakująca HBS, transporter klipsujący HTA-15R z drukarką daty.

Wydajność do 2000 szt./godz.

Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Prosta i bardzo solidna konstrukcja maszyn gwarantuje ich długie i bezawaryjne użytkowanie. Układ jest kompaktowy i nie zajmuje dużo miejsca w zakładzie. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych. Podobnie jak w zestawie półautomatycznym (HSA-55, HBB, HPL-20) bliskie umiejscowienie krajalnicy i klipsownicy w zestawie pozwala na obsługę nawet przez jedną osobę, wtedy wydajność zależy od operatora.

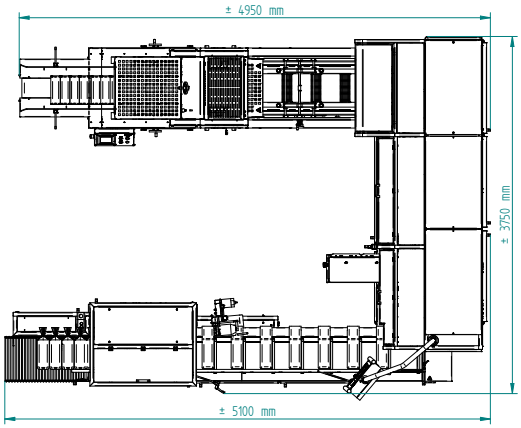


- **Detektor metali (opcja).**

Krajalnica HSA-22, maszyna pakująca HBS, transporter klipsujący HTA-15S z drukarką daty.

Wydajność do 3600 szt./godz.

W pełni automatyczny zestaw maszyn – pakowanie odbywa się bez udziału ludzi. Krojenie chlebów wypiekanych w foremkach oraz bezpośrednio na hercie (typu baltonowski). Bardzo duża wydajność zestawu pozwala na przemysłowe wykorzystanie linii. Dowolne ustawienie maszyn w zależności od możliwości lokalowych.



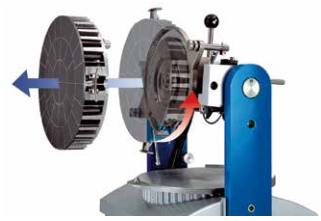
- **Detektor metali (opcja).**

DZIELARKO-ZAOKRĄGLARKI

DAUB

Niderlandzka firma DAUB jest producentem szerokiej gamy dzielarko-zaokrąglarek, które charakteryzują się bardzo solidnym wykonaniem oraz szerokim zakresem gramaturowym. Maszyny w bardzo delikatny sposób dzielą i zaokrąglają kęsy ciasta. Dostępne są wersje manualne, półautomatyczne i automatyczne.

- Anodowany dysk wyjmowany do czyszczenia.



- Głowice dzielące.

- Kółka.

- Nóż dzielący wykonany ze stali nierdzewnej.

- Taca z podzielonymi kęsami.

- Łatwo demontowalna głowica.

- W wersji automatycznej cyfrowy panel sterujący z możliwością wprowadzenia 10 programów.

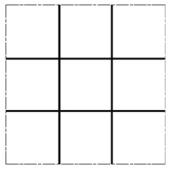
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DANE TECHNICZNE CE

MODEL	2/30	3/30	3/36	3/52	4/14	4/30	4/36	4/09
LICZBA KĘSÓW	30	30	36	52	14	30	36	9
ZAKRES GRAMATUR	25 – 85 g	30 – 100 g	25 – 85 g	16 – 45 g	130 – 250 g	40 – 130 g	30 – 110 g	100 – 440 g
ZASILANIE	1,3 kW.							
WYMIARY	szer. 62 cm, gł. 62 cm, wys. 155 cm							
WAGA	380 kg							

NOWOŚĆ!

Nowa głowica idealna do ciasta na pizzę

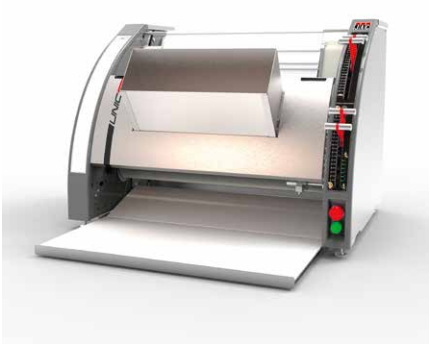


BAGIECIARKI

JAC

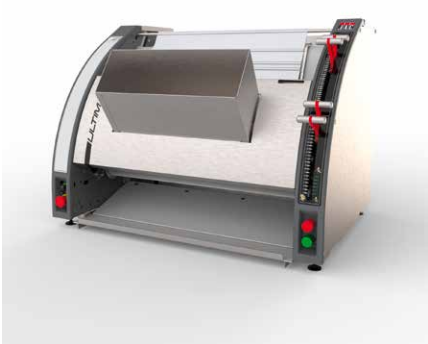
Bagieciarki firmy JAC posiadają trzy regulowane walce oraz niedeformujące ciasto rękawy wydłużające. Maszyny w bardzo delikatny sposób wydłużają kęsy ciasta o gramaturze od 50 do 1200 g. Dzięki łatwo zdejmowanym osłonom, czyszczenie maszyny po pracy jest bardzo proste i szybkie. Wydajność: do 1200 sztuk na godzinę. Waga: 210 kg. Zasilanie: 1,1 kW.
Certyfikat bezpieczeństwa CE.

UNIC



Podstawowy model bagieciarki JAC.

ULTIMA



Posiada wszystkie cechy modelu UNIC, a dodatkowo dzięki dwóm niezależnym przekładniom do regulacji prędkości pasów, można uzyskać idealne cylindryczne wydłużone kęsy ciasta.

FORMA

Posiada wszystkie cechy modelu UNIC, a dodatkowo umożliwia produkcję placków i tortilli dzięki niezależnej taśmie z przodu maszyny.

DZIELARKA DO LUŹNYCH CIAST

Tradiform

Tradiform jest bardzo kompaktową maszyną z systemem wymiennych noży dzielących (dostępnych 40 modeli), dzięki któremu maszyna jest bardzo uniwersalna oraz pozwala na produkcję szerokiego asortymentu pieczywa w różnych kształtach.

- Wózek na tacki.
- Układ hydrauliczny załącza się tylko podczas pracy, dzięki czemu oszczędzamy energię.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Uchwyt na kratki.

Aluminiowa rama z powłoką teflonową do noży wykonanych ze stali nierdzewnej.

Automatyczne podnoszenie noży do czyszczenia.

Regulacja siły docisku.

TRADILEVAIN

ŻUROWNIK

Dostępne modele: TL40, TL110, TL270.

TRADILEVAIN to urządzenie służące do prowadzenia naturalnego zakwasu pszennego metodą jednofazową, z zachowaniem walorów ciast prowadzonych metodą wielofazową. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej.

Żurownik miesza wszystkie składniki (zaczątek, mąka i woda) z dużą prędkością, aż powstanie jednolita masa i rozpoczyna się proces dojrzewania kwasu w stałej temperaturze 30°C przez 2,5 h. Następnie rozpoczyna się konserwacja poprzez powolne schładzanie kwasu do temp. 14°C lub 12°C (w zależności od założonego czasu odświeżenia max. 48h od poprzedniego nastawienia urządzenia). Proces dojrzewania i konserwacji trwa 12 h.

- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Parametry modelu TL270:

- moc silnika 7 kW,
- podgrzewanie 0,75 kW,
- objętość zbiornika 540 l,
- max. wydajność 340 l,
- wydajność użytkowa 270 l,
- min. objętość 170 l,
- min. użytkowa wydajność 136 l.

Targi Polagra Poznań

KRAJALNICE JAC

Belgijska firma JAC już od kilku dekad produkuje szeroką gamę półprzemysłowych krajalnic do chleba, począwszy od małych, sklepowych modeli po w pełni zautomatyzowane krajalnice przelotowe. Firma koncentruje się na produkcji urządzeń innowacyjnych, o wysokiej jakości, przeznaczonych do krojenia wszelkiego rodzaju pieczywa (pszennego, mieszanego i żytniego). Produkty JAC w maksymalnym stopniu spełniają wymagania piekarzy, posiadają ergonomiczne wykonanie oraz zapewniają bezpieczne użytkowanie.

ZIP

- Służy do przecinania pieczywa w połowie, idealna do przygotowywania kanapek.
- Przeznaczona do ustawienia na stole.
- Wyposażona w tarczę tnącą z regulacją głębokości i wysokości nacinania.
- Łatwa w obsłudze.
- Wydajność krojenia do 2000 szt./godz. w zależności od rodzaju pieczywa.
- Maksymalne wymiary pieczywa:
  - długość 60 cm,
  - szerokość 11 cm,
  - wysokość 7 cm.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

FULL

- W pełni automatyczna krajalnica, w której istnieje możliwość krojenia bochenków chleba ułożonych na taśmie podawczej.
- Przeznaczona do dużych piekarni.
- Taśma przesuwając się w kierunku noży podaje automatycznie bochenki ułożone jeden za drugim (jednorazowo kilkanaście sztuk).
- Prędkość przesuwu taśmy jest regulowana w zależności od rodzaju krojonego chleba.
- Model automatyczny wyposażony jest w dmuchawę do automatycznego otwierania worków na chleb.
- Rampa załadowcza, która umożliwia podawanie większej ilości chleba (opcja).
- Wydajność krojenia: 800 – 1000 bochenków / godz.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

PICO

- Mała, stołowa krajalnica do chleba, charakteryzująca się łatwością użycia, wysoką jakością krojenia i ergonomią.
- Idealna do małych piekarni i sklepów.
- Zajmuje niewielką przestrzeń, co pozwala na umieszczenie jej w dowolnym miejscu.
- Wydajność krojenia: 150 – 200 bochenków/godz.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

DURO

- Krajalnica o tradycyjnej, sprawdzonej konstrukcji.
- Posiada dźwignię, za pomocą której ustawia się ogranicznik dociskający chleb do noży w położeniu umożliwiającym włożenie chleba do krajalnicy.
- Ogranicznik ten, za pomocą sprężyny, powraca w swoje pierwotne położenie, a chleb przechodząc przez noże jest krojony.
- Po pokrojeniu i zapakowaniu chleba czynność się powtarza.
- Wydajność krojenia: 200 – 250 bochenków/godz.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

ECO+

- Krajalnica o podwyższonym stopniu zautomatyzowania, w której zastąpiono dźwignię docisku noży automatem, który samoczynnie wykonuje ruchy posuwisto-zwrotne.
- Szybkość pracy docisku jest regulowana elektronicznie.
- Po pokrojeniu bochenka docisk odsuwa się do tyłu, a następnie po krótkiej chwili zaczyna wracać w kierunku noży.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.
- **AutoMode** (opcja).

KRAJALNICE SAMOOBSŁUGOWE DO SKLEPÓW

NEW SELF

- Idealna do sklepów samoobsługowych, gdzie klient może samodzielnie pokroić zakupione pieczywo.
- Jej konstrukcja umożliwia obsługę przez klienta, proces krojenia przebiega z całkowitym zachowaniem zasad bezpieczeństwa.
- Wydajność krojenia: do 300 bochenków/godz.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

SLIM SELF

- Najbardziej kompaktowa maszyna na rynku.
- Zajmuje mało miejsca w sklepie dzięki tarczowemu systemowi krojenia.
- Możliwość wyboru ilości kromek – jedna kromka, pół bochenka lub cały.
- Możliwość zaprogramowania trzech grubości kromek.
- Samodzielne krojenie przy zachowaniu maksimum bezpieczeństwa.
- Wzorowa ergonomia pracy.
- Krojenie bez użycia oleju.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

VARIA SELF

- Samoobsługowa krajalnica tarczowa.
- Możliwość zaprogramowania trzech grubości kromek.
- Ergonomiczna i higieniczna.
- Bardzo bezpieczna w obsłudze.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

MIESIARKI SPIRALNE

pietroberto

Miesiarki spiralne przeznaczone są do mieszania różnego rodzaju ciast - pszenne, mieszane lub żytnie. Cechą szczególną tych miesiarek jest bardzo dobre i dokładne mieszanie nawet niewielkiej ilości ciasta. Dzieża obraca się w dwóch kierunkach.

Z DZIEŻĄ STAŁĄ

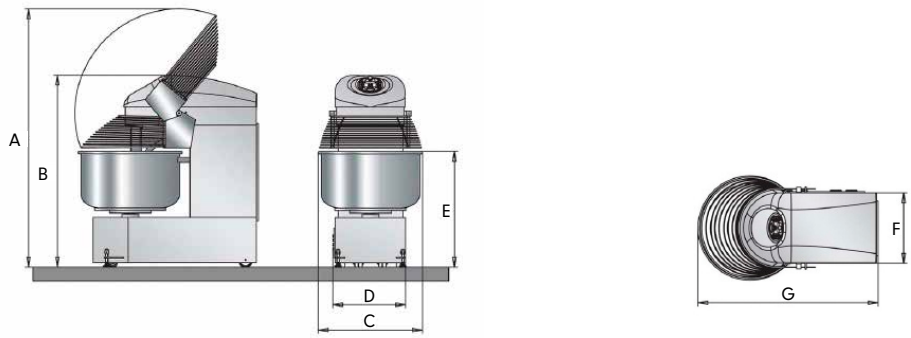
EASY 50-200

- Miesiarka z dzieżą stałą o pojemności 50, 80, 120, 160, 200 kg ciasta.
- Konstrukcja ze stali malowanej proszkiem epoksydowym.
- Bardzo gruba i wytrzymała górna osłona maszyny wykonana z tworzywa ABS.
- Dzieża i narzędzia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Osłona dzieży wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS z otworem umożliwiającym dodawanie składników.
- Napęd spirali za pomocą pasów transmisyjnych.
- Napęd dzieży za pomocą pasów i przekładni.
- Dwa niezależne silniki do dzieży i spirali.
- Elektroniczny hamulec zatrzymujący spiralę przed otwarciem osłony bezpieczeństwa.
- Wielofunkcyjny panel sterujący w standardzie.
- Wersja zgodna z certyfikatem bezpieczeństwa CE.

OPCJE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Czujnik temperatury.
- Elektromechaniczny panel sterujący.
- Panel dotykowy (do 100 receptur).
- Osłona dzieży ze stali nierdzewnej.
- Zamykana klapka rewizyjna w osłonie dzieży.
- DOSTĘPNA WERSJA HD Z MOCNIEJSZYM SILNIKIEM.

DANE TECHNICZNE CE



MODEL	A	B	C	D	E	F	G
EASY 50	1960 mm	905 mm	430 mm	740 mm	415 mm	905 mm	1532 mm
EASY 80	1939 mm	996 mm	410 mm	824 mm	418 mm	843 mm	1511 mm
EASY 120	1939 mm	996 mm	410 mm	924 mm	418 mm	843 mm	1511 mm
EASY 160	2069 mm	1010 mm	420 mm	1024 mm	442 mm	870 mm	1607 mm
EASY 200	2158 mm	1010 mm	510 mm	1024 mm	522 mm	946 mm	1618 mm

MODEL	ZASILANIE	PRĘDKOŚĆ	ŚREDNICA DZIEŻY	GŁĘBOKOŚĆ DZIEŻY	POJEMNOŚĆ DZIEŻY		WAGA
EASY 50	2,6 kW	2	600 mm	360 mm	80 l	50 kg	293 kg
EASY 80	4,6 kW	2	700 mm	400 mm	148 l	80 kg	398 kg
EASY 120	6,7 kW	2	800 mm	400 mm	203 l	120 kg	568 kg
EASY 160	8,2 kW	2	900 mm	420 mm	261 l	160 kg	593 kg
EASY 200	8,5 kW	2	1000 mm	440 mm	331 l	200 kg	723 kg

pietroberto

MIESIARKI SPIRALNE Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ

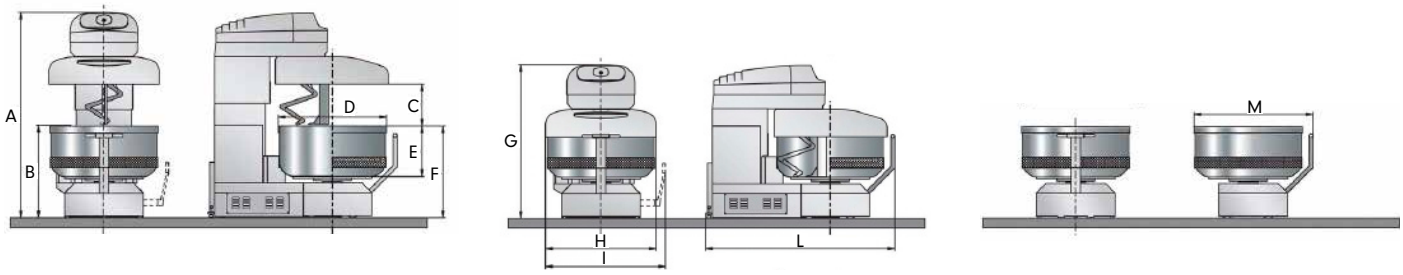
EASY E 80-300

- Miesiarka z dzieżą wyjezdną o pojemności 80, 120, 160, 200, 250, 300 kg ciasta.
- Konstrukcja ze stali malowanej proszkiem epoksydowym.
- Bardzo gruba górna osłona bezpieczeństwa ABS.
- Osłona dzieży wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS z otworem umożliwiającym dodawanie składników.
- Dzieża i narzędzia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Napęd spirali za pomocą pasów transmisyjnych.
- Napęd dzieży za pomocą pasów i przekładni.
- Dwa niezależne silniki do dzieży i spirali.
- Hydrauliczne zaciąganie dzieży.
- Elektroniczny hamulec zatrzymujący spiralę przed otwarciem osłony bezpieczeństwa.
- Wielofunkcyjny panel sterujący w standardzie.
- Na koniec cyklu mieszania głowica podnoszona jest mechanicznie.
- Z boku maszyny znajduje się panel, który steruje podnoszeniem i opuszczaniem głowicy.
- Wersja zgodna z certyfikatem bezpieczeństwa CE.

OPCJE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Czujnik temperatury.
- Elektromechaniczny panel sterujący.
- Zamykana klapka rewizyjna w osłonie dzieży.
- Panel dotykowy (do 100 receptur).
- DOSTĘPNA WERSJA HD Z MOCNIEJSZYM SILNIKIEM.

DANE TECHNICZNE CE



MODEL	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
EASY 80E	1960 mm	905 mm	430 mm	740 mm	415 mm	905 mm	1532 mm	740 mm	930 mm	1455 mm	850 mm
EASY 120E	1939 mm	996 mm	410 mm	824 mm	418 mm	843 mm	1511 mm	843 mm	1018 mm	1607 mm	947 mm
EASY 160E	1939 mm	996 mm	410 mm	924 mm	418 mm	843 mm	1511 mm	843 mm	1030 mm	1707 mm	1037 mm
EASY 200E	2069 mm	1010 mm	420 mm	1024 mm	442 mm	870 mm	1607 mm	870 mm	1160 mm	1840 mm	1132 mm
EASY 250E	2158 mm	1010 mm	510 mm	1024 mm	522 mm	946 mm	1618 mm	946 mm	1160 mm	1840 mm	1132 mm
EASY 300E	2144 mm	960 mm	505 mm	1130 mm	522 mm	949 mm	1609 mm	949 mm	1264 mm	1973 mm	1239 mm

MODEL	ZASILANIE	PRĘDKOŚĆ	ŚREDNICA DZIEŻY	GŁĘBOKOŚĆ DZIEŻY	POJEMNOŚĆ DZIEŻY		WAGA
EASY 80E	4,6 kW	2	700 mm	400 mm	148 l	80 kg	820 kg
EASY 120E	6,7 kW	2	800 mm	400 mm	203 l	120 kg	900 kg
EASY 160E	8,2 kW	2	900 mm	420 mm	261 l	160 kg	980 kg
EASY 200E	9,3 kW	2	1000 mm	440 mm	331 l	200 kg	1080 kg
EASY 250E	9,3 kW	2	1000 mm	500 mm	394 l	250 kg	1150 kg
EASY 300E	12,3 kW	2	1100 mm	500 mm	449 l	300 kg	1250 kg

Tekno Stamap
Technology boosting creativity

Miksery planetarne Tekno-Stamap charakteryzują się nowoczesną konstrukcją, a ich bardzo solidne wykonanie gwarantuje długie i bezawaryjne użytkowanie. Modele o pojemności 10 l i 20 l dostępne są w wersji stołowej i podłogowej. W standardowym wykonaniu miksery dostarczane są z trzema narzędziami: rózga, paleta, hak oraz z dzieżą ze stali nierdzewnej. Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona jest wyłącznikiem krańcowym.

- Prosty w użyciu, centralny panel sterujący.
- Płynna regulacja prędkości pracy za pomocą falownika.
- Prędkość obrotowa narzędzi od 100 do 415 obr./min.
- Stalowa bądź plastikowa osłona bezpieczeństwa. Wraz z osłoną bezpieczeństwa stosuje się praktyczną rynienkę stalową do dodawania składników ciasta w trakcie miksowania.
- Zegar czasu pracy.
- Wyłącznik bezpieczeństwa.
- Automatyczne podnoszenie dzieży (w modelach TK2 80 l, 100 l, 120 l, 160 l, i 200 l).
- Dostępna szeroka gama akcesoriów.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Miksery planetarne C-LINE 10, 20, 40, 60, 80 litrów

Wersja stołowa 10 – 20 L

Wersja podłogowa 10 – 20 L

Wersja podłogowa 40, 60, 80 L

Płynna regulacja prędkości pracy

3 prędkości pracy silnika regulowane za pomocą pokrętła

Panel do mikserów 10 i 20 L

Wersja TK2 40-60 litrów

Manualny panel sterujący

Cyfrowy panel sterujący

TK2 80, 100 i 120 litrów

- Wersja TK2 z cyfrowym panelem sterującym.
- Dzieża na kółkach opuszczana do podłogi.
- Automatyczne podnoszenie dzieży.

Cyfrowy panel sterujący

Poziomowanie maszyny

TK2 160 i 200 litrów

- Wersja TK2 z cyfrowym panelem sterującym.
- Dzieża na kółkach opuszczana do podłogi.
- Automatyczne podnoszenie dzieży.

Dotykowy panel sterujący

Rogalikarka

- Maszyna do produkcji rogalików.
- Dwa walce, wyładunek z przodu lub z tyłu maszyny.
- Cyfrowy panel sterujący.
- Zasilanie: 0,75 kW.

Tekno Stamap
Technology boosting creativity

Oferujemy szeroką gamę wałkownic do ciasta począwszy od prostych modeli stołowych, aż po pełne, programowane automaty.

Wałkownice stołowe

- Dzięki zastosowaniu regulowanych wałków, zapewnia uzyskanie jednolitej grubości ciasta po wałkowaniu.
- W szczególności przydatna w małych piekarniach i cukierniach.
- Wyjmowane zgarniacze na wałkach.
- Dostępne różne szerokości i długości ramion.
- Regulacja prędkości taśmy za pomocą falownika.
- Posypywacz mąki.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Wałkownice podłogowe

Wyjmowane zgarniacze

Ramiona podnoszone do góry

- Stopniowa regulacja położenia wałków dzięki pokrętłu z zapadkami.
- Wymiary ramienia: 500 x 850-1000 mm lub 600 x 1000-1400-1600 mm.
- Dwukierunkowa praca taśm.
- Różne prędkości pracy taśm.
- Po skończonej pracy, ramiona mogą być podnoszone do pionu.
- Stoi na kółkach, posiada osłonę bezpieczeństwa.
- Maszyna może posiadać posypywacz mąki.
- Wałkownica wyposażona jest w półki i dwa wałki do odbioru rozwałkowanego ciasta.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

Wałkownice automatyczne

- Maszyna pracuje bardzo cicho, taśmy napędzane są za pomocą przekładni pasowych.
- Do zmiany prędkości zastosowano biegi.
- Przekładnie pasowe i skrzynia biegów umiejscowiona jest w górnej części maszyny.
- Wałki otwierają się od 0,1 do 60 mm.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Maszyna stoi na kółkach.
- Wałkownica wyposażona jest w półki i dwa wałki do odbioru rozwałkowanego ciasta.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

- Panel sterujący pozwala wprowadzić 50 różnych programów wałkowania i reguluje:
  - automatyczne ustawienie wałków,
  - prędkość pracy taśm,
  - kierunek pracy taśm,
  - uruchomienie i zatrzymanie pracy maszyny.
- Model Autosmart standardowo wyposażony jest w automatyczny posypywacz mąki, automatyczne zwijanie ciasta i ramę ze stali nierdzewnej.

DOZOWNIKI – MIESZACZE DO WODY

Niderlandzka firma Baktec jest producentem urządzeń dozujących, mieszających i schładzających wodę. Tego typu urządzenia są szczególnie ważne w procesie produkcyjnym. Poniżej opisane zostały najbardziej popularne modele.

B1 CERES II

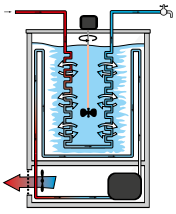
- Dwa przyłącza wody: ciepła, zimna.
- Zakres dozowania od 0,1 do 999,9 l.
- Dokładność ustawienia do 0,1 l.
- Zakres temperatur 1,0 - 80,0°C.
- Wydajność ok. 15 - 18 l/min.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

UNIVERS B3

- Trzy przyłącza wody: ciepła, zimna i schłodzona.
- Zakres dozowania od 0,1 - 999,9 l.
- Dokładność ustawienia do 0,1 l.
- Zakres temperatur 2,0 - 80,0°C z dokładnością ustawienia do 0,1°C.
- Wydajność 25 l/min, przyłącza R1/2", R3/4".
- Automatyczna regulacja i kontrola temperatury oraz dopływu wody.
- Możliwość wprowadzenia 50 programów dozowania i mieszania wody.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

SCHŁADZACZE DO WODY

Urządzenie do chłodzenia wody lodem, o dużej pojemności i niewielkich rozmiarach. Wydajność do 350 l/godz., możliwość zestawiania kilku schładzaczy szeregowo w celu zwiększenia wydajności.



BKL 200 ICE EF

- Temperatura schładzania 1,5 - 3°C przy wydajności do 150 l/godz.
- Regulacja temperatury ± 0,1°C.
- Przepustowość (zależy od ciśnienia wody) 12 - 20 l/min.
- Waga 71 kg.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Wymiary: 50 x 86 x 50 cm.
- Możliwość zestawiania kilku schładzaczy szeregowo w celu zwiększenia wydajności.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

BKL ICE DUO EF

- Temperatura schładzania 0,5 - 2°C.
- Regulacja temperatury ± 0,1°C.
- Wydajność 100 - 350 l/godz.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczony dla dużych zakładów produkcyjnych.
- Możliwość łączenia schładzaczy w serie.
- Wymiary: 100 x 53,5 x 94 cm.
- Waga: 95 kg.
- Certyfikat bezpieczeństwa CE.

JACKOWSKI Sp. z o.o. Maszyny i piece piekarskie
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomęcice k. Poznania
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04

www.m-jackowski.pl
email: biuro@m-jackowski.pl