



Vilskåp

02

Vilskåp med kapacitet
1800 eller 3000 bitar/timme.
Viktspann 100-1500 gram.

FÖR VEM?

Bagerier.
Semi-industriella bagerier.

VARFÖR IPP?



Tyst i drift



Modulsystem

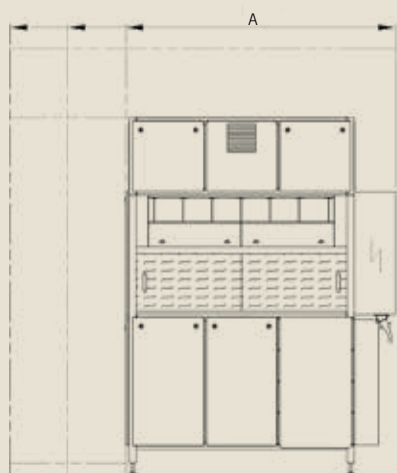


Lätt att rengöra

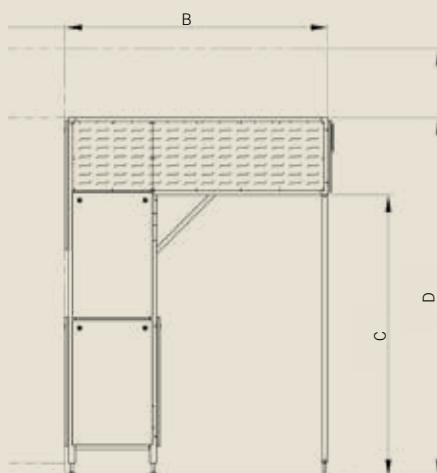


MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

Framifrån



Sidovy.



Vilkoppar / MM	A	B	C	D
6 vilkoppar	1955	1 930	2 040	2600
8 vilkoppar	2375	1 930	2 040	2600
10 vilkoppar	2795	1 930	2 040	2 600
12 vilkoppar	3215	1930	2040	2600
Extra modul	-	+ 590	-	-
Höjdförlängningsmodul	-	-	+ 500	+ 500

Vilskåp

IPP

*Ett av marknadens mest flexibla vilskåp.
För 6, 8, 10 eller 12 vilkoppar. Modulutformning som kan
anpassas i höjd och djup. Finns i standardmodeller från 132 till
1128 effektiva vilkoppar. Större storlek finns på begäran. Solid
konstruktion i rostfritt stål.*

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Vaggor med 6, 8, 10 eller 12 vilkoppar.
Modulsystem med upp till 1128 vilkoppar som standard.
Utförande i rostfritt stål - lätt att rengöra.
Flexibel placering av inmatningsposition.
Viktspann 100-1500 g.
3 olika inmatningssystem med kapacitet upp till 1800 eller 3000 bitar/timme.
Inkapslad design - hindrar skinn från att bildas på degen.
Non-stickbehandlad transferbox.
Motordrivning direkt på axeln (inga kedjor eller kuggremmar).
Lättåtkomlig kontrollpanel under utskjutande överbyggnad.
Elskåp i arbetshöjd med strömförsörjning och uttag för avvägare, rundrivare och långrullare.
Tyst i drift.
Justerbar vilotid.
Utvalda delar i blå färg för god synlighet och extra livsmedelssäkerhet.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet	1800 eller 3000 bitar/timme.
Viktspann	100-1500 g.
Effekt	5,95-8,63 kW. (beroende på vilka maskiner som ansluts)
Lufttillförsel (dubbel inmatning)	6 bar.

TILLVAL

Uppsamlingslådor.
UV-belysning.
Hastighet synkroniserad med avvägaren.
Tvärbana vid utmatning (standard för IPP 3000 bitar/timme).
Tvärbana vid utmatning, reversibel, extra kostnad.
Styrningsplattor.
Klimataggregat.
Glidplåt för utmatning (finns ej med IPP 3000 bitar/timme).
Inmatning från baksidan.
Gemensam nödstopp - Stoppa samtliga komponenter i brödlinjen vid användning utav någon av brödlinjens nödstoppar (endast med komplett brödlinje)*

* Gemensam nödstopp - Stoppa samtliga maskiner i brödlinjen genom att trycka ned nödstoppknappen på någon av brödlinjens komponenter. Som standard krävs det att vilskåpets nödstopp trycks ned för att stoppa brödlinjens samtliga komponenter.

BERÄKNA ANTAL EFFEKTIVA VILKOPPAR

Formel för nödvändigt antal effektiva vilkoppar:

$$\frac{\text{Kapacitetsgrad/timme}}{60} \times \text{önskad vilotid i minuter} = \text{antal effektiva vilkoppar}$$

04



Vilskåp

KAPACITET OCH EFFEKTIVA VILKOPPAR

MAXKAPACITET, BITAR/TIMME	1800 (1)		3000 (2)	
ANTAL KOPPAR I VARJE VAGGA/ANTAL EFFEKTIVA VAGGOR*	EFFEKTIVA VILKOPPAR	VILOTID VID 1800 BITAR/TIMME	EFFEKTIVA VILKOPPAR	VILOTID VID 3000 BITAR/TIMME
LÅGA VILSKÅP H = 2600 MM**				
6/22	132	4.3	–	–
8/22	176	5.7	176	3.4
10/22	220	7.1	220	4.3
12/22	264	8.5	264	5.1
6/40	240	7.8	–	–
8/40	320	10.3	320	6.2
10/40	400	12.9	400	7.8
12/40	480	15.5	480	9.3
6/60	360	11.6	–	–
8/60	480	15.5	480	9.3
10/60	600	19.4	600	11.6
12/60	720	23.3	720	14.0
6/78	468	15.1	–	–
8/78	624	20.2	624	12.1
10/78	780	25.2	780	15.1
12/78	936	30.3	936	18.2
HÖGA VILSKÅP H = 3100 MM				
6/26	156	5.0	–	–
8/26	208	6.7	208	4.0
10/26	260	8.4	260	5.0
12/26	312	10.1	312	6.1
6/48	288	9.3	–	–
8/48	384	12.4	384	7.4
10/48	480	15.5	480	9.3
12/48	576	18.6	576	11.2
6/72	432	14.0	–	–
8/72	576	18.6	576	11.2
10/72	720	23.3	720	14.0
12/72	864	27.9	864	16.8
6/94	564	18.2	–	–
8/94	752	24.3	752	14.6
10/94	940	30.4	940	18.2
12/94	1128	36.5	1128	21.9

*Totalt antal vaggor är alltid fyra fler än det effektiva antalet vaggor. **Rekommenderas inte i kombination med MO881 långrullare.

(1) Vilskåp med enkel inmatningsbana med kilremsdrift L=750 mm. Fotocellstyrd, ytbehandlad inmatningsbana med kontinuerlig skåpdrift. Variabel hastighet på vilskåpet. Kontrollpanel under överbyggnaden, strömtillförsel för avvägare, rundrivare och långrullare.

(2) Vilskåp med dubbel inmatningsbana L = 750 mm, centralt placerade, fotocellstyrda inmatningsbanor med nonstick-beläggning och kilremsdrift. Ett klaffsystem styr degbitarna efter rundrivaren. Tryckluft krävs, 6 bar. Variabel hastighet på vilskåpet.

Kontrollpanel under överbyggnaden, strömtillförsel för avvägare, rundrivare och långrullare samt tvärbana vid utmatning.

06

Vilbana med kapacitet upp till 3600 bitar/timme. Viktspann upp till 2000 gram.

FÖR VEM?

Bagerier.
Semi-industriella bagerier.
Industriella bagerier.

VARFÖR ICP?



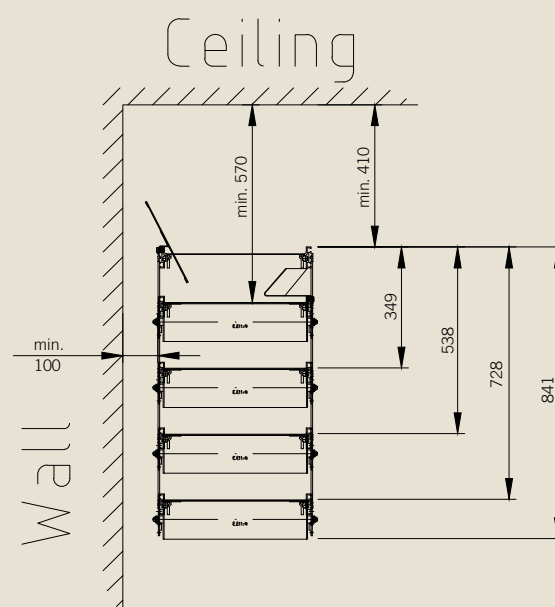
Lätt att rengöra



Flexibel design



MÅTT OCH RITNINGAR [MM]



Vilbana

ICP

Vilbana för alla slags bagerier. Kan tillverkas med 1-4 våningar med standard eller anpassad längd. Utrymmesbesparande system, kan monteras i innertaket.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

- Kapacitet upp till 3600 bitar/timme.
- Viktspann upp till 2000 g.
- Rembredd 350 mm.
- Tillverkad av starka aluminiumprofiler.
- Trummotorer med frekvensstyrd drift som standard.
- Standardlängd upp till 12 m på varje våning.
- Glidplåt för utmatning – fast (tillval).
- Glidplåt för utmatning – vridbar 1500 mm eller 2500 mm (tillval).
- Avtagbara fönster på båda sidor.
- Separata stativ (tillval).
- Takupphängning (tillval).
- Utförande i rostfritt stål, lätt att rengöra.
- Längder och våningar kan arrangeras flexibelt.
- Justerbar vilotid.
- Sparar golvutrymme.
- Teknisk ritning krävs.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Kapacitet	upp till 3600 bitar/timme.
Viktspann	100-2000 g. (beroende på kapacitet och degens egenskaper)
Effekt	0,11 kW/våning som standard.

TILLVAL

- Takupphängningssats, en för drivänden samt med 2,5 m avstånd.
- Separata stativ (ben) – en för drivänden samt med 2,5 m avstånd.
- Väggstöd - beroende på strukturell stabilitet.
- Glidplåt för utmatning – vridbar L = 1500 mm.
- Glidplåt för utmatning – vridbar L = 2500 mm.
- Glidplåt för utmatning – fast.
- Rak inmatning.

MODELLER

- ICP100 - 1 våning x 5 m.
- ICP200 - 2 våningar x 5 m.
- ICP300 - 3 våningar x 5 m.
- ICP400 - 4 våningar x 5 m.
- ICP utan kontrollskåp.
- ICP med kontrollskåp.
- Tilläggspris per meter (längd vilbana)

BERÄKNA VILBANANS LÄNGD

Formel för att beräkna vilbanans längd (i meter):

$$\frac{\text{Kapacitetsgrad/timme}}{60} \times \text{önskad vilotid i minuter} \times A$$

A = 0,25 (meter) för degbitar över 1 kg.

A = 0,20 (meter) för degbitar upp till 1 kg.

Om oss

*Vi erbjuder skräddarsydda
bakningslösningar,
deghanteringsutrustning och kompletta
brödlinjer för professionella bagerier.*

Vi levererar tillförlitlig teknik med precisionsstyrning och flexibilitet för olika degtyper och degvikter, samt användarvänlig produktutformning som ger bagerier kreativ frihet till lägsta ägarkostnad.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Sverige

www.sveba.se
info@glimek.com

