

 Glimek

 Glimek

Bullrivare

02

Hög kapacitet för både hårda och mjuka degar.
6 modeller med 14 - 52 bitar. Degportioner mellan
18 - 250 gram.

FÖR VEM?

Bagerier.
Pizzeria.

VARFÖR BULLRIVARE?



Hög viktprecision



Låg ljudnivå



Lätt att rengöra

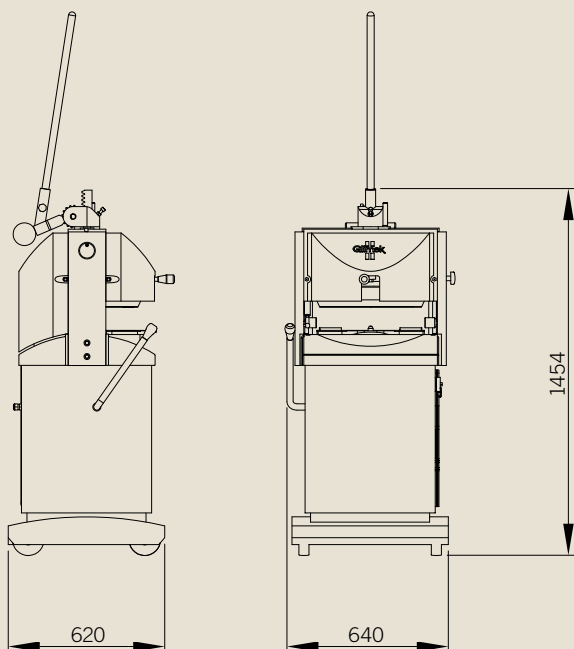


Flyttbar

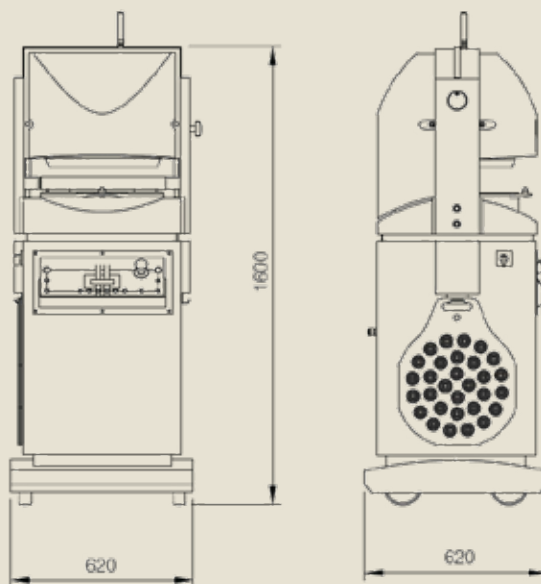


MÅTT OCH RITNINGAR [MM]

BDM - Semi automatisk



BDA - Automatisk



Bullrivare

Glimek bullrivare omfattar semiautomatiska och automatiska bullrivare – båda med enkel och snabb hantering. Rivplattan i aluminium minskar vikten på rörliga delar. Det ger en ljudlös drift med minimala vibrationer och en varsam degshantering för en perfekt slutprodukt.

BDM – Semi automatisk bullrivare

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Delningshuvud med nonstick-beläggning.
Rivplatta av aluminium.

Huvudet kan fällas framåt för enkel rengöring.
Tre lättrenjorda rivtallrikar ingår.

Teflonbelagt huvud och knivar.

Sex modeller med 14–52 bitar.

Degportioner mellan 18 och 250 g.

TILLVAL

Extra rivtallrikar

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

MODELL	BITAR	VIKT-OMRÅDE	MAX. DEG-VIKT*
BDM-2/30	30	25–85 g	2,55 kg
BDM-3/30	30	30–100 g	3 kg
BDM-3/36	36	25–85 g	3 kg
BDM-3/52	52	18–50 g	3 kg
BDM-4/14	14	130–250 g	4 kg
BDM-4/30	30	40–130 g	4 kg
BDM-4/36	36	30–110 g	4 kg
Effekt	0,55 kW		

* Beroende på degkonsistens.

BDA – Helautomatisk bullrivare

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

Automatisk delning och rundrivning. Programmerbar med pressnings- och rivningstider, lägen för endast delning eller pressning samt för rengöring; minne för 10 olika produkter.

Degportioner mellan 18 och 250 g.

Teflonbelagt utbytbart huvud.

Digital avläsning för repeterbara inställsetider.

Minne för 4 olika produkter. Tre lättrenjorda rivtallrikar ingår.

TILLVAL

Extra delningshuvud.

Extra rivtallrikar.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

MODELL	BITAR	VIKT-OMRÅDE	MAX. DEG-VIKT*
BDA-2/30	30	25–85 g	2,55 kg
BDA-3/30	30	30–100 g	3 kg
BDA-3/36	36	25–85 g	3 kg
BDA-3/52	52	18–50 g	3 kg
BDA-4/14	14	130–250 g	4 kg
BDA-4/30	30	40–130 g	4 kg
BDA-4/36	36	30–110 g	4 kg
Effekt	1,3 kW		

* Beroende på degkonsistens.

Om oss

Vi erbjuder skräddarsydda bakningslösningar, deganteringsutrustning 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-dahlen.se
info@glimek.com

