



Zwischen- gärschränke

02

Zwischengärschrank mit einer Kapazität von 1200, 1800 oder 3000 Stück/Stunde.
Gewichtsspektrum zwischen 100-1500 g.

FÜR WEN?

Bäckereien.
Halindustrielle Bäckereien.

WARUM IPP?



Leiser Betrieb



Modulares System

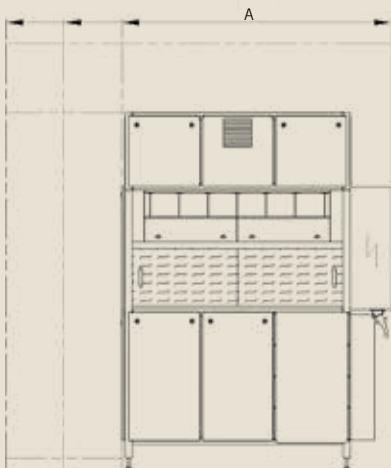


Leicht zu reinigen

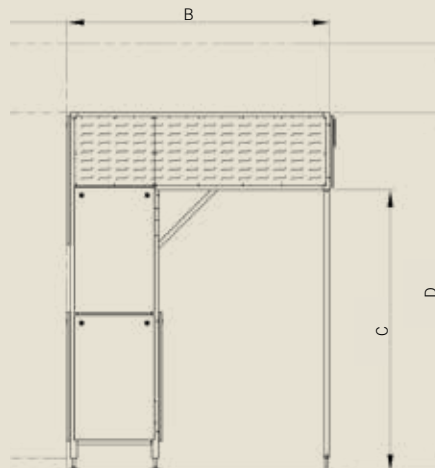


ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]

Vorderansicht



Seitenansicht



Taschen / MM	A	B	C	D
6 Taschen	1955	1930	2040	2600
8 Taschen	2375	1930	2040	2600
10 Taschen	2795	1930	2040	2600
Zusatzmodul	-	+ 590	-	-
Höhenerweiterungsmodul	-	-	+ 500	+ 500

Zwischen- gärschrank

IPP

*Einer der flexibelsten Gärschränke auf dem Markt.
Für 6, 8 oder 10 Taschen. Modulares System ermöglicht
eine Höhen- und Breitenanpassung. Erhältlich in
Standardausführungen mit 132 bis 940 effektiven Taschen.
Größere Gärschränke auf Anfrage erhältlich. Stabile
Konstruktion aus Edelstahl.*

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

Modelle mit Gehänge für 6, 8 oder 10 Taschen.
Modulares System mit serienmäßig bis zu 940 Taschen netto.
Ausführung aus Edelstahl - leicht sauber zu halten.
Flexibles Layout - Auswahl der Einlaufposition.
Gewichtsspektrum 100-1500 g.
System mit 3 verschiedenen Einläufen und Kapazität bis zu 1200,
1800 oder 3000 Stück/Stunde.
Verkapseltes Design - verhindert die Bildung von Haut auf dem
Teig.
Wendestation mit Antihaft-Beschichtung.
Motor treibt direkt die Welle an (keine Ketten oder Zahnriemen).
Leicht zugängliches Bedienfeld unter Schutzüberhang.
Schaltschrank auf Arbeitshöhe mit Stromversorgung und Steck-
dosen für Teigteiler, Rundwirker und Langwirkmaschine.
Leiser Betrieb.
Einstellbare Ruhezeit.

TECHNISCHE

Kapazitätsbereich	1200, 1800 oder 3000 Stück/Stunde.
Gewichtsspektrum	100-1500 g.
Stromversorgung	5,95-8,63 kW. (abhängig von angeschlossenen Maschinen)
Luftzufuhr (doppelter Einlass)	6 bar.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Auffangbleche.
UV-Beleuchtung.
Synchronisierte Geschwindigkeit mit Teiler
(nicht verfügbar mit IPP 1200 Stück/Stunde).
Querauslaufband (Standard für IPP 3000 Stück/Stunde).
Querauslaufband, mit Rücklauf, Aufpreis.
Führungsbleche (nicht verfügbar mit IPP 1200 Stück/Stunde).
Befeuchtungssystem.
Auslaufrutsche (nicht verfügbar mit IPP 3000 Stück/Stunde).
Einlauf von der Hinterseite.

BERECHNUNG DER ANZAHL DER EFFEKTIVEN TASCHEN

Formel zur Berechnung der benötigten effektiven Taschen:

$$\frac{\text{Kapazitätsrate / Stunde}}{60} \times \text{gewünschte Gärzeit in Minuten} = \text{Gesamtzahl der effektiven Taschen}$$

04



Zwischen- gärschrank

KAPAZITÄT UND EFFEKTIVE TASCHEN

MAX. KAPAZITÄT, STÜCK/STUNDE	1200 (1)		1800 (2)		3000 (3)	
ANZAHL DER TASCHEN PRO GEHÄNGE/ANZAHL DER EFFEKTIVEN GEHÄNGE*	EFFEKTIVE TASCHEN	GÄRZEIT BEI 1200 STÜCK/STUNDE	EFFEKTIVE TASCHEN	GÄRZEIT BEI 1 800 STÜCK/STUNDE	EFFEKTIVE TASCHEN	GÄRZEIT BEI 3000 STÜCK/STUNDE
NIEDRIGE GÄRSCHRÄNKE, H = 2600 MM**						
6/22	132	6.6	132	4.3	–	–
8/22	176	8.8	176	5.7	176	3.4
10/22	220	11.0	220	7.1	220	4.3
6/40	–	–	240	7.8	–	–
8/40	–	–	320	10.3	320	6.2
10/40	–	–	400	12.9	400	7.8
6/60	–	–	360	11.6	–	–
8/60	–	–	480	15.5	480	9.3
10/60	–	–	600	19.4	600	11.6
6/78	–	–	468	15.1	–	–
8/78	–	–	624	20.2	624	12.1
10/78	–	–	780	25.2	780	15.1
HOHE GÄRSCHRÄNKE, H = 3100 MM						
6/26	156	7.8	156	5.0	–	–
8/26	208	10.4	208	6.7	208	4.0
10/26	260	13.0	260	8.4	260	5.0
6/48	–	–	288	9.3	–	–
8/48	–	–	384	12.4	384	7.4
10/48	–	–	480	15.5	480	9.3
6/72	–	–	432	14.0	–	–
8/72	–	–	576	18.6	576	11.2
10/72	–	–	720	23.3	720	14.0
6/94	–	–	564	18.2	–	–
8/94	–	–	752	24.3	752	14.6
10/94	–	–	940	30.4	940	18.2

*Die Gesamtzahl der Gehänge beträgt immer 4 mehr als die Anzahl der effektiven Gehänge.

**Nicht empfohlen in Kombination mit der Langwirkmaschine M0881.

(1) IPP mit Einlaufrinne. Fotozellen-Steuerung. Gärschrank läuft mit Unterbrechungen. Entleerungsmodus. Schaltpult unter einem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine.

(2) IPP mit einfachem V-Band-Einlauf L=750mm. Fotozellen-Steuerung, Antihaft-Beschichtung, Einlauf-Transportband kombiniert mit kontinuierlichem Antrieb. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Schaltpult unter einem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine.

(3) IPP mit Doppel-V-Band-Einlauf L=750 mm, mittig montiert, Fotozellen-Steuerung, V-Band-Einlauf mit Antihaft-Beschichtung. Klappensystem zur Führung der aus dem Rundwirker kommenden Teigstücke. Druckluft mit 6 bar ist erforderlich. Variable Geschwindigkeit im Gärschrank. Schaltpult unter einem Schutzüberhang, Steckdosen für Teigteiler, Rundwirker und Wirkmaschine, sowie für das quer verlaufende Auslauf-Transportband.

06

*Zwischen-Entspannungsband mit
Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde.
Gewichtsbereich bis 2000 Gramm.*

FÜR WEN?

Bäckereien.
Halindustrielle Bäckereien.
Industrielle Bäckereien.

WARUM ICP?



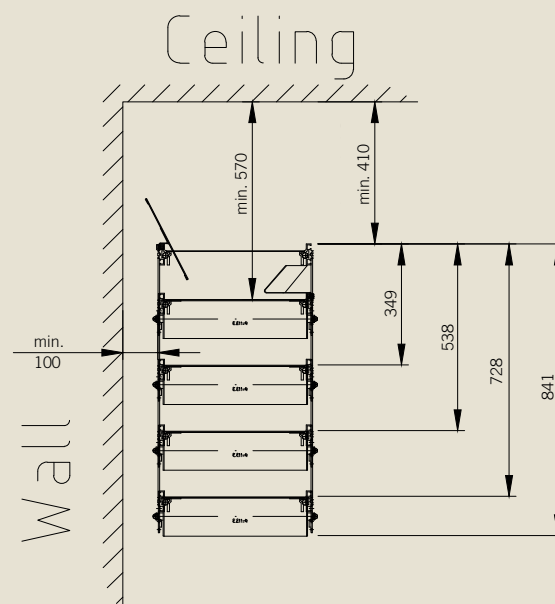
Leicht zu reinigen



Flexibles Design



ABMESSUNGEN UND ZEICHNUNGEN [MM]



Zwischen- Entspannungsband

ICP

Ein Entspannungsband für alle Arten von Bäckereien. In den Standardausführungen mit 1 - 4 Etagen erhältlich, individuell angepasste Längen.

Platzsparendes System, Deckenmontage möglich.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE

- Kapazität bis zu 3600 Stück/Stunde.
- Gewichtsbereich bis 2000 Gramm.
- Bandbreite 350 mm.
- Aus robusten Aluminium-Profilen gefertigt.
- Trommelmotoren mit frequenzgesteuertem Antrieb als Standard.
- Standardlänge pro Etage bis zu 12 m.
- Auslaufrutsche – Fest (optional).
- Drehbare Auslaufrutsche – 1500 mm oder 2500 mm (optional).
- Abnehmbare Fenster an beiden Seiten.
- Separate Ständer (optional).
- Deckenhalterungen (optional).
- Ausführung aus Edelstahl, leicht sauber zu halten.
- Flexibles Layout in Bezug auf Länge und Etagen.
- Einstellbare Ruhezeit.
- Platzsparend.
- Technische Zeichnung erforderlich.

TECHNISCHE

- Kapazitätsbereich bis zu 3600 Stück/h.
- Gewichtsspektrum 100-2000 g.
(abhängig von der Kapazität und den Teigeigenschaften)
- Stromversorgung 0,11 kW/Etage als Standard.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

- Deckenhalterungen – eine für den Antrieb, eine alle 2,5 m.
- Separate Ständer (Beine) – eins für den Antrieb, eins alle 2,5 m.
- Wandstützen – abhängig von der strukturellen Stabilität.
- Drehbare Auslaufrutsche – L = 1500 mm.
- Drehbare Auslaufrutsche – L = 2500 mm.
- Auslaufrutsche – Fest.
- Gerade Einführung.

MODELLE

- ICP100 - 1 Etage x 5 m.
- ICP200 - 2 Etagen x 5 m.
- ICP300 - 3 Etagen x 5 m.
- ICP400 - 4 Etagen x 5 m.

BERECHNUNG DER ENTSPANNUNGSBANDLÄNGE

Formel zur Berechnung der korrekten Länge des Entspannungsbands (in Metern):

$$\frac{\text{Kapazitätsrate/ Stunde}}{60} \times \text{gewünschte Gärzeit in Minuten} \times A$$

A = 0,25 (Meter) bei Teigstücken über 1 kg.

A = 0,20 (Meter) bei Teigstücken bis 1 kg.

Unsere Geschichte

*Wir liefern maßgeschneiderte
Backlösungen, Geräte zur
Teigbearbeitung und komplette
Brotanlagen für professionelle
Bäckereibetriebe.*

Wir bieten eine zuverlässige Technologie mit präziser Steuerung und Flexibilität hinsichtlich Gewicht und Teigarten. Das benutzerfreundliche Design ermöglicht Bäckern kreative Freiheit bei den niedrigsten möglichen Anschaffungs- und Betriebskosten.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad, Schweden

www.sveba-dahlen.com
info@glimek.com

