



Produktpresentation
Degblandare

**SVEBA
DAHLIN**

Bagarn's bästa vän



Sveba-Dahlen Group
Scandinavian know-how – worldwide

**SVEBA
DAHLIN**

Glimak
baking
systems





Degblandare i världsklass med fast eller farbar gryta

Sveba-Dahlen erbjuder nu ett komplett sortiment av degblandare med ett omfattande utbud av tillbehör som täcker alla behov hos både mindre och större bagerier. Våra maskiner är kända för sin stabilitet, hållbarhet, detaljkänsla samt för kvaliteten på degen de producerar. Degblandare som uppfyller högt ställda krav och behov.



Degblandarprogram

Blandare med fast gryta

M1 A

Spiralblandare
Fast gryta

Kapacitet:
30 och 40 kg



MX

Spiralblandare
Fast gryta

Kapacitet:
60, 80, 120,
160 och 200 kg



M Premium

Spiralblandare
Fast gryta

Kapacitet:
50, 60, 80, 120,
160 och 200 kg



Fast gryta – tippbar

MT Premium

Spiralblandare
Fast gryta
Tippbar

Kapacitet:
80, 120, 160,
200 och 240 kg



Blandare med farbar gryta

MR Professional

Spiralblandare
farbar gryta

Kapacitet:
80, 120, 160,
200 och 240 kg



MR Professional

Spiralblandare
farbar gryta

Kapacitet:
300, 350, 400
och 500 kg



MW

Degblandare med dubbla
verktyg farbar gryta

Kapacitet:
160, 240 och 400 kg



Blandare med bottentömning

MD

Spiralblandare
bottentömning

Kapacitet:
160, 240, 350,
400 och 500 kg



MD-W

Degblandare med dubbla
verktyg bottentömning

Kapacitet:
160, 240 och 400 kg



Fast gryta

M1 A – Degblandare med fast gryta

Kapacitet: 30 och 40 kg

Tyst och pålitlig degblandare, konstruerad för att klara högt ställda krav. M1 A är en degblandare som klarar av den dagliga produktionen för ett mindre bageri, pizzeria eller supermarket.

M1 A-modellen har två hastigheter, automatiska tidur och finns tillgänglig i enfasutförande.
Enkel och pålitlig konstruktion.

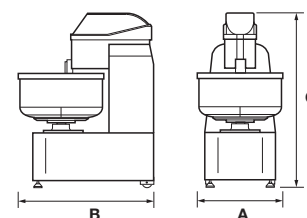
Centrum i grytan är upphöjt och rundat vilket förbättrar blandningsprocessen och reducerar blandningstiden.

Optioner

- Enfas utförande
- Separat grytdrivning med drivning i båda riktningar
- Rostfritt utförande



Enkel och pålitlig
Konstruktion



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	VIKT	MÅTT		
						A	B	C
M1 30 A	30 kg	18 kg	50 l	1.0 kW/2.0 kW	259 kg	540	875	1305
M1 40 A	40 kg	25 kg	60 l	1.5 kW/3.0 kW	284 kg	540	915	1305

Mått

MÅTT MM		
A	B	C
540	875	1305
540	915	1305

Fast gryta

MX - Degblandare med fast gryta

Kapacitet: 60, 80, 120, 160 och 200 kg

Pålitlig och lättanvänd degblandare som passar de flesta typer av degar.

Fast gryta och dubbla motorer, två hastigheter och grytrotering med möjlighet att reversera grytan på 1:a hastigheten.

Kraffull konstruktion med enkla funktioner.

Rostfri gryta, blandningsverktyg och centrumbalk som standard.

Basmodell, anpassad för de flesta degar.

Optioner

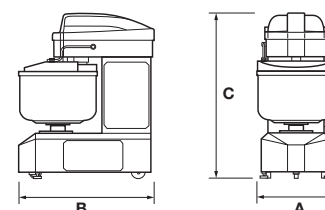
- Grytskrapa, fast
- Infrarött temperaturmätningssystem
- Visp för kakdeg
- Skål med tömningsplugg
- Pekskärm
- Rostfritt utförande



Pålitlig och kraftig konstruktion



Ergonomisk konstruktion



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	ANSLUTNING	VIKT	MÅTT		
							A	B	C
MX 60	60 kg	37 kg	112 l	1.5 kW/3.0 kW	3.55 kW	350 kg	668	1170	1256
MX 80	80 kg	50 kg	154 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	380 kg	698	1185	1256
MX 120	120 kg	75 kg	185 l	2.1 kW/4.8 kW	5.35 kW	431 kg	779	1295	1384
MX 160	160 kg	100 kg	270 l	7.5 kW/12.5 kW	13.25 kW	570 kg	885	1404	1466
MX 200	200 kg	125 kg	310 l	7.5 kW/12.5 kW	13.25 kW	615 kg	946	1465	1466

Mått

A	MÅTT MM	
	B	C
668	1170	1256
698	1185	1256
779	1295	1384
885	1404	1466
946	1465	1466

Fast gryta

M Premium - Degblandare med fast gryta

Kapacitet: 50, 60, 80, 120, 160 och 200 kg

M Premiummodellen är anpassad för intensivare användning och för styvare degar vilket gör den lämplig för de flesta bagerier.

Fast gryta och dubbla motorer, två hastigheter och grytrotering med möjlighet att reversera grytan på 1:a hastigheten. Kraftfull konstruktion med enkla funktioner. Premium drivsystem med utväxling som ger mer kraft åt blandningsverktyget. Rostfri gryta, lock, blandningsverktyg och centrumbalk. Hållbara och pålitliga material som ger lång livslängd.



Optioner

- Grytskrapa, fast
- Infrarött temperaturmätningssystem
- Visp för kakdeg
- PTC-temperaturgivare
- Gryta med tönningsplugg
- Pekskärm
- Rostfritt utförande
- Starkare motorer:
(M 50 P, 3,0/5,2 kW M 60 P, 3,0/5,2 kW M 80 P, 3,0/5,2 kW
M 120 P, 3,0/6,25 kW M 160 P, 9,0/15,0 kW M 200 P, 9,0/15,0 kW)



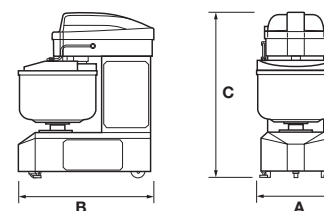
Pålitlig och kraftig konstruktion



Ergonomisk konstruktion



Pekskärm (tillval)



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	ANSLUTNING	VIKT
M 50 P	50 kg	30 kg	80 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	440 kg
M 60 P	60 kg	37 kg	100 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	449 kg
M 80 P	80 kg	50 kg	123 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	453 kg
M 120 P	120 kg	75 kg	185 l	3.0 kW/5.2 kW	5.75 kW	549 kg
M 160 P	160 kg	100 kg	270 l	7.5 kW/12.5 kW	13.25 kW	780 kg
M 200 P	200 kg	125 kg	310 l	7.5 kW/12.5 kW	13.25 kW	815 kg

Mått

A	MÅTT MM	
	B	C
605	1067	1345
660	1140	1345
678	1146	1345
780	1300	1470
885	1401	1565
946	1490	1565

Fast gryta – tipptbar

MT Premium - Degblandare med fast gryta, tipptbar

Kapacitet: 80, 120, 160, 200 och 240 kg

Premiummodellerna är designade för att klara intensiv hantering och styva degar. Fast gryta med dubbla motorer och hydraulisk lyft som klarar att lyfta upp till 1500 mm eller 2000 mm höjd.

Fast gryta och dubbla motorer, två hastigheter och grytrotering med möjlighet att reversera grytan på 1:a hastigheten. Gryta med joggfunktion, automatiska tidur, rostfri gryta, verktyg och centrumbalk. Flexibel och stabil konstruktion för intensiv användning. Premium drivsystem med utväxling som ger mer kraft åt blandningsverktyget.

Optioner

- Grytskrapa
- Infraröd temperaturmätning
- PTC-temperaturgivare
- Visp för kakdeg
- Skål med tömningsplugg
- Rostfritt utförande
- Starkare motorer:
(**MT 80 PT/PD**, 3,0/6,25 kW **MT 120 PT/PD**, 3,0/6,25 kW
MT 160 PT/PD, 9,0/15,0 kW **MT 200 PT/PD**, 9,0/15,0 kW
MT 240 PT/PD, 9,0/15,0 kW)



Finns för tipptning till höger eller till vänster



Lätt att använda



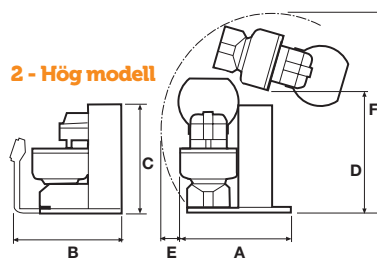
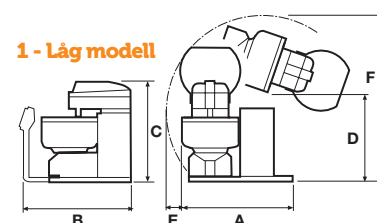
Säkerhetslock för grytan



Pålitlig och kraftig konstruktion



Standard gryta, tipptbar



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT
1 MT 80 PT	80 kg	50 kg	154 l	3.0 kW/5.2 kW	0.55 kW	5.75 kW	963 kg
2 MT 80 PD	80 kg	50 kg	154 l	3.0 kW/5.2 kW	0.55 kW	5.75 kW	1347 kg
1 MT 120 PT	120 kg	75 kg	185 l	3.0 kW/5.2 kW	0.55 kW	5.75 kW	1004 kg
2 MT 120 PD	120 kg	75 kg	185 l	3.0 kW/5.2 kW	0.55 kW	5.75 kW	1388 kg
1 MT 160 PT	160 kg	100 kg	270 l	7.5 kW/12.5 kW	0.75 kW	13.25 kW	1395 kg
2 MT 160 PD	160 kg	100 kg	270 l	7.5 kW/12.5 kW	0.75 kW	13.25 kW	1820 kg
1 MT 200 PT	200 kg	125 kg	310 l	7.5 kW/12.5 kW	0.75 kW	13.25 kW	1485 kg
2 MT 200 PD	200 kg	125 kg	310 l	7.5 kW/12.5 kW	0.75 kW	13.25 kW	1900 kg
1 MT 240 PT	240 kg	125 kg	386 l	7.5 kW/12.5 kW	1.10 kW	13.6 kW	1535 kg
2 MT 240 PD	240 kg	125 kg	386 l	7.5 kW/12.5 kW	1.10 kW	13.6 kW	1950 kg

Mått

MÅTT MM					
A	B	C	D	E	F
1650	1650	1525	1540	280	2530
1650	1650	1750	2025	280	3015
1685	1650	1525	1510	280	2530
1685	1650	1750	2015	280	3035
1770	1795	1670	1480	215	2660
1770	1795	1750	2000	215	3180
1800	1795	1670	1450	215	2695
1800	1795	1750	1970	215	3215
1800	1795	1670	1450	215	2740
1800	1795	1750	1940	215	3260

Farbar gryta

Patenterat grytlåsning- och drivsystem

MR Professional - Degblandare med farbar gryta

Kapacitet: 80, 120, 160, 200 och 240 kg

Högpresterande degblandare med farbar gryta.
 Patenterad grytlåsning och drivningssystem.
 Anpassad för mellanstora till stora bagerier.
 Spiralblandare med hög kapacitet med farbar gryta.
 Patenterat koniskt lås- och rörelsesystem.
 Lämplig för mellanstora och stora bagerier.

Patenterad grytlåsning- och drivningssystem som gör att grytan centreras automatiskt. Den hydrauliska kolven styr in, låser grytan och driver även grytan. Detta system minimerar mekaniskt slitage är helt ljudlöst och förbättrar maskinens prestanda. Degblandarhuvudet är helt fritt från oscillerande rörelser även när grytan är full med styv deg. Garanterar att distansen från verktygen till botten av grytan alltid är konstant vilket gör blandningsprocessen bättre.



Optioner

- Extra gryta, MRC
- Grytskrapa, fast
- Infraröd temperaturmätning
- PTC-temperaturgivare
- Visp för kakdeg
- Snabbytessystem för verktyg
- Krok för snabbytessystem
- Visp för snabbytessystem
- Gryta med tömningsplugg
- Pekskärm
- Vario-drivsystem
- Borttagbar grytskrapa
- Rostfritt utförande
- Starkare motorer:
(MR 80 P, 4.0/7.6 kW MR 120 P, 4.0/7.6 kW
MR 160 P, 9.0/15.0 kW MR 200 P, 9.0/15.0 kW
MR 240 P, 11.0/18.0 kW)

Farbar gryta på vagn som standard



Pålitligt drivsystem för mixern



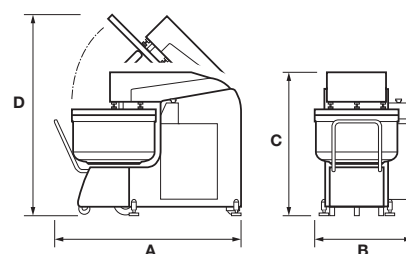
Patenterat grytlåsning- och drivsystem



Pekskärm (tillval)



Mjuktgående grytlock



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT	MÅTT			
								A	B	C	D
MR 80 P	80 kg	50 kg	154 l	3.0 kW/6.25 kW	1.1 kW	7.35 kW	1100 kg	1775	904	1470	1920
MR 120 P	120 kg	75 kg	181 l	3.0 kW/6.25 kW	1.1 kW	7.35 kW	1150 kg	1815	939	1470	1920
MR 160 P	160 kg	100 kg	270 l	7.5 kW/12.5 kW	1.1 kW	13.6 kW	1250 kg	2001	1027	1500	2051
MR 200 P	200 kg	125 kg	310 l	7.5 kW/12.5 kW	1.1 kW	13.6 kW	1390 kg	2031	1060	1500	2058
MR 240 P	240 kg	150 kg	380 l	9.0 kW/15.0 kW	1.1 kW	16.1 kW	1500 kg	2056	1105	1500	2136

Mått

MÅTT MM			
A	B	C	D
1775	904	1470	1920
1815	939	1470	1920
2001	1027	1500	2051
2031	1060	1500	2058
2056	1105	1500	2136

Farbar gryta

Patenterat grytlåsning-
och drivsystem

MR Professional - Degblandare med farbar gryta

Kapacitet: 300, 350, 400 och 500 kg

Högpresterande degblandare med farbar gryta.
Patenterad grytlåsning och drivningssystem.
Anpassad för mellanstora till stora bagerier.
Spiralblandare med hög kapacitet med farbar gryta.
Patenterat koniskt lås- och rörelsesystem.
Lämplig för mellanstora och stora bagerier.

Patenterad grytlåsning och drivningssystem som gör att grytan centreras automatiskt. Den hydrauliska kolven styr in, låser grytan och driver även grytan. Detta system minimerar mekaniskt slitage, är helt ljudlöst och förbättrar maskinens prestanda.

Degblandarhuvudet är helt fritt från oscillerande rörelser även när grytan är full med styv deg. Garanterar att distansen från verktygen till botten av grytan alltid är konstant vilket gör blandningsprocessen bättre.



Optioner

- Extra gryta, MRC
- Grytskrapa, fast
- Infraröd temperurmätning
- PTC-temperaturgivare
- Visp för kakdeg
- Gryta med tömningsplugg
- Pekskärm
- Borttagbar grytskrapa
- Rostfritt utförande



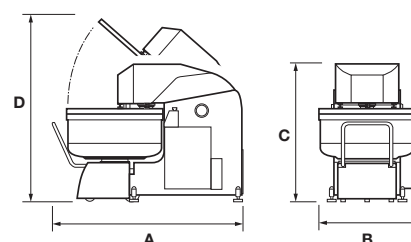
Patenterat grytlåsning-
och drivsystem



Pekskärm (tillval)



Pålitligt drivsystem
för mixern



Patenterat grytlåsning- och drivsystem

Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT
MR 300 P	300 kg	185 kg	450 l	11.0 kW/18.0 kW	1.5 kW	19.5 kW	1800 kg
MR 350 P	350 kg	225 kg	500 l	15.0 kW/22.0 kW	2.2 kW	24.2 kW	2210 kg
MR 400 P	400 kg	250 kg	600 l	15.0 kW/22.0 kW	2.2 kW	24.2 kW	2300 kg
MR 500 P	500 kg	300 kg	700 l	22.0 kW/30.0 kW	2.2 kW	32.2 kW	2400 kg

Mått

MÅTT MM			
A	B	C	D
2111	1130	1509	2287
2411	1256	1774	2287
2461	1306	1774	2354
2561	1356	1774	2421

Farbar gryta

Patenterat grytlåsning- och drivsystem

MW - Farbar gryta och dubbla verktyg

Kapacitet: 160, 240 och 400 kg

MW-blandarna är en serie blandare med farbar gryta och dubbla blandningsverktyg. De är även utrustade med ett patenterat grytlåsning- och drivningssystem. Den kan även utrustas med traditionell grytlåsning och friktionshjul för drivning av grytan.

Snabb och homogen blandning av ingredienser följs av intensiv knådning (degvänligt), detta medför stora fördelar jämfört med andra blandningssystem när det gäller degkvalitet.

Kortare blandningscykler och högre produktionskapacitet gör den lämplig för alla typer av degar (bröd/kakor/konditori): vetemjöl, rågmjöl, fullkornsmjöl, känsliga degar samt degar med fruktinnehåll, kexdeggar eller jäsdeggar med högt innehåll av fett eller socker.

Med denna typ av blandare är det möjligt att blanda kompakta krämer och annan fyllning.



Optioner

- Hastighetsregleringssystem för verktyg och gryta (VDS-Vario Drive System)
- Pekskärm



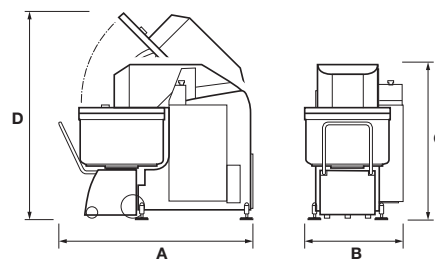
Patenterat grytlåsning- och drivsystem



Med dubbla verktyg



Pekskärm (tillval)



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT
MW 160	160 kg	100 kg	270 l	9.0 kW/18.0 kW	2.2 kW	20.2 kW	1900 kg
MW 240	240 kg	150 kg	380 l	13.0 kW/22.0 kW	2.2 kW	24.2 kW	2150 kg
MW 400	400 kg	250 kg	600 l	26.0 kW/37.0 kW	2.2 kW	39.2 kW	3050 kg

Mått

MÅTT MM			
A	B	C	D
2001	1027	1500	2051
2083	1102	1652	2244
2461	1306	1800	2360

Bottentömning

MD - Degblandare med bottentömning

Kapacitet: 160, 240, 350, 400 och 500 kg

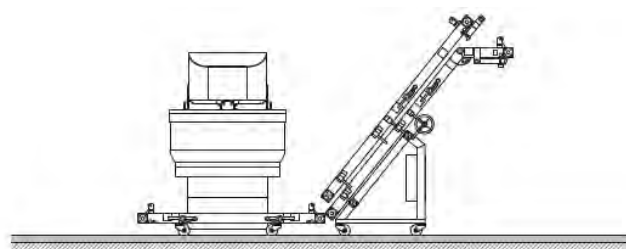
Degblandare med bottentömning är mer anpassade för större bagerier och för industriell användning. Degen töms ut på ett transportband alternativt i en farbar gryta via bottentömnings-systemet.

Ett kompakt system som kan innehålla en eller fler degblandare där degen kan tömmas direkt på ett transportband för vidare transport till produktionslinjen. Maskinen har designats för att klara högt ställda krav på hygien och funktionalitet.

Gryttransmissionens utformning garanterar konstant varvtal vilket förbättrar blandningsprocessen. Transmissionen är utvecklad för att klara högre belastning jämfört med traditionella transmissioner med drivhjul.

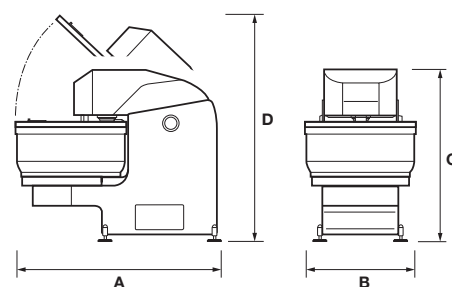
Options

- Hastighetsregleringssystem för verktyg och gryta (VDS-Vario Drive System)



Konfigurationsexempel – MD blandare med transportband under.

Bottentömningsystem



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT
MD 160	160 kg	100 kg	270 l	9.0 kW/15.0 kW	1.1 kW	16.1 kW	1250 kg
MD 240	240 kg	150 kg	380 l	9.0 kW/15.0 kW	1.1 kW	16.1 kW	1700 kg
MD 350	350 kg	225 kg	500 l	11.0 kW/18.0 kW	2.2 kW	20.2 kW	2410 kg
MD 400	400 kg	250 kg	600 l	13.0 kW/23.0 kW	2.2 kW	25.2 kW	2500 kg
MD 500	500 kg	300 kg	700 l	18.5 kW/26.0 kW	2.2 kW	28.2 kW	2696 kg

Mått

MÅTT MM			
A	B	C	D
1810	925	1770	2260
1895	1070	1770	2315
2240	1100	1920	2510
2300	1200	1920	2545
2340	1300	1920	2580

Bottentömning

MD-W - Degblandare med bottentömning och dubbla blandarverktyg

Kapacitet: 160, 240 och 400 kg

Degblandare med bottentömning är mer anpassade för större bagerier och för industriell användning. Degen töms ut på ett transportband alternativt i en farbar gryta via bottentömnings-systemet. Denna modell är utrustad med dubbla blandningsverktyg.

Ett kompakt system som kan innehålla en eller fler degblandare där degen kan tömmas direkt på ett transportband för vidare transport till produktionslinjen. Maskinen har designats för att klara högt ställda krav på hygien och funktionalitet.

Gryttransmissionens utformning garanterar konstant varvtal vilket förbättrar blandningsprocessen. Transmissionen är utvecklad för att klara hög belastning jämfört med traditionell transmission med drivhjul. Snabb och homogen blandning av ingredienser följt av intensiv knådning (degvänligt) gör att dessa maskiner erbjuder stora fördelar jämfört med andra blandningssystem när det gäller degkvalitet. Kortare blandningscykler och högre produktionskapacitet gör denna typ av maskin lämplig för alla typer av degar (bröd/kakor/konditori): vetemjöl, rågmjöl, fullkornsmjöl, känsliga degar samt degar med fruktinnehåll, kexdegare eller jäsdegare med högt innehåll av fett eller socker.

Med denna typ av degblandare är det möjligt att blanda kompakta krämer och annan fyllning vilket gör den speciellt lämpad för choklad, nougat och tryffelfyllningar.



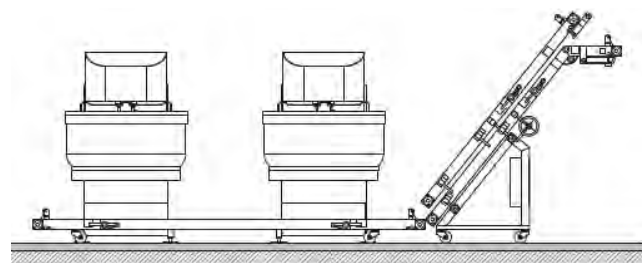
Med dubbla verktyg



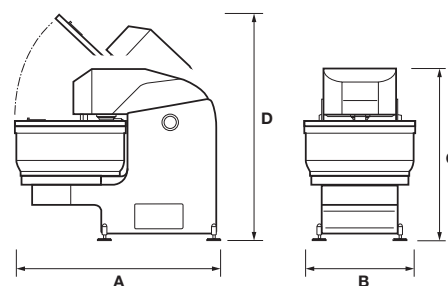
Bottentömningsystem

Options

- Hastighetsregleringssystem för verktyg och gryta (VDS-Vario Drive System)



Konfigurationsexempel – två MD blandare med transportband under.



Tekniska data

MODELL	DEG-KAPACITET	MJÖL-KAPACITET	GRYT-VOLYM	SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET	GRYT EFFEKT	ANSLUTNING	VIKT
MD-W 160	160 kg	100 kg	270 l	9.0 kW/15.0 kW	2.2 kW	17.2 kW	1250 kg
MD-W 240	240 kg	150 kg	380 l	9.0 kW/15.0 kW	2.2 kW	17.2 kW	1700 kg
MD-W 400	400 kg	250 kg	600 l	13.0 kW/23.0 kW	2.2 kW	25.2 kW	2500 kg

Mått

MÅTT MM			
A	B	C	D
1810	925	1770	2260
1885	1070	1770	2315
2300	1200	1920	2545

Vi har den utrustning och expertis du behöver för ditt bageri



Sveba-Dahlen utvecklar, marknadsför och tillverkar brödlinjer, stick-, däck- och tunnelugnar samt jäsrum och jäsbänor. Vi levererar till bagerier, butiker, supermarkets, industribagerier, restauranger och cateringföretag av alla storlekar runt om i världen.

Besök vår hemsida!



Bageri's bästa vän

www.sveba-dahlen.se

Sveba-Dahlen AB, 518 32 Fristad
Tel: 033-15 15 00, Fax: 033-15 15 99, mail@sveba-dahlen.se