



Produktpresentation
Degblandare

**SVEBA
DAHLIN**

Bagarn's bästa vän



Sveba-Dahlen Group
Scandinavian know-how – worldwide

**SVEBA
DAHLIN**

Glimak
baking
systems

BEAR



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.

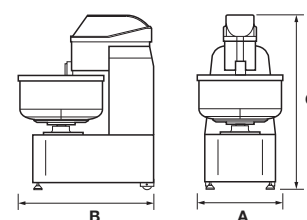
Centrum i grytan är upphöjt och rundat vilket förbättrar blandningsprocessen och reducerar blandningstiden.

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 |
|----------------|---------------|----------------|------------|-----------------------------------|--------|
| M1 30 A | 30 kg | 18 kg | 50 l | 1.0 kW/2.0 kW | 259 kg |
| M1 40 A | 40 kg | 25 kg | 60 l | 1.5 kW/3.0 kW | 284 kg |

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

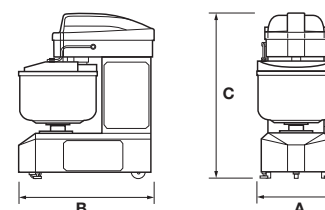
- Grytskrapa, fast
- Infrarött temperaturmätningssystem
- Visp för kakdeg
- Skål med tömningsplugg
- Pekskärm
- Rostfritt utförande



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)



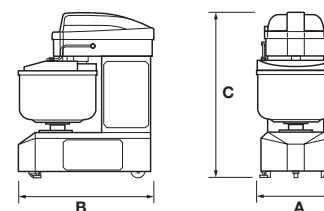
Pålitlig och kraftig konstruktion



Ergonomisk konstruktion



Pekskärm (tillval)



Tekniska data

| MODELL | DEG-KAPACITET | MJÖL-KAPACITET | GRYT-VOLYM | SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET | ANSLUTNING | VIKT | MÅTT MM | | |
|----------------|---------------|----------------|------------|--------------------------------|------------|--------|---------|------|------|
| | | | | | | | A | B | C |
| M 50 P | 50 kg | 30 kg | 80 l | 2.1 kW/3.7 kW | 4.25 kW | 440 kg | 605 | 1067 | 1345 |
| M 60 P | 60 kg | 37 kg | 100 l | 2.1 kW/3.7 kW | 4.25 kW | 449 kg | 660 | 1140 | 1345 |
| M 80 P | 80 kg | 50 kg | 123 l | 2.1 kW/3.7 kW | 4.25 kW | 453 kg | 678 | 1146 | 1345 |
| M 120 P | 120 kg | 75 kg | 185 l | 3.0 kW/5.2 kW | 5.75 kW | 549 kg | 780 | 1300 | 1470 |
| M 160 P | 160 kg | 100 kg | 270 l | 7.5 kW/12.5 kW | 13.25 kW | 780 kg | 885 | 1401 | 1565 |
| M 200 P | 200 kg | 125 kg | 310 l | 7.5 kW/12.5 kW | 13.25 kW | 815 kg | 946 | 1490 | 1565 |

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



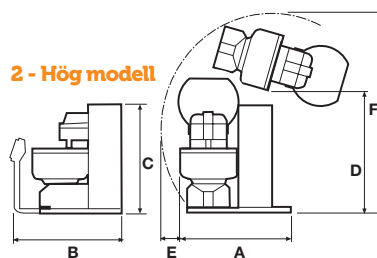
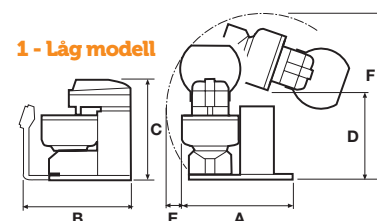
Säkerhetslock för grytan



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



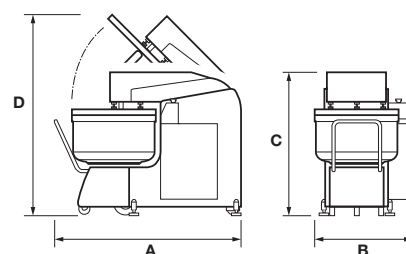
Patenterat grytlåsning- och drivsystem



Pekskärm (tillval)



Mjuktgående grytlock



Tekniska data

| MODELL | DEG-KAPACITET | MJÖL-KAPACITET | GRYT-VOLYM | SPIRALEFFEKT 1:A/2:A HASTIGHET | GRYT EFFEKT | ANSLUTNING | VIKT |
|-----------------|---------------|----------------|------------|--------------------------------|-------------|------------|---------|
| MR 80 P | 80 kg | 50 kg | 154 l | 3.0 kW/6.25 kW | 1.1 kW | 7.35 kW | 1100 kg |
| MR 120 P | 120 kg | 75 kg | 181 l | 3.0 kW/6.25 kW | 1.1 kW | 7.35 kW | 1150 kg |
| MR 160 P | 160 kg | 100 kg | 270 l | 7.5 kW/12.5 kW | 1.1 kW | 13.6 kW | 1250 kg |
| MR 200 P | 200 kg | 125 kg | 310 l | 7.5 kW/12.5 kW | 1.1 kW | 13.6 kW | 1390 kg |
| MR 240 P | 240 kg | 150 kg | 380 l | 9.0 kW/15.0 kW | 1.1 kW | 16.1 kW | 1500 kg |

Mått

| A | MÅTT MM | | | |
|------|---------|------|------|--|
| | 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



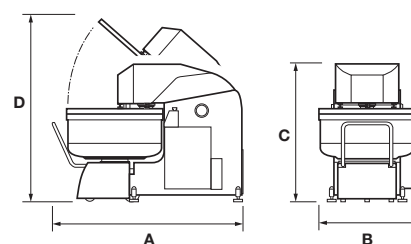
Patenterat grytlåsning- och drivsystem



Pekskärm (tillval)



Pålitligt drivsystem för mixern



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 grytlåsnings- 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 grytlåsnings- 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



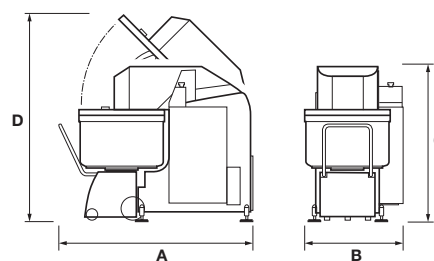
Patenterat grytlåsning- och drivsystem



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

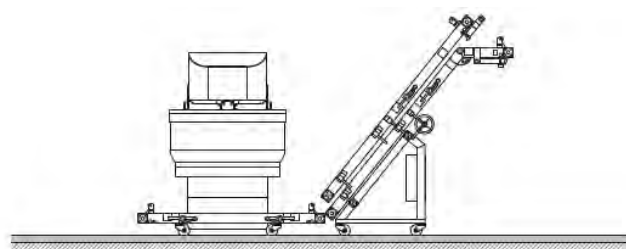
Degblandare med bottentömning är mer anpassade för större bagerier och för industriell användning. Degen töms ut på ett transportband alternativt i en farbar gryta via bottentömnings-systemet.

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.

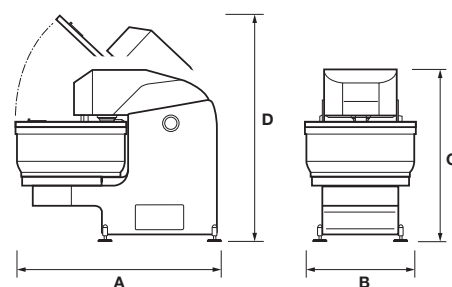
Options

- 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.

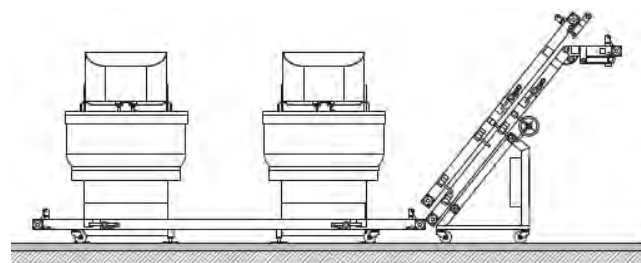
Ett kompakt system som kan innehålla en eller fler degblandare där degen kan tömmas direkt på ett transportband för vidare transport till produktionslinjen. Maskinen har designats för att klara högt ställda krav på hygien och funktionalitet.

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.

Options

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



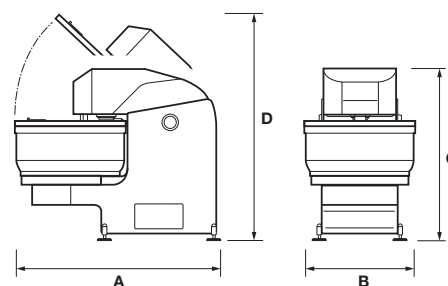
Konfigurationsexempel – två MD blandare med transportband under.



Med dubbla verktyg



Bottentömningsystem



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 jäspanor. 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