GBT BÄCKEREI TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

Produktinformation

GBT Brotlangroller

LR6 W4 B2/3

Engineering und Planung

Teigaufbereitung

Anlagen

Tunnelöfen

Fördertechnik

Spiralkühler

Service und Wartung

Vorteile des LR6 W4 B2/3 - auf einen Blick

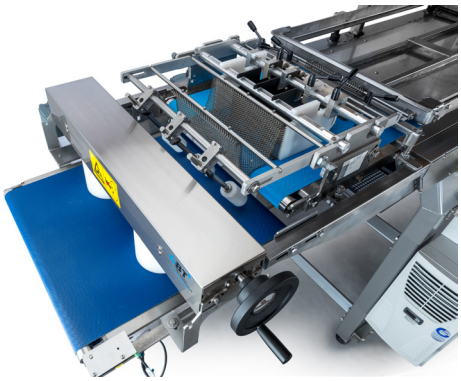
- besonders geeignet zur Herstellung von Toast, Baguette, Franzella, Weißbrotteigen usw.
- angetriebene Zentrierwalzen auf einem Zuführband und eine angetriebene Vordrückwalze, als Standard, ermöglichen die exakte Teigstückeingabe in den Walzenstuhl
- durch die vier Walzenpaare kann eine sehr feine Porung erzeugt werden
- jeweils zwei Walzenpaare werden mit separatem Motor angetrieben, Walzengeschwindigkeiten der zwei Walzenpaare am Touch Panel individuell einstellbar
- zwei oder drei getrennte Wirkbretter zum teigschonenden Langrollen
- Wirkbretter zu Reinigungszwecken leicht hochschwenkbar
- seitliche Führungsleisten unter den Wirkbrettern individuell einstellbar
- Einschlagrollband höhenverstellbar

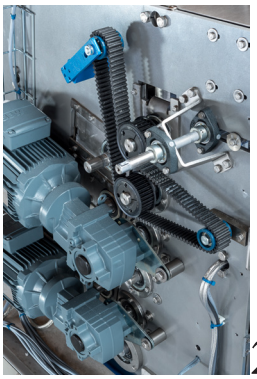
Technische Daten	**LR6 W4 B2**	**LR6 W4 B3**
Produktnummer	**300.80**	**300.81**
Leistung:	max. 3.000 Brote	max. 4.500 Brote
Teiggewicht:	150 - 1.200 g	150 - 1.200 g
max. erzielbare Brotlänge:	500 mm	500 mm
Vordrückwalze:	∅ 100 mm	∅ 100 mm
Ausrollwalzen:	∅ 100 mm	∅ 100 mm
Wirkbrettbreite:	500 mm	500 mm
Wirkbrettlänge 1:	700 mm	700 mm
Wirkbrettlänge 2:	1.300 mm	700 mm
Wirkbrettlänge 3:		1.300 mm

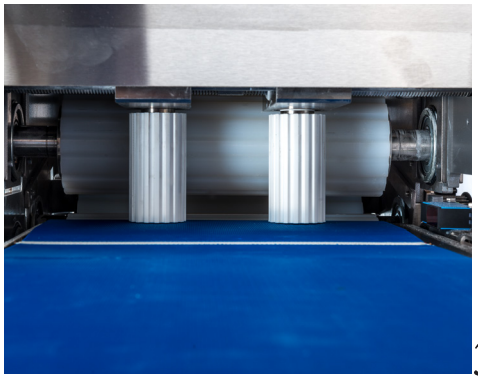
Optionen

- automatische Verstellung der Walzenpaare und Wirkbretter
- gegenläufiges Wirkband anstelle des zweiten Wirkbrettes, beim LR6 W4 B3 anstelle des dritten Wirkbrettes
- W280 Streuapparat nach dem Wickelband
- W400 Streuapparat zwischen Wirkbrett 1 und 2 und auf dem gegenläufigen Wirkband
- verlängertes Einlaufband
- 4-Piece-Vorrichtung
- Ablegestern
- SPS-Steuerung mit Rezeptverwaltung
- Handabnahme
- Höhe anpassbar
- Parametereinstellung mit Stellmotoren

Der LR6 W4 B2 - auf einen Blick

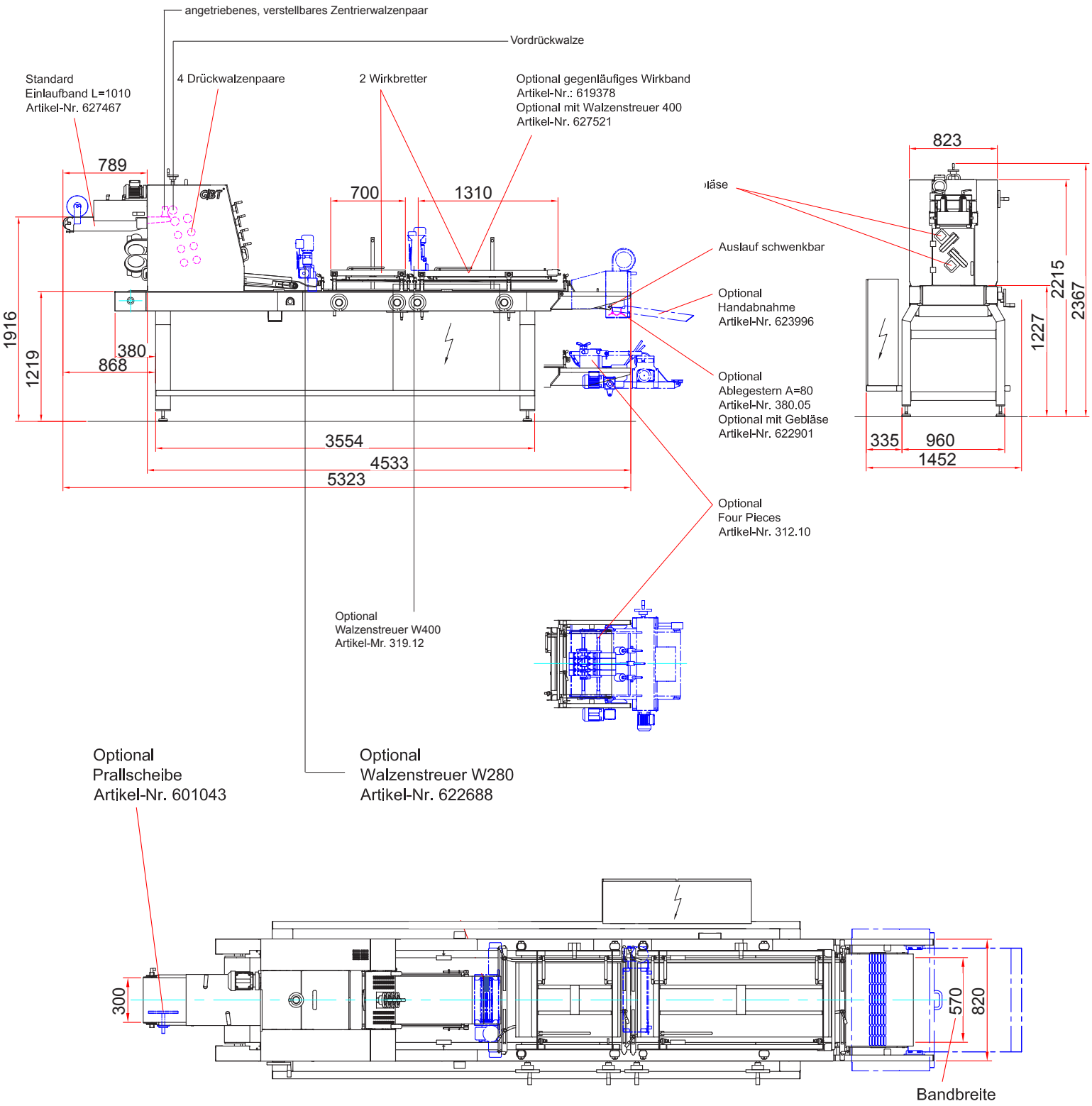

1.


2.

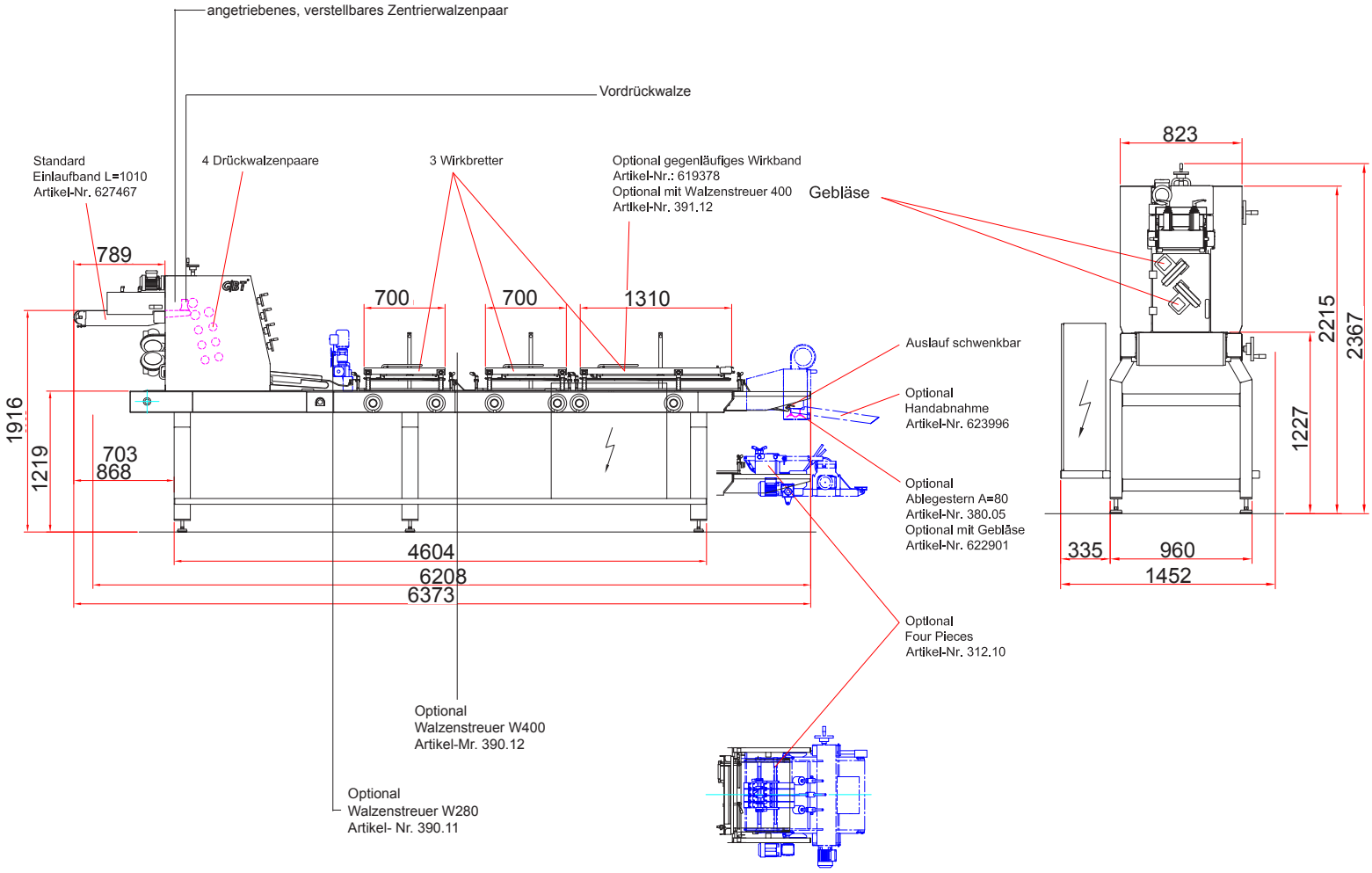

3.

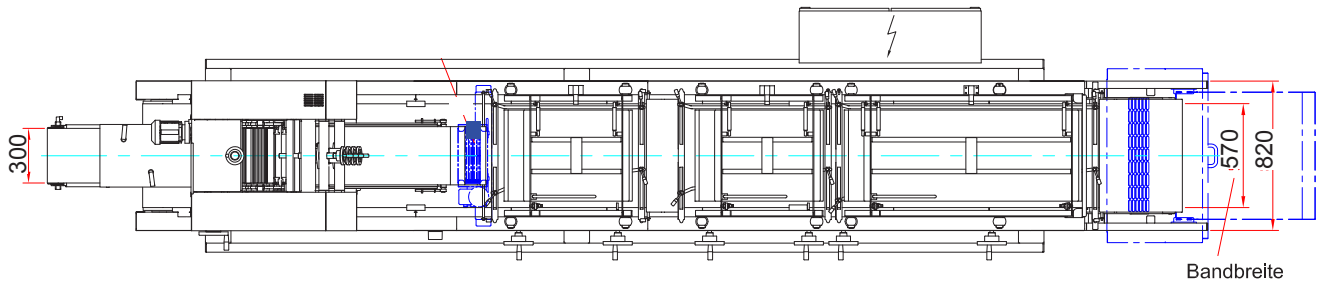
1. 4-Piece-Vorrichtung (optional)
2. Ausrollwalzen Antriebsseite, je zwei Walzenpaare mit separatem Motor
3. Beispiel mit Stellmotoren

Der LR6 W4 B2 - im Detail



Der LR6 W4 B3 - im Detail





GBT BÄCKEREI TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

Full-Service
von den Anlagenmachern

Die GBT GmbH ist ein visionäres Unternehmen mit einem Experten-Team, das jahrzehntelange Erfahrung im Bau von industriellen Brot-, Baguette-, Sonderanlagen sowie Tunnelöfen hat.

Geschäftspartner auf der ganzen Welt schätzen unsere Kombination aus State-of-the-Art-Technologie und jahrzehntelanger Erfahrung.

Jeder unserer Kunden hat seine eigenen, ganz individuellen Erwartungen. Deshalb sind wir von Anfang an mit dabei: Das GBT-Team hilft Ihnen bei der Formulierung Ihrer Idee und setzt diese in der Planungs- und Engineering-Phase in komplexe Anlagen um.

Das komplette GBT-Angebot umfasst Beratung, Planung, Konzeption, Projektmanagement, Logistik, Montage, Inbetriebnahme und Service

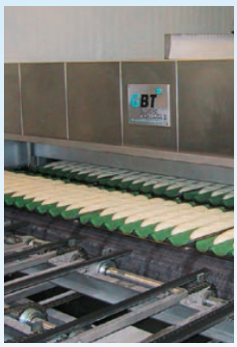
Erfahrung, die den Unterschied macht!

GBT BÄCKEREI TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

OLYMPIA Teigteiler

Bäckerbub, Reutlingen, Mannheim (GER)
Bäckerei Mandl, Waldkirchen (GER)
Stauffenberg, Gelsenkirchen (GER)
Panelux (LUX)
Mercadona (ES)
Peter Backwaren, Essen (GER)
Jowa, St.-Blaise (CH)
Büsch, Kamp-Lintfort (GER)
Groba, Brüttisellen (CH)
Lang, Stuttgart (GER)
Han Yen (TWN)
Gong Yi Fu (CHN)

Tunnelöfen mit Netzband



Al Salman (SA)
KFM (KW)
Khlebni Dom (RU)
Mercadona (ES)
Pagen (SE)
Wickbold (BR)
Pik Rijeka (HU)
Elbisco, Athen (GR)
Mage´s (CHN)

Tunnelöfen mit Stein- oder Stahlplatten

Mercadona (ES)
KFM (KW)
Pati Pan (RO)
Arcada Company (RO)

Fladenbrot-Anlagen

Arabisches Fladenbrot

Türkisches Pide-Brot

KFM (KW)
Al Salman (SA)

Filet-Blech-Anlagen

Dutch Bakery (NL)
Panelux (BE)
Mercadona, Abrera, Alicante, Barcelona, Guadix, Madrid, Sevilla, Valencia (ES)
Hiestand Lupfig (CH)

Dielen-/ Blech-Anlagen

Kuchenmeister, Soest (GER)
Wolf ButterBack, Fürth (GER)
Roelandt (BE)
Panifood (BE)
Schulstad (DK)
KFM (KW)
Western Bakeries (SA)
Elzer Backwaren, Elze (GER)
Elbisco, Athen (GR)

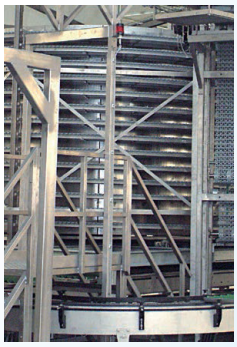
Kastenbrotanlagen für Stangenbrot

Harry Brot, Berlin, Hannover (GER)
Kronenbrot, Köln, Würselen (GER)
Kohberg (DK)
Lieken Brot, Lünen (GER)
Pagen (SE)
Schulstad (DK)

Kühlspirale

Elzer Backwaren, Elze (GER)
Güven Brot, Köln (GER)
Harry Brot, Ratingen (GER)
Hiestand, Lupfig (CH)
Kronenbrot, Köln, Würselen (GER)
Lieken Brot (GER)
Panifood (BE)
Zimmermann, Brehna (GER)
Mercadona, Valencia, Madrid, Barcelona, Sevilla (ES)
Schäfer's (GER)
Pati Pan (RO)
Lido Girbea (RO)
Arcada Company (RO)

Froster-Anlagen



Ihle, Friedberg (GER)
Junge, Lübeck (GER)
Mamma Lucia (BE)
Sternenbäck, Spremberg (GER)
Roelandt (BE)
Hosselmann, Hamm (GER)
Wolf ButterBack, Fürth (GER)
Hiestand, Lupfig (CH)
Hiestand, Gerolzhofen, Schlieren (GER)
Ungermann, Berlin (GER)

Pasteurisierungs-Öfen

Harry Brot, Schenefeld (GER)
Kronenbrot, Witten, Würselen (GER)
Khlebni Dom, St. Petersburg (RU)
Lieken Brot, Crailsheim, Garrel (GER)
Pioneer Food (RSA)
KFM, Sabhan (KW)
Zimmermann, Brehna (GER)
Elbisco, Athen (GR)

Kastenbrot-Anlage für Toast / Sandwich

Harry Brot, Schenefeld (GER)
Kronenbrot, Witten, Würselen (GER)
Khlebni Dom, St. Petersburg (RU)
Lieken Brot, Crailsheim, Garrel (GER)
Pioneer Food (RSA)
KFM, Sabhan (KW)
Zimmermann, Brehna (GER)
Elbisco, Athen (GR)
Guchuan, Peking (CHN)

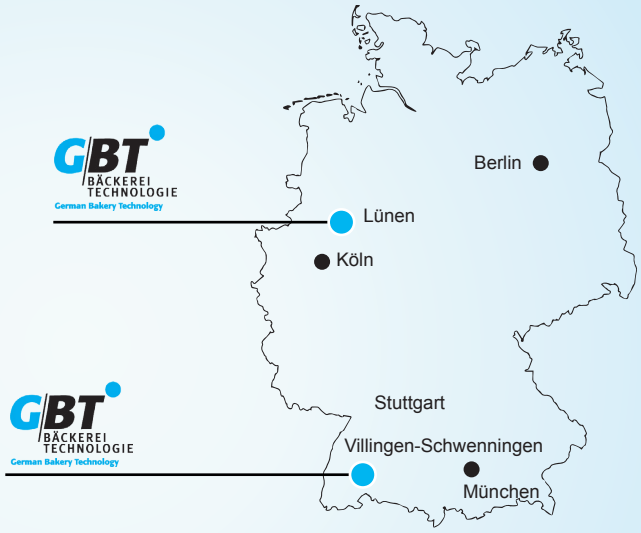
Basket handling plants

Bäckerbub, Reutlingen (GER)
Bumüller, Hechingen (GER)
FSB Backwaren, Duisburg (GER)
Harry Brot, Ratingen (GER)
Lieken Brot, Bietigheim, Lünen (GER)
KFM, Sabhan, Yarmouk (KW)

GBT GmbH
Bäckerei Technologie
German Bakery Technology

Gottlieb-Daimler-Straße 2
78048 Villingen-Schwenningen I Germany
Tel: +49 7721 99763-50
Fax: +49 7721 99763-33
E-mail: info@gbtgmbh.de

Frydagstraße 12
44536 Lünen I Germany
Tel. +49 2306 2407-0 I Fax +49 2306 237-81

www.gbtgmbh.de

Jetzt liegt es an Ihnen
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.
Erfahren Sie, was wir für Sie tun können.
Ob telefonisch, per E-Mail oder persönlich vor
Ort in Villingen-Schwenningen und Lünen.
Wir sind gerne für Sie da!