GBT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

Produktinformation

GBT Brotteigteilmaschine
Olympia 3000

Engineering und Planung

Teigaufbereitung

Anlagen

Tunnelöfen

Fördertechnik

Spiralkühler

Service und Wartung

Vorteile der Olympia 3000 - auf einen Blick

- besonders schonendes und gewichtsgenaues Teigteilen von Weizen-, Misch- und Roggenteigen, mit bis zu TA 180 Teigausbeute und Kesselgaren bis zu einer Stunde (teigabhängig)
- durch die optionalen überschneidungsfreien Abläufe wird die Teigstruktur nicht verletzt und ein exaktes Gewicht erreicht
- automatisches Beölungssystem für Messer, Pumpenkolben und Messkolben, dabei ein sehr geringer Ölverbrauch
- pneumatisch betätigter Abstreifer, Abstreifzeitpunkt im Rezept hinterlegbar, exaktes Ablegen der Teigstücke auf Abtransportband 1
- Geschwindigkeiten der beiden Abtransportbänder 1 und 2 sind unabhängig voneinander und können individuell reguliert werden
- vollintegrierter Schaltschrank mit SPS-Steuerung
- Bedienung über Touch Panel, mit Rezeptverwaltung (bis zu 99 verschiedene Rezepte speicherbar)
- Maschine auf Rollen verfahrbar
- Streugutbehälter, Messer, Haupt- und Messkolben zur Reinigung in einer Spülmaschine geeignet

Technische Daten

Produktnummer:	**105.04**
Leistung pro Stunde:	300 - 4.800 St./Std. (abhängig vom Kammereinsatz)
Teiggewicht:	100 - 2.880 g (abhängig vom Kammereinsatz)
Einkammer:	380 - 2.880 g (teigabhängig)
Zweikammer:	120 - 1.250 g (teigabhängig)
Dreikammer:	100 - 710 g (teigabhängig)
Abtransportbandlänge 2:	1.500 mm (höhenverstellbar)
Trichterfassung:	140 bis 450 l Teig (abhängig vom Trichter)
Ölverbrauch:	ca. 0,125 l/Std.
elektrischer Anschlusswert:	ca. 4 kW, 3x16 Ampere
Maschinengewicht:	ca. 1.200 kg
Druckluftanschluss:	Luftmenge max. 120NL/min bei 5-6 bar

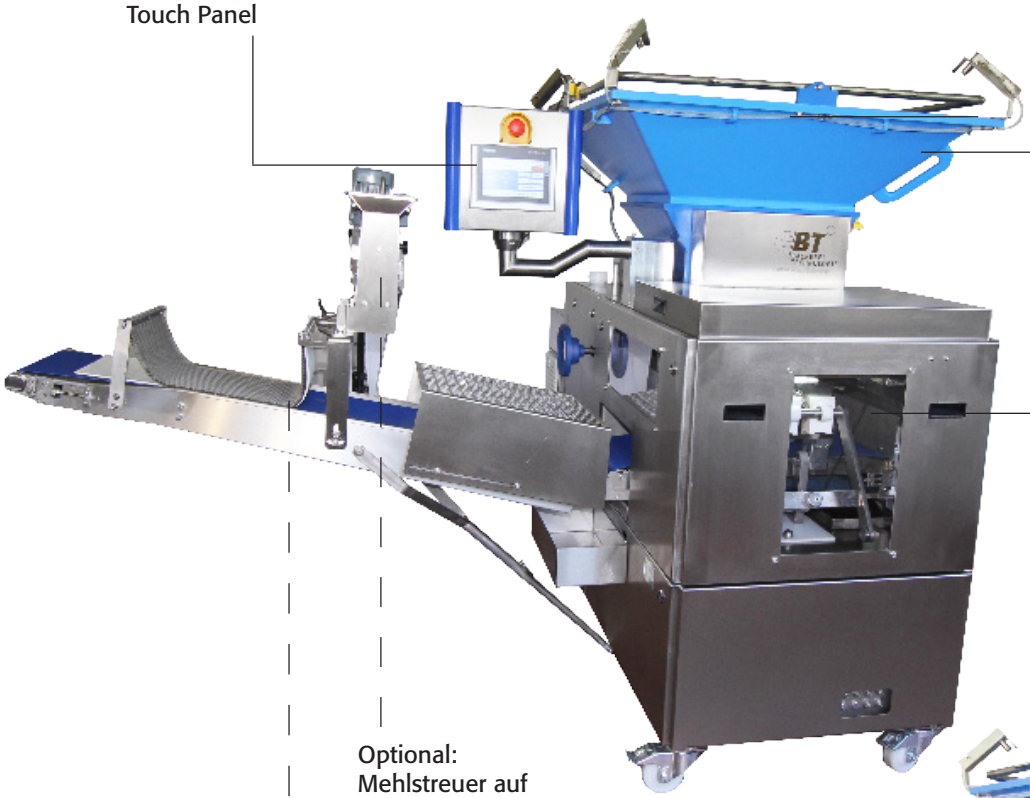
Optionen

- Walzenstreuer 1 W200 auf Transportband 1
- Walzenstreuer 2 W280 auf Transportband 2, schwenkbar zur optimalen Streubreitenanpassung
- Gebläse anstelle Walzenstreuer 1, nur für Weizenteige geeignet
- Bandbeölung anstelle Walzenstreuer 1, nur für Weizenteige geeignet
- automatische Gewichtsverstellung
- automatische Trichterbeölung
- Abtransportband 2, beidseitig (nur bei Zweikammereinsatz)
- verlängerter Abtransport 2
- Reinigungswagen zur leichten Aufnahme der Verkleidungen, Mess- und Pumpenkolben
- Spezial-Messkammereinsätze mit breiteren Stegen, für sehr weiche Teige
- andere Trichtergrößen erhältlich

Die Olympia 3000 - auf einen Blick

Einfach:
Bedienung über Siemens
Touch Panel

Intelligent:
Trichter zu
Reinigungszwecken
umklappbar



Hygienisch:
zu Reinigungszwecken und
Produktwechseln alle
Verkleidungsbleche leicht
abnehmbar

Optional:
Mehlstreuer auf
Abtransportband II,
schwenkbar

Optional:
Abtransportband beidseitig bei Zweikammereinsatz,
bei Ein- und Dreikammereinsatz entweder rechts oder
links

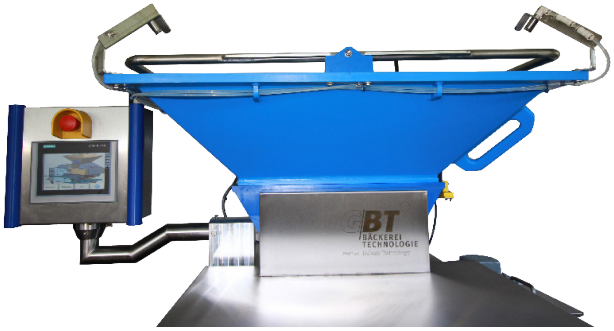
Optional:
Mehlstreuer auf
Abtransportband I
montiert

Mobil:
auf Rollen verfahrbar

Hygienisch:
große Mehlauffangwannen
im Ein- und Auslauf

Die Olympia 3000 - auf einen Blick

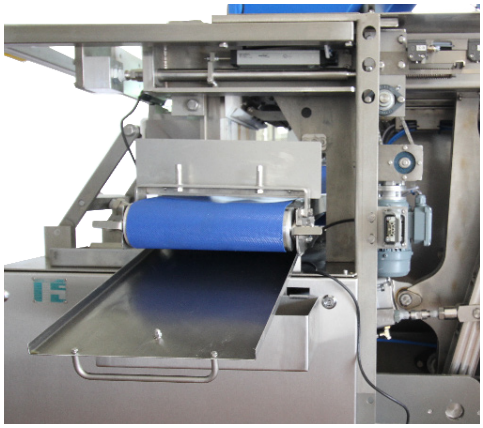
GBT **OLYMPIA**
Die Erfolgsgeschichte geht weiter. In dem neuen Modell sind Erfahrungswerte eingeflossen und die Technik wurde nochmals verbessert. Sie ist kompakt, klein, robust und Leistungsstark



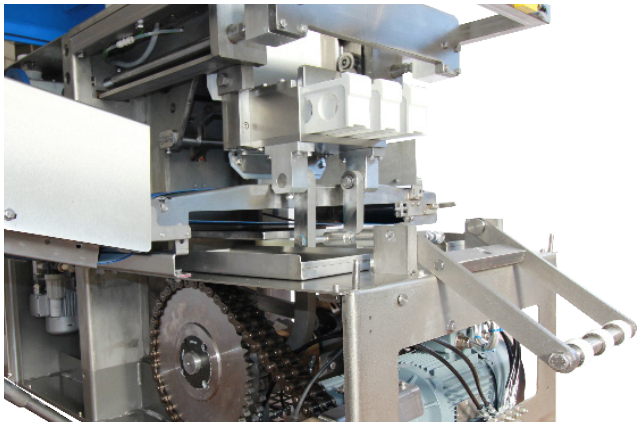
GBT **OLYMPIA** - Trichterbeölung
Trichterbeölung ist zur Optimierung der Teigzufuhr, vor allem bei festen Teigen geeignet.
Sicherheitswippen sind bei Trichterhöhen unter 2000mm serienmäßig vorhanden, und sonst optional

GBT **OLYMPIA** - die Elektronik
Schaltschrank mit genormten Bauteilen: Ausführung in IP66. Frequenzumformer für die Geschwindigkeit der Abtransporte 1 und 2

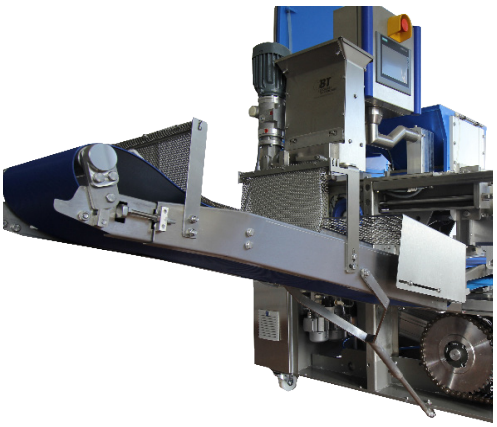
Die Olympia 3000 - Reinigung



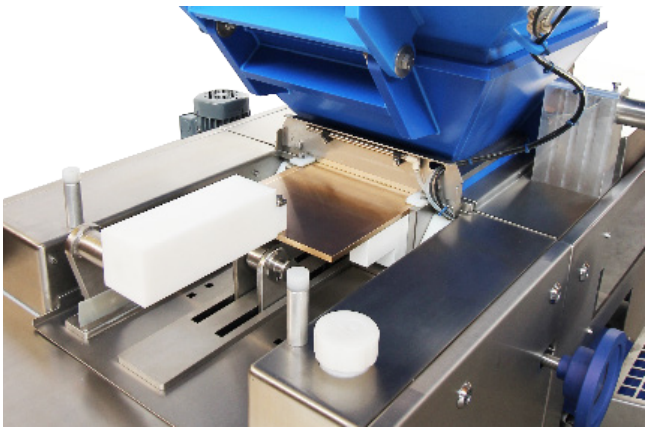
Hygienisch:
Große Mehlauffangwannen im Ein- und Auslauf.



Schnell:
In wenigen Minuten sind die Messkolben zum wechseln oder Reinigen ausbaubar
Messkolben waschbar



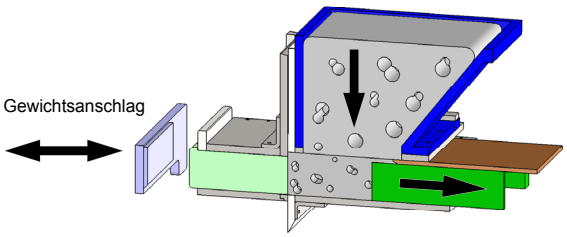
Durchdacht:
Alle Bänder sind mit einer Schnellentspannung serienmäßig ausgerüstet



Einfach:
Leichter und schnellerer Ausbau von Messer und Hauptkolben

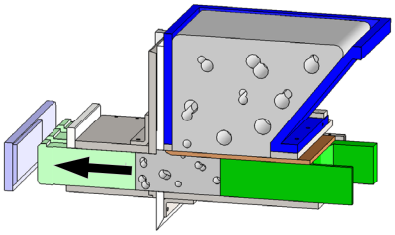
Die Olympia 3000 - Schema schonende Teigteilung

Absolute Teigschonung und genaue Gewichte durch:
- Überschneidungsfreie Abläufe
- Gewichtsabhängige Ansaugmenge
- Einstellbarer Pressdruck
- Teigentspannung (keine Pumpbewegungen im Trichter)



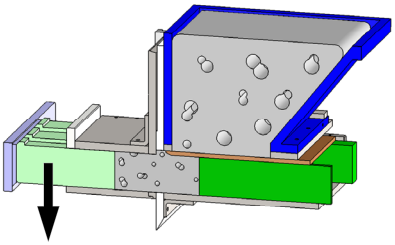
Teig ansaugen

bei vollständig geöffnetem Messer
wird nur soviel Teig nachgesaugt,
wie vorher portioniert wurde

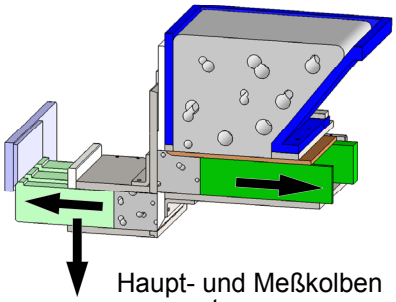


Meßkammer füllen

Füllvorgang beginnt erst,
wenn Messer vollständig
geschlossen

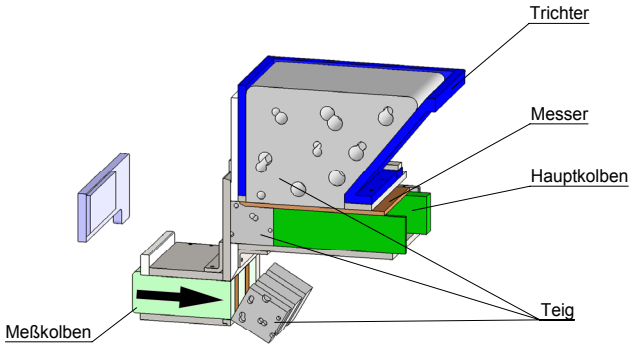


Hauptkolben fährt nur solange, bis
eingestellter Pressdruck erreicht ist
Gärgase werden komprimiert



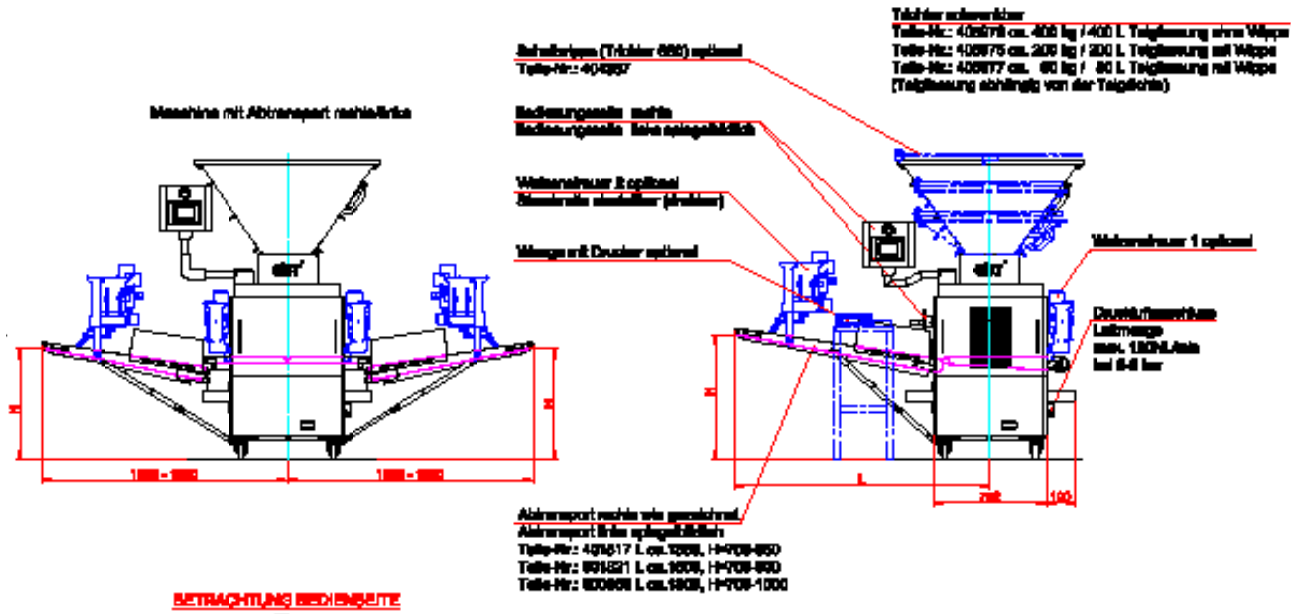
Haupt- und Meßkolben
entspannen

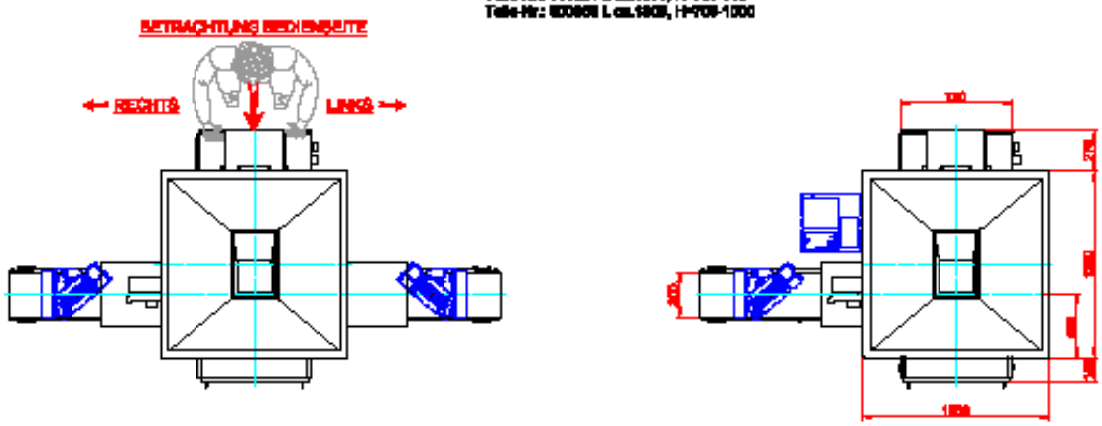
komprimierte Gärgase können sich wieder entspannen
bei geschlossenem Messer,
kein Zerquetschen des Teiges,
keine Pumpenbewegung im Trichter

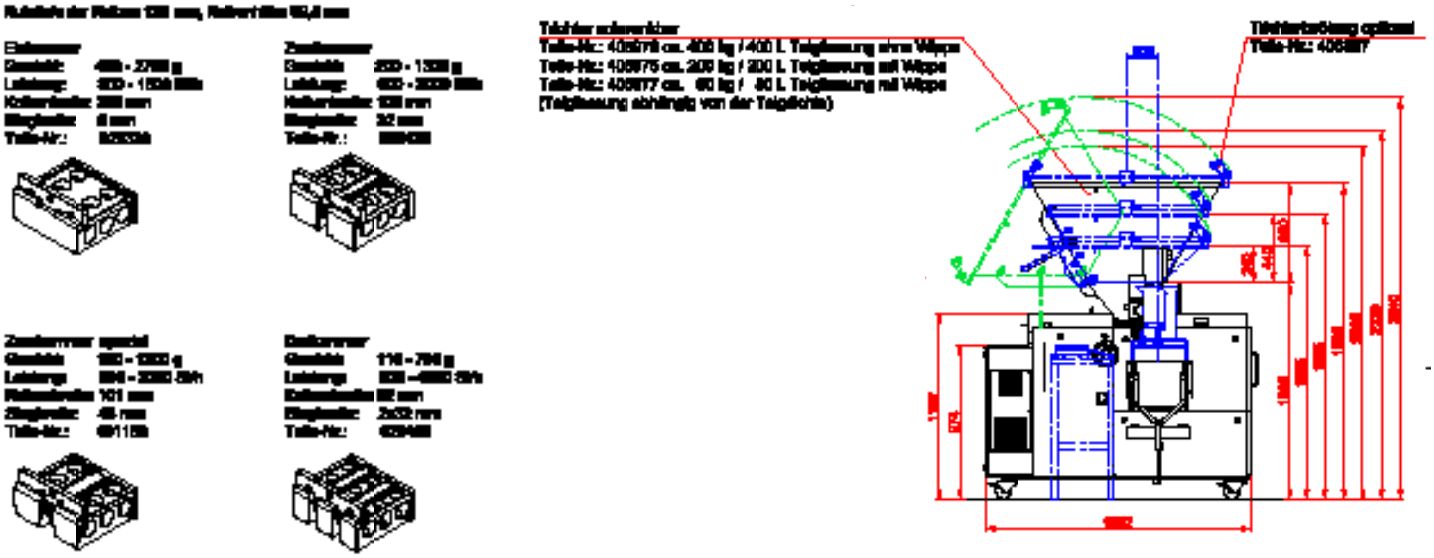


Teig ausstoßen

Die Olympia 3000 - im Detail



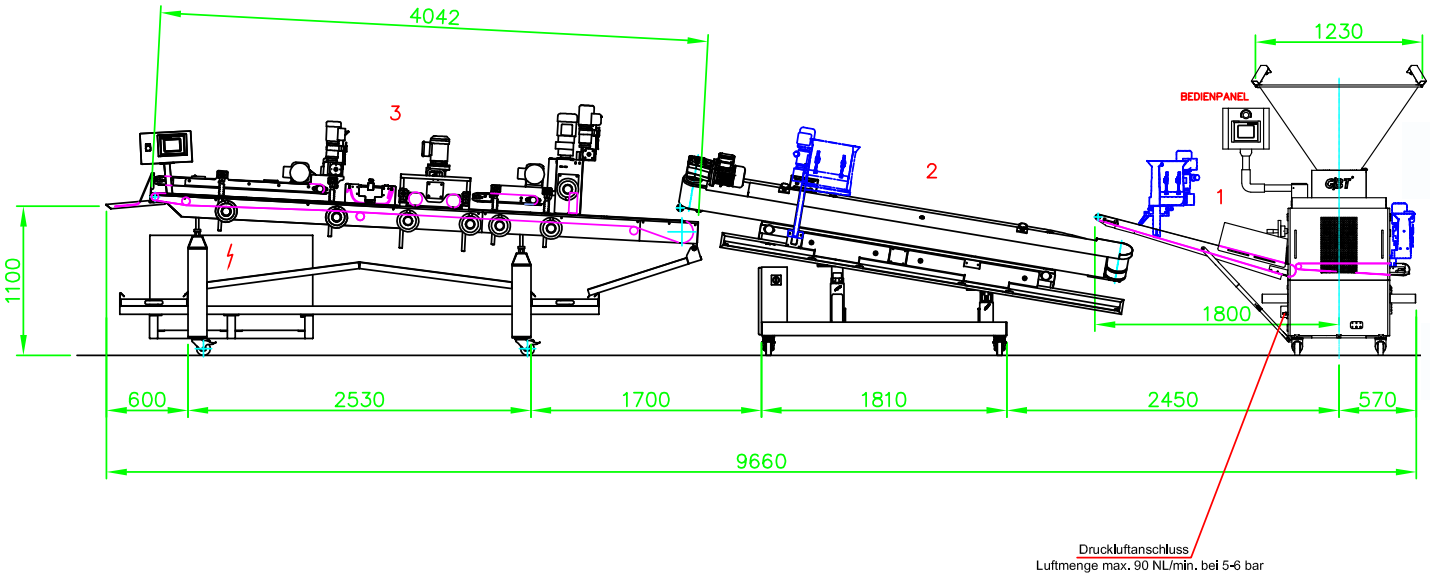


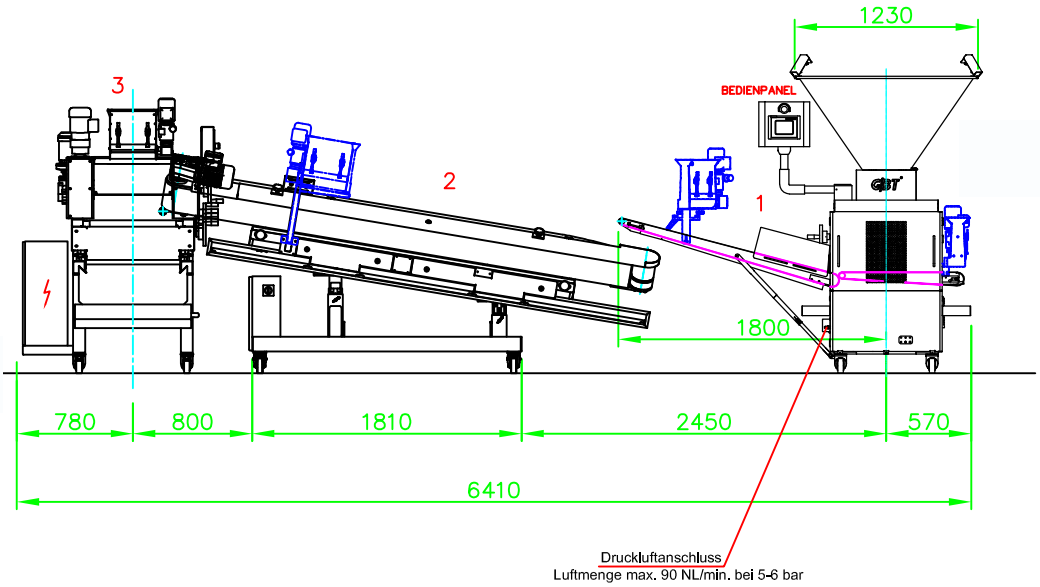


Anlagenbeispiele

Aufbereitungsanlage für Weizenmischteige bis Roggenteige

1. Teigteilmaschine OLYMPIA 3000
2. Bänderrundwirker Bola 3000 H
3. Langroller LR6 DW2 B1 GR

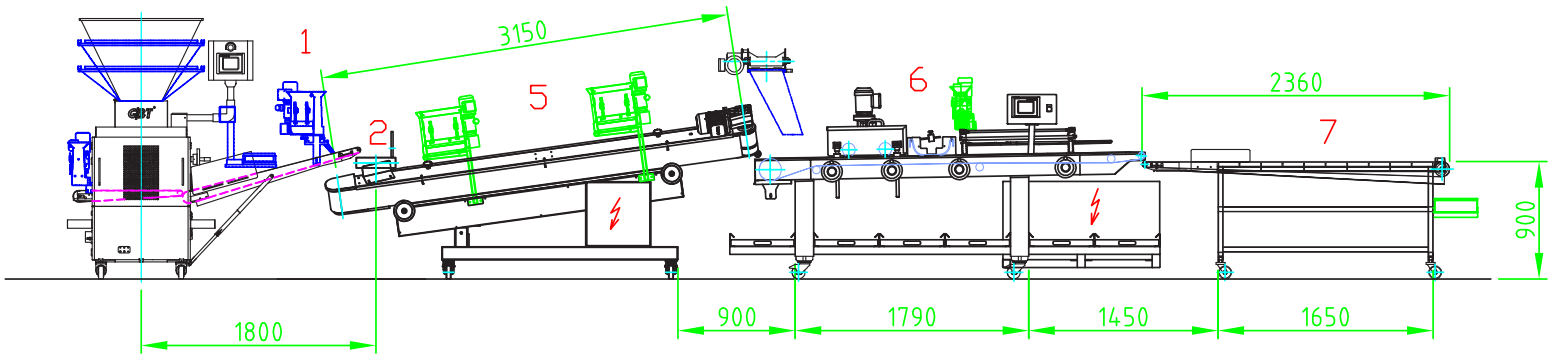


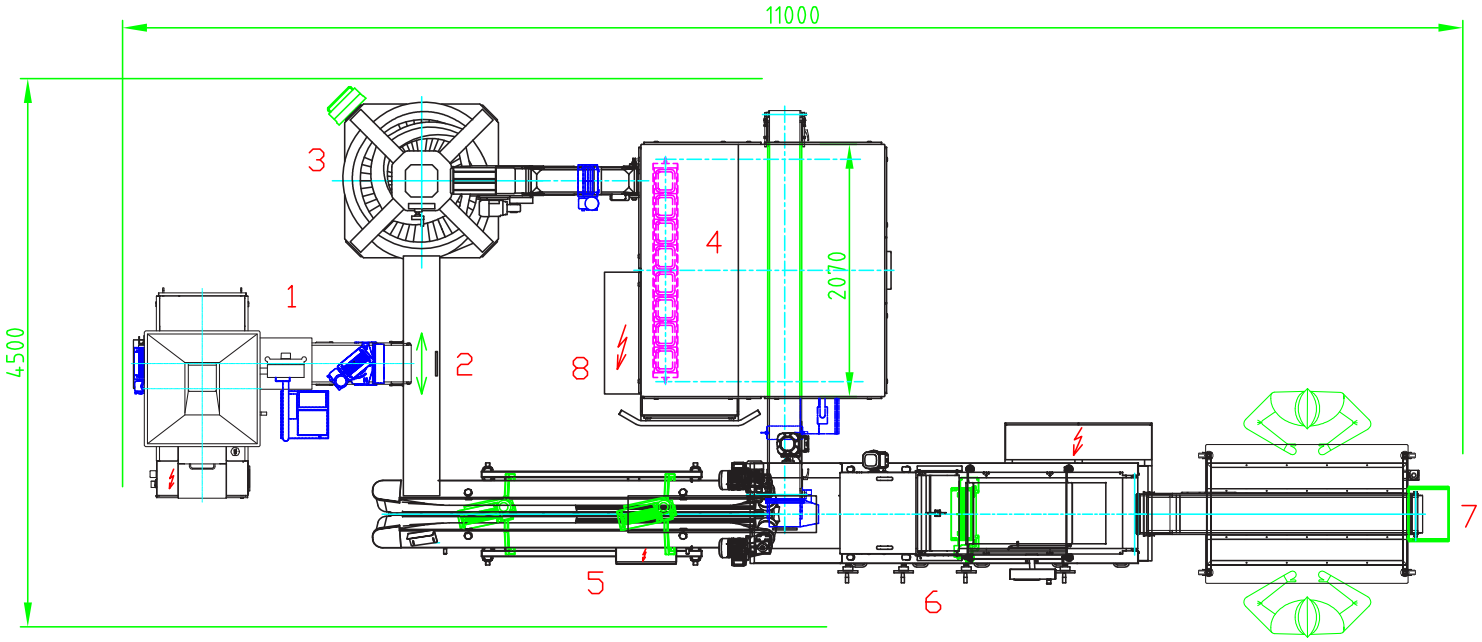


Anlagenbeispiele

Aufbereitungsanlage für Weizen- bis Weizenmischteige

1. Teigteilmaschine OLYMPIA 3000
2. Teigstücktransport, reversierbar mit Prallscheibe
3. Kegelrundwirker Konus V500
4. Vorgärschrank 8-reihig
5. Bänderrundwirker Bola 3000 H
6. Langwirkmaschine LR6 DW2 B1
7. Arbeitstisch mit integriertem Transportband





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

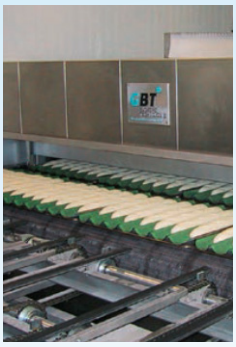
Erfahrung, die den Unterschied macht!

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

Turkisches 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)

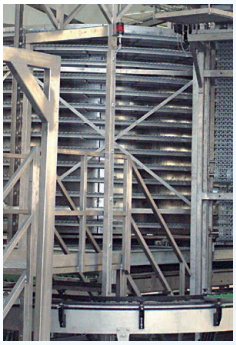
Kastenbrotanlagen für Stangenbrot

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)

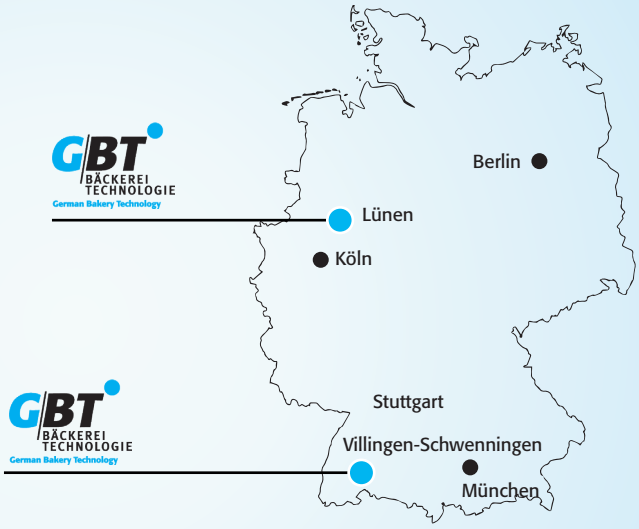
Basket handling plants

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!