GBT BÄCKEREI TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

Produktinformation

GBT Kegelrundwirker

Konus V5000

Engineering und Planung

Teigaufbereitung

Anlagen

Tunnelöfen

Fördertechnik

Spiralkühler

Service und Wartung

Vorteile des Konus V5000 - auf einen Blick

- besonders geeignet zum Rundwirken von Baguette und Toast, Weizen- und Weizenmischteigen, Einsatz bis Roggenmischteige 70/30 möglich
- stufenlose Drehzahlregulierung des Kegelantriebs, serienmäßig
- zum Erzielen von optimalen Rundwirkergebnissen sind die Wirkrinnen über ein Handrad stufenlos einstellbar
- Abdeckungen aus Edelstahl, der Kegel und die Wirkrinnen sind teflonisiert
- Maschine auf Rollen verfahrbar

Technische Daten

Produktnummer:	**160.00**
Leistung:	max. 5.000 St./Std. (gewichtsabhängig)
Teiggewicht:	40 - 1.800 g
Wirkstrecke:	2.650 - 4.660 mm abhängig vom Einlauf (6 - 12 Uhr)
Maschinendimension:	1.262 x 1.262 x 1.836 mm
Einlauf:	bei 6 Uhr (Einlauf auch bei 3 - 9 Uhr möglich)
Auslauf:	bei 12 Uhr
Maschinengewicht:	ca. 770 kg (Grundmaschine)
Gesamte installierte Leistung:	bis 5,5 kW (abhängig von der Austattung)

Optionen

- Handräder je nach Bedienungsseite rechts oder links
- Fußhöhe kann nach Bedarf angepasst werden
- Streuapparat W200 mit Halterung kplt. montiert auf einer Auslaufrutsche oder einem Auslaufband
- Warm-/ Kaltluftgebläse zur Trocknung des Kegels, Anschlusswert mit Warmluftgebläse 230/400/2,8 kW/16 A
- Einlaufband, empfohlen bei Leistungen ab 3.000 St./Std.
- Auslaufband L=900 m mit Ablenkwalze anstelle einer Auslaufrutsche für besonders weiche und klebrige Teige
- Beölungssystem des Kegels und der Wirkrinnen anstelle von Mehl oder Luft
- motorische Wirkrinnenverstellung

Der Konus V5000 - auf einen Blick

Effizienter:
Auslaufband anstelle einer Rutsche, für besonders weiche und klebrige Teige

Einfach:
Handrad, zur stufenlosen Einstellbarkeit der Wirkrinnen

Optional:
Streuapparat

Optional:
motorische Wirkrinnenverstellung

Optional:
Beölung der Wirkrinnen anstelle von Mehl oder Luft

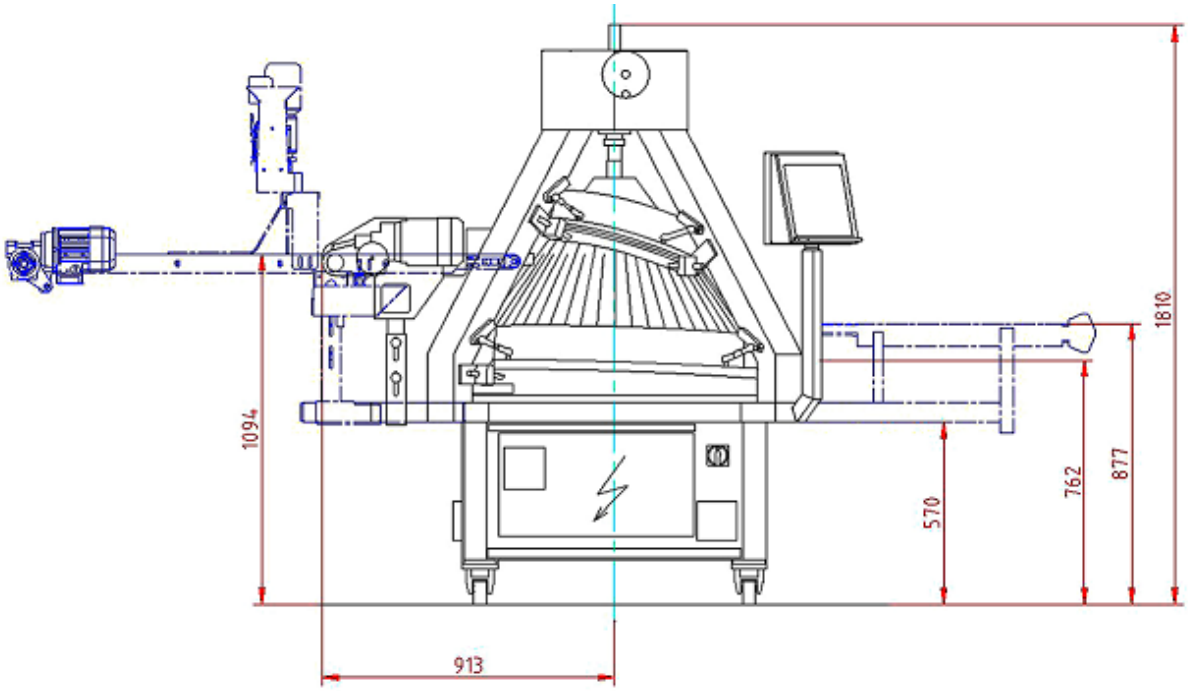
Hygienisch:
Abdeckung aus Edelstahl

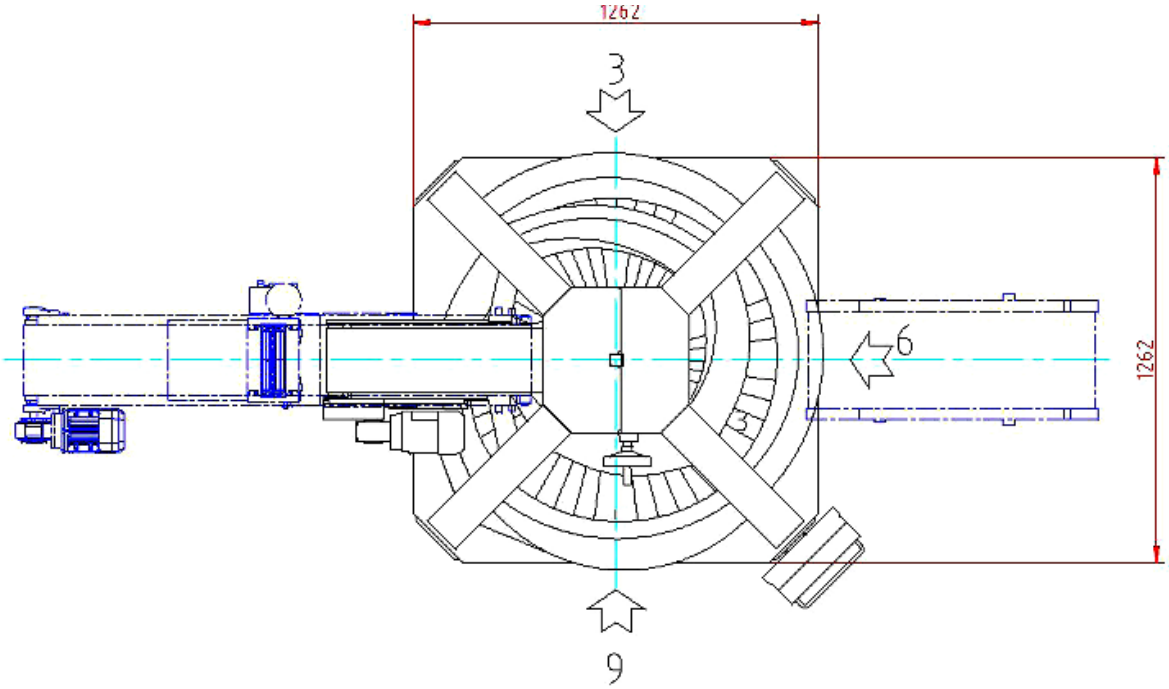
Optional:
Einlaufband

Anpassbar:
Fußhöhe kann angepasst werden

Mobil:
auf Rollen verfahrbar

Der Konus V5000 - im Detail

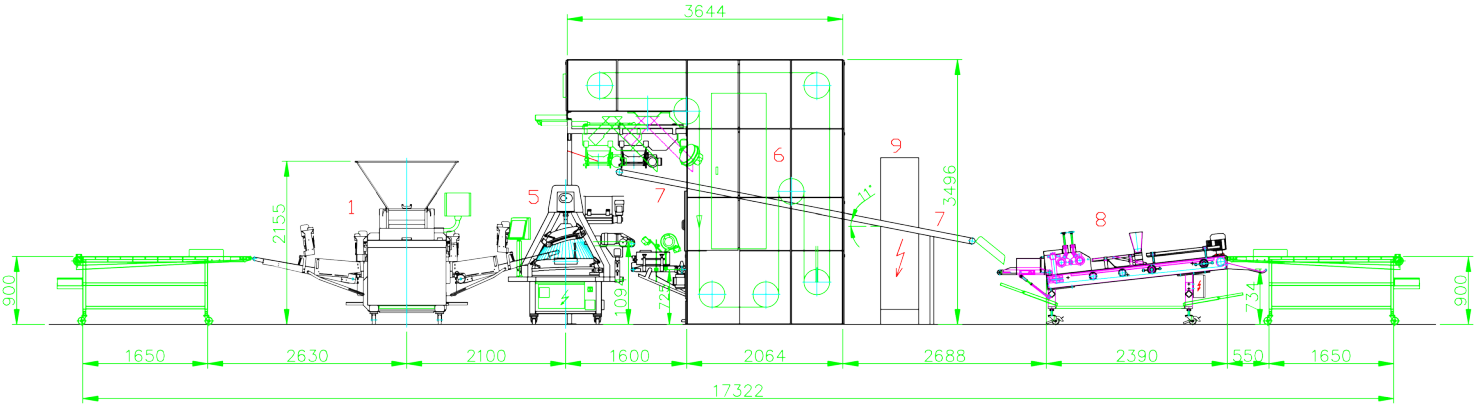


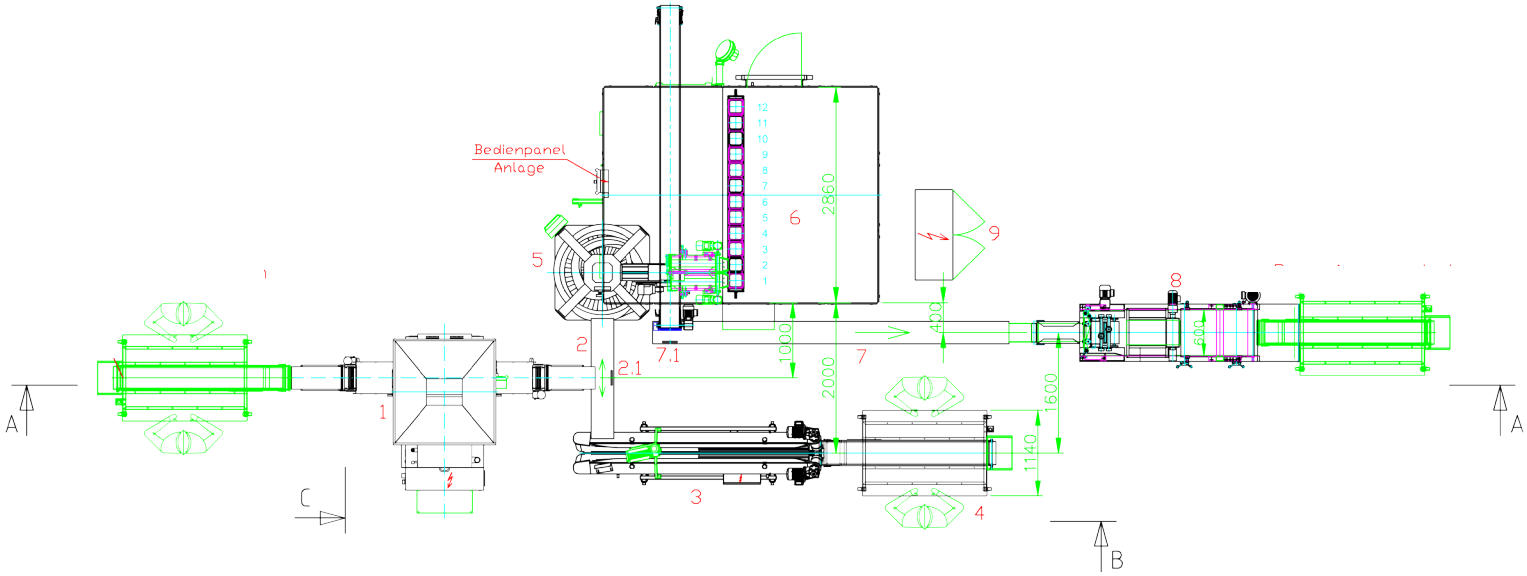


Anlagenbeispiele

Kombiaufbereitungsanlage für Weizen- bis Roggenteige

1. Brotteiler OLYMPIA H
2. Teigtransportband - Sammeltransport
3. Bänderrundwirker BOLA 3000
4. Arbeitstisch mit integriertem Transportband
5. Kegelrundwirker KONUS V5000
6. Vorgärschrank 12 reihig
7. Teigtransport mit Rutsche
8. Langwirkmaschine LR DW2 B1
9. Elektrische Schaltanlage





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

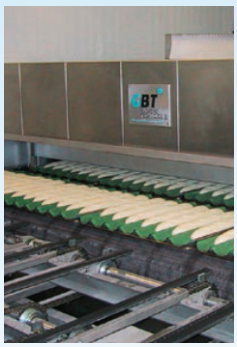
Erfahrung, die den Unterschied macht!

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)

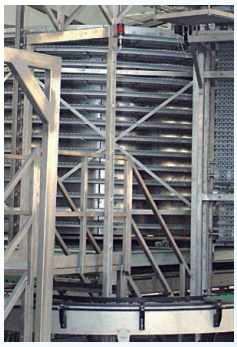
Kastenbrotanlagen für Stangenbrot

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)

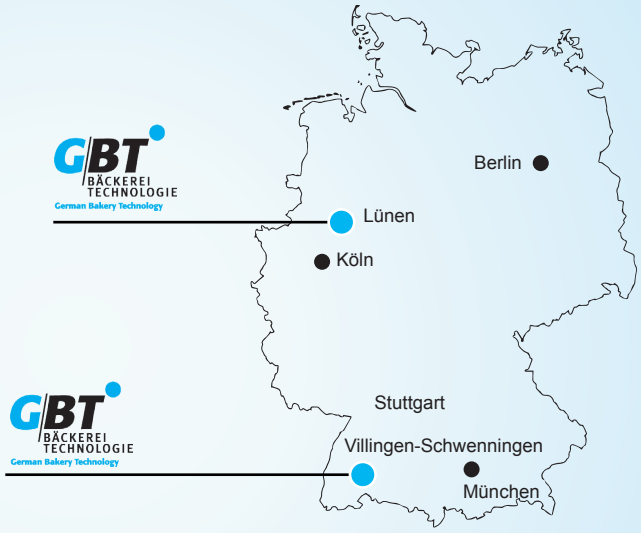
Basket handling plants

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!