

# Langwirkmaschine MO-300



Die GLIMEK-Langwirkmaschine MO-300 eignet sich für alle Teigarten. Mit dieser Maschine können sowohl Langbrote als auch Baguettes, Brötchen oder Rundbrote aufgearbeitet werden. Das Druckbrett ist aufklappbar und kann daher leicht gereinigt werden.

# Langwirkmaschine MO-300



Zentral einstellbarer Einlauf ermöglicht die exakte Positionierung des Teigstückes

Zwei Walzenpaare mit 400 mm breiten einstellbaren Druckwalzen mit gefederten Abstreifern für problemloses Reinigen

Parallel einstellbare Seitenführungen zur einwandfreien Positionierung (Option)



Druckbrett 650 x 1100 mm, kann zum Reinigen aufgeklappt werden



Einstellbares Auffangblech für Ausgabe der Teigstücke in gerader Linie

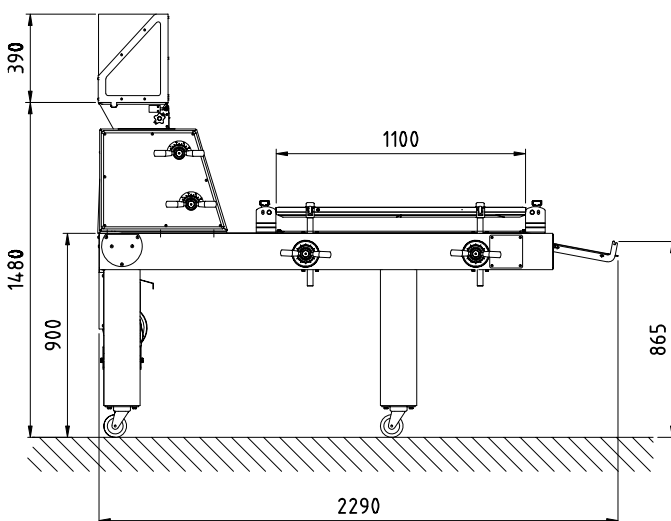
## Zubehör

Parallel einstellbare Seitenführungen	Drehbare Handgriffe zum parallelen Einstellen der Seitenführungen
Flachere Seitenführung 10 mm	Teigabweisende Seitenführung 10 mm (Standard ist 20 mm), empfohlen für untere Gewichtsbereiche
Motorisiertes Band	Gegenläufig rotierendes motorisiertes Band mit fester Geschwindigkeit zur Verlängerung der Wirkzeit
Druckbrett, Sonderanfertigung	Sonderanfertigung des Druckbrettes auf Anfrage möglich
Spezielle Bänder	Sonderanfertigung von Wirkbändern auf Anfrage möglich
Drei Messer im Druckbrett für 4er-Teilung	Teilen den Teig in 4 Stücke. Standardabstand zwischen den Messern 100 mm
Trennmesser für Mini-Baguettes	Teilt ein Baguette in drei Mini-Baguettes

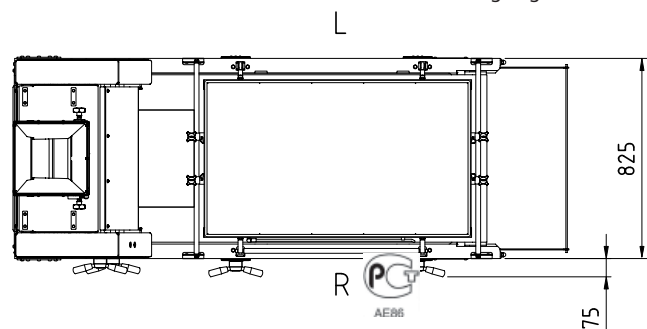
## Technische Daten

Leistung	bis zu 3000 Teiglinge/Std*
Gewichtsbereich	30-1800 Gramm
Arbeitsbreite	bis 650 mm
Anschlusswert	1,1 kW
Gewicht, netto	550 kg
Gewicht, brutto (Karton + Palette)	610 kg
Volumen, brutto	2,05 x 1,00 x 1,92 = 4,13 m <sup>3</sup>

\* abhängig von Stückgewicht und Teigbeschaffenheit



Griffe links (L) oder rechts (R) möglich. Bitte bei Bestellung angeben.



**Glimek AB**

P.O. Box 124 • S-280 64 GLIMÅKRA • Sweden  
Phone +46 44 449 00 • Fax +46 44 449 10  
e-mail: office@glimek.se • www.glimek.se