

PRODUKT
INFORMATION

Engineering und Planung

Teigaufbereitung

Anlagen

Tunnelöfen

Fördertechnik

Spiralkühler

Service und Wartung

GBT Bola 3000 H2

DER BÄNDERRUNDWIRKER
HERVORRAGENDE
WIRKERGEBNISSE AM
LAUFENDEN BAND





BÄNDERRUNDWIRKER
BOLA 3000 H2
DAS NEUE
MASS

WENN ES RUND
GEHEN SOLL

Der GBT Bänderrundwirker spielt die entscheidende Rolle bei der Erzielung hervorragender Wirkergebnisse. Durch den sehr schonenden Rundwirkprozess wird eine gleichmäßige Konsistenz und super Teigstruktur erreicht. Vielfältige Einstellmöglichkeiten ermöglichen den Bäckern eine individuelle Anpassung der Teigstruktur und Wirkergebnisse an spezifische Anforderungen und Rezepturen.

Der service- und wartungsfreundliche Bänderrundwirker GBT Bola 3000 H 2 eignet sich besonders für weiche Weizenmisch-, Roggenmisch- und Roggenteige.

Die GBT Bola 3000 H 2 punktet auch noch in der Kategorie Hygiene:

Es ist der erste mit Strahlwasser waschbare Bänderrundwirker auf dem Markt.

Aber das ist noch nicht alles. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten weitere Vorteile.





BÄNDERRUNDWIRKER
BOLA 3000 H2
DAS NEUE
MASS

1 Einfach bedienbare Steuerung zur Geschwindigkeitsregelung mit voreingestellten Programmen und Sicherheitsfunktionen

2 Optional: Hygiene-Streuapparat mit separatem Antrieb und Halterung am Auslauf

4 Verkleidungsbleche zu Reinigungszwecken leicht hochklappbar

6 In der Höhe leicht einstellbare Seitenkeile zur optimalen Anpassung des Wirkraumes

2 Optional: Hygiene-Streuapparat mit separatem Antrieb und Halterung am Einlauf

3 Öffnungswinkel der Bänder über Stellschraube leicht verstellbar

5 Durch die Schnellspannvorrichtung können die Wirkbänder einfach entspannt und zu Reinigungszwecken leicht ausgebaut werden

Auf Rollen verfahrbar

ENORM IN SACHEN FORM

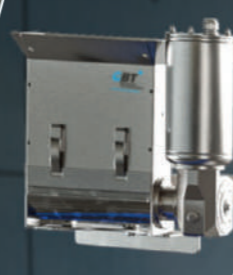
Auf einen Blick

- Besonders geeignet zum Rundwirken von weichen Weizenmisch-, Roggenmisch- und Roggenteigen
- Mit zwei separaten Getriebemotoren
- Ein Band läuft mit gleichbleibender Geschwindigkeit in die Ausgaberrichtung, die Geschwindigkeit des anderen ist stufenlos regelbar
- Wahlschalter zum Umschalten der Laufrichtung Gegen- oder Gleichlauf
- Kann in Höhe und Winkel jeweils den teigspezifischen Anforderungen entsprechend verstellt werden
- Service- und wartungsfreundlich
- Maschine auf Rollen verfahrbar
- Reinigungsfreundlich durch Bänder-Schnellspannvorrichtung und hochklappbare Seitenbleche
- Auslaufrolle zum einfachen Einstellen der Schlusslage inklusive
- Die Streuapparate sind mit Hygiene-Motoren ausgestattet, die Behälter können in der Waschmaschine gereinigt werden

1



2



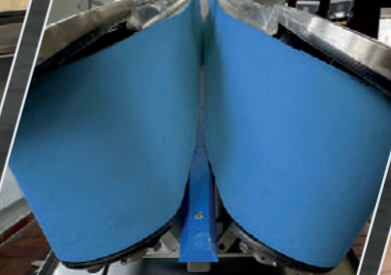
3



4



5



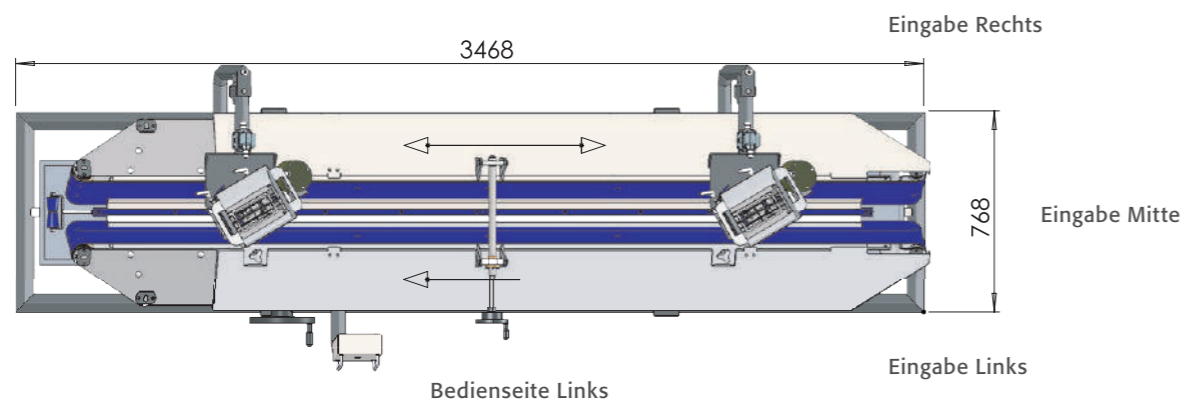
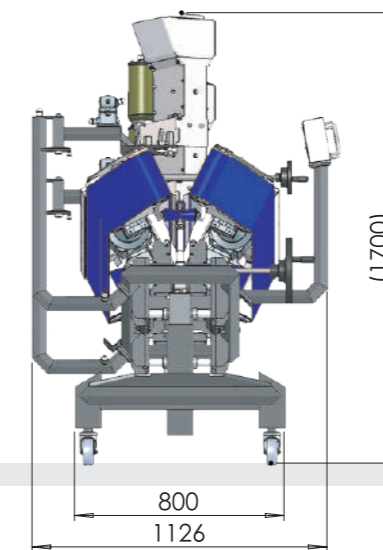
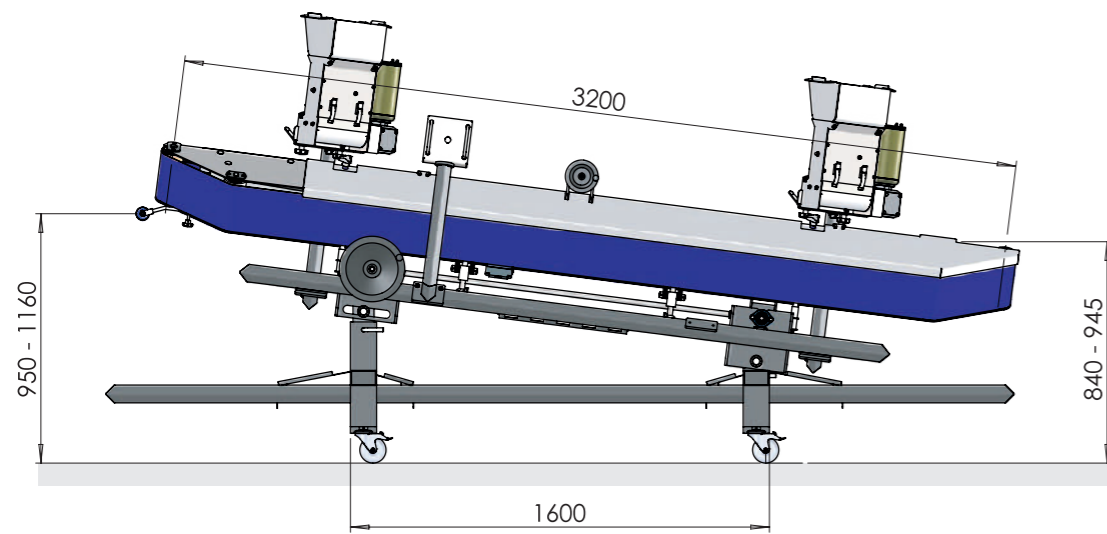
6



GBT ENGINEERING
– KNOW-HOW BIS
INS DETAIL

ZAHLEN & FAKTEN

BOLA 3000 H2
IM DETAIL

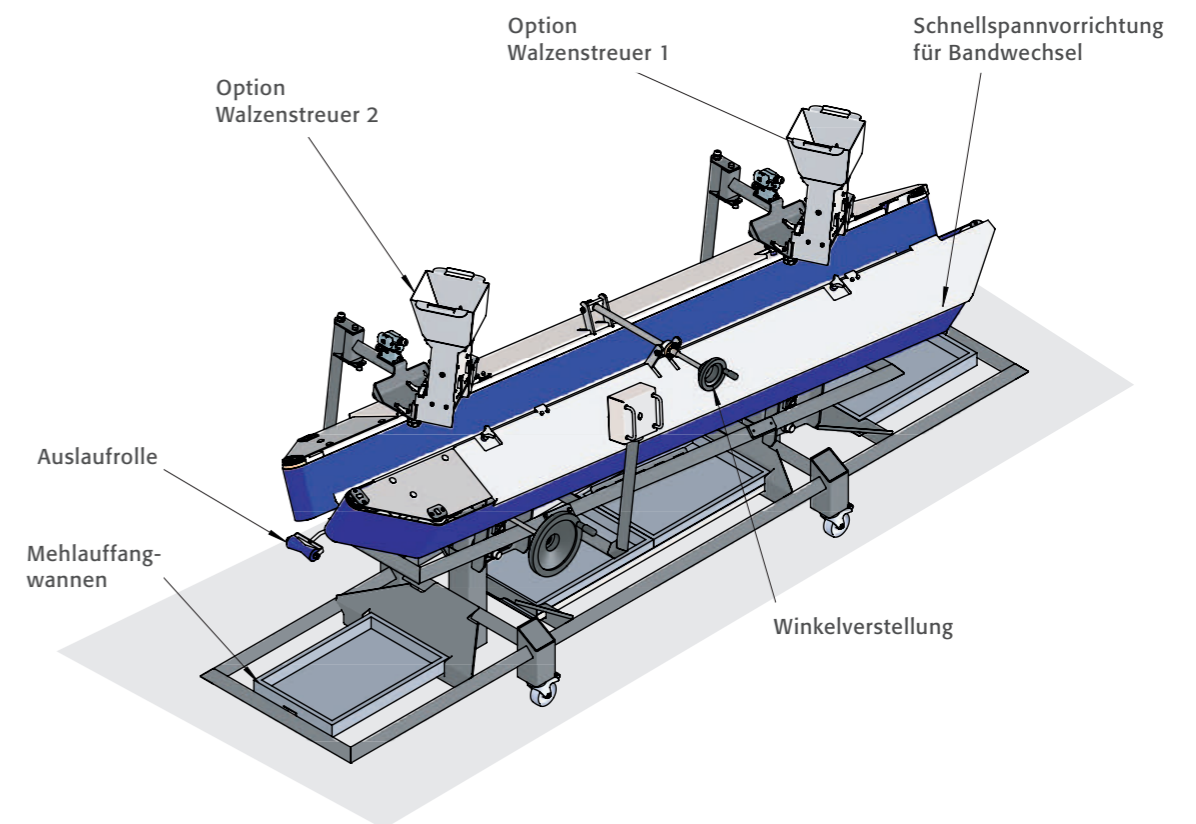


Stundenleistung	max. 2.500	Stück/h
Gewichtsbereich	200–2.000	g
Wirkstrecke	3.200	mm
Gesamtgewicht	ca. 520	kg
elektrischer Anschlusswert	1,5 kW; 400 V, 50 Hz; 3 Ph	
Netzspannung	230/400	V
Netzfrequenz	50/60	Hz
Nennstrom	4	A
Absicherung	20	A (bauseits)
Anschlussstecker	Cekon	16A

OPTIONEN

Walzenstreuer 1 Auslauf,
Walzenstreuer 2 Auslauf,
Walzenstreuer mit automatischer
Ein- und Abschaltung

Hygieneausführung Maschine mit Niederdruck reinigbar

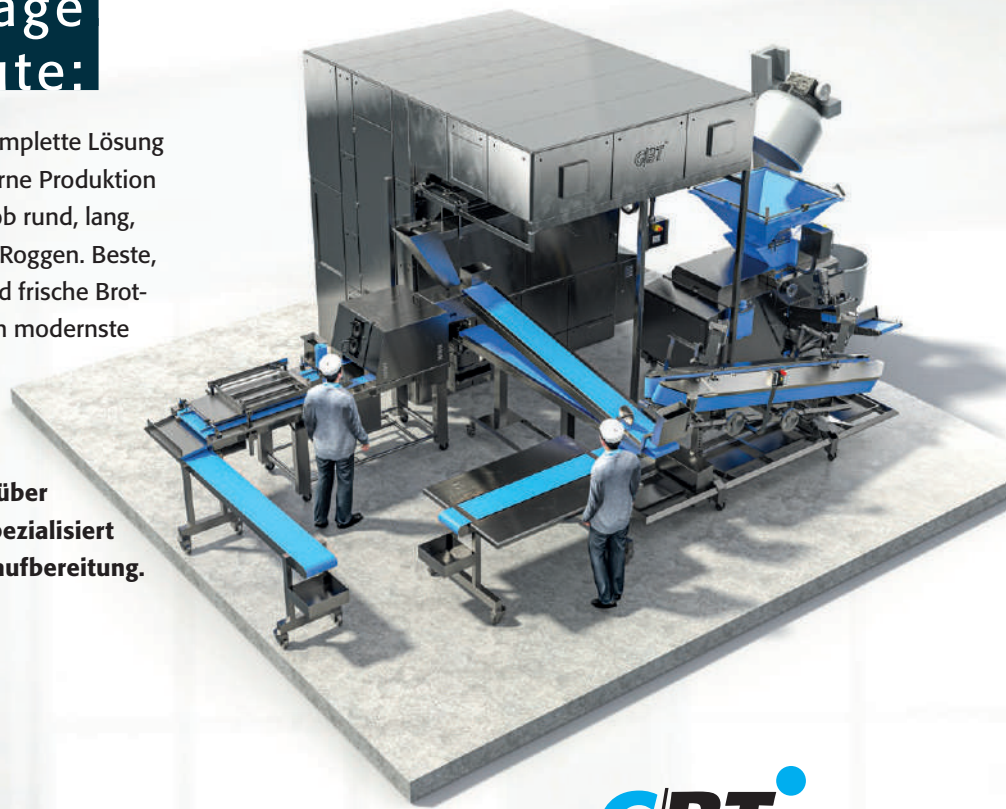


www.gbtgmbh.de

So geht Brotanlage heute:

GBT – Die komplette Lösung für die moderne Produktion von Broten, ob rund, lang, Weizen oder Roggen. Beste, knusprige und frische Brotqualität durch modernste Maschinen.

**GBT ist seit über
20 Jahren spezialisiert
auf die Teigaufbereitung.**



GBT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

GBT GmbH Bäckerei Technologie

Gottlieb-Daimler-Straße 2

78048 Villingen-Schwenningen | Germany

Tel. +49 7721 99763-50 | Fax +49 7721 99763-33

info@gbtgmbh.de

**DIE TECHNIK
FÜR IHRE BÄCKEREI**



Frydagstraße 12

44536 Lünen | Germany

Tel. +49 2306 2407-0 | Fax +49 2306 237-81

