

# 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 gewichtsgenaueres Teigteilen von Weizen-, Misch- und Roggenteigen, mit bis zu TA 180 Teigusbeute 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

<b>Produktnummer:</b>	<b>105.20</b>
Leistung pro Stunde:	300 - 4.500 St./Std. (abhängig vom Kammereinsatz)
Teiggewicht:	110 - 2.750 g (abhängig vom Kammereinsatz)
Einkammer:	450 - 2.750 g (teigabhängig)
Zweikammer:	200 - 1.300 g (teigabhängig)
Dreikammer:	110 - 700 g (teigabhängig)
Abtransportbandlänge 2:	1.500 mm (höhenverstellbar)
Trichterfassung:	230 kg Teig
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

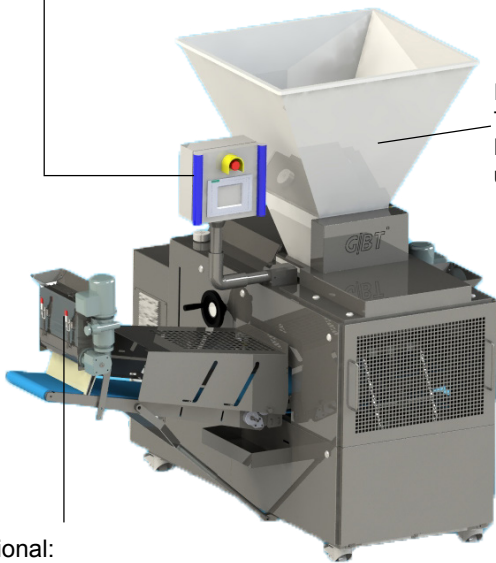
## Die Olympia 3000 - auf einen Blick

Einfach:  
 Bedienung über Siemens  
 Touch Panel



Intelligent:  
 Trichter zu  
 Reinigungszwecken  
 umklappbar

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



Optional:  
 Mehlstreuer auf  
 Abtransportband II,  
 schwenkbar

Optional:  
 Mehlstreuer auf  
 Abtransportband I  
 montiert

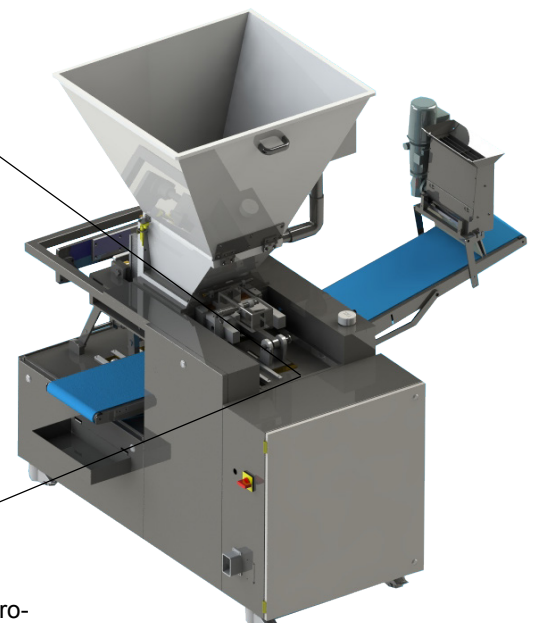


Mobil:  
 auf Rollen verfahrbar

Schnell:  
 Messer und Pumpenkolben  
 zu Reinigungszwecken sehr  
 leicht abnehmbar

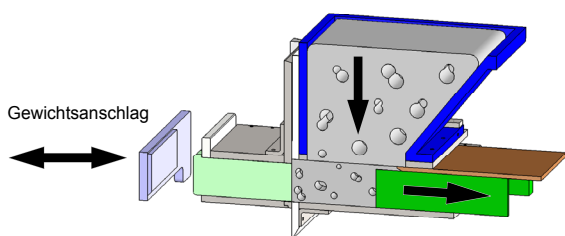


Hygienisch:  
 zu Reinigungszwecken und Pro-  
 duktwechseln alle Verkleidungs-  
 bleche leicht abnehmbar



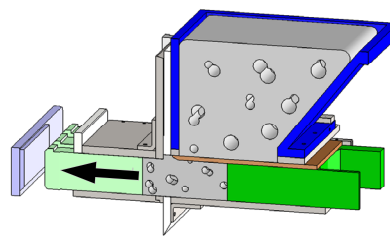
## Die Olympia 3000 - Schema schonende Teigteilung

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



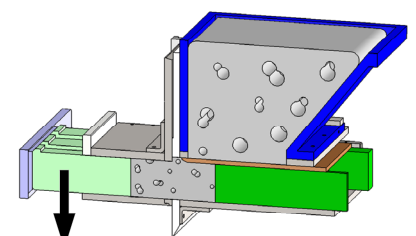
### Teig ansaugen

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

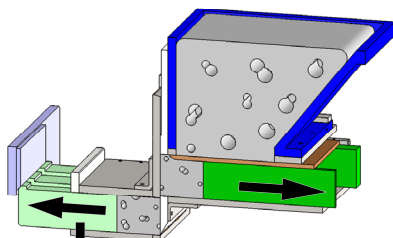


### Meßkammer füllen

Füllvorgang beginnt erst,  
 wenn Messer vollständig  
 geschlossen

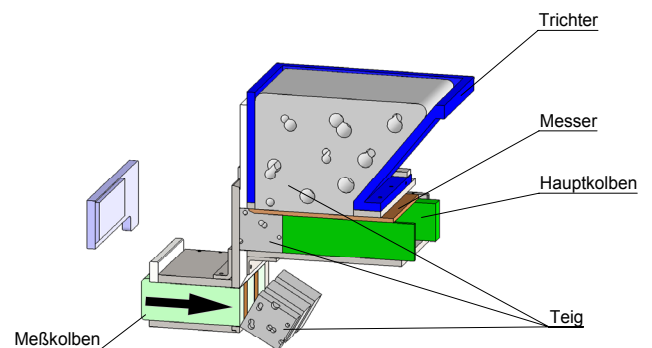


Hauptkolben fährt nur solange, bis  
 eingestellter Pressdruck erreicht ist  
 Gärgase werden komprimiert



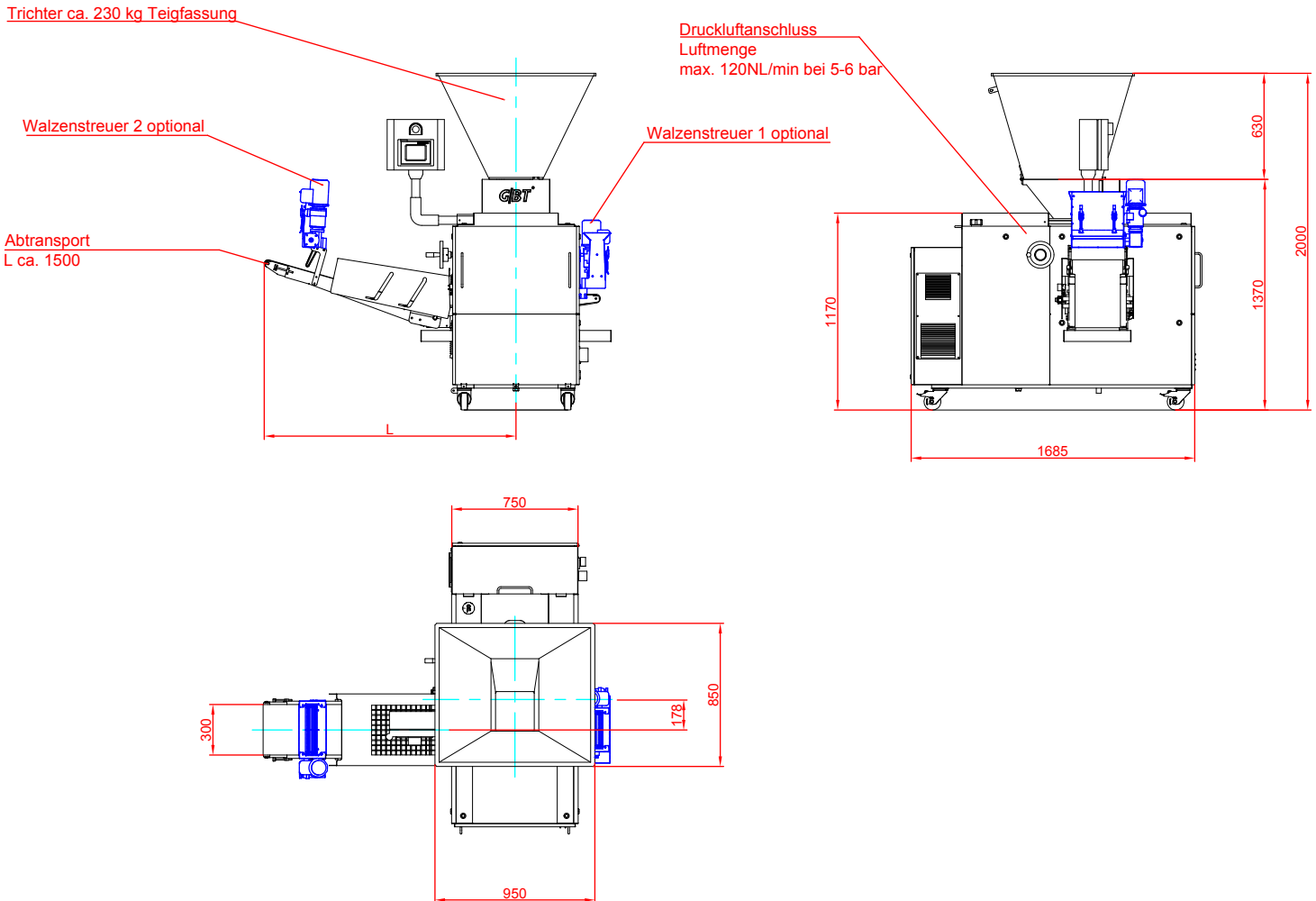
### Haupt- und Meßkolben entspannen

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



### Teig ausstoßen

## Die Olympia 3000 - im Detail



Mögliche Kammereinsätze, einfach wechselbar:

**Einkammer**

Gewicht: 450 - 2.750 g

Leistung: 300 - 1.500 St./Std.

Hubweg: 18 - 110 mm

**Zweikammer**

Gewicht: 200 - 1.300 g

Leistung: 600 - 3.000 St./Std.

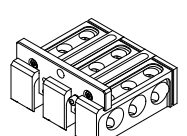
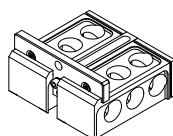
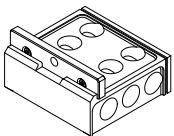
Hubweg: 18 - 120 mm

**Dreikammer**

Gewicht: 110 - 700 g

Leistung: 900 - 4.500 St./Std.

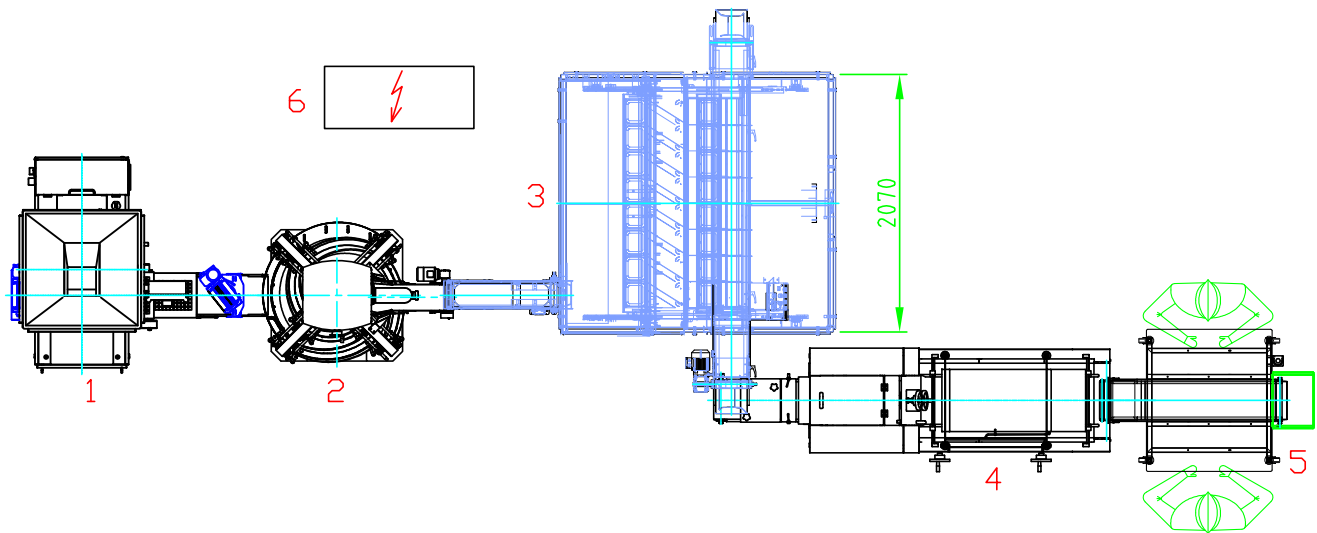
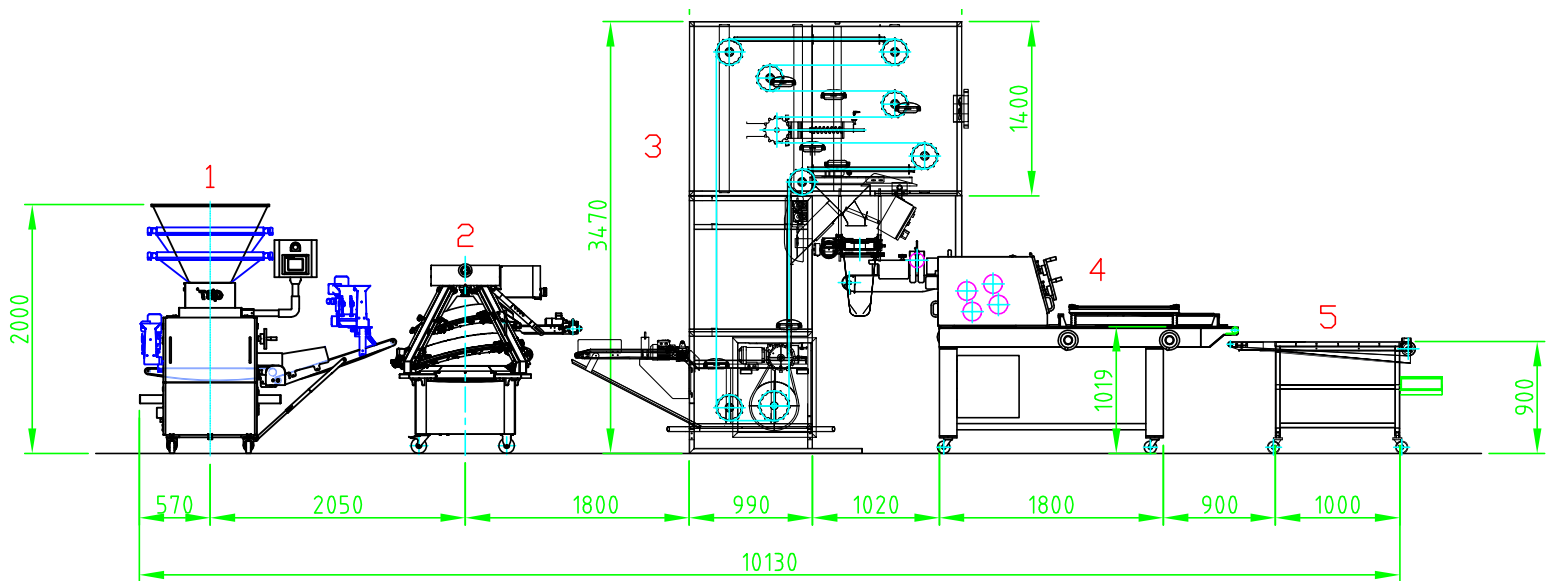
Hubweg: 18 - 114 mm



## Anlagenbeispiele

### Aufbereitungsanlage für Weizen- bis Weizenmischteige

1. Teigteilmaschine OLYMPIA H
2. Kegelrundwirker KONUS F3000
3. Vorgärschrank 8 reihig
4. Langwirkemaschine LR6 W2 B1
5. Arbeitstisch mit integriertem Transportband
6. Elektrische Schaltanlage







**Die Technik für Ihre Bäckerei.**

**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 GmbH**  
**Bäckerei Technologie**  
**German Bakery Technology**

Gottlieb-Daimler-Straße 2  
78048 Villingen-Schwenningen | Germany  
Tel: +49 7721 99763-50  
Fax: +49 7721 99763-33  
E-mail: [info@gbtgmbh.de](mailto:info@gbtgmbh.de)

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

**[www.gbtgmbh.de](http://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!

