P-SERIE

Ein Pizzaofen, der stets die Wärme hält

SVEBA DAHLEN

P-SERIE

Die P-Serie von Sveba-Dahlen setzt neue Standards beim Pizzabacken. Die Öfen sind ausgezeichnet isoliert, sodass sich die Wärme für eine gute Wirtschaftlichkeit in der gesamten Ofenkammer verteilen kann. Eine zuverlässige Lösung für ein stets perfektes Ergebnis.

- Energiesparende Konstruktion für niedrigere Energiekosten.
- Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung müssen die Pizzen während des Backens nicht hin und her geschoben werden.
- Intelligentes SD-Touchpanel für noch einfacheres und effizienteres Backen.
- Ergonomische und isolierende Eigenschaften für ein angenehmes Arbeitsklima.

Mit der intelligenten Bedientafel können Sie unter anderem Start- und Stoppzeiten für die gesamte Arbeitswoche programmieren. Dann hat der Ofen immer bereits die richtige Arbeitstemperatur, wenn Sie backen möchten. Wenn es zu einem Unterschied zwischen der gewünschten und der tatsächlichen Temperatur kommt, wird das schnell durch die automatische Turbofunktion geregelt.

Die P-Serie ist sehr gut isoliert und mit doppelt gehärtetem Glas und doppelten Temperaturgebern ausgestattet. Dadurch bleibt die Wärme erhalten und die Temperatur verteilt sich gleichmäßig im gesamten Ofenraum. Das Ergebnis sind sowohl niedrigere Energiekosten als auch ein besseres Backergebnis.

Die Isoliereigenschaften des Ofens sind für die Arbeitsumgebung von Bedeutung. Die Ergonomie verbessert sich, wenn die Ofentür nicht mehrmals geöffnet werden muss, um die Pizzen hin und her zu bewegen, bevor sie fertig sind. Außerdem trägt die wärmereflektierende Außenschicht zu einem kühleren Arbeitsplatz bei.

Einfaches Öffnen und Schließen der soliden Türkonstruktion, die mit einer guten Unterstützungsfederung ausgestattet ist. Die rostfreien, sandgestrahlten Griffe bleiben kühl und sind angenehm anzufassen. Die ausziehbaren Arbeitsflächen haben standardmäßig einen Auszugsstopp.

P200

AUSSENMASSE
B = 1120 T = 591

INNENMASSE
B = 710 T = 360, mit je 1 Steinplatte
mit B = 355 mm.

ÖFFNUNGSHÖHE TÜR
140 mm

GEWICHT
P201:98 kg.
P202:155 kg.

KAPAZITÄT
2 Pizzen áØ 35 cm pro Etage. Der P200 ist ein sehr variabler Pizzaofen, der bis auf zwei Etagen erweitert werden kann.

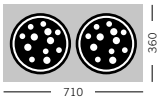
LEISTUNG*

P201	P202
3,55 kW	7,1 kW

ABLUFTANSCHLUSS
Nur ein Anschluss mit Ø 125 mm. Ein direkter Anschluss wird empfohlen, da eine eingebaute Lüftungsklappe für ein angenehmes Arbeitsklima sorgt. Der Luftstrom beträgt etwa 100 bis 125 cm³ pro Stunde und Etage.

ANSCHLUSSKABEL
3 m Kabel inklusive.
Handschuh, "Plug & Play", bei den Modellen 3N/400V und 3N/415 V enthalten.

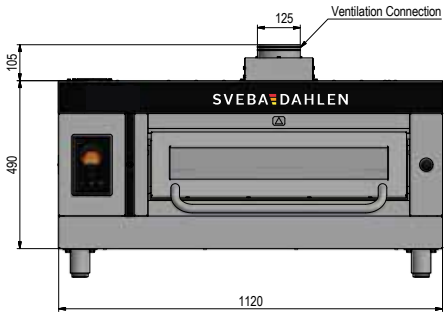
ZUBEHÖR
SD-Touchpanel.
Separate Anschlüsse für jede Etage.
Alarmsignal für SD-Touchpanel.
Premium-Modell.



*400V

(Der Ofen in der Abbildung kann Zubehör enthalten.)

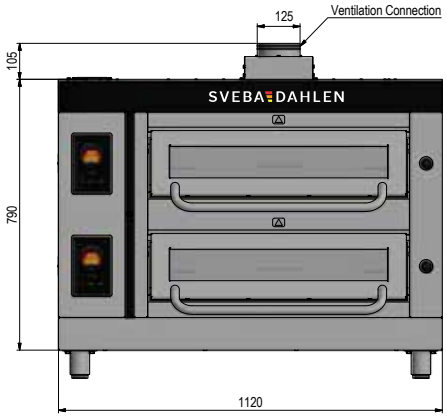
P201



ABLUFTKANAL
100–125 m³/h, Anschluss Ø 125 mm.

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 10 A
Spannung 3 N/415 V = 10 A
Spannung 3 N/230 V = 16 A

P202



ABLUFTKANAL
200–250 m³/h, Anschluss Ø 125 mm.

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 16 A
Spannung 3 N/415 V = 16 A
Spannung 3 N/230 V = 25 A

P400

AUSSENMASSE
B = 1120 T = 915 mm

INNENMASSE
B = 710 T = 720 mm, mit je 2 Steinplatten mit B = 355 mm.

ÖFFNUNGSHÖHE TÜR
140 mm

KAPAZITÄT
4 Pizzen áØ 35 cm pro Etage. Der P400 ist ein sehr variabler Pizzaofen, der bis auf drei Etagen erweitert werden kann.

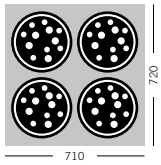
LEISTUNG*

P401	P402	P403
6,7 kW	13,4 kW	20,1 kW

ABLUFTANSCHLUSS
Nur ein Anschluss mit Ø 125 mm. Ein direkter Anschluss wird empfohlen, da eine eingebaute Lüftungsklappe für ein angenehmes Arbeitsklima sorgt. Der Luftstrom beträgt etwa 100 bis 125 cm³ pro Stunde und Etage.

ANSCHLUSSKABEL
3 m Kabel inklusive.
Handschuh, "Plug & Play", bei den Modellen 3N/400V und 3N/415 V enthalten.

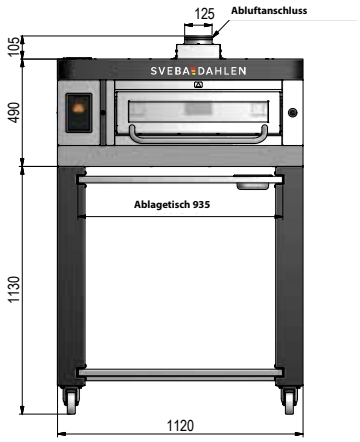
ZUBEHÖR
SD-Touchpanel.
Separate Anschlüsse für jede Etage.
Alarmsignal für SD-Touchpanel.
Premium-Modell.



*400V

(Der Ofen in der Abbildung kann Zubehör enthalten.)

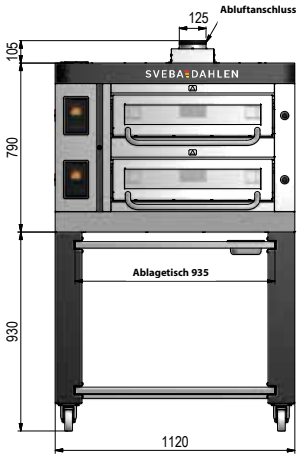
P401



ABLUFTKANAL
100–125 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 16 A
Spannung 3 N/415 V = 16 A
Spannung 3 /230 V = 25 A

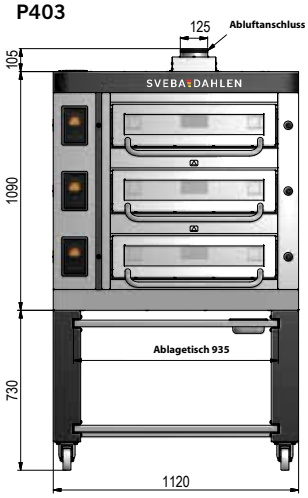
P402



ABLUFTKANAL
200–250 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 25 A
Spannung 3 N/415 V = 25 A
Spannung 3 /230 V = 40 A

P403



ABLUFTKANAL
300–375 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 32 A
Spannung 3 N/415 V = 32 A
Spannung 3 /230 V = 63 A

P600

AUSSENMASSE
B = 1475 T = 915 mm

INNENMASSE
B = 1065 T = 720 mm, mit je 3 Steinplatten mit B = 355 mm.

ÖFFNUNGSHÖHE TÜR
140 mm

KAPAZITÄT
6 Pizzen áØ 35 cm pro Etage. Der P600 ist ein sehr variabler Pizzaofen, der bis auf drei Etagen erweitert werden kann.

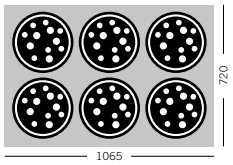
LEISTUNG*

P601	P602	P603
9,5 kW	19 kW	28,5 kW

ABLUFTANSCHLUSS
Nur ein Anschluss mit Ø 125 mm. Ein direkter Anschluss wird empfohlen, da eine eingebaute Lüftungsklappe für ein angenehmes Arbeitsklima sorgt. Der Luftstrom beträgt etwa 100 bis 125 cm³ pro Stunde und Etage.

ANSCHLUSSKABEL
3 m Kabel inklusive.
Handschuh, "Plug & Play", bei den Modellen 3N/400V und 3N/415 V enthalten.

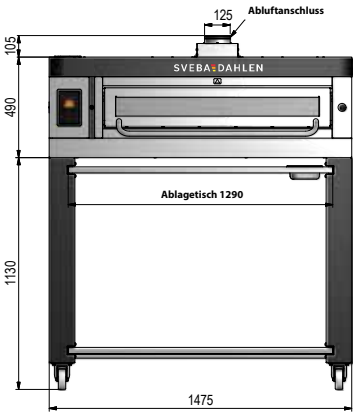
ZUBEHÖR
SD-Touchpanel.
Separate Anschlüsse für jede Etage.
Alarmsignal für SD-Touchpanel.
Premium-Modell.



*400V

(Der Ofen in der Abbildung kann Zubehör enthalten.)

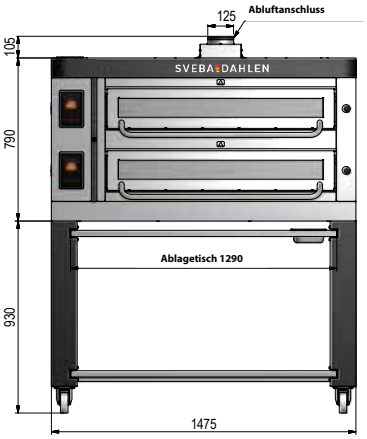
P601



ABLUFTKANAL
100–125 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 16 A
Spannung 3 N/415 V = 25 A
Spannung 3 /230 V = 32 A

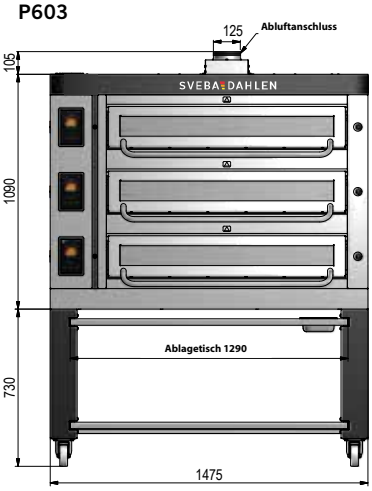
P602



ABLUFTKANAL
200–250 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 32 A
Spannung 3 N/415 V = 32 A
Spannung 3 /230 V = 50 A

P603



ABLUFTKANAL
300–375 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
Spannung 3 N/400 V = 50 A
Spannung 3 N/415 V = 50 A
Spannung 3 /230 V = 80 A

P800/P800D

AUSSENMASSE
P800: B = 1830 T = 915 mm / P800D: B= 1830 T= 1 060

INNENMASSE
P800: B = 1420 T = 720 mm, mit je 4 Steinplatten mit B = 355 mm.
P800D: B= 1420 T = 865mm, mit je 4 Steinplatten mit B = 355 mm.

ÖFFNUNGSHÖHE TÜR
140 mm

KAPAZITÄT
P800/P800D: 8 Pizzen áØ 35 cm pro Etage. Der P-800 ist ein sehr variabler Pizzaofen, der bis auf drei Etagen erweitert werden kann.

LEISTUNG*

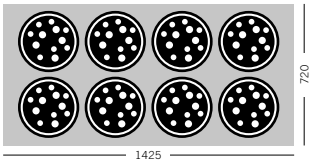
P801	P802	P803
12,4 kW	24,8 kW	37,2 kW
P801D	P802D	P803D
14,35 kW	28,7 kW	43,05 kW

ABLUFTANSCHLUSS
Nur ein Anschluss mit Ø 125 mm. Ein direkter Anschluss wird empfohlen, da eine eingebaute Lüftungsklappe für ein angenehmes Arbeitsklima sorgt. Der Luftstrom beträgt etwa 100 bis 125 cm³ pro Stunde und Etage.

ANSCHLUSSKABEL
3 m Kabel inklusive.
Handschuh, "Plug & Play", bei den Modellen 3N/400V und 3N/415 V enthalten.

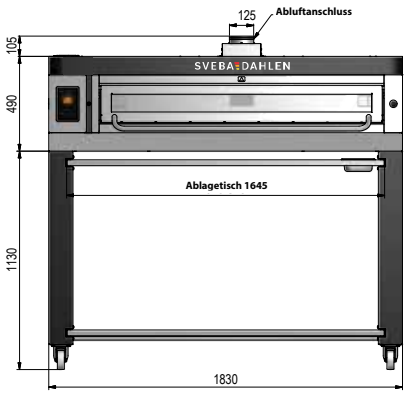
ZUBEHÖR
SD-Touchpanel.
Separate Anschlüsse für jede Etage.
Alarmsignal für SD-Touchpanel.
Premium-Modell.

*400V



(Der Ofen in der Abbildung kann Zubehör enthalten.)

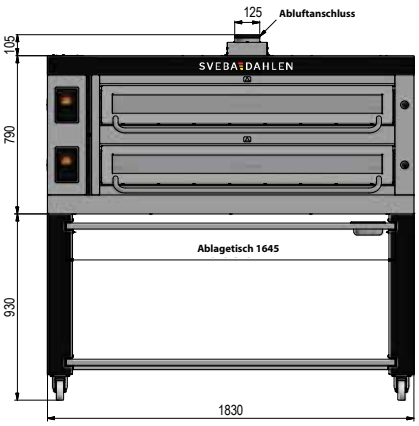
P801 / P801D



ABLUFTKANAL
100–125 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
801/801D: Spannung 3 N/400 V = 25 A
801/801D: Spannung 3 N/415 V = 25 A
801: Spannung 3/230 V = 40 A
801D: Spannung 3/230V = 50A

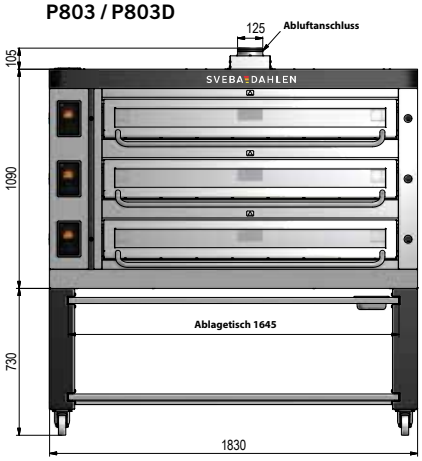
P802 / P802D



ABLUFTKANAL
200–250 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
802: Spannung 3 N/400 V = 40 A
802D: Spannung 3 N/400 V = 50 A
802: Spannung 3 N/415 V = 40 A
802D: Spannung 3 /415 V = 50 A
802/802D: Spannung 3 /230 V = 80 A

P803 / P803D



ABLUFTKANAL
300–375 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

EMPFOHLENE SICHERUNG
803: Spannung 3 N/400 V = 63 A
803D: Spannung 3 N/400 V = 80 A
803: Spannung 3 N/415 V = 63 A
803D: Spannung 3 N/415 V = 80 A
803: Spannung 3 /230 V = 100 A
803D: Spannung 3 /230 V = 125 A

PREMIUM

Möchten Sie, dass Ihr Ofen in Design und Funktionalität hervorsticht, wählen Sie unser Premium-Paket. Diese exklusive Ausstattung umfasst eine speziell geformte, schwarz mattierte Abzugshaube mit orangefarbenem Profil. Dadurch erhält der Ofen ein gehobenes Aussehen, das durch eine praktische, saubere und ausziehbare Arbeitsfläche mit integrierten Kräuterschalen ergänzt wird. Das Paket umfasst auch ein SD-Touchpanel, das zur modernen Funktionalität und dem frischen Design des Ofens beiträgt.

Stabile Abzugshaube im neuen, schwarzen Design. Zieht Dampf und Warmluft beim Öffnen der Tür problemlos ab.

Unter dem Ofen gibt es zwei stabile ausziehbare Arbeitsflächen, wovon die oberste mit praktischen Schalen versehen ist. Die Arbeitsflächen sind ideal als Ablagefläche und hier haben Sie leichten Zugriff auf beispielsweise Kräuter und Öl.

Die einzigartige Bedieneroberfläche des SD-Touchpanels wurde speziell für Pizzaöfen entwickelt. Die Handhabung ist leicht und das Touchpanel kann für die einfache oder erweiterte Bedienung eingestellt werden. Im einfachen Modus können je nach Bestelldruck 3 voreingestellte Betriebsarten ausgewählt werden. Im erweiterten Modus können alle Einstellungen manuell vorgenommen werden. Das Touchpanel verfügt auch über Wochenpläne, mit denen alle Wochentage programmiert werden können.

990036-04

Better baking business

Wir sind nicht nur durch unsere hochwertigen Produkte das führende Unternehmen in Skandinavien geworden. Wir sind Marktführer, weil wir ein einzigartiges ganzheitliches Konzept und effiziente und innovative Lösungen für kleine Konditoreien bis hin zu großen Industriebäckereien anbieten. Lösungen, die zu einer besseren Wirtschaftlichkeit beitragen.
Better baking business.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
SE-513 82 Fristad, Schweden
www.sveba-dahlen.com
info@sveba-dahlen.se

SVEBA DAHLEN