

P

SERIEN



SVEBA  DAHLEN



Levererar perfekt resultat – även vid hög arbetsbelastning!

Energieffektiva P-Serien har välisolerade egenskaper då dubbelglasens värmereflekterande ytskikt skapar en svalare arbetsplats samtidigt som ugnen är värmeeffektiv. Den genomtänkta ergonomin med gedigen, robust och fjädrande luckkonstruktion samt de rostfria, blåstrade och svala handtagen ger en god arbetsmiljö liksom den optimerade höjden mellan däcken.

Vid medel- eller högentensiv bakning kan spjället öppnas för att släppa ut os och ånga som uppstår vid bakningen. Vid lågentensiv bakning bör spjället hållas stängt för lägsta energiförbrukning.

Ugnens pizzasten är en tjockare sten som lagrar värmen längre. Sten har en naturlig tröghet i att absorbera och avge värme vilket resulterar i en jämnt, stenugnsbakad pizzabotten. Ugnsrummet har tre värmezoner: över-, front-, och undervärme, som spelar en viktig roll för att hålla temperaturen helt jämn. De två tempera-

turgivarna, som alltid är aktiva, säkerställer jämn temperaturreglering oberoende av var pizzorna placeras. Ugnens turbofunktion säkerställer en snabb uppvärmning och vid mycket hög belastning.

Pizzaugnen är standardutrustad med veckotimer vilket innebär att ugnen är startklar när arbetspasset börjar. P-Serien kräver enbart en ventilationsanslutning i lokalen och finns i tre olika färger och 14 modeller – en för varje typ av restaurang! Utrustad med tillvalet Premiumpaket erhålls än mer funktioner.



Värmesystem

Högeffektiv värmefördelning i 3 zoner: över-, under- och frontvärme resulterar i ett jämnt bakresultat och ger en god totalekonomi.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.



Låg underhållskostnad

Robusta delar av hög kvalitet och få rörliga delar ger god användarvänlighet och lång livslängd.

Premiumpaket

Exklusiv extrautrustning med specialutformad imkåpa och praktiska, utdragbara hyllplan med integrerade kryddburkar samt en intelligent styrpanel med smarta, inbyggda funktioner som till exempel möjlighet att programmera ugnen inför förväntad arbetsbelastning på beställningar för samtliga dagar i veckan i ett schema.



Snygg och gedigen imkåpa i mattsvart design med orange plåtprofil. Samlar effektivt upp ånga och varmluft när dörren öppnas.



Två stabila, utdragbara hyllplan varav det översta är försett med praktiska skålar. Perfekt avlastningsyta och förvaring av olja och kryddor.



Intelligent och användarvänlig styrpanel, unik för pizzaugnen! Enkel hantering där panelen ställs in för förenklad eller avancerad användning. Förenklad inställning har tre förinställda lägen beroende på arbetsbelastning. Vid avancerad inställning görs justeringen i detalj.



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

P-Serien är en robust, energieffektiv, ergonomisk och användarvänlig pizzaugn.

1. Effektivt värmesystem

Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Pålitliga värmeelement med turbofunktion och två temperaturgivare som värmer upp ugnsrummet med hjälp av tre värmezoner; över-, under-, och frontvärme. Värmen fördelas snabbt och effektivt till rätt temperatur och den behålls under hela baktiden.

2. Robust luckkonstruktion

Enkel öppning och stängning med gedigen luckkonstruktion som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.

3. Förbättrad arbetsmiljö

Härdade dubbelglas med värmereflekterande ytskikt behåller värmen inne i ugnsrummet. Detta resulterar i ett bättre arbetsklimat i restaurangköket.

4. Valbar styrpanel

Välj mellan två olika paneler, standard eller den energisnåla och intelligenta kontrollpanelen SD-Touch. SD-Touch är en ytterst användarvänlig panel som genom några få, enkla steg och självinstruerande menyer tillför värdefulla egenskaper för att underlätta vardagen.



Standard

SD-Touch

5. Effektiv belysning

Halogenbelysning som förser ugnen med ett vitare och intensivare arbetsljus.

6. Robusta ben med låsbara hjul

De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning. Bänkmodellen, P200, har justerbara ben som standard.

7. Pizzasten

Tjockare sten som lagrar värmen bättre.



Valbara färger i rött
svart eller rostfritt.

Vi arbetar med certifiering av våra produkter.
Kontakta säljare för uppdaterad certifieringsinformation.

TEKNISK SPECIFIKATION

MAX ANTAL DÄCK

Max antal däck i modellerna är tre stycken, förutom i P200 där max antal däck är två stycken.

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på Ø 125. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på max 100–200 m³ i timmen.

ANSLUTNINGSKABEL

3 m kabel ingår. Handske, "plug & play", ingår i modellerna 3N/400V och 3N/415V. (Undantag P803D 3x415VAC+N)

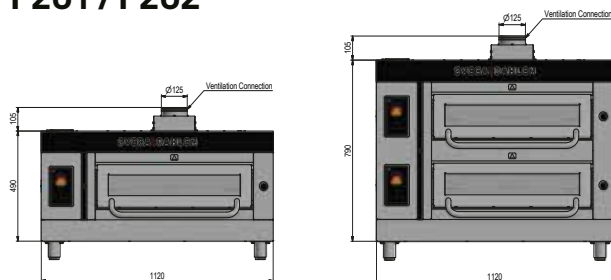
REKOMMENDERAD SÄKRING

Ampère på säkring varierar med elnätets spänning.

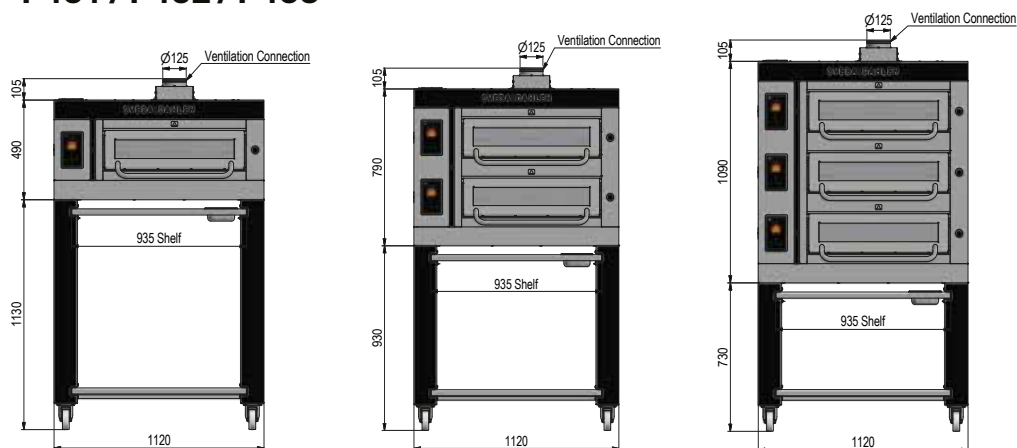
Vikt

P201	98 kg
P202	155 kg
P401	150 kg
P402	239 kg
P403	332 kg
P601	186 kg
P602	307 kg
P603	428 kg
P801	222 kg
P802	371 kg
P803	520 kg
P801D	360 kg
P802D	540 kg
P803D	730kg

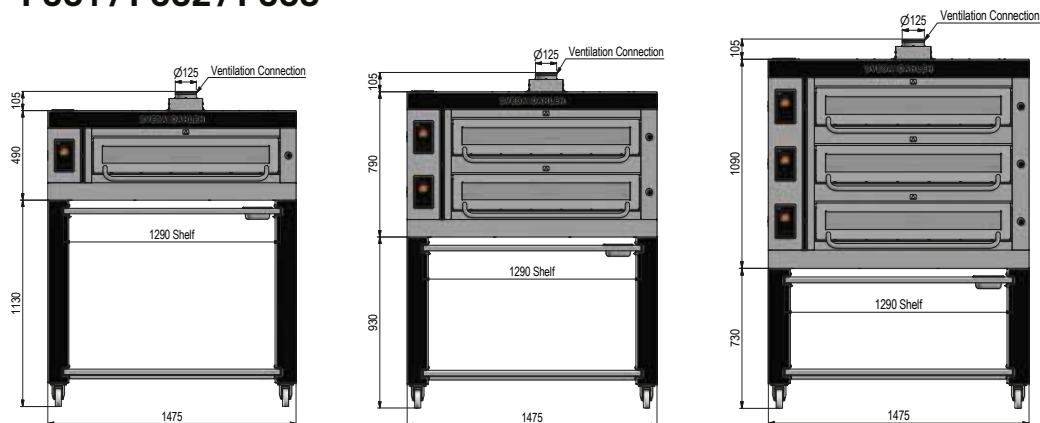
P201 / P202



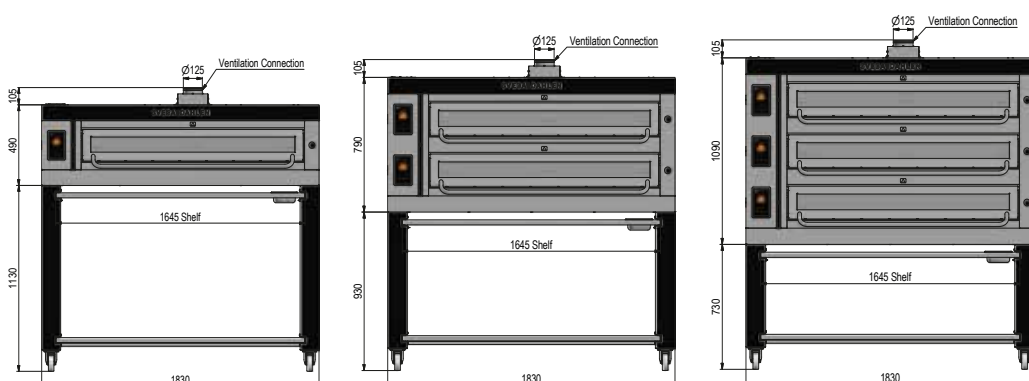
P401 / P402 / P403



P601 / P602 / P603



P801 / P801D / P802 / P802D / P803 / P803D



	P201	P202
Max baktemperatur	350° C	350° C
Bakyta m ²	0.26 m ²	0.51 m ²
Bakyta (stenhård) BxD	710 x 360 mm	2 x 710 x 360 mm
Kapacitet pizzor Ø35 cm	2 pizzas	4 pizzas
Effekt*	3.6 kW	7.1 kW
Yttermått BxHxD	1120 x 677 x 591 mm	1120 x 977 x 591 mm
Innermått BxD	715 x 365 mm	2 x 715 x 365 mm
Djup med imkåpa	686 mm	686 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h

	P401	P402	P403
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m ²	0.51 m ²	1.02 m ²	1.53 m ²
Bakyta (stenhård) mm BxD	710 x 720 mm	2 x 710 x 720 mm	3 x 710 x 720 mm
Kapacitet pizzor Ø35 cm	4 pizzas	8 pizzas	12 pizzas
Effekt*	6.7 kW	13.4 kW	20.1 kW
Yttermått BxHxD	1120 x 1725 x 915 mm	1120 x 1825 x 915 mm	1120 x 1925 x 915
Innermått BxD	715 x 725 mm	2 x 715 x 725 mm	3 x 715 x 725 mm
Djup med imkåpa	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

	P601	P602	P603
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m ²	0.77 m ²	1.53 m ²	2.30 m ²
Bakyta (stenhård) mm BxD	1065 x 720 mm	2 x 1065 x 720 mm	3 x 1065 x 720 mm
Kapacitet pizzor Ø35 cm	6 pizzas	12 pizzas	18 pizzas
Effekt*	9.5 kW	19.0 kW	28.5 kW
Yttermått BxHxD	1475 x 1725 x 915 mm	1475 x 1825 x 915 mm	1475 x 1925 x 915 mm
Innermått BxD	1070 x 725 mm	2 x 1070 x 725 mm	3 x 1070 x 725 mm
Djup med imkåpa	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

	P801 / 801D	P802 / 802D	P803 / 803D
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m ²	1.02 m ² / 1.23 m ²	2.04 m ² / 2.46 m ²	3.07 m ² / 3.68 m ²
Bakyta (stenhård) mm BxD	1420 x 720/865 mm	2 x 1420 x 720/865 mm	3 x 1420 x 720/865 mm
Kapacitet pizzor Ø35 cm	8 pizzas	16 pizzas	24 pizzas
Effekt*	12.4 / 14.4 kW	24.8 / 28.7 kW	37.2 / 43.1 kW
Yttermått BxHxD (P800)	1830 x 1725 x 915 mm	1830 x 1825 x 915 mm	1830 x 1925 x 915 mm
Yttermått BxHxD (P800D)	1830 x 1725 x 1060 mm	1830 x 1825 x 1060 mm	1830 x 1925 x 1060 mm
Innermått BxD	1425 x 725/870 mm	2 x 1425 x 725/870 mm	3 x 1425 x 725/870 mm
Djup med imkåpa	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bagerimaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de professionella inom bageriindustrin kreativ frihet i kombination med hög kostnadseffektivitet.

Vi är den tillförlitliga och professionella affärspartnern genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8
513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

