



Produktvorstellung
Stikkenofen C-Serie



**SVEBA
DAHLIN**



C-Serie mehr Kapazität auf kleiner Fläche

Die Stikkenöfen der C-Serie sind kompakt und platzsparend konstruiert. Sie erhalten ein effektives, gleichmäßiges Backergebnis bei flexibler und einfacher Bedienung. Die Öfen der C-Serie sind in vier Größen erhältlich und können alle alternativ mit Strom, Öl und Gas betrieben werden.

Ein effektives und gleichmäßiges Backergebnis wird durch die Koordination des großvolumigen Luftstroms, dem hochleistungsfähigen Wärmeaustauscher und dem steuerbaren Dampfsystem erzeugt. Diese Kombination erlaubt einen sehr flexiblen Einsatz des Ofens, der nicht nur gut backen, sondern auch einfach zu bedienen sein soll. Die C-Serie kann für eine breite Produktpalette eingesetzt werden, z. B. Baguettes, Kleingebäck und schwere Brotteige.

Der Ofen wird standardgemäß mit dem leicht bedienbaren Sveba-Dahlen E-Bedienfeld geliefert, das zum manuell kontrollierten und vorprogrammierten Backen dient. Das Bedienfeld hat klare Symbole und Zahlen, die den aktuellen Stand des Backprozesses anzeigen.

Die beschriebenen Vorzüge des Stikkenofens der C-Serie sind der Schlüssel zu neu entwickelter Rentabilität Ihres Backens.



Wartung und Sicherheit

Alle Servicestellen des Ofens sind zur Wartung leicht erreichbar, egal an welcher Stelle der Ofenkammer oder des Gehäuses. Elektromotoren, Ventilatoren und andere Teile sind von hoher Qualität und von bekannten Herstellern. Jeder Ofen ist vor Auslieferung funktionsgetestet.

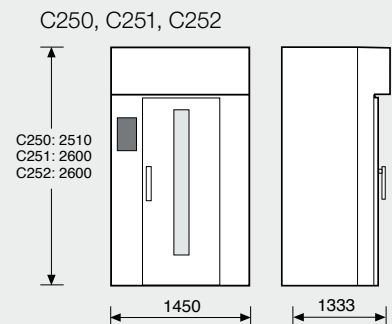
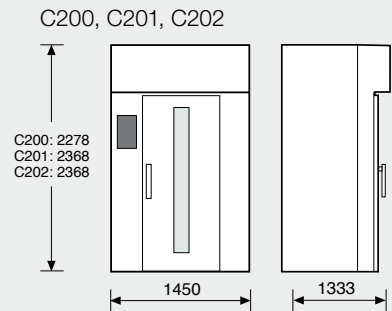
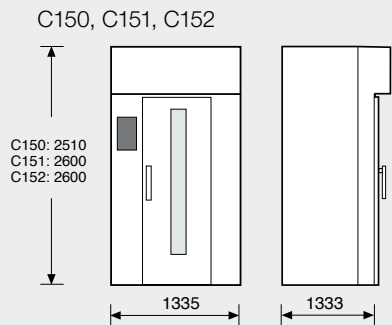
Die C-Serie ist nach internationalem Qualitäts- und Sicherheitsstandard getestet.

Technische Daten

	Rotations- durchmesser (mm)	Gewicht mit Haken (kg)	Anschluss- leistung (kW)	Wärme- effekt (kW)	Max. Blechgröße (mm)	Teig je Backvorg. (kg)
C100 Str.	935	830	30 35 40	-	457x762	50
C101 Öl C102 Gas	935	1.060	2,0	45	457x762	50
C150 Str.	935	950	40 45 50	-	457x762	60
C151 Öl C152 Gas	935	1.000	2,0	55	457x762	60
C200 Str.	1.050	940	40 45 50	-	600x800	70
C201 Öl C202 Gas	1.050	1.070	2,0	55	600x800	70
C250 Str.	1.050	1.040	50 55 60	-	600x800	80
C251 Öl C252 Gas	1.050	1.130	2,0	65	600x800	80

Max Backtemp. 330° C.

Maße



Design und Technik

Die Stikkenöfen der C-Serie wurden im modularen System entwickelt und sind in vier Größen lieferbar. Die Öfen sind kompakt gebaut und brauchen sehr wenig Platz. Die Installation ist einfach. Mittels großer Sichtfenster kann der Backprozess sehr genau kontrolliert werden.

Die C-Serie ist standardmäßig mit einer Hebevorrichtung ausgestattet. Diese Vorrichtung mit nur 3 mm Dicke erlaubt Ihnen eine flexible Installation auf unebenen Böden, auch ohne Laderampe. Die Bodenfläche kann besser ausgenutzt werden und vereinfacht das Be- und Endladen sowie das Reinigen des Ofens.

Strom, Öl oder Gas

Die kompakten, modularen Öfen der C-Serie können alternativ mit Strom, Öl oder Gas beheizt werden. Die vier verschiedenen Ofengrößen sind für jede der Wärmequellen lieferbar.

Dickwandige Isolierung

Mit einem gut isolierten Ofen sparen Sie Geld. Die C-Serie hat eine Isolierung aus dicker, überlappend angebrachter Rockwool®, um die Wärme im Ofen zu halten. Die Außentemperatur des Ofens ist deshalb immer niedrig, was ein angenehmes Arbeitsumfeld zur Folge hat.

Benutzerfreundliche Steuerung:

Bedienertafel mit grosser Tastatur und klarer Funktion.

E-Paneel (Ofen)

- Manuelles- oder programmiertes Backen
- Programmieren
 - Speicherkapazität für 35 Programme
 - 2 – 4 Temperaturabschnitte
- Energiesparfunktion
- "Ready to bake" signal
- USB Schnittstelle für schnelles kopieren der Programme
- Wochenzeitschaltuhr und Startzeituhr

Zusatzeinrichtungen:

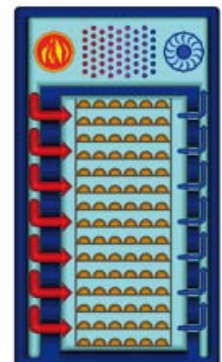
IBS – Increased Baking Surface

IBS ist Standard bei allen Stikkenöfen der C-Serie. Dieses patentierte Sveba-Dahlen System der alternierenden Rotation des Wagens bringt ein gleichmäßiges und energiesparendes Backergebnis. Alle Backwaren sind während des Backvorgangs derselben Wärmemenge ausgesetzt.



Effizienter Wärmeaustausch

Der Wärmeaustauschprozess der öl- und gasbetriebenen Öfen basiert auf dem Gegenstromprinzip. Die Ofenluft, die den Wärmeaustauscher durchläuft, wird zuerst zu den niedrigen Temperaturen der Abgasrohre geleitet, danach weiter erhitzt, wenn sie die Kanäle mit höheren Temperaturen erreicht. Dies ermöglicht breit gefächerte Einsatzmöglichkeiten bei reduzierten Heizkosten.



Großvolumiger Luftstrom

Der großvolumige Luftstrom wird in den Stikkenöfen der C-Serie durch zwei Ventilatoren reguliert und gleichmäßig verteilt. Das regulierbare Dampfsystem verbessert die Flexibilität des Backvorgangs. Die Öfen eignen sich daher für eine breite Produktpalette mit verschiedenen Anforderungen an Ausführung, Volumen und Konsistenz.



Temperatur

Zeituhr

Dampfkontrolle

Backprogramme

Funktionen

Optionen der C-Serie:

BCS, Baking Control System

Das Back-Kontrollsystem BCS steuert die Backverfahren automatisch. Es können 60 verschiedene Backrezepte programmiert werden.

Temperatur, Entlüftung (Luftfeuchtigkeit), Dampf und Ventilatorverzögerung können in bis zu fünf Ebenen vorprogrammiert werden. Die Rezepte können jederzeit während des Backvorgangs angepasst werden. Im Bedienfeld sind auch eine Wochenzeitschaltuhr und automatische Servicefunktion integriert.



Automatische Hebevorrichtung

Der Ofen kann mit einem motorbetriebenen Haken geliefert werden, der den Wagen über den Ofenboden hebt. Ein Höhenunterschied von 3 mm in der Bodenstärke erlaubt eine individuelle Ausnutzung der Bodenfläche sowie eine sehr einfache Reinigung.

AES

Das Automatic Evacuation System ist ein Entlüftungssystem, das die Raumtemperatur rund um den Ofen verbessert. Ein Ventilator bläst bei jedem Öffnen der Türe warme Luft und Dampf nach außen. Diese Funktion kann über das E-Bedienfeld zeitgesteuert werden.

Rotierende Plattform

Die rotierende Plattform ermöglicht die Verwendung aller Arten von Wagen.

Doppelbeschichtete Sichtfenster

Die Doppelbeschichtung der Sichtfenster sorgt für erhöhte Wärmeisolierung.

Rückwand aus Glas

Dient der Demonstration beim Backen im Laden.

Sondermodell zur Verwendung auf Schiffen

Für Schiffsbäckereien steht ein Sondermodell zur Verfügung. Die Konstruktion und Ausführung entspricht höchsten internationalen Umwelt- und Sicherheitsnormen zur Verwendung an Bord.



Ausstattung und Vorzüge:

- Die Stikkenöfen der C-Serie sind in vier verschiedenen Größen lieferbar, kundenorientierte Anpassung
- Die Öfen sind alternativ elektrisch, mit Öl oder Gas beheizbar
- Dickwandige Isolierung zum Wärmeverbleib innerhalb der Ofenkammer
- Komplettes Gehäuse aus rostfreiem Stahl zur einfachen Reinigung und niedriger Außentemperatur
- Kontrolle des Backvorgangs durch große Fenster mit hitzereflektierendem Glas, sowie Innenbeleuchtung
- Schnelles Aufheizen bei niedrigem Energieverbrauch durch großen, effizienten Wärmeaustauscher
- Antriebshaken als Standard zur ebenen Installation
- E-Bedienfeld als Standard zur einfachen Steuerung des Ofens
- Doppelte Ventilatoren für starke Umluft bei gleichmäßiger Verteilung innerhalb der Ofenkammer
- IBS als Standard für ein gleichmäßiges und schnelles Backergebnis

Sie haben eine Bäckerei - wir haben den Ofen dazu



Sveba-Dahlen entwickelt, produziert und vermarktet Stikken-, Etagen- und Tunnelöfen, Gärchränke und Fermentierungsstrecken für professionelles Backen. Wir liefern auch Zusatzausstattungen für die Bäckerei, die weltweit sowohl in großen und kleinen Bäckereien ein effizienteres Arbeiten ermöglichen.

Besuchen Sie unsere Webseite!



www.sveba-dahlen.com

Sveba-Dahlen AB, SE-513 82 Fristad
Tel: +46 (0)33-15 15 00, Fax: +46 (0)33-15 15 99, info@sveba-dahlen.com

2010 10 08



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide