



Produktpräsentation  
**Bakesmart**



**SVEBA  
DAHLIN**



## Der perfekte Ofen für kleinere Bäckereien und Läden

Bakesmart ist ein Backofen, der sich perfekt eignet für die kleinere Ladenbäckerei und den aktiven Minimarkt. Einfach zu bedienen, leicht aufzustellen, leicht zu pflegen und einfach sauber zu halten.

Mit Bakesmart können Sie fast alles in Ihrem Laden backen → von dunklen Laiben, Baguetten und Bauernbrot bis hin zu gutem Gebäck. Aber Bakesmart ist mehr als ein smarter Ofen. Sie können ihn mit einem Gärschrank, einem Vorratsschrank und einem Abzug in mehreren Kombinationen ergänzen. Zwei ...fen können auch nebeneinander gestellt werden.

*Der Duft von frisch gebackenem Brot ist das absolut stärkste Kaufsignal, das Sie dem Kunden geben können, wenn er Ihren Laden betritt. Und mit dem Duft von frisch gebackenem Brot ist es immer einfacher, ein bisschen mehr einzukaufen als man vorhatte*



Beispiele für Bakesmart-Kombinationen:  
Links: Bakesmart mit einem hohen Vorratsschrank.  
Mitte: Zwei Bakesmart mit einem niedrigen Vorratsschrank.  
Rechts: Bakesmart mit Dunstabzugshaube und Gärschrank.

## Kompaktes design

Bakesmart wurde speziell entworfen für kleinere Bäckereien und Läden, die in der Lage sein wollen, Ihren Kunden von morgens bis abends frisches Brot anzubieten.

Der Ofen ist vom Konvektionstyp, und da die Einschubschienen an den Seiten des Ofens einfach umgedreht werden können passen vier bzw. fünf Backbleche hinein. Die Backblechgröße beträgt 600 x 400 mm.

Bakesmart ist standardmäßig ausgestattet mit der Classic Bedienblende mit neun Backprogrammen und der Möglichkeit, die Einstellungen während des Backens manuell zu justieren.



## Smarte Lösungen

Bakesmart hat eine integrierte Dampffunktion und Beleuchtung im Ofeninnenraum. Die abnehmbaren Einschubschienen und die teilbare Glastür erleichtern die Reinigung und machen es einfach, den Backvorgang zu überwachen.

Zum Ofen sind einige Zubehörteile erhältlich, u. a. eine Blende mit Farbdisplay, die das Backen effektiver und einfacher machen. Gärschrank, Vorratsschrank und Dunstabzugshaube sind weitere praktische Zubehörteile, die bessere Arbeitsbedingungen schaffen und den Bäckeralltag vereinfachen.



## Zubehör

### Farbblende

Programmierbare Blende mit Farbdisplay. Speichert bis zu 99 Rezepte mit Anzeige von unter anderem Namen und Temperaturkurven.



### Gärschrank

Mit Zeitschaltuhr und Alarmfunktion. Einfache Temperatureinstellung und Dampffunktion. Platz für 2 x 8 Backbleche 400 x 600 mm.

### Vorratsschrank (niedrig und hoch)

Unterbauschränke, in zwei Größen erhältlich; für 2 x 4 bzw. 2 x 8 Backbleche 400 x 600 mm.

### Dunstabzugshaube

Als Option ist die Dunstabzugshaube erhältlich mit eingebauter Kondensationseinheit und Gebläse zur Ableitung von Hitze und Gerüchen beim Öffnen der Ofenklappe. Ein Anschluss an die Lüftung ist nicht erforderlich.

## Technisch, Ofen

Leistung	Gewicht	Backblechgröße
7,5 kW	135 kg	600 x 400

## Technisch, Gärschrank

Leistung	Gewicht	Backblechgröße
2 kW	110 kg	600 x 400

## Panels

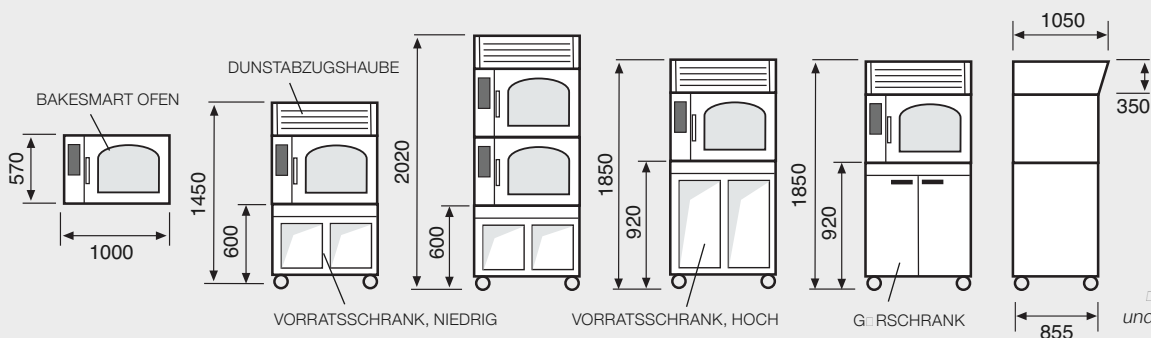


**CLASSIC BLENDE**  
Programmierbare Blende mit digitaler Anzeige von Zeiten und Temperaturen als Standard. Kann neun Rezepte speichern.



**FARBLENDE**  
Bakesmart kann mit einer Bedienblende mit Farbdisplay ausgestattet werden. Die Blende ist programmierbar und speichert bis zu 99 Rezepte mit Anzeige von unter anderem Namen und Temperaturkurven.

## Measures



Sveba-Dahlen behält sich das Recht zu Änderungen der Maße und der Konstruktion vor.

# Wir haben die Ausrüstung für Ihre Bäckerei



Sveba-Dahlen entwickelt, stellt her und vermarktet ...fen und K...hl-/G...rsysteme für sowohl kleine als auch große Bäckereien, Läden und Supermärkte, Industriebäckereien sowie Restaurants und Großküchen auf der ganzen Welt. Gleichzeitig bieten wir alle anderen, in einer Bäckerei benötigten Ausrüstungen der marktführenden Hersteller und Warenzeichen an.

## Besuchen Sie unsere Webseite!



[www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)

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

1427-325



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide