



Produktpräsentation
Flexismart





Flexibel ist smart – ganz einfach!

Sveba-Dahlen hebt mit seinem Bäckerei-Konzept Flexismart die Bäckerei auf ein neues Niveau. Durch die Kombination von vier Grundelementen – Stikkenofen, Konvektionsofen, Etagenofen und Garschrank, die jeweils in verschiedenen Breiten und Höhen erhältlich sind – erhält der Bäcker und die Bäckerei/der Laden ganz einzigartige Möglichkeiten, ihre Bäckereiausstattung maßzuschneidern.

Alles, was Sie brauchen wird zu einer Einheit zusammengebaut und am gleichen Ort aufgestellt. Flexismart lässt sich voll und ganz anpassen an die heutigen Backbedürfnisse in Bezug auf verschiedene Produkte, Mengen und Zeiten.



Beispiele für Flexismart-Kombinationen:
Links: S200 Stikkenofen, DC-1 Classic Etagenofen
und DCJ-1 Classic Garschrank.
Rechts: Doppelter Bakesmart-Ofen, DC-3 Classic Etagenofen
und DCJ-3 Classic Garschrank.

Die Teile in Flexismart:

Flexismart wird aus bewährten Teilen zusammengebaut. Teile, die auf eine smarte Weise kombiniert werden zu flexiblen und kompletten Einheiten, die an die Tageskapazität, die Sortimentsbreite und den Flexibilitätsbedarf des Kunden angepasst sind. Weitere Informationen zu den Teilen finden Sie in dem betreffenden Produktprospekt.

Bitte beachten Sie, dass S200 nicht mit Bakesmart zusammengebaut werden kann!

S200 Stikkenofen:

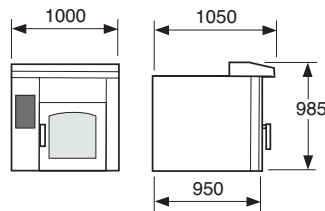
Ein kleiner Ofen mit der Leistungsfähigkeit und der Flexibilität eines großen Ofens. Mit IBS, dem patentierten System von Sveba-Dahlen für abwechselnd rotierende Backwagen. Durch IBS gelangt gleich viel Wärme an alle Seiten des Backgutes. Das Ergebnis ist ein schnelles, gleichmäßiges und energiesparendes Backen.

S200 hat ein eingebautes Dampfsystem mit großer Dampfkapazität, und ist ausgestattet mit der einfach zu bedienenden E-Blende von Sveba-Dahlen.



Zubehör

- Extra rack – S200 can be equipped with Zusätzlicher Backwagen – S200 kann mit 4, 5 oder 6 Einschubschienen versehen werden.
- Dunstabzugshaube – eine Dunstabzugshaube mit oder ohne Abluftgebläse ist als Option erhältlich.



Technische Daten

Leistung 15,5 KW	Gewicht 240 kg	Backblechgröße 400x600	Max anzahl Backbleche 6	Backtemp max 300°C
------------------	----------------	------------------------	-------------------------	--------------------

Bakesmart-Ofen:

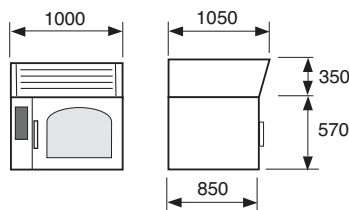
Der Ofen ist vom Konvektionstyp, und da die Einschubschienen an den Seiten des Ofens einfach umgedreht werden können passen vier bzw. fünf Backbleche hinein.

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



Zubehör

- Farbblende
- Dunstabzugshaube mit Kondensationseinheit



Technische Daten

Leistung 7,5 KW	Gewicht 135 kg	Backblechgröße 600x400	Max anzahl Backbleche – 4 (93 mm Abstand) oder 5 (77 mm)
-----------------	----------------	------------------------	--



Classic Etagenofen:

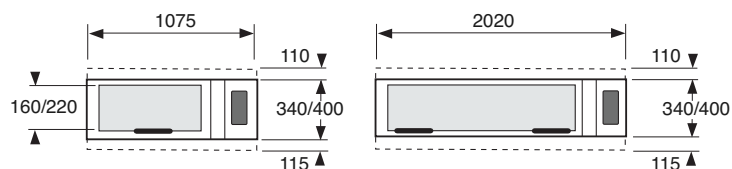
Der Classic Etagenofen ist in zwei Breiten und zwei Höhen erhältlich. Die Breite richtet sich danach, ob ein oder zwei Türen auf dem Ofenraum angebracht werden.



Zubehör

- 220 mm hoher Ofenraum (400 mm hoher Ofenraum)
- Eingebauter Dampfgenerator
- Steinherd
- D1+ programmierbare Blende
- Hochtemperaturausführung (400°C)

Bitte beachten Sie: Bei der Berechnung der Gesamthöhe muss immer eine Zwischensektion über dem DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 110 mm) und auch eine Bodensektion unter dem untersten DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 115 mm). Auch die Höhe der Rollen wird dazugerechnet (H = 135 mm). Die empfohlene maximale Höhe basiert auf der besten Arbeitsergonomie.



Technische Daten

Modell	Backfläche, m ²	Leist. kW	Backblechgröße und Backblech/Etage:								
			400x600	400x762	450x600	457x660	457x762	470x630	500x700	530x650	600x800
DC-1	0.52	5.0	2	1	1	1	1	1	1	1	1
DC-3	1.3	10.7	4	3	3	3	3	3	2	2	2

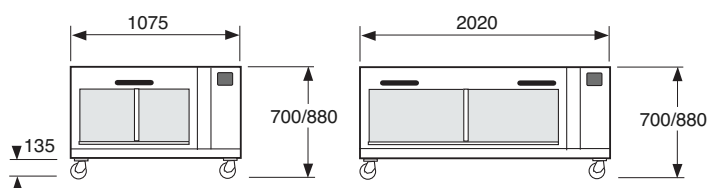
Classic Gärschrank:

Ebenso wie der Etagenofen ist der Gärschrank in zwei Breiten und zwei Höhen erhältlich. Der Gärschrank hat Glastüren, Beleuchtung und praktische Blechgestelle in der Basisausführung.



Zubehör

- Halbautomatische Wasserzuführung
- Wasserezuführung
- Automatische Wasserzuführung



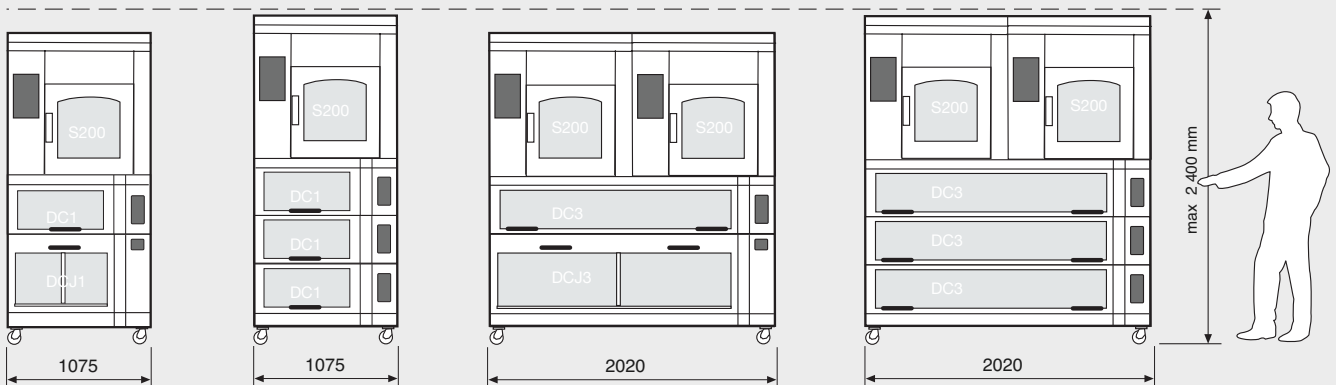
Technische Daten

Modell	Leistung kW	Gärschrank niedrig (h = 560 mm)	Gärschrank hoch (h = 740 mm)
		Backblech anzahl (400 x 600 mm)	Backblech anzahl (400 x 600 mm)
DCJ-1	1.8	8	12
DCJ-3	1.8	12	18

Flexismart- kombinationen:

Beispiele für Kombinationen mit dem Stikkenofen S200:

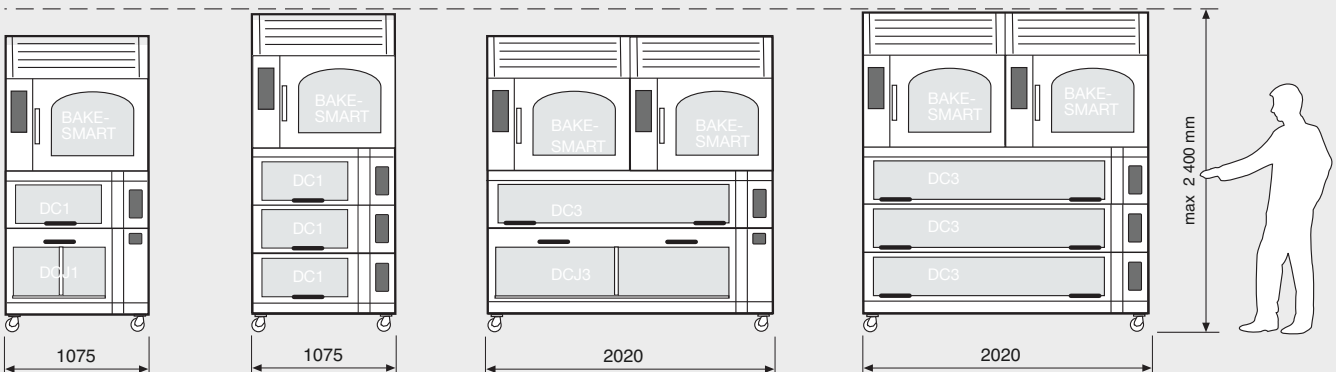
Mit Flexismart kann der Stikkenofen S200 von Sveba-Dahlen mit dem Classic Etagenofen DC1/DC2 und dem Gärschrank DCJ1/DCJ3 auf verschiedene Weisen kombiniert werden.



Bitte beachten Sie: Bei der Berechnung der Gesamthöhe muss immer eine Zwischensektion über dem DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 110 mm) und auch eine Bodensektion unter dem untersten DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 115 mm). Auch die Höhe der Rollen wird dazugerechnet (H = 135 mm). Die empfohlene maximale Höhe basiert auf der besten Arbeitsergonomie.

Beispiele für Kombinationen mit Bakesmart:

Flexismart kann auch den Konvektionsofen Bakesmart auf verschiedene Weisen mit dem Classic Etagenofen DC1/DC2 und dem Gärschrank DCJ1/DCJ3 kombinieren.



Bitte beachten Sie: Bei der Berechnung der Gesamthöhe muss immer eine Zwischensektion über dem DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 110 mm) und auch eine Bodensektion unter dem untersten DC-Ofen berücksichtigt werden (H = 115 mm). Auch die Höhe der Rollen wird dazugerechnet (H = 135 mm). Die empfohlene maximale Höhe basiert auf der besten Arbeitsergonomie.

Wir haben die Ausrüstung für Ihre Bäckerei



Sveba-Dahlen entwickelt, stellt her und vermarktet Ofen und Kühl-/Gefriersysteme 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

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

1427-331



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide