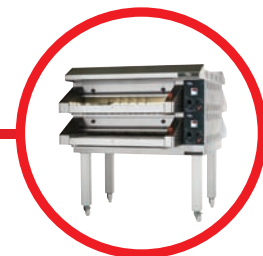




Produktvorstellung  
**Durchlauf-Pizzaofen**



**SVEBA  
DAHLIN**



## Durchlaufende Pizza – maximale Leistung auf minimaler Fläche

Sveba-Dahlen entwickelt, vermarktet und stellt seit über 30 Jahren Pizzaöfen her. Der TP Tunnel-Pizzaofen (TP) ist das Ergebnis dieses Know-hows und dieser Erfahrung.

Der TP ist ein sehr schneller und kompakter Ofen mit Strahlungswärme und einer Temperatur bis zu 400 °C. Dies ermöglicht ein kontrolliertes Backen von Pizzas und anderen Backwaren, wie z. B. Kuchen und Fladenbot.

Sveba-Dahlen's Tunnel-Pizzaofen ist in 2 Größen lieferbar, TP-1 sowie TP-2, mit einer Bandbreite von jeweils 585 bzw. 900 mm, beide mit bis zu 3 Ebenen übereinander inklusive stufenloser Zeiteinstellung von 2 – 10 Minuten.

Mit einem einfach zu bedienendem Touch-Screen mit Wochenzeitschaltuhr.

Mit 5 Programmeinstellungen und Energiesparmodus ist der Ofen effizient und für alle leicht zu bedienen.



## Bis 400°C

Der TP hat Strahlungshitze, Ober- und Unterhitze und eine Betriebstemperatur bis 400 ° C. Somit kann die Pizza sehr schnell außen knusprig gebacken werden, ohne innen auszutrocknen - mit vollem Geschmack.

Die in zwei Zonen aufgeteilte Ofenkammer bewirkt ein optimales Backresultat und weniger Wärmeverlust.

Die Temperatur und Energieregulierung der Ober- und Unterhitze kann in jeder Zone mit vier Temperaturfühler geregelt werden.

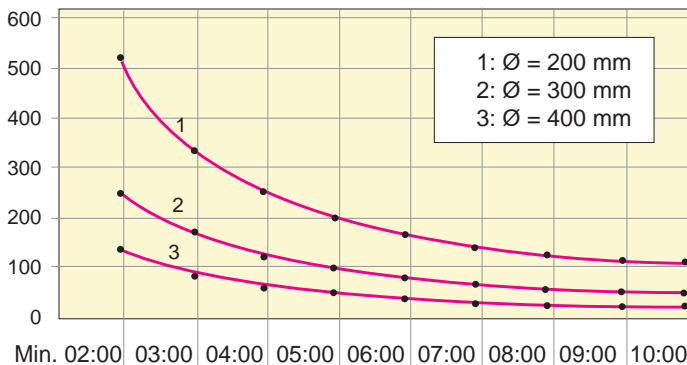
Schnellste Reaktion kombiniert mit Strahlungswärme reduziert das Risiko für ungleichmäßiges Backen.



## 500 Pizzas pro Stunde

Der TP ist ein sehr flexibler Ofen, der leicht an unterschiedliche Leistungsanforderungen angepasst werden kann. Temperaturen bis 400 ° C, stufenlose Einstellung der Backzeiten sowie bis zu drei völlig voneinander unabhängige übereinanderliegende Ebenen, ermöglichen eine hohe Leistung hinsichtlich der Quantität als auch der Variation verschiedener Backprodukte. Pizzas, Kuchen und Fladenbrote durchlaufen den Ofen in 2 – 10 Minuten..

Anzahl der Pizzas pro Stunde



Obiges Beispiel zeigt die Leistung eines TP-12, mit dem Pizzas auf Backblechen ohne Vorbacken in drei verschiedenen Größen gebacken wurden.

## TP standard:

- Zwei Standardbreiten und bis zu drei Etagen übereinander
- Edelstahlausführung und gut isolierte Ofenkammer
- Leicht bedienbares Touch Screen
- Energiesparmodus
- Backkammer mit zwei Zonen
- Ablufthaube am Ein- und Auslauf des Ofens
- Abnehmbares Abluftblech für Ein- und Auslauf
- Selbstreinigende Backkammer
- Edelstahlgitterband

## Keine Überwachung

Bei korrekter Temperatureinstellung ist die Pizza am Ende des Ofendurchlaufs fertig.

## Komfortable Reinigung

Glatte Oberflächen im Innen- und Außenbereich; selbstreinigende Ofenkammer

## Angebotsvarianten

Standardgemäß wird der TP mit 600 mm langen Aluminiumfüßen (1 oder 2 Ebenen) oder 400 mm langen Füßen (3 Ebenen) auf Gleitrollen geliefert. Auf Anfrage sind Längenabweichungen lieferbar.

## Digital Panel

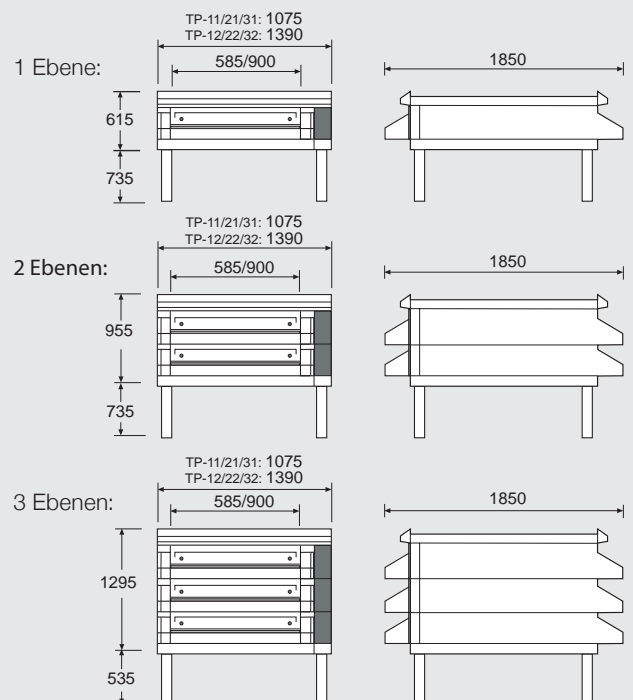


- Individuelle Temperatur- und Energieregulierung in jeder Ofenzone
- 5 Programmregelungen
- Energiesparmodus
- Shop-Einstellung – alle Einstellungen können gesichert werden (falls der Ofen von ungelertem Personal bedient wird)
- Wochenzeituhr mit individueller Startzeit für jeden Wochentag
- Übersichtliches, leicht zu bedienendes, einfarbiges Touch Screen
- Verschiedene Sprachen im Touch Screen einstellbar

## Technische Daten

Modelle	Band BxL (mm)	Backfl. m <sup>2</sup>	Ofenhöhe innen (mm)	max. °C	Backzeit min.	Strom kW
TP-1	585 x 1750	0.5	90	400	2-10	15
TP-2	900 x 1750	0.76	90	400	2-10	22.5

## Maße



# Wir haben den Ofen für Ihr Restaurant



Sveba-Dahlen entwickelt und exportiert Pizzaöfen weltweit bereits seit 1970.

Unsere Pizzaöfen sind robust, zuverlässig und entsprechen den Anforderungen eines jeden Pizzabäckers bzgl. Funktionalität, Komfort und Wirtschaftlichkeit.

**Besuchen Sie unsere Webseite!**



**[www.sveba-dahlen.com](http://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](mailto:info@sveba-dahlen.com)

1427-180/2

**SDG**



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide