



Trendy Pizza

Der neue Pizzaofen





Ein Pizzaofen voll im Trend

Mit dem Ofen Trendy Pizza stellt Sveba-Dahlen eine neue Generation von Pizzaöfen vor. Wir haben gemeinsam mit erfahrenen Pizzabäckern neu nachgedacht. Das Ergebnis ist ein moderner, leicht bedienbarer und kompakter Ofen. Mit seiner Kapazität, der verständlichen Instrumententafel mit Zeitschaltuhr und der automatischen Turbofunktion erhalten Sie einen Ofen von nahezu unerreichter Wirtschaftlichkeit. Wenn Sie Ihr Restaurant modernisieren wollen, ist der Ofen Trendy Pizza die nahe liegende Alternative.



TRENDY *Pizza*

Modernes Design

Der Ofen Trendy Pizza ist schick – eben trendy. Seine Instrumententafel ist klar verständlich. So sollen Pizzaöfen heute aussehen. Die rostfreien, glatten Oberflächen und die eingelassene Instrumententafel geben ein Gefühl von hoher Qualität.

Die Ofentüren sind vollständig aus hitze-reflektierendem, sicherheitsgehärtetem Glas. Damit haben Sie Überblick über den Backraum. Die Wärmeabstrahlung sinkt und die Türen lassen sich einfach sauber halten. Die doppelte Halogenbeleuchtung bietet gutes und sicheres Arbeitslicht.



Einfache Bedienung

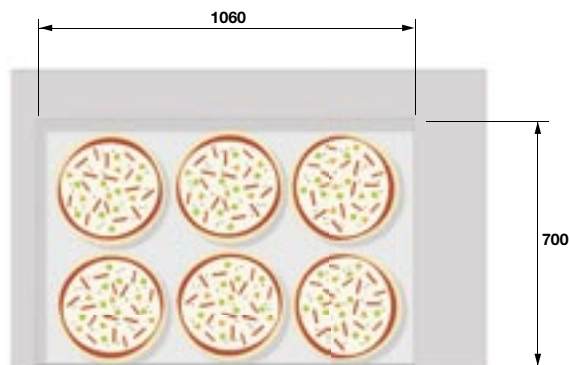
Unseren neuen Pizzaöfen haben wir in Zusammenarbeit mit Pizzabäckern entwickelt. Bedienung und Funktion standen dabei im Vordergrund. Der Ofen muss sich einfach bedienen lassen; er muss sich einfach reinigen lassen; das Backen soll schnell gehen und eine eingebaute Zeitschaltuhr darf nicht fehlen. Der Ofen Trendy Pizza erfüllt diese Forderungen. Dank der neuen Digitaltechnik ist der Ofen lautlos – und stört dadurch nicht im Lokal. Die Wärmeeigenschaften der Steinplatte haben wir neu entwickelt. Jetzt backen Sie noch schneller noch bessere Pizzen.



Automatische Turbofunktion

Für das schnelle Aufheizen hat der Ofen Trendy Pizza eine automatische Turbofunktion. Damit erhalten Sie in kürzester Zeit die gewünschte Temperatur. Das spart Zeit und Geld, wenns im Restaurant besonders voll ist.

Sein Design lässt den Ofen innen wachsen. In jeden Backraum passen sechs Pizzen (oder vier Familienpizzen) gleichzeitig.



Schnell und effizient

Der Ofen Trendy Pizza hat eine Gesamtleistung von 19 kW. Seine maximale Backtemperatur beträgt 370 °C. Die Backräume lassen sich einzeln regulieren. Dank der Frontheizung verursacht auch ein häufiges Öffnen der Tür keine Probleme.

Benutzerfreundliche Instrumententafel

Die Instrumententafel des Trendy Pizza ist benutzerfreundlich. Mit ihr regulieren Sie beide Backräume separat. Die Oberfläche ist glatt und leicht abzuwischen.

Obere Backraum:

Temperatur

Funktionen

Temperatur und Leistung – höher/niedriger

Untere Backraum:

Funktionen

Temperatur



Eingebaute Zeitschaltuhr

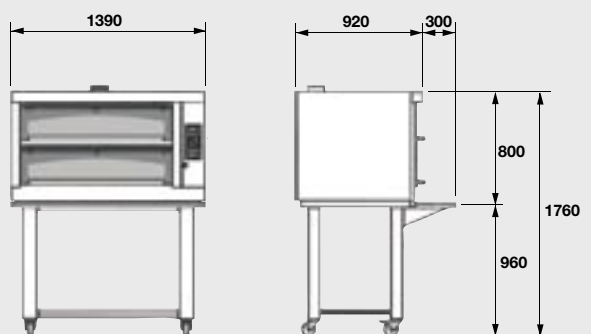
Für ein leichtes Arbeiten hat der Trendy Pizza als Standard eine eingebaute Zeitschaltuhr. Dank dieser ist der Ofen bereits zu Arbeitsbeginn auf Betriebstemperatur aufgeheizt, sodass Sie direkt mit dem Backen beginnen können.

Energiesparfunktion

Die digitale Instrumententafel lässt sich abhängig von der vorhandenen Sicherungsgröße im Restaurant programmieren. Das spart Geld. Die Steuerung verteilt die Energie effizient auf die beiden Backräume, wodurch Sie den Ofen auch an eine kleinere Sicherung anschließen können.

Einfache Installation

Dank der kompakten Größe lässt sich der Ofen Pizza Trendy einfach in enge Plätze unterbringen und somit kann er auch durch eine Standardtür eingebracht werden.



Trendy Pizza hat folgende Standardausstattung:

- Eingebaute Zeitschaltuhr
- Automatische Turbofunktion
- Separate Hitzesteuerung der beiden Backräume
- Stufenlose Regulierung von Front-, Ober- und Unterhitze
- Ofentüren gehärtetem wärmerreflektierendem Sicherheitsglas
- Halogenbeleuchtung auf beiden Seiten
- Abstellfläche; im Gestell rostfreies Regal
- Lenkrollen
- Integrierte Schwadenhaube mit Abzug
- Eingebauter automatischer Leistungswächter
- 2,5-m-Anschlusskabel für 3-Phasen-Steckdose
- Backup Sicherung 25 or 35 A
- Gewicht 356 kg
- Kompakte Verpackung 142x81x126 cm



Wir haben den Ofen für Ihr Restaurant



Sveba-Dahlen: Entwicklung, Herstellung und weltweite Lieferung von Pizzaöfen seit 1970. Unsere Pizzaöfen sind robust und zuverlässig. Funktion, Komfort und Wirtschaftlichkeit stellen auch anspruchsvolle Pizzabäcker zufrieden.

Besuchen Sie unsere Website!



www.sveba-dahlen.se

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.se

1427-192