



Produktpräsentation
Classic Pizzaofen



**SVEBA
DAHLIN**



Classic Pizzaofen. Mit allen Einrichtungen, die Sie sich wünschen

Sveba-Dahlen liefert seit 1970 Pizzaöfen in die ganze Welt. Der Classic Pizzaofen ist ein robuster und zuverlässiger Ofen, der alle Wünsche in Bezug auf Funktionalität, Zweckmäßigkeit und Wirtschaftlichkeit erfüllt.

Den verlässlichen, langlebigen Classic Pizzaofen gibt es in verschiedenen Größen und seine Bauweise übersteht auch sehr starke Beschickung unversehrt. Die sehr gut isolierte Ofenkammer hält die Wärme dort wo sie sein sollte, in der Kammer; zudem hat sie doppelte Halogenbeleuchtung. Die Instrumententafel ist im schrägen Winkel zur Ofentüre, was die Bedienung des Ofens erleichtert. Er erreicht die eingestellte Temperatur schnell und in jedem Ofenabteil gleichmäßig; die Ober- und Unterhitze werden separat gesteuert.

Die Classic Pizzaöfen sind modular aufgebaut, das heißt, Sie können Ihren Ofen an Ihren Produktionsbedarf anpassen. Die Öfen sind in vier verschiedenen Breiten von 635 mm bis zu 1580 mm erhältlich und können auf bis zu drei Etagen aufgebaut werden.



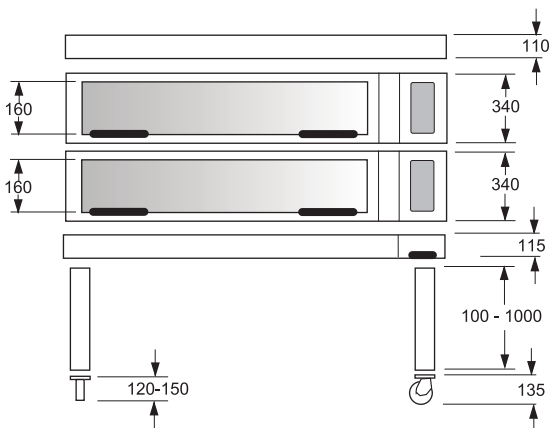
Classic Pizzaofen, Modell-Nr. DC-22P

Robuste und flexible Ausführung

Der Classic Pizzaofen ist modular aufgebaut und in vier verschiedenen Breiten erhältlich. Jeder Ofen kann auf bis zu maximal 3 Etagen erweitert werden.

Zur größten Wärmeauslastung und einem sicheren Arbeitsumfeld ist jede Ofenkammer mit einer 120 mm starken Isolierschicht aus Steinwolle umgeben. Die Ofentüre besteht aus Glaskeramik und hat ergonomische Griffe. Die doppelten, eingebauten Hologenleuchten geben ein warmes, gleichmäßiges Licht, haben eine lange Lebensdauer und widerstehen hohen Temperaturen.

In der Standardausführung hat jeder Classic Pizzaofen eine praktische Ablagefläche, Steinböden und einen Stand aus rostfreiem Stahl mit Aluminiumbeinen.



In der Zeichnung sind die Höhen des Classic Pizzaofens angegeben. Beinlänge (L) richtet sich nach der Anzahl der Etagen oder dem Kundenbedarf, zwischen 100 bis 1000 mm.

Effiziente Wärmeverteilung

Der Classic Pizzaofen hat eine Steuerung zur effektiven, individuellen Wärmeverteilung der Front-, Ober- und Unterhitze. Demzufolge ist die Temperatur in der gesamten Etage einheitlich, auch wenn die Türe häufig geöffnet wird.

Der Classic Pizzaofen erreicht die Backtemperatur schnell, mit einer Höchsttemperatur von 400°C. Jede Etage wird separat reguliert.

Standardausrüstung:

- Temperatursteuerung für Ober- und Unterhitze
- Stufenlose, individuelle Steuerung für Front-, Ober- und Unterhitze auf jeder Etage
- Halogenbeleuchtung
- Türen aus Keramikglas
- Ablagefläche
- Verstellbare Beine
- Turbo-Start
- Wochenschaltuhr
- AC-guard
- Stand aus rostfreiem Stahl
- Außengehäuse aus rostfreiem Stahl
- Steinböden
- Abdeckhaube



Benutzerfreundliches Bedienfeld

Das Bedienfeld hat gut lesbare Symbole, ist leicht zu handhaben und im schrägen Winkel zum Bediener.

Alle Bedienelemente sind auf der rechten Seite, was die Installation und Wartung vereinfacht.



Technische Daten

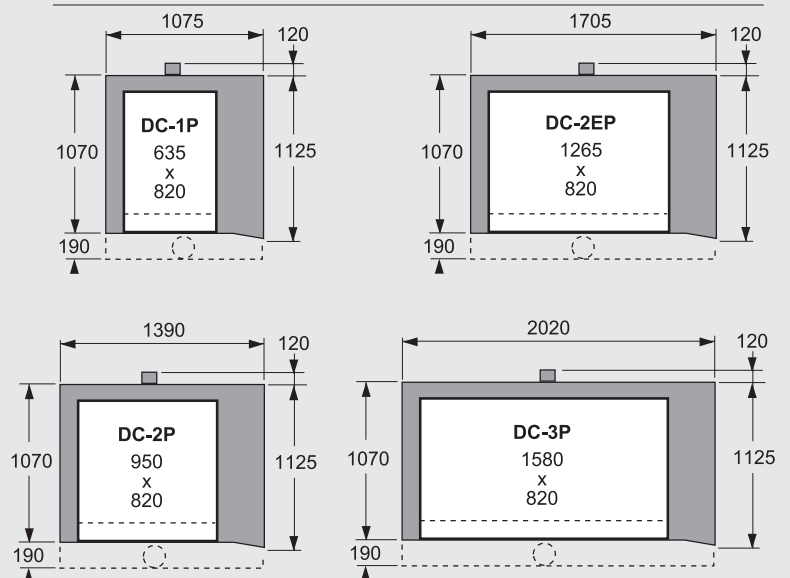
Modell	DC-1P	DC-2P	DC-2EP	DC-3P
Laststrom (kW)	5.4	7.9	10.4	12.9

N.B. Laststrom je Ofenstage.

Optional

- Ausziehbare Ablage
- Hoher Kranz
- Laufrollen
- Abdeckhaube

Maße



In der Zeichnung sind die Tiefen und Breiten der vier verschiedenen Classic Pizzaofenkammern angegeben.



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden.

Sie haben ein Restaurant - wir haben den Ofen dazu



Sveba-Dahlen entwickelt seit 1970 Pizzaöfen und liefert sie weltweit. Unsere Pizzaöfen sind robust, zuverlässig und so konstruiert, dass sie allen Anforderungen von Pizzabäckern in Bezug auf Funktionalität, Komfort und Wirtschaftlichkeit gerecht werden.

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



Sveba Dahlen Group



Skandinavisches Know-how - weltweit