



Produktpräsentation

## Mini Stikkenöfen S-serie



**SVEBA**  
**DAHLIN**



# Zwei kleine Öfen ganz groß...

Wer gutes Brot backen möchte, braucht mehr als gute Rohstoffe und Qualitätszutaten. Sie brauchen auch den richtigen Ofen, der für diese Rohstoffe geschaffen ist und sie verfeinert.

Die Sveba-Dahlen Mini Stikkenöfen S200, S300 und S400 sind solche Öfen. Kleine Öfen mit den Qualitäten und Ergebnissen der großen Geschwister. Dank ihrer effizienten Dampfzufuhr und der gleichmäßig im ganzen Ofen verteilten Wärme, gehen alle Backwaren gut auf, backen sehr gleichmäßig durch die rotation, und erhalten einen appetitlichen Geruch, einen guten Geschmack und gutes Aussehen.

Die Tatsache, dass diese Öfen schnell und energieeffizient arbeiten, macht Ihre Entscheidung ziemlich einfach. Sie sind außerdem noch einfach zu installieren, da sie durch normale Türöffnungen passen. Einfach große, kleine Öfen...



*Von Links: S200D, S200, S400 mit Gärschrank SJ400  
und S300 mit Gärschrank SJ2/300*

# Maße



## Technische Daten – Stikkenöfen

Modell	Gewicht kg	Leistung kW	Wärmeabgabe kW (Btu/h)	Max. Blechgröße mm	Anzahl Bleche	Backtemp. max.
S200 (Str.)	240	15	–	400 x 600	6	300°C
S200D (Str.)	240	2 x 15	–	400 x 600	6 + 6	300°C
S300 (Str.)	310	23	–	400 x 600	10	300°C
S400 (Str.)	340	23	–	457 x 660	10	300°C
S402 (Gas)	370	1,0	28 (95540)	457 x 660	10	300°C

## Technische Daten – Gärschrank

Modell	Gewicht kg	Leistung kW	Wärmeabgabe kW (Btu/h)	Max. Blechgröße mm	Anzahl Bleche
Gärschr. SJ2/300	100	1,5	–	400 x 600	12
Gärschr. SJ400	110	1,5	–	457 x 660	12

## Benutzerfreundliche Steuerung:

Bedienerpaneel mit grosser Tastatur und klarer Funktion.

### E-Paneel (Ofen)

- Manuelles- oder programmiertes Backen
- Programmieren
  - Speicherkapazität für 35 Programme
  - 2 – 4 Temperaturabschnitte
- Energiesparfunktion
- "Ready to bake" signal
- USB Schnittstelle für schnelles kopieren der Programme
- Wochenzeitschaltuhr und Startzeituhr.



### J-Bedienfeld (Gärschrank)

- Digitale Temperatursteuerung
- Digitale Feuchtigkeitssteuerung
- Timer



Daten können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden.

## Leicht aufstellbar und energiesparend

Die S-Öfen sind kleine Öfen mit der Effizienz und Flexibilität großer Öfen. IBS, das patentierte Sveba-Dahlen System der alternierenden Rotation der Wagen sorgt für gleichmäßiges Backen und gewährleistet, dass alle Seiten eines Produkts derselben Wärmemenge ausgesetzt werden. Dies sorgt für ein schnelles, gleichmäßiges und energiesparendes Backen. Die Öfen der S-series haben ein eingebautes Dampfsystem mit einer effizienten Dampfleistung und sind mit einem leicht bedienbaren E-Bedienfeld ausgestattet, das sowohl zur manuellen Steuerung als auch für vorprogrammiertes Backen dient. Die S-Öfen können zusätzlich mit einem untergebauten Gärschrank ausgerüstet werden.



## Einfacher geht's nicht!

Die S-series Öfen sind sehr einfach zu installieren, da sie steckerfest geliefert werden und durch die meisten Türen eingebracht werden können. Die Ofentüre kann auch nach der Installation von rechts nach links Auschlag gewechselt werden. Das Backen in den S-series Öfen ist sehr leicht! Hier sind einige Gründe dafür:

Der Türgriff ist ergonomisch geformt und hat einen guten Handgriff und eine sichere Türverriegelung; die rechts oder links angeschlagene Türe sorgt für guten Zugang und eine klare Sicht in den Innenraum des Ofens. Das E-Bedienfeld dient sowohl zur manuellen Steuerung als auch für vorprogrammiertes Backen und seine Symbole sind klar und logisch angeordnet. Der Stand auf Lenkrollen macht es leicht, den Ofen zu verschieben und den Umgebungsbereich zu reinigen.

## Geht durch normale Türöffnungen

The S-ovens are easy to install thanks to the fact that it is always delivered as one unit and can pass through most door openings. The oven door can be adjusted after installation and the hinging may be swapped from right to left without using additional equipment.

## Die Eigenschaften eines großen Ofens

### IBS – Increased Baking Surface

Es hat sich herausgestellt, dass die beste Möglichkeit für gleichmäßiges Backen rotierende Wagen sind. Die Öfen der S-series sind deshalb mit IBS ausgerüstet; das Increased Baking Surface ist das patentierte Sveba-Dahlen System der alternierenden Rotation der Wagen. Diese Ausstattung garantiert in Verbindung mit dem Hochleistungs-Heizungspaket, dass das Backen in den S-Serie Öfen gleichmäßig, schnell und energiesparend ist. Die Dampfzufuhr ist eine weitere Einrichtung zur Verbesserung des Backergebnisses. Die S-Serie Öfen haben ein eingebautes Dampfsystem, das ohne nachzulassen immer wieder die richtige Dampfmenge abgibt.



IBS – Increased Baking Surface

### S402 – auch mit Gasheizung

Der Sveba-Dahlen S402 wird durch einen hochqualitativen Gasbrenner von Riello beheizt, der sowohl mit Erdgas als auch mit LPG funktioniert. Der Ofen wird in nur 16 Minuten auf bis zu 250°C erwärmt! Der Brenner erwärmt die Ofenluft durch einen Wärmeaustauscher, der verhindert, dass die Backprodukte den Gasen des Brenners ausgesetzt werden.

Das Dampfsystem regeneriert sich schnell und ist bis zum nächsten Backvorgang wieder bereit. Dadurch ist eine gleichmäßige und konstante Backleistung gewährleistet.



## Optionen

### Eine Abdeckhaube mit eingebautem Ventilator

Optional kann der Ofen mit einer Abdeckhaube mit eingebautem Ventilator ausgerüstet werden, der Hitze und Dampf abführt, wenn die Ofentüre geöffnet wird.

### Zusatzgestell

Optional sind Zusatzwagen mit 6, 8 oder 10 Einschüben lieferbar. Standardmäßig sind die S300 und S400 mit Einschüben für 10 Bleche ausgerüstet. Der S200 ist nur mit Einschüben für 6 Bleche lieferbar.

### Stand mit festem Regal oder Einschüben für Bleche

Optional können ein festes Regal oder Einschübe für Bleche unter dem Ofen, zur leichteren Handhabung oder Aufbewahrung von Blechen, gewählt werden.

### Gärschrank

Die S-Serie Öfen können zusätzlich mit einem Gärschrank für bis zu 12 Bleche ausgerüstet werden, der unter dem Ofen steht. Mit dieser Kombination können Sie alle Brotarten backen und benötigen nicht mehr als 1.1 m<sup>2</sup> Bodenfläche! Diese Kombination ist vor allem nützlich, wenn wenig Platz vorhanden ist, oder regelmäßig kleine Mengen gebacken werden und deshalb kein Bedarf für einen größeren Ofen besteht.

Der S-Serie Ofen mit untergebautelem Gärschrank hat Rollen, was das Verschieben und Reinigen erleichtert. Die Schiebetüren sind aus Glas, der Gärschrank wird mit einer Halogenleuchte beleuchtet und es ist somit einfach den Gärprozess zu überwachen.



Links: Gärschrank SJ2/300 (Für S200 und S300).  
Rechts: Gärschrank SJ400 (Für S400 und S402).



## Funktionen und Vorzüge:

- Die Öfen der S-Serie haben IBS – Increased Baking Surface eingebaut  
*Dies sorgt für ein schnelles, gleichmäßiges und ökonomisches Backergebnis*
- Mit Abdeckhaube auch in der Standardausführung  
*Führt Hitze und Dampf ab, wenn die Ofentüre geöffnet wird.*
- Dickwandige Isolierung  
*Hält die Wärme in der Ofenkammer*
- Rostfreier Stahl innen und außen  
*Hält die Temperatur des Ofengehäuses niedrig*
- Bequem und leicht zugängliche Oberflächen - sowohl innen als auch außen  
*Es ist einfach, den Ofen sauber zu halten*
- Großes doppeltbeschichtetes, hitzereflektierendes Türfenster; gute Beleuchtung  
*Bietet gute Kontrolle des Backvorgangs*
- Eingebautes Dampfsystem mit hoher Kapazität  
*Trägt zur schnellen Bedienung und Energieeinsparung bei.*
- Kompakter untergebautelem Gärschrank (optional)  
*Spart Platz und erleichtert Teigführung*
- E-Bedienfeld zur manuellen Bedienung und zum automatischen Backen  
*Programmierbar für bis zu 35 Rezepte*

# Sie haben eine Bäckerei - wir haben den Ofen dazu



Sveba-Dahlen entwickelt, erzeugt und vermarktet Stikken-, Etagen- und Durchlauföfen, Gärchränke und Fermentierungsstrecken. Wir liefern an kleine und große Bäckereien, Geschäfte und Supermärkte, Industrielle Bäckereien, Restaurants und die Küchen von Institutionen.

## Besuchen Sie unsere Webseite!



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

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

2010 10 08



Sveba Dahlen Group



Skandinavisches Know-how - weltweit