



Produktpräsentation
Stikkenofen V-Serie



**SVEBA
DAHLIN**



Einzigartige Eigenschaften für beste Backergebnisse

Mit den Stikkenöfen der V-Serie liefert Ihnen Sveba-Dahlen beste Backergebnisse, maximale Bediensicherheit bei hoher Benutzerfreundlichkeit. Modulare Bauweise machen eine leichte Installation möglich. Die Öfen der V-Serie sind in vier Größen lieferbar.

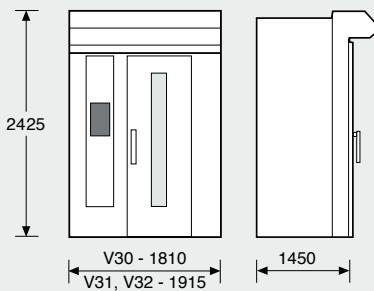
Die V-Serie ist mit IBS, dem patentierten Sveba-Dahlen System der alternierenden Rotation der Wagen, großen funktionellen Wärmeaustauschern, sowie einer besonderen Isolierung versehen. Dazu kommt das patentierte Dampfsystem CASCAD im Standard, welches für eine gleichmäßig verteilte Dampfzufuhr sorgt.

Kurz gesagt sind die Sveba-Dahlen Öfen so konstruiert, dass hohe Produktionsraten bei niedrigen Betriebs- und Wartungskosten erzielt werden.

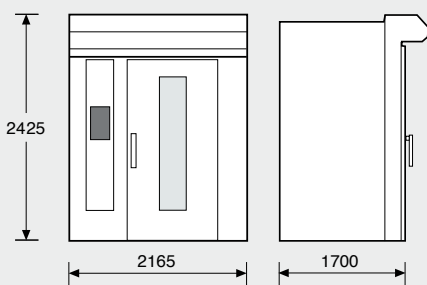


Maße

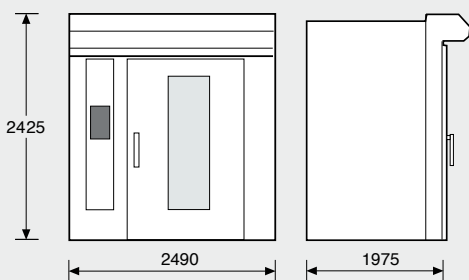
V30, V31, V32



V40, V41, V42



V50, V51, V52



Wartung und Sicherheit

Alle Servicestellen des Ofens sind zur Wartung leicht erreichbar, egal an welcher Stelle der Ofenkammer oder des Gehäuses. Elektromotoren, Ventilatoren und andere Teile sind von hoher Qualität und von bekannten Herstellern. Jeder Ofen ist vor Auslieferung funktionsgetestet.

Die V-Serie ist nach internationalem Qualitäts- und Sicherheitsstandard getestet.

Technische Daten

	Rotations- durchm. (mm)	Gewicht (kg)		Anschl. leistung (kW)	Wärme- effekt (kW)	Anzahl Bläcke/größe				Teig je Backvorg (kg)
		Haken/ rack lift	Rot. Plattform			450 X 600	457 X 660	457 X 762	600 X 800	
V30 Str.	1.050	1.300	1.350	70 64 58 52 46	-	1	1	1	1	90
V31 Öl V32 Gas	1.050	1.400	1.450	2,2	80	1	1	1	1	90
V40 Str.	1.300	1.550	1.650	95 88 80 72 64	-	2	2	1 Doppel	1	140
V41 Öl V42 Gas	1.300	1.700	1.800	2,2	100	2	2	1 Doppel	1	140
V50 Str.	1.560	1.750	1.900	max 120	-	3	3	2	2	200
V51 Öl V52 Gas	1.560	1.900	2.050	3,0	140	3	3	2	2	200

Max Backtemp. 350°C.



Konstruktion verspricht beste Bedingungen im Arbeitsumfeld

Die Stikkenöfen der V-Serie sind so konstruiert, dass sie einfach zu bedienen sind. Außerdem wird die Wärme innerhalb der Kammer gehalten, dank der dicken, überlappenden Isolierung. Eine ständige Kontrolle des Backprozesses ist durch die großen hitzereflektierenden Fenster der Ofentür sowie der Innenbeleuchtung möglich. Leichte Reinigung der Oberflächen sowie das unkomplizierte Bedienfeld trägt zu dem hervorragenden Arbeitsumfeld bei.

Zuverlässigkeit, auf die Sie zählen können

Die Öfen der V-Serie werden den höchsten Ansprüchen der funktionellen Zuverlässigkeit gerecht. Alle Materialien und Teile sind qualitativ hochwertig und stammen von marktführenden Lieferanten. Die Öfen sind den Marktbedingungen gemäß zugelassen und werden vor Auslieferung getestet.

Strom, Öl oder Gas

Die kompakten, modularen Öfen der V-Serie können alternativ mit Strom, Öl oder Gas beheizt werden. Die vier verschiedenen Ofengrößen sind für jede der Wärmequellen lieferbar.

Dickwandige Isolierung

Mit einem gut isolierten Ofen sparen Sie Geld. Die V-Serie hat eine Isolierung aus dicker, überlappend angebrachter Rockwool®, um die Wärme im Ofen zu halten. Das heißt, die Außenwände sind mit 100 mm dicken Platten isoliert, die Deckenisolierung hat eine 150 mm Dicke, abgerundet durch 20 mm Luft-Zwischenraum. Die Außentemperatur des Ofens ist deshalb immer niedrig, was ein angenehmes Arbeitsumfeld zur Folge hat.

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

Zusatzeinrichtungen:

IBS – Increased Baking Surface

IBS ist Standard bei allen Stikkenöfen der V-Serie. Dieses patentierte Sveba-Dahlen System der alternierenden Rotation des Wagens bringt ein gleichmäßiges und energiesparendes Backergebnis. Alle Backwaren sind während des Backvorgangs derselben Wärmemenge ausgesetzt.



CASCAD- das patentierte Dampfsystem

CASCAD führt in kürzester Zeit starken Dampf zu. Hergestellt aus Aluminium sowie rostfreien Stahlrohren gewährleistet es einen extrem „sauberen“ Dampf. Die Regeneration des Ofens ist durch die Eigenschaften des Aluminiums extrem schnell, so kann ohne Zeitverlust durchgehend gebacken werden.



Effizienter Wärmeaustausch

Der Wärmeaustauschprozess der öl- und gasbetriebenen Öfen basiert auf dem Gegenstromprinzip. Die Ofenluft, die den Wärmeaustauscher durchläuft, wird zuerst zu den niedrigen Temperaturen der Abgasrohre geleitet, danach weiter erhitzt, wenn sie die Kanäle mit höheren Temperaturen erreicht. Dies ermöglicht breit gefächerte Einsatzmöglichkeiten bei reduzierten Heizkosten.



- Temperatur
- Zeituhr
- Dampfuhr
- Backprogramme
- Funktionen

Optionen der C-Serie:

Rotierende Plattform

Dank der niedrigen, langen Zugangsrampe ist das Einschieben sowie das Herausziehen des Wagens sehr einfach. Hergestellt aus rostfreiem Stahl, gehört die rotierende Plattform bei dem V50 und V60 Modell zur Standardausrüstung. Das V60 Modell ist aus lackiertem, kaltgezogenem Stahl.



BCS, Baking Control System

Das Back-Kontrollsystem BCS steuert die Backverfahren automatisch. Es können 60 verschiedene Backrezepte programmiert werden. Temperatur, Entlüftung (Luftfeuchtigkeit), Dampf und Ventilatorverzögerung können in bis zu fünf Ebenen vorprogrammiert werden. Die Rezepte können jederzeit während des Backvorgangs angepasst werden. Im Bedienfeld sind auch eine Wochenzeitschaltuhr und automatische Servicefunktion integriert.



Automatische Hebevorrichtung

Der Ofen kann mit einem motorbetriebenen Haken geliefert werden, der das Regal über den Ofenboden hebt. Ein Höhenunterschied von 3 mm in der Bodenstärke erlaubt eine individuelle Ausnutzung der Bodenfläche sowie eine sehr einfache Reinigung. Die Vorrichtung kann in die V30 und V40 Modelle installiert werden.

AES

Das Automatic Evacuation System ist ein Entlüftungssystem, das die Raumtemperatur rund um den Ofen verbessert. Ein Ventilator bläst bei jedem Öffnen der Türe warme Luft und Dampf nach außen. Diese Funktion kann über das E-Bedienfeld zeitgesteuert werden.

Dunstabzugshaube

Eine große, solide gebaute Dunstabzugshaube aus rostfreiem Stahl fängt jeglichen Dampf und Geruch der Ofenkammer beim Öffnen der Türe auf. Die Funktion ist über das E-Bedienfeld steuerbar.

Langsames Anfahren

Die Rotationsbeschleunigung der Einschübe erfolgt bei Backwaren, die sensibel auf Vibrationen reagieren, sanft und schrittweise. (Standard bei V50 und V60)

Wochenzeitschaltuhr

Zeitlich festgelegtes Aufheizen des Ofens. Effiziente Produktionsplanung pro Woche.

Tunnelausführung

An der Rückseite des Ofens befindet sich eine Türe. Ideal für Bäckereien, die in verschiedene Bereiche aufgeteilt sind.

Links anschlagende Tür



Ausstattung und Vorzüge:

- Die Stikkenöfen der V-Serie sind in vier verschiedenen Größen lieferbar, kundenorientierte Anpassung
- Die Öfen sind alternativ elektrisch, mit Öl oder Gas beheizbar
- Dickwandige Isolierung zum Wärmeverbleib innerhalb der Ofenkammer
- Komplettes Gehäuse aus rostfreiem Stahl zur einfachen Reinigung und niedriger Außentemperatur
- Kontrolle des Backvorgangs durch große Fenster mit hitzereflektierendem Glas sowie Innenbeleuchtung
- Schnelles Aufheizen bei niedrigem Energieverbrauch durch großen, effizienten Wärmeaustauscher
- Standard ist die Hebevorrichtung (außer bei V50 und V60)
- Rotierende Plattform optional für alle Wagentypen lieferbar
- E-Bedienfeld als Standard zur einfachen Steuerung des Ofens
- Doppelte Ventilatoren für starke Umluft bei gleichmäßiger Verteilung innerhalb der Ofenkammer
- IBS als Standard für ein gleichmäßiges und schnelles Backergebnis
- CASCAD- hochleistungsfähiges Dampfsystem aus Aluminium, ermöglicht durchgehende Backvorgänge
- AES (automatisches Entlüftungssystem) optional zur Verbesserung des Arbeitsumfelds lieferbar

Sie haben eine Bäckerei - wir haben den Ofen dazu



Sveba-Dahlen entwickelt, produziert und vermarktet Stikken-, Etagen- und Tunnelöfen, Gärschränke und Fermentierungsstrecken für professionelles Backen. Wir liefern auch Zusatzausstattungen für die Bäckerei, die weltweit sowohl in großen und kleinen Bäckereien ein effizienteres Arbeiten ermöglichen.

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

2010 10 08