

Etagenofen Classic



Traditionelles Backen mit modernster Technik

SVEBA
DAHLIN



Der Classic Etagenofen ist mit untergebaute Gärschrank, Dampfgeneratoren, Steinplatten, Schwadenhaube und Lenkrollen extra ausgerüstet.

Classic – Etagenöfen von Weltklasse.

Der Etagenofen Classic kann zu Recht ein Klassiker des Backgewerbes genannt werden. Seit wir 1992 das erste Modell herausbrachten, wurde der Classic in alle Welt verkauft. Und alle, die den Classic benutzen, schwören auf ihn.

Viele loben seine flexiblen Einsatzmöglichkeiten. Das Modulsystem in sechs Ofengrößen und eine Reihe von praktischem Zubehör – D-Steuerung, Steinplatten, Dampfgenerator, Gärschrank, Turbostart – gibt jeder Bäckerei die Möglichkeit, sich genau den Ofen zusammenzustellen, der ihren Bedürfnissen entspricht.

Andere sprechen von seiner Qualität. Die wichtigen Teile des Ofens sind aus rostfreiem Stahl und bieten dadurch eine hohe Lebensdauer und einen geringen Wartungsbedarf.

Mit dem Backresultat sind alle sehr zufrieden. Classic – ein Ofen für alle Bäcker- und Konditormeister-, die auf die echte traditionelle Art backen und dabei nicht auf modernste Technik verzichten wollen. Fassen wir die Meinungen über den Classic zusammen, so ist er wohl ein Ofen von Weltklasse.

Zubehör

Untergebauter Gärschrank

Der Gärschrank wird unter die Ofensektionen montiert, kann aber auch separat verwendet werden, dann jedoch zusammen mit Ober- und Unterteil. Er ist mit einer Zeituhr (55 min), einstellbarer Feuchtigkeit und einem Signal bei Ende der Gärzeit versehen. Hohe Lebensdauer, da ganz aus rostfreiem Material, leicht sauberzuhalten, geringe Unterhaltskosten. Schiebetüren, die beim Öffnen und Schließen keinen Platz benötigen. Auszugstisch als zusätzliche Abstellfläche. Kann auf Wunsch mit voll- oder halbautomatischer Wassernachfüllung ausgestattet werden.

D-Steuerung

Bis auf 99 verschiedene Rezepte können einfach vorprogrammiert und abgespeichert werden, die danach mit einem leichtem Tastendruck einfach aktiviert werden. Das Paneel ist so ausgewickelt worden, dass es die Reinigung erleichtert. Die Instrumenten sind logisch angebracht und macht es somit einfach die Temperatur und die Backzeit abzutasten.

Das D-paneel steuert die Klappe über einen Motor. Mit der D-steuerung wird es einfacher dem Backprozess zu folgen und ermöglicht einen Anschluss an das übergeordnete PC-gestützte Steuerungssystem EPOC, das Rezepte und Backprozesse speichert.

Eingebauter Dampfgenerator

Ein leistungsstarker Dampfgenerator mit eingebautem Thermostat erzeugt eine große Menge Dampf und beste Resultate, unabhängig von der Temperatur im Ofenraum. Schnelle Aufheizzeit. Separater Dampf für jede Sektion. Anschlußleistung 2 kW (DC-2ED 4 kW) pro Etage.

Schwadenhaube

Fängt bei Türöffnung den Schwaden auf. Zum Anschluß direkt an die Schwadenabzugkanäle.



Untergestell

Einstellbare Höhe, minimaler Platzbedarf, zusätzliche Abstellfläche.

Auszugstisch

Eine flexible Abstellfläche, die bei Bedarf herausgezogen werden kann.

Abziehbrett

Ermöglicht ein schnelleres und einfacheres Beladen vor dem Backen auf den Steinplatten.



Steinplatten

Backen Sie direkt auf den Steinplatten. Sie speichern die Wärme und sind vor allem für Brotbacken geeignet.

Turbostart

Ein einfacher Knopfdruck startet den Ofen schneller und verkürzt die Aufheizzeit. Schaltet automatisch ab, wenn der Ofen die vorher eingestellte Temperatur erreicht.

Wochenzeituhr

Ein programmierbarer Backbeginn für einen 7-Tage-Zeitraum spart Zeit und erhöht die Produktionseffektivität. Kann auch den untergebauten Gärschrank starten.



Belastungswarte

Vermindert die Anschlußleistung, dadurch geringere Anschlußkosten und niedrigere Betriebskosten.

Lenkrollen

Erleichtert das Bewegen des Ofens, zum Beispiel bei der Reinigung. Zwei der Rollen sind mit Bremsen ausgestattet.



Pizza-Ausführung

Für Backtemperaturen bis zu 400°C. Keramisches Glas in der Ofentüre sowie Abladebrett. Schließt folgendes Zubehör ein:

- Steinplatten
- Untergestell



Schiffsausführung

Der Classic kann zur Installation und für den Betrieb auf Schiffen angepaßt werden.

Robustes Chassis

Der Bodenrahmen ist speziell für hohe Belastungen hergestellt. Der Classic ist ein zuverlässiger Etagenofen mit geringen Kosten für Betrieb und Wartung.

Von außen ist der Ofen mit Edelstahlblechen hoher Qualität verkleidet. Der Ofenraum hat eine Isolierschicht aus 120 mm starkem Rockwool® die den wirtschaftlichsten Energieverbrauch und sichere Arbeitsbedingungen garantiert. Die Rückseite des Ofens ist mit Zinkaluminium verkleidet.

Der Ofenraum besteht aus 1,25 mm starkem Stahlblech, das mit robusten Profilen versehen ist und dafür sorgt, daß der Ofen sich auch bei höchsten Temperaturen nicht verbiegt.

Herdplatten aus 2 mm starken Blechen und Herdgitter gehören zur Standardausrüstung. Auf Wunsch kann der Ofen mit Steinplatten aus hitzefestem Spezialzement ausgestattet werden. Diese nehmen die Wärme sehr gut auf und speichern sie über eine lange Zeit, wodurch Steinplatten vor allem beim Brotbacken eine große Hilfe sind.

Präzisionsarbeit: Die Ofentür

Als einziges bewegliches Teil des Ofens ist die Tür für eine besonders hohe Lebensdauer hergestellt. Die Classic-Ofentüren schneiden wir mit Lasertechnik zu und erreichen damit höchste Präzision. Danach werden die



Die Tür wird beim Öffnen in den Ofenraum hineingeworfen, wodurch weniger Platz benötigt wird und die Sicherheit im Backraum steigt.

Türen zu einer verwindungssteifen Konstruktion montiert. Die einzigartige Türgetriebe mit Druckfeder ermöglicht ein leichtes und sicheres Öffnen und Schließen der Tür. Die Türgriffe sind benutzerfreundlich abgewinkelt und ermöglichen eine bequeme sowie sichere Bedienung.

Leistungsstarke Arbeitsbeleuchtung

Die Halogenbeleuchtung des Classic spendet ein weißeres und intensiveres Arbeitslicht als gewöhnliche Glühlampen. Hohe Hitzefestigkeit und hohe Lebensdauer senken die Ausfallzeiten für einen Lampenwechsel. Die Lampen sind leicht zugänglich, eine in jedem Ofenraum.



Jede Sektion des Classic hat eine eingebaute Halogenbeleuchtung.

Benutzerfreundliche Instrumententafel

Die Instrumententafel ist zum Ofen hin leicht angewinkelt. Hier befinden sich alle Regler und auch der große, deutlich ablesbare Thermostat. So haben Sie während der Arbeit einen guten Überblick bei bester Ergonomie.

Die separaten Regelmöglichkeiten für Ober-, Unter- und Vorderhitze bieten unzählige Möglichkeiten, den Ofen für alle vorstellbaren Backprodukte einzustellen. Jede Ofensektion ist einzeln regelbar. Die Zeituhr für Backzeiten von 2–55 Minuten zeigt deutlich mit Ton- und Lichtsignalen an, daß der Backvorgang beendet ist.



Die Instrumententafel gibt es in zwei Ausführungen: Standard und D-Steuerung.

Bedienerfreundliche Dunstabzugklappe

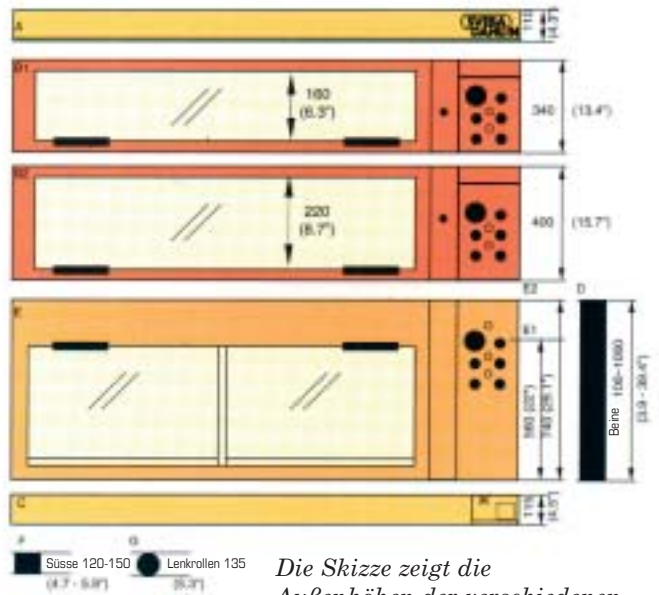
Der Regler der Dunstabzugklappe ist voll sichtbar und leicht zugänglich und auf der rechten Seite des Ofens, an dem Bedienungspaneel, angebracht. Die Klappe lässt sich einfach und logisch gesteuert werden.

Falls der Ofen mit einer D-Steuerung ausgestattet ist, wird die Klappe automatisch bedient.

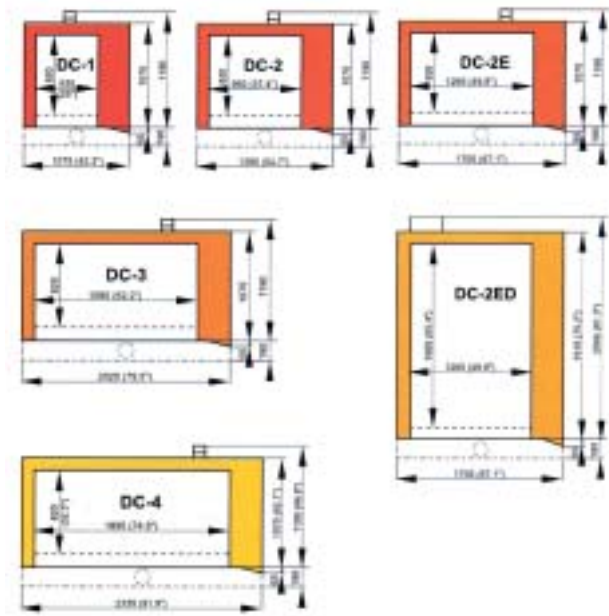
Betriebssichere Heizelemente

Die Heizelemente des Classic sind unter den Gesichtspunkten Betriebssicherheit und Reaktionsschnelligkeit speziell ausgewählt. Die Vorderhitze wird von Steatit-elementen erzeugt, die von Sveba-Dahlen hergestellt werden.

Die Elemente heizen schnell auf; eine optimale Hitzeverteilung über die gesamte Breite des Ofens gewährleistet ein gleichmäßiges Backen der Produkte. Sie erhalten beste Resultate. Die Elemente sind von vorne beziehungsweise von der rechten Seite her leicht zugänglich.



Die Skizze zeigt die Außenhöhen der verschiedenen Modulen der Classic-Serie.



Die Skizze zeigt die Breit- und Tiefmaße der sechs verschiedenen Backgrößen Classic.

Bauen Sie Ihren eigenen Classic Etagenofen

Die Classic Etagenöfen werden in fünf verschiedenen Breiten von 1075 bis auf 2335 mm hergestellt. Das Modell DC-2E ist auch in einer tiefen Ausführung hergestellt; DC-2ED genannt.

Jede Ofengröße ist mit einer wahlweisen Anzahl hoher (B1) oder niedriger (B2) Sektionen erhältlich, von 1 bis 5. Das Classic Modell DC-2 mit drei Sektionen hat die Bezeichnung DC-32 und das Modell DC-2 mit vier Sektionen DC-42 usw. Oben auf dem Ofen wird immer der Oberteil (A) und auf dem Boden der Bodenteil (C) angebracht. Die Standardlängen der Ofenbeine betragen 100 bis 1000 in Stufen von 100 mm. Andere Längen der Beine sind erhältlich auf Wunsch. Die Standardbeine werden mit Stellfüßen (F) ausgerüstet und auf Wunsch mit Lenkrollen (G). Eine Schwandenhaube, was die Gesamthöhe mit 50 mm erhöht, sowie ein untergebauter Gärschrank in zwei verschiedene Höhe (E1 und E2) sind auf Wunsch erhältlich.

Blechgröße (mm) und Anzahl Bleche pro Ofen (Stck)										Technische Information	
Ofentyp	400x600	400x762	450x600	457x660	457x762	470x630	500x700	530x650	600x800	Back-fläche m ²	Leistung kW
DC-1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	0,52	5,0
DC-2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	0,78	6,9
DC-2E	4	3	2	2	2	2	2	2	2	1,04	8,8
DC-2ED	8	6	4	4	4	4	4	4	4	2,09	17,2
DC-3	4	3	3	3	3	3	2	2	2	1,30	10,7
DC-4	6	4	4	4	4	4	3	3	3	1,55	12,6

Standard Volt 200, 208, 220, 380, 400 und 415 V.



Classic, Type DC-32ED, in tiefer Ausführung, mit Schwadenhaube, Dampfgeneratoren und Steinplatten.

Öfen für professionelles Backen seit 1948

Sveba Dahlen entwickelt, vermarktet und baut Sticken-, Etagen- und Tunnelöfen sowie Gärräume und Gärkanäle. Wir liefern auch ergänzende Bäckereiausrüstung und machen die Arbeit in großen und kleinen Bäckereien effektiver.

Unsere Öfen sind nach den modernsten Methoden konstruiert und gebaut, mit der allerneuesten Technik und von den erfahrensten Menschen. Sie sind wegen ihrer guten Werkstoffqualität, ihrer hohen Betriebssicherheit und ihrem guten Backergebnis bestens bekannt. Sveba-Dahlen ist seit 1996 gemäß ISO 9001 zertifiziert.

Kunden auf der ganzen Welt kaufen unsere Öfen und wir haben heute rund vierzig Vertretungen in allen Erdteilen, mit eigenen Wartungsteams. Gut geschulte und erfahrene Techniker gewährleisten, dass der Ofen richtig aufgebaut, eingetrimmt und gewartet wird.

Trotz unserer weltweiten Tätigkeit sind wir in seit jeher ein Familienbetrieb. Deshalb entscheiden wir uns schnell, geben schnell Bescheid und begegnen unseren Kunden ehrlich und respektvoll.

Das ist unser Erfolgsrezept seit 1948 und Sie können sich darauf verlassen, daß wir es nicht so schnell ändern werden.

