

V

SERIE



SVEBA DAHLEN



Unbegrenzte Möglichkeiten mit maximaler Kapazität

Die V-Serie besteht aus robusten, zuverlässigen und benutzerfreundlichen Hochleistungsöfen. Sie werden für gewerbliche Anwender hergestellt, mit hohen Standards für Backqualität, Effizienz und niedrige Gesamtkosten. Die V-Serie ist eine Serie flexibler Öfen, die durch verschiedene Optionen und Einstellmöglichkeiten für Bäckereien geeignet sind, unterschiedliche Arten von Backwaren in großen Mengen backen.

Die Öfen sind in drei Größen erhältlich und können mit Strom, Öl oder Gas betrieben werden. Das maximierte Heizsystem, der optimierte Luftstrom, der Dampf und der gut isolierte Ofen sorgen einschließlich des smarten Bedienfelds für einen verringerten Energieverbrauch und ein gleichmäßigeres Backergebnis. Mit dem smarten Bedienfeld ist es zudem möglich, den Energieverbrauch pro Backvorgang zu messen und zu verringern.

Die Modelle V30 und V40 werden mit einem Traghaken geliefert und für ein einfacheres und sicheres Be- und Entschicken gibt es die Möglichkeit, eine Hebevorrichtung für Wagen oder eine rotierende Plattform zu wählen.

Die Öfen bieten fast unbegrenzte Möglichkeiten für professionelles Backen in großen Mengen sowohl von Broten als auch empfindlicheren Backwaren, ohne mehr Energie zu verbrauchen.



Heizsystem

Hocheffiziente Wärmeaustauscher aus Edelstahl mit langer Lebensdauer ermöglichen eine gute Gesamtwirtschaftlichkeit.



Rotation

Drehende Stikken mit optimierter Drehgeschwindigkeit und automatischer Änderung der Drehrichtung des Wagens bieten ein gleichmäßigeres Backen mit besserem Backergebnis.



Luftstrom

Ein horizontaler Luftstrom wurde entwickelt, um ein sehr gleichmäßiges Backergebnis über den gesamten Wagen zu liefern, auch für empfindliche Backwaren mit kurzer Backzeit. Der Luftstrom sorgt außerdem für mehr Effizienz und damit für geringere Heizkosten.



Bedienfeld

Benutzerfreundliches, smartes Bedienfeld, das dem Benutzer die vollständige Kontrolle über den gesamten Backprozess ermöglicht.



Dampfsystem

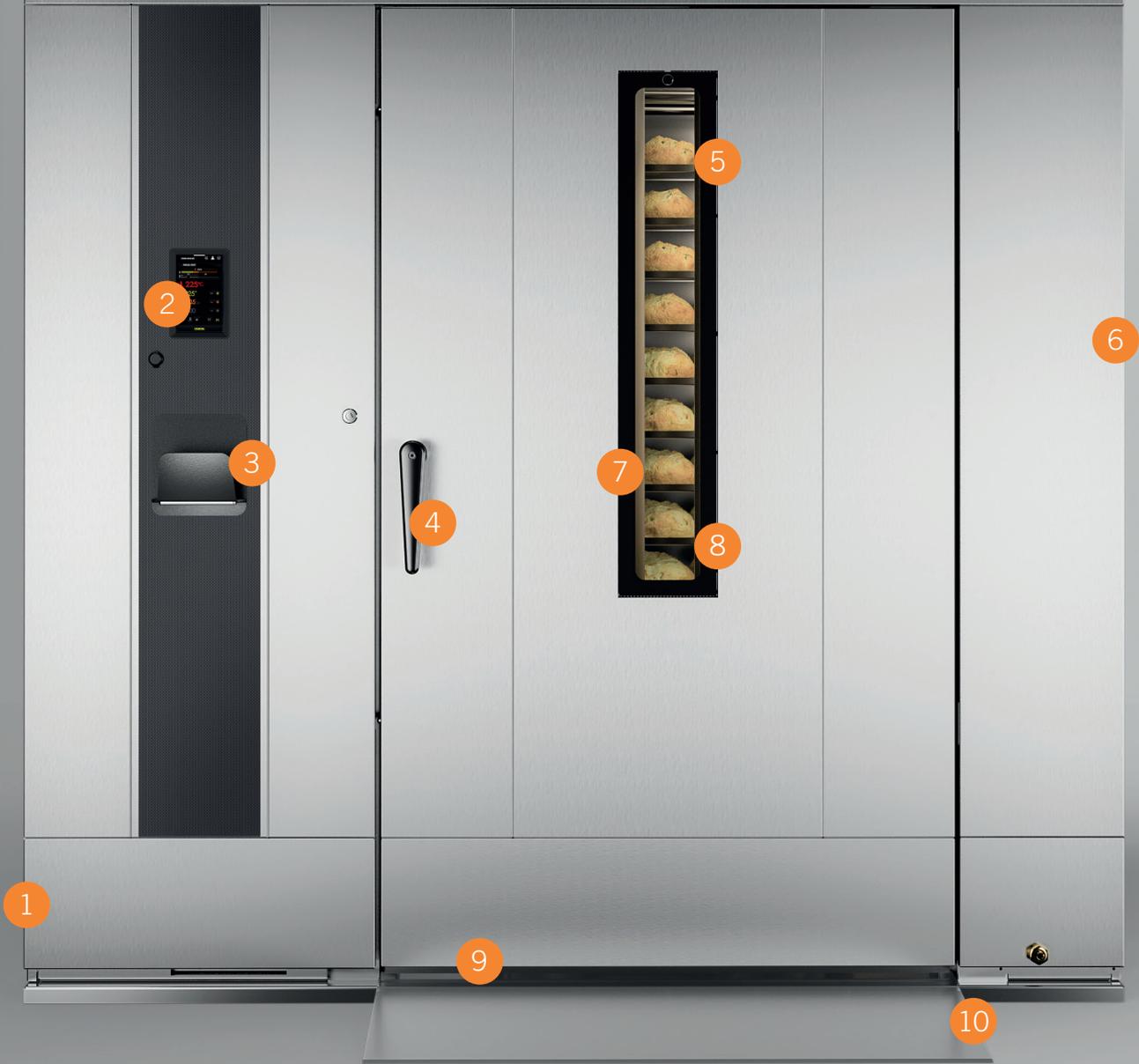
Ein einzigartig entwickeltes rostfreies Dampfsystem mit gleichmäßiger und effizienter Kapazität sowie kurzen Erholzeiten, was zu einer höheren Produktionskapazität führt.



Energieeffizienz

Hohe Energieeffizienz dank unserer intelligenten Energiesparfunktionen und dem gut isolierten Ofenraum.

SVEBA DAHLEN



EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Die V-Serie ist mit robusten Eigenschaften mit einem hohen Maß an Funktionalität ausgestattet, um bestmögliche Backergebnisse bei gleichbleibender Effizienz zu erzielen.

1. Effektiver Wärmeaustausch

Der Wärmeaustausch in den Öl- und Gasöfen erfolgt nach dem Gegenstromprinzip. Die Luft im Ofen, die den Wärmetauscher passiert, trifft zunächst auf die kühlestes Rauchgase, die sich allmählich durch die zunehmend heißeren Gase erwärmen. Das Ergebnis ist eine hohe Effizienz und niedrige Heizkosten.

2. Smartes Bedienfeld

Benutzerfreundliches, staub- und feuchtigkeitsbeständiges Bedienfeld, das einen guten Überblick über den gesamten Backprozess bietet. Mit intelligenten Energiesparfunktionen und der Möglichkeit, die Kosten pro Backvorgang zu sehen, sorgt das Bedienfeld für eine vollständige Kontrolle über die Wirtschaftlichkeit. Die Möglichkeit, Rezepte einfach zu speichern und abzurufen und die Startzeit des Ofens zu programmieren, erlaubt eine erhöhte Effizienz.

3. Multifunktionshalterung mit Magnet

Werkzeughalter mit Fach und starkem Magnet zur Aufbewahrung von bspw. Handschuhen, Messern und Dokumenten.

4. Ergonomischer Handgriff

Robuster und ergonomischer Griff, der deutlich zeigt, wann die Tür offen oder geschlossen ist.

5. Cascad-Dampfsystem

Kraftvoller Dampf in kurzer Zeit. Hergestellt aus Aluminium und Edelstahl, wodurch der Dampf extra sauber ist. Gute Wärmeeigenschaften garantieren eine kurze Erholzeit, was wiederum zu einem gleichmäßigen Backprozess führt.

6. Starke Isolierung durch Steinwolle

Die Wärme wird im Ofen dank unserer dicken Wandisolierung, dem Luftspalt und der Deckenisolierung gehalten. Dies trägt zu einer besseren Arbeitsumgebung bei.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Eigenes entwickeltes, patentiertes System für eine wechselnde Änderung der Drehrichtung des Wagens im Inneren des Ofens. Das IBS-System ermöglicht schnelleres, gleichmäßigeres und energieeffizienteres Backen.

8. Slow-Start

Die Slow-Start-Funktion der V-Serie bietet einen sanfteren Backprozess, bei dem die Drehgeschwindigkeit beim Start niedriger ist, was das Backen von empfindlichen und zarten Backwaren.

9. Robuster Boden

Der Boden ist aus gut ausgewählten Materialien konstruiert, um die beste Lebensdauer zu erreichen.

10. Kräftige Rampe

Verstärkte Rampe, die die Form trotz starker Belastung beibehält.

Wir lassen unsere Produkte laufend zertifizieren.

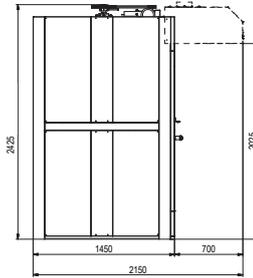
Für aktualisierte Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Die V-Serie wird seitlich befeuert und mit Strom, Öl oder Gas (Naturgas, Kohlendgas oder Propan) betrieben.

Im Komplettpaket mit einem 2-stufigen Brenner für öl- und gasbetriebene Öfen.

V30 / V31 / V32



Außenmaße (V30)

B x H: 1.810 x 2.425 mm
T: 1.450 mm
D + Abzugshaube: 2.150 mm

Außenmaße (V31/32)

B x H: 1.915 x 2.425 mm
T: 1.450 mm
D + Abzugshaube: 2.150 mm

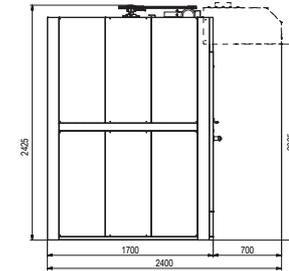
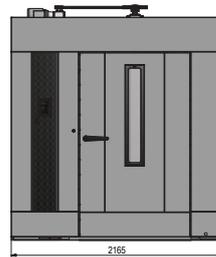
Innenmaße

B x H: 1.090 x 1.915 mm
T: 1.205 mm

Abzugshaube (vorstehender Bereich)

T x H: 700 x 377 mm

V40 / V41 / V42



Außenmaße

B x H: 2.165 x 2.425 mm
T: 1.700 mm
D + Abzugshaube: 2.400 mm

Innenmaße

B x H: 1.340 x 1.915 mm
T: 1.445 mm

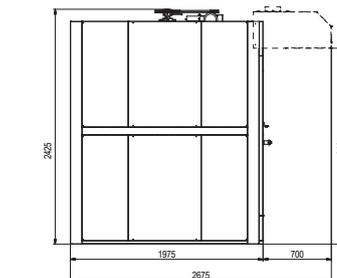
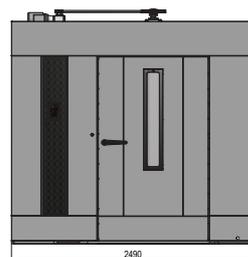
Abzugshaube (vorstehender Bereich)

T x H: 700 x 377 mm

Höchstbelastung

	V30	V40	V50
	V31	V41	V51
	V32	V42	V52
Haken	350 kg	450 kg	-
Hebevorrichtung Wagen	350 kg	450 kg	-
Plattform	600 kg	600 kg	800 kg
HD-Plattform	-	800 kg	-

V50 / V51 / V52



Außenmaße

B x H: 2.490 x 2.425 mm
T: 1.975 mm
D + Abzugshaube: 2.675 mm

Innenmaße

B x H: 1.615 x 1.915 mm
T: 1.720 mm

Abzugshaube (vorstehender Bereich)

T x H: 700 x 377 mm

	V30 (Strom)	V31 (Öl)	V32 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Maximale Blechgröße bei einem Wagen	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Maximale Wagendiagonale	1.050 mm	1.050 mm	1.050 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1.815 mm	1.815 mm	1.815 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1.880 mm	1.880 mm	1.880 mm
Leistung (Strom)*	46-52-58-64-70 kW	2,2 kW	2,2 kW
Leistung (Heizung)	44-50-56-62-68 kW	55-80 kW	55-80 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	27,6-31,2-34,8-42 kW/h	33-48 kW/h	33-48 kW/h
Gewicht mit Haken	1.300 kg	1.400 kg	1.400 kg
Gewicht mit Plattform	1.350 kg	1.450 kg	1.450 kg
Türöffnungsradius	905 mm	905 mm	905 mm

	V40 (Strom)	V41 (Öl)	V42 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Maximale Blechgröße bei einem Wagen	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm
Maximale Wagendiagonale	1.300 mm	1.300 mm	1.300 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1.815 mm	1.815 mm	1.815 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1.880 mm	1.880 mm	1.880 mm
Leistung (Strom)*	64-72-80-88-95 kW	2,2 kW	2,2 kW
Leistung (Heizung)	62-70-78-86-93 kW	70-100 kW	70-100 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	38,4-43,2-48-52,8-57 kW/h	42-60 kW/h	42-60 kW/h
Gewicht mit Haken	1.550 kg	1.700 kg	1.700 kg
Gewicht mit Plattform	1.650 kg	1.800 kg	1.800 kg
Türöffnungsradius	1.155 mm	1.155 mm	1.155 mm

	V50 (Strom)	V51 (Öl)	V52 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Maximale Blechgröße bei einem Wagen	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm
Maximale Wagendiagonale	1.560 mm	1.560 mm	1.560 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1.815 mm	1.815 mm	1.815 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1.880 mm	1.880 mm	1.880 mm
Leistung (Strom)*	95-104-112-120 kW	3,0 kW	3,0 kW
Leistung (Heizung)	92-101-109-117 kW	125-140 kW	125-140 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	57-62,4-67,2-72 kW/h	75-84 kW/h	75-84 kW/h
Gewicht mit Haken	-	-	-
Gewicht mit Plattform	1.900 kg	2.050 kg	2.050 kg
Türöffnungsradius	1.155 mm	1.155 mm	1.155 mm

* Spannungsabhängig

** Bei kontinuierlichem Backen. Ca. 60 % der installierten Leistung.

Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, qualitative und benutzerfreundliche Bäckereimaschinen.

Wir bieten zuverlässige Technologie, die dem Fachmann in der Bäckereiindustrie kreative Freiheit in Verbindung mit hoher Wirtschaftlichkeit verleiht.

Wir sind der zuverlässige und professionelle Geschäftspartner während des gesamten Backprozesses, mit einer engagierten und verfügbaren Organisation, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

