

VICHINGA

PIZZAOFEN



SVEBA  DAHLEN



Bieten Sie Ihren Kunden mit nur einem Ofen das Beste aus zwei Welten: neapolitanische Pizza und klassische Pizza!

Mit dem Elektro-Pizzaofen Pizza Vichinga baut das Restaurant sein Pizzakzept innerhalb einer Nacht aus! Der Ofen backt ganz ohne Holz, Feuer und Rauchgase, bei bis zu 500°C. Im oberen Ofenraum backen Sie neapolitanische Pizza in nur 60 bis 120 Sekunden, während im unteren Ofenraum klassische Pizza gebacken wird. Der Pizza Vichinga ist einfach zu bedienen und backt ein jedes Mal mit gleichmäßigem Ergebnis.

Der Pizzaofen Pizza Vichinga wurde für Restaurants entwickelt, die auf ihrer Speisekarte eine große Auswahl an Pizzen anbieten möchten. Der Ofen wird mit zwei Ofenräumen geliefert, die für unterschiedliche Arten von Pizzen und Produkten ausgelegt sind. Der Pizza Vichinga realisiert das Prinzip des Multitaskings, indem der Pizzabäcker auf der unteren Ebene, wo eine maximale Temperatur von 350 °C herrscht, klassische Pizza backt, und auf der oberen Ebene, wo die Höchsttemperatur bis auf 500 °C reicht, perfekt gebackene neapolitanische Pizza. Darüber hinaus eignet ist der Pizza Vichinga-Ofen ideal, wenn Sie Pita-Brot, Naan-Brot oder Lavash anbieten möchten. Dies dem, was die Pizzeria oder das Restaurant seinen Gästen bieten kann, eine weitere Dimension hinzu, ohne dass in zusätzliche Öfen investiert werden müsste.

Der Pizza Vichinga ist ein Elektro-Pizzaofen. Das heißt, der Pizzabäcker braucht nie Holz zu besorgen oder sich um das Feuer zu kümmern, welches die Mitarbeiter und Gäste zudem Rauchgasen aussetzt. Stattdessen ist der Ofen in dem Moment startklar, in dem der Pizzabäcker beschließt,

loszulegen. Er hält die gewünschte Temperatur und backt die Pizzen gleichmäßig, ohne sie auszutrocknen, und verleiht ihnen all die typischen Merkmale, die man sich von der Art von Pizza wünscht. Die Gestaltung des Ofens ist bis ins kleinste Detail durchdacht - Angefangen bei der Arbeitshöhe, ausziehbaren Böden, feststellbaren Rädern bis hin zur einfachen Reinigung. Die Griffe sind robust, ergonomisch und bleiben kühl. Benutzerfreundliches Bedienfeld mit Wochenplan und Regelung von Über-, Unter- und Vorderhitze.

Die Turbofunktion des Ofens bietet einen schnellen Start in den Arbeitstag. Die gewünschte Backtemperatur wird innerhalb von etwa 30 Minuten erreicht und danach hält der Ofen die Hitze konstant, da die Funktion auch eine schnelle Erholzeit umfasst, wenn beispielsweise die Tür geöffnet wird. Der Pizza Vichinga Pizzaofen ist schnell eingerichtet – Plug and Play. Bei der Inbetriebnahme wird der Ofen zudem eingebraunt, für ein optimales Backergebnis.



Heizsystem



Hoch effiziente Hitzeverteilung in 3 Zonen: Ober-, Unter- und Vorderhitze ergibt ein gleichmäßiges Backergebnis und eine hohe Wirtschaftlichkeit insgesamt.

Geringe Wartungskosten



Robuste, hochwertige Teile sowie wenige bewegliche Teile sorgen für hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer.

Energieeffizienz



Hohe Energieeffizienz dank intelligenter Energiesparfunktionen und gut isolierter Ofenraum.

Biscotto di Sorrento



Echter handgefertigter Pizzastein aus Italien. Für das Backen bei hohen Temperaturen gefertigt.

LED-Beleuchtung



Zwei leistungsstarke und energieeffiziente LED-Leuchten im Ofenraum auf der linken Seite. Für Backen bei hohen Temperaturen ausgelegt.

KEINE PIZZA OHNE TEIG

Neapolitanische Pizza wird bei bis zu 500°C gebacken. Teig, der bei hohen Temperaturen gebacken werden soll, muss mit den richtigen Eigenschaften abgestimmt werden. Zum Beispiel ist mehr Wasser erforderlich, als beim konventionellen Pizzabacken. Wir empfehlen zudem TIPO 00 Mehl.



500°C

1

SVEBA DAHLEN



8

5

4

6

9

350°C

7

3

2



11

10





EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONEN

Der Pizzaofen Pizza Vichinga ist robust, energieeffizient, ergonomisch und benutzerfreundlich.

1. Das Pizzakonzept ausbauen

Der Pizza Vichinga beinhaltet eine einzigartige Pizzaofen-Lösung, die einen Ofenraum bietet, der unten bei bis zu 350 °C backt, und einen Ofenraum, der oben bei bis zu 500 °C backt. Dadurch lässt sich über Nacht ein völlig neues Pizzakonzept anbieten und der Nachfrage der Kunden nach klassischer und auch nach neapolitanischer Pizza gerecht werden.

2. Pizzastein

Der obere Ofenraum ist mit echten, handgefertigten Biscotto di Sorrento-Pizzasteinen aus Italien ausgestattet. Sie sind darauf ausgelegt, Pizzen bei hohen Temperaturen zu backen, ohne dass der Boden verbrennt. Der untere Ofenraum verfügt über dicke, hochwertige Pizzasteine, welche die Wärme effizient speichern. Wir empfehlen, die Pizzasteine täglich mit einer Bürste zu reinigen.

3. Keinerlei Hantieren mit Feuer und Holz

Ein Elektro-Hochtemperaturofen bewirkt eine kürzeren Einarbeitungszeit, eine handlichere Nutzung, keine giftigen Methan- oder Rauchgase sowie eine zuverlässigere Hitze im Ofen.

4. Kurze Backzeit

Beim Backen von neapolitanischer Pizza bei bis zu 500°C wird die Pizza, je nach gewähltem Belag 60 bis 120 Sekunden gebacken.

5. Effizientes Heizsystem

Ein hochwertiger und gut isolierter Ofenraum, der die Hitze effizient hält und einen angenehmeren Arbeitsplatz schafft. Ofenraum und Gehäuse aus Edelstahl. Zuverlässige Heizelemente mit Turbofunktion und zwei Gebern, die den Ofenraum anhand von drei Hitzezonen aufheizen: Ober-, Unter- und Vorderhitze. Je nach gewünschter Backtemperatur ist der Ofen nach 30 - 45 Minuten Aufheizen einsatzbereit. Die Hitze wird schnell und effizient auf die richtige Temperatur verteilt und während der gesamten Backzeit beibehalten.

6. Mit robusten Klappen gefertigt

Solide gefertigte Klappen mit hochwertiger Stützfederung, die einfaches Öffnen und Schließen bewirkt. Speziell entwickelte Edelstahlgriffe mit Kunststoffknöpfen, die kühl bleiben und benutzerfreundliches und bequemes Greifen bewirken.

7. Benutzerfreundliches Bedienfeld

Steuerungspanel SD Amigo Pizza mit Echtzeitfunktion und Wochenprogrammierung. Es ist mit einer Backup-Batterie ausgestattet, die sicherstellt, dass alle Panel-Einstellungen, einschließlich Echtzeit- und Programmeinstellungen, auch bei einem Stromausfall gespeichert werden, was einen kontinuierlichen Betrieb und Zuverlässigkeit gewährleistet.

8. Beleuchtung

Der Ofen ist mit einer energieeffizienten, hitzebeständigen LED-Beleuchtung ausgestattet, die ein klares und angenehmes Licht im Ofenraum ergibt. Jeder Ofenraum hat auf der linken Seite zwei LED-Leuchten.

9. Glaskeramik

Ofentür mit hitzereflektierender Glaskeramik, die gegen schnelle Temperaturveränderungen beständig ist.

10. Robuste Beine mit feststellbaren Rädern

Die feststellbaren Räder halten den Ofen an Ort und Stelle und ermöglichen, dass er zum Putzen verschoben werden kann.

11. Ausziehbare Regalböden

Der Ofen ist mit zwei ausziehbaren Regalböden versehen.

ZUBEHÖR

Doppelverglaste Ofentür

Höhere Energieeffizienz und angenehmeres Arbeitsumfeld für den Pizzabäcker. Dank Doppelverglasung verbleibt die Hitze in noch höherem Grad im Ofenraum.

Separate Anschlüsse pro Ebene

Separate Stromversorgung pro Ebene für separate Spannungszufuhr und niedrigere Anschlussleistung.

Auseinandergebaute Ebenen

Der Ofen wird demontiert geliefert. Zur Aufstellung in beengten Räumlichkeiten empfohlen.

TECHNISCHE DATEN

MAX. ANZAHL EBENEN

Der Pizzaofen Vichinga wird immer mit zwei Ebenen geliefert.

ANSCHLUSS BELÜFTUNG

Nur ein Anschluss mit Ø 125. Es wird ein direkter Anschluss empfohlen, weil es eine eingebaute Lüftungsklappe gibt, die für ein besseres Arbeitsklima sorgt. Luftstrom:
1 Ebene, max. 100 – 125 m³/h.
2 Ebenen, max. 120 - 150m³/h.

ANSCHLUSSKABEL

3 m Kabel sind im Lieferumfang enthalten. Handschuh, „Plug & Play“ ist in den Modellen enthalten
3x400V+N, 3x415V+N.

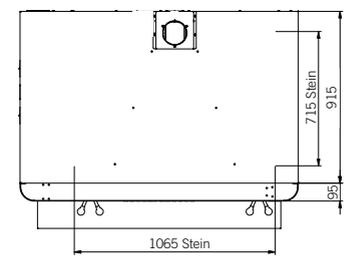
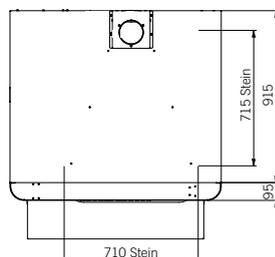
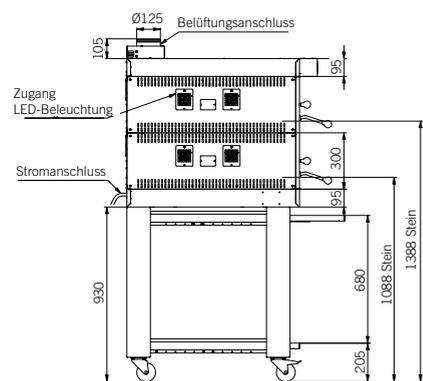
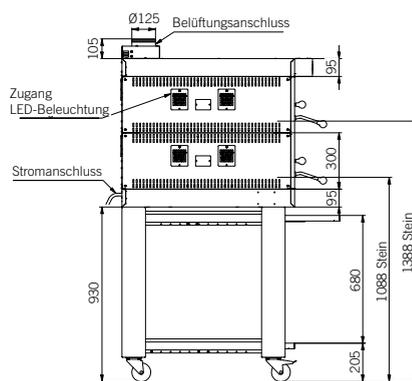
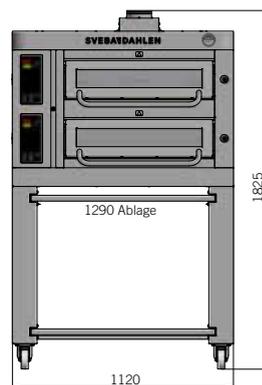
EMPFOHLENE SICHERUNG

Die Amperezahl der Sicherung richtet sich nach der Spannung des Stromnetzes.



P402V PIZZA VICHINGA

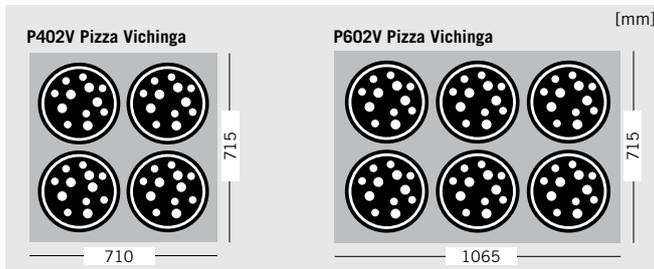
P602V PIZZA VICHINGA





	P402V	P602V
Max. Backtemperatur untere Ebene / obere Ebene	350°C / 500°C	350°C / 500°C
Backfläche m ²	2 x 0,51m ² = 1.02 m ²	2 x 0,76m ² = 1,52 m ²
Backfläche (Steinplatte) BxT	2 x 710 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	4 + 4 Pizzen	6 + 6 Pizzen
Empfohlene Sicherung (Ampere)*	32 A / 32 A ¹	40 A / 40 A ¹
Leistung*	15.8 kW / 17.2 kW ¹	22 kW / 23.9 kW ¹
Außenmaße mit Abzugshaube BxHxT	1120 x 1825 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Innenmaße BxT	2 x 715 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Tiefe ohne Abzugshaube	915 mm	915 mm
Höhe Türöffnung mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125**	120–150 m ³ /h	120–150 m ³ /h
Gewicht	332 kg	420 kg
Beinhöhe	930 mm	930 mm

MAXIMALE BACKFLÄCHE PRO EBENE - PIZZA Ø35 CM



*Spannungsabhängig
¹Gilt für Modell 3x415V+N
 **Durchmesser Anschluss



Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, hochwertige und benutzerfreundliche Bäckerei- und Restaurantgeräte.

Wir bieten zuverlässige Technologie, die Fachleuten in der Bäckerei- und Restaurantbranche kreative Freiheit bei hoher Wirtschaftlichkeit gewährt.

Wir sind der zuverlässige und professionelle Geschäftspartner über den gesamten Backvorgang hinweg, mit einer engagierten und verfügbaren Firma, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Schweden

www.sveba.com

info@sveba.com

