



P-SERIEN

En pizzaugn som håller värmen



**SVEBA
DAHLIN**



P-SERIEN

P-Serien från Sveba-Dahlen sätter en ny standard inom pizzabakning. Ugnarna är mycket välisolerade och ger både välfördelad värme i hela ugnsrummet och god ekonomi. En pålitlig lösning som alltid levererar perfekt resultat även när trycket på bakningen är som högst.



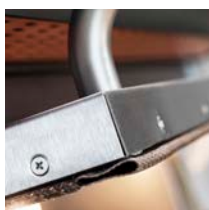
- ✓ Energisnål konstruktion som resulterar i lägre energikostnad.
- ✓ Den jämna värmefördelningen gör att pizzorna inte behöver flyttas runt under bakningen.
- ✓ Välj till den smarta SD-Touch panelen för ännu enklare och effektivare bakning.
- ✓ De ergonomiska och isolerande egenskaperna ger en behaglig arbetsmiljö.



Med den smarta panelen kan du bland annat programmera start- och stopptider för hela arbetsveckan. Då har ugnen alltid rätt arbetstemperatur när du ska börja baka. Om det uppstår en skillnad mellan önskad och verklig temperatur regleras det snabbt av den automatiska turbofunktionen.



P-Serien är mycket välisolerad och utrustad med dubbla härdade glas och dubbla tempgivare. Därmed stannar värmen kvar och temperaturen blir jämn i hela ugnsutrymmet. Resultatet är både lägre energikostnader och ett bättre bakresultat.



Ugnens isolerande egenskaper har betydelse för arbetsmiljön. Ergonomin förbättras när ugnsluckan inte behöver öppnas flera gånger för att flytta runt pizzorna innan de är färdiga. Dessutom bidrar glasens värmereflekterande ytskikt till en svalare arbetsplats.



Enkel öppning och stängning med den gedigna luckkonstruktionen som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.

P-400

YTTERMÅTT

B = 1120 D = 915

INNERMÅTT

B = 710 D = 720, fördelat på 2 st stenar som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

4 st 35 cm pizzor per däck. P-400 är en mycket flexibel pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT

P-401	P-402	P-403
6,7 kW	13,4 kW	20,1 kW

ANSLUTNING VENTILATION

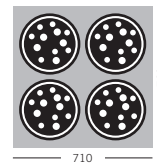
Endast en anslutning på $\varnothing 125$. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott och ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL

Ingår, 3 m med 3 N/400 V.

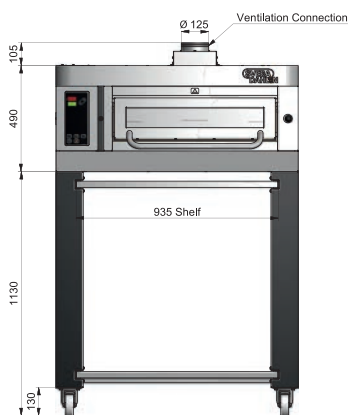
TILLVAL

SD-Touchpanelen.
Seprata anslutningar till varje däck.



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P-401



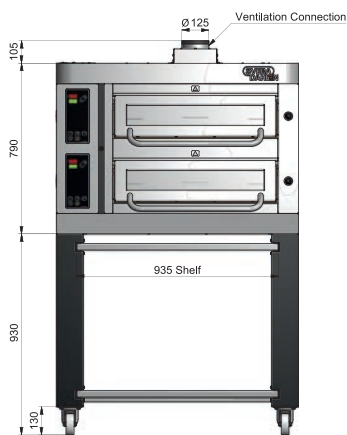
EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 16 A
Spänning 3 N/415 V = 16 A
Spänning 3 N/230 V = 25 A

P-402



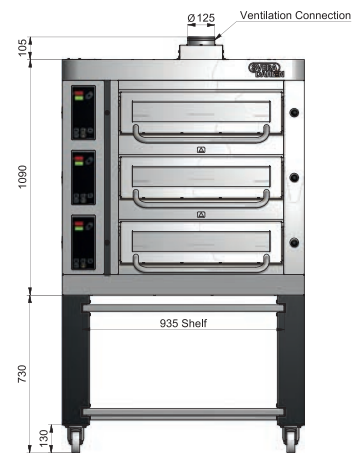
EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 25 A
Spänning 3 N/415 V = 25 A
Spänning 3 N/230 V = 40 A

P-403



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 32 A
Spänning 3 N/415 V = 32 A
Spänning 3 N/230 V = 63 A

P-600

YTTERMÅTT

B = 1475 D = 915

INNERMÅTT

B = 1065 D = 720, fördelat på 3 st stentar som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

6 st 35 cm pizzor per däck. P-600 är en mycket flexibel pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT

P-601	P-602	P-603
9,5 kW	19 kW	28,5 kW

ANSLUTNING VENTILATION

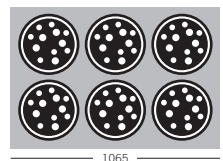
Endast en anslutning på $\varnothing 125$. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott och ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL

Ingår, 3 m med 3 N/400 V.

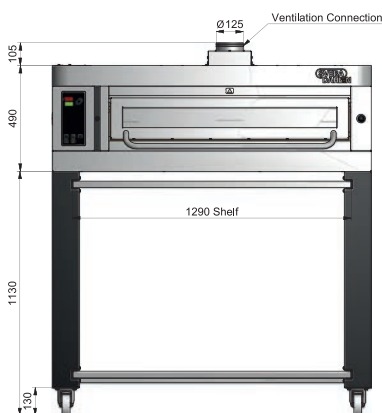
TILLVAL

SD-Touchpanelen.
Seprata anslutningar till varje däck.



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P-601



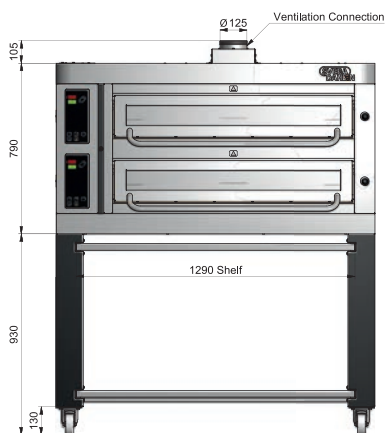
EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 16 A
Spänning 3 N/415 V = 25 A
Spänning 3 N/230 V = 32 A

P-602



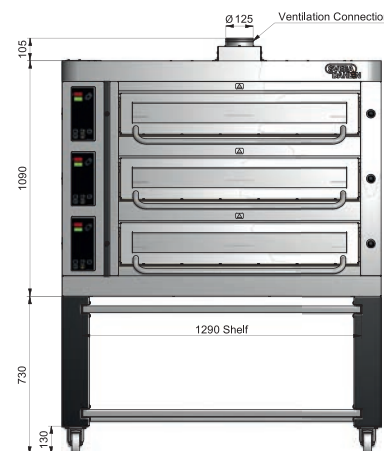
EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 32 A
Spänning 3 N/415 V = 32 A
Spänning 3 N/230 V = 50 A

P-603



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 50 A
Spänning 3 N/415 V = 50 A
Spänning 3 N/230 V = 80 A

P-800

YTTERMÅTT

B = 1830 D = 915

INNERMÅTT

B = 1425 D = 720, fördelat på 4 st stenar som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

8 st 35 cm pizzor per däck. P-800 är en mycket flexibel pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT

P-801	P-802	P-803
12,4 kW	24,8 kW	37,2 kW

ANSLUTNING VENTILATION

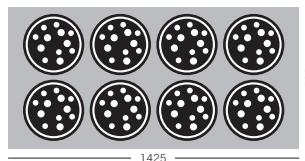
Endast en anslutning på $\varnothing 125$. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott och ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL

Ingår, 3 m med 3 N/400 V.

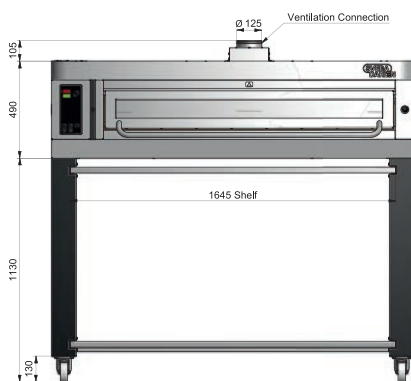
TILLVAL

SD-Touchpanelen.
Seprata anslutningar till varje däck.



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P-801



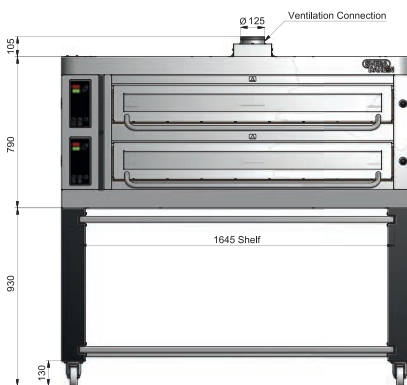
EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 25 A
Spänning 3 N/415 V = 25 A
Spänning 3 N/230 V = 40 A

P-802



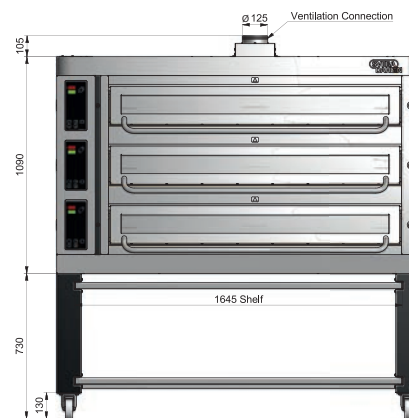
EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 40 A
Spänning 3 N/415 V = 40 A
Spänning 3 N/230 V = 80 A

P-803



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning $\varnothing 125$

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 63 A
Spänning 3 N/415 V = 63 A
Spänning 3 N/230 V = 100 A

PREMIUM



Vill du ge din ugn ett markant lyft i design och funktionalitet väljer du vårt Premiumpaket. Det är ett exklusivt utrustningspaket med specialutformad, svart matt imkåpa som kombineras med orange plåtprofil. Resultatet är ett exklusivt uttryck som förstärks ytterligare med en praktisk, snygg och utdragbar arbetshylla med integrerade kryddburkar. I paketet ingår även SD-Touchpanelen som bidrar till att ytterligare höja den moderna funktionaliteten och framtoningen hos ugnen.



Gedigen Imkåpa i ny, svart design. Samlar effektivt upp ånga och varmluft när dörren öppnas.



Under ugnen finns två stabila utdragbara hyllplan med skålar. De fungerar perfekt som avlastningsyta och här kommer du lätt åt exempelvis kryddor och olja.



SD-Touchpanelens unika användargränssnitt är särskilt framtaget för pizzaugnar. Hanteringen är enkel och panelen ställs in för avancerad eller förenklad användning. Förenklad har tre förinställda lägen baserade på trycket på beställningarna. Med avancerad inställning görs istället alla justeringar manuellt. Panelen har även veckoschema med möjlighet att programmera samtliga dagar.



Better baking business

Vi har inte blivit den ledande aktören i Norden genom att enbart leverera högkvalitativa produkter. Vi har blivit det för att vi har ett unikt helhetskoncept och för att vi har effektiva och innovativa lösningar för allt från mindre bagerier till stora industribagerier. Lösningar som gör att bakningen resulterar i affärer. Better baking business.