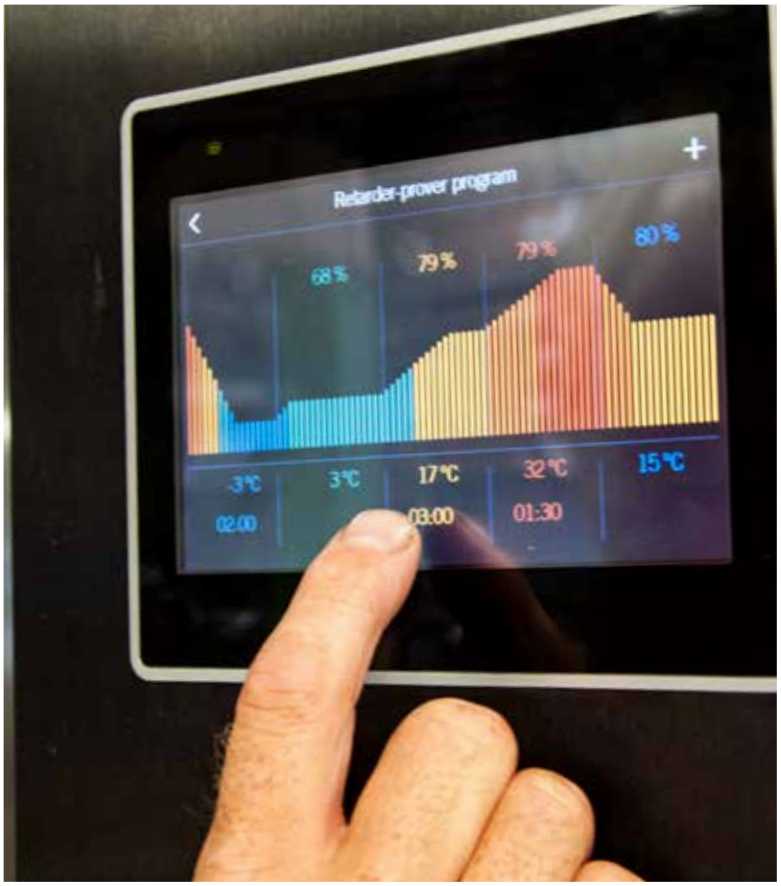
F

SERIE

F500

SVEBA DAHLEN



F500 - Ein konstantes und zuverlässiges Gärergebnis

Der F-Series F500 ist ein hochkarätiger Gefrierschrank-Gärraum, Gärunterbrecher-Gärraum und Gärraum. Er ist mit der neuesten Technologie ausgestattet, um die Arbeit in der Bäckerei zu vereinfachen, und behandelt Teig mit größter Sorgfalt - keine Austrocknung oder Übergärung mehr. Die Funktion Dough on Demand bietet Ihnen immer frischen, backfertigen Teig. Der F500 besteht aus sorgfältig getesteten Komponenten und Materialien und ist ein energieeffizientes und zuverlässiges Gerät mit langer Lebensdauer. Zusammen mit dem intelligenten Bedienfeld und dem ergonomischen Design bietet der Schrank selbst bei hoher Belastung in der Bäckerei immer wieder hervorragende Ergebnisse.

Der F500 wurde entwickelt, um den heutigen hohen Anforderungen an Bäckereimaschinen gerecht zu werden. Sie sollen energieeffizient und benutzerfreundlich sein und gleichzeitig stressigen, schnelllebigen Umgebungen standhalten. Der F500 ist ein gründlich durchdachter und konstruierter Gärraum mit der neuesten Technologie, die für beste Gärergebnisse sorgt, und mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität.

Mit dem F500 erhält der Benutzer eine Backmaschine, die nicht nur eine überzeugende Gärung ermöglicht, sondern auch die Arbeit vereinfacht und die Arbeitsbelastung verringert. Der Gärschrank verfügt über ein großes Touch-Bedienfeld in gut zugänglicher Arbeitshöhe. Das Bedienfeld verfügt zudem über übersichtliche Menüoptionen und Speicherfunktionen für eine einfache Anwendung. Das Bedienfeld steuert den gesamten Gärvorgang und bietet Funktionen wie Dough On Demand, verzögertes Gären sowie eine vorprogrammierte Gärfunktion.

Die robusten Türen des Gärraums bleiben offen, wenn sie um mehr als 90 Grad geöffnet werden, und sie schließen sich auf den letzten Zentimetern selbstständig, wenn sie zugedrückt werden. Die Türen besitzen hochwertige Scharniere, ergonomische Griffe und große, doppelt verglaste Fenster für eine gute Sicht. Die Türen sind sehr gut isoliert, so dass die Wärme bzw. Kälte im Schrank bleibt, was einen geringeren Energieverbrauch gewährleistet.

Speziell entwickelte vertikale LED-Streifen imitieren das natürliche Tageslicht im Schrank, beleuchten die Rollwagen und bieten auf allen Blechen einen guten Blick auf den Teig. Der F500 schafft die besten Bedingungen für ein zuverlässiges Gärergebnis.

Bedienfeld

Ein benutzerfreundliches, intelligentes Bedienfeld, das dem Benutzer vollständige Kontrolle über den gesamten Gärprozess bietet.

Energieeffizienz

Hohe Energieeffizienz dank intelligenter Energiesparfunktionen und einer gut isolierten Schrankkammer.

Beleuchtung

Starke, energieeffiziente Lichtquellen mit Tageslichteffekt.

Einfache Reinigung

Einfaches Design mit großen Flächen ohne Rahmen oder Fugen sowie clevere Lösungen für eine besonders einfache Reinigung.

10
SVEBA DAHLEN
5
6
7
8
9

EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONEN

Der F500 ist in drei Varianten erhältlich – Gärraum, Gärunterbrecher-Gärraum und Gefrierschrank-Gärraum. Jede Ausführung wird in 8 Standardgrößen angeboten. Der Gärraum ist als modulares System konzipiert, sodass die Installation schnell und einfach erfolgt. Die Elektrik ist leicht zugänglich und ermöglicht eine schnelle Wartung. Das Klima-Steuerungssystem wurde für die Erzeugung hoher Feuchtigkeit bzw. Wärme konzipiert und zeichnet sich durch eine hervorragende Wärme- und Kälteisolierung aus. Damit wird die Kälte bzw. Wärme im Inneren des Schranks gehalten. Der Gärschrank steuert automatisch alle Prozesse, dadurch entsteht maximale Benutzerfreundlichkeit.

1. **Spart Zeit und Arbeit.**
   Wenn der Gärraum am vorherigen Tag bestückt wurde, ist der Gärprozess abgeschlossen, wenn die Mitarbeiter zur Arbeit kommen.

2. **Temperaturkontrolle: Aufgehen der Hefe bei der richtigen Temperatur.**
   Bei den Varianten Gefrierschrank-Gärraum und Gärunterbrecher-Gärraum kühlt und erwärmt der F500 nach Bedarf, die Temperatur wird also unabhängig von den Temperaturen außerhalb der Einheit geregelt. Mit anderen Worten ist es also möglich, dass die Gärung bei einer Temperatur von z. B. 15 °C erfolgt, auch wenn die Raumtemperatur 40 °C beträgt.

3. **Dough on Demand.**
   Bei Dough on Demand gärt der Teig bei geringer Temperatur über einen langen Zeitraum. Nach Abschluss des Vorgangs wird der Teig gekühlt und aufbewahrt. Der backfertige Teig kann bis zu 10 Stunden lang aufbewahrt werden. Die Teiglinge können jederzeit entnommen und sukzessive nachfragegerecht verbacken werden - damit gibt es jederzeit frisches Brot!

4. **Verzögerte Gärung.**
   Der F500 kühlt fertige Produkte automatisch ab, wenn sie nicht rechtzeitig aus dem Schrank genommen werden. Das verringert das Risiko einer Übergärung.

5. **Benutzerfreundliches Touch-Bedienfeld.**
   Das Bedienfeld ist einfach zu bedienen und befindet sich an einer ergonomischen Position an der Tür. Es steuert alle Prozesse im Innenraum des Schranks, sodass der Teig vor Austrocknung geschützt und so behutsam wie möglich verarbeitet wird. Der Bäcker profitiert von größerer Flexibilität und kann die Zeiten und Einstellungen an seinen individuellen Tagesablauf und Arbeitsrhythmus anpassen.

6. **Schneller und einfacher Einbau.**
   Kompaktes und stabiles Schrankdesign – einfacher und schneller Einbau, dadurch weniger Störungen für die andere Produktion. Zudem können die Bäcker den Schrank schnell in Betrieb nehmen.

7. **Energieeffizient.**
   Die Wände der Schränke sind außerdem mit dicht schließendem 80-mm-Polyurethanschaum mit unübertroffenen Isoliereigenschaften gedämmt, wodurch die Wärme bzw. Kühlung erhalten bleibt. Die robusten Türen sind mit großen doppelt verglasten Fenstern isoliert, die einen guten Blick in den Schrank gewähren. Beim Öffnen der Türen werden Ventilatoren und Luftbefeuchter automatisch gestoppt, wodurch der Energieverbrauch und die Auswirkungen auf die Arbeitsumgebung gesenkt werden.

8. **Einfache Reinigung.**
   Ein einfaches Design mit großen Flächen ohne unnötigen Fugen oder Rahmen machen das Reinigen des F500 besonders einfach. Die Decken und Luftkanäle können ohne Werkzeug leicht demontiert werden, um den Bereich hinter ihnen zu reinigen.

9. **Flache Einschubrampe.**
   Die flache Einschubrampe und der flache Boden erleichtern das Ein- und Ausschieben der Backblechwagen. Die Einschubrampe besitzt geschlossene Seiten, so dass Schmutz nur schwerer darunter gelangen kann. Die seitlichen Griffe erleichtern das Reinigen vor dem Schrankbereich.

10. **Ton- und Lichtsignale.**
    Ein zweifacher Ton signalisiert, wenn ein Programm beendet ist oder eine Maßnahme ergriffen werden muss. Auch als Ampel erhältlich (Option).

Wir lassen unsere Produkte zertifizieren. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um die aktuellsten Informationen zur Zertifizierung zu erhalten.

Ein benutzerfreundliches Touch-Bedienfeld vereinfacht den Alltag.

Isolierte Fußbodenheizung, die Kälteschäden an darunterliegenden Materialien verhindert.

Ventilatoren laufen nach Bedarf, um Energie zu sparen und ein perfektes Gärklima zu gewährleisten.

LED-Leuchten und große Fenster geben einen guten Überblick über den Gärprozess.

INFORMATION

BEDIENFELD
Benutzerfreundliches Touch-Bedienfeld, das die Arbeit in der Bäckerei rationalisiert und vereinfacht. Das Bedienfeld unterstützt Dough on Demand, automatische Programme und manuelle Bedienung. Wichtige Funktionen wie Feuchtigkeit, Temperatur, Kühlung und Ventilatoren können entsprechend Ihren Präferenzen und Bedürfnissen gesteuert werden. Das Touch-Bedienfeld verfügt über vorprogrammierte Standardeinstellungen, damit Sie den Schrank sofort benutzen können. Bildschirmgröße: 7 inch (17,78 cm)

VENTILATOREN LAUFEN NACH BEDARF
Die Geschwindigkeit der Ventilatoren wird nach Bedarf geregelt, um den Teig so zu verarbeiten, dass genau die richtige Luftmenge im Schrank zirkuliert. Die Ventilatoren werden in allen Programmphasen über die Kühlungs-, Wärme- und Feuchtigkeitsfunktionen kontrolliert, sodass jederzeit die optimale Drehzahl angewendet wird. Wärme und Feuchtigkeit sind impulsgesteuert, um eine exakte Kontrolle der Klimabedingungen zu gewährleisten. Diese Kontrolle gewährleistet auch einen optimalen Gärvorgang sowie einen energieeffizienteren und leiseren Schrank.

SPEZIELL KONZIPIERTES LUFTVERTEILUNGSROHR
Ein neu entwickeltes Luftverteilungsrohr in der Hinterwand des Schranks sorgt für eine effektive Verteilung der Luft. Das Ergebnis ist eine schonendere und gleichmäßigere Verteilung der auf- und absteigenden Luftströme. Dies führt zu einem gleichmäßigeren Ergebnis, ohne dass der Teig austrocknet.

BODEN
Der F500 HIJ (Gärung) und der HIK (Gärunterbrechung-Gärung) werden serienmäßig ohne Boden geliefert. Der HIF (Gefrieren-Gären) wird mit einem isolierten und beheizten Boden geliefert, der Gefrierschäden an dem darunterliegenden Boden verhindert und ihn trocken und frei von Kondensat hält.

ROBUSTE ISOLIERTE TÜREN
Selbstschließende Türen mit hochwertigen Scharnieren und ergonomischen, abgerundeten Griffen sowie gut isolierten, doppelt verglasten und gehärteten Fenstern. Sensoren an den Türen sorgen für die Aktivierung bzw. Beendigung des Gärprogramms, das Einschalten der Lichter und das Anhalten der Ventilatoren bei geöffneter Tür. Dies schützt den Teig, senkt den Energieverbrauch und gewährleistet bessere Arbeitsbedingungen. Wenn die Türen über 90 Grad hinaus geöffnet werden, bleiben sie in der geöffneten Position. Der Gärschrank ist mit einer 1000 mm breiten Tür ausgestattet, die wahlweise rechts oder links anschlagbar ist.

MATERIALIEN UND KOMPONENTEN
Robuste Materialien und bewährte Komponenten von höchster Qualität garantieren die Leistung und Langlebigkeit des Schranks. Das Ablaufventil und die Backbleche aus Edelstahl halten den stetigen Belastungen der Backwarenproduktion problemlos stand. Die F-Series wird in Schweden produziert.

EINFACH ÜBERWACHTER PROZESS
Große isolierte Fenster mit Doppelverglasung und vertikalen LED-Streifen mit Tageslichteffekt geben dem Benutzer einen guten Überblick über den Gärprozess auf allen Blechen im Rollwagen. Die Beleuchtung für den Gärprozess wird automatisch gestartet und kann über das Bedienfeld für die Programme zum Gärunterbrechung-Gärung und Gefrieren-Gärunterbrechung gestartet werden. Auf dem Bedienfeld des Schranks werden detaillierte Informationen wie Uhrzeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit angezeigt.

HOCHWERTIGER KOMPRESSOR
Zu den Modellen F500 HIK Gärunterbrecher und Gärraum und HIF Gefrier-/Gärraum gehört ein hochwertiger Kompressor. Die Installation erfordert professionelle Kühltechniker. Der Kompressor kann höchstens 10 Meter vom Schrank entfernt angebracht werden.

TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT
HIJ:Umgebungstemperatur bis +45 °C. Luftfeuchtigkeit: Relative Luftfeuchtigkeit bis zu 99%.

HIK: Temperatur -3 bis +45°C. Luftfeuchtigkeit: Relative Luftfeuchtigkeit bis zu 99 %.
Die Abkühlzeit für einen leeren HIK-Schrank auf -3 ° C beträgt ca. 30 Minuten.

HIF: Temperatur -18 bis +45°C. Luftfeuchtigkeit: Relative Luftfeuchtigkeit bis zu 99 %.
Die Abkühlzeit für einen leeren HIF-Schrank auf -18 ° C beträgt ca. 45 Minuten.

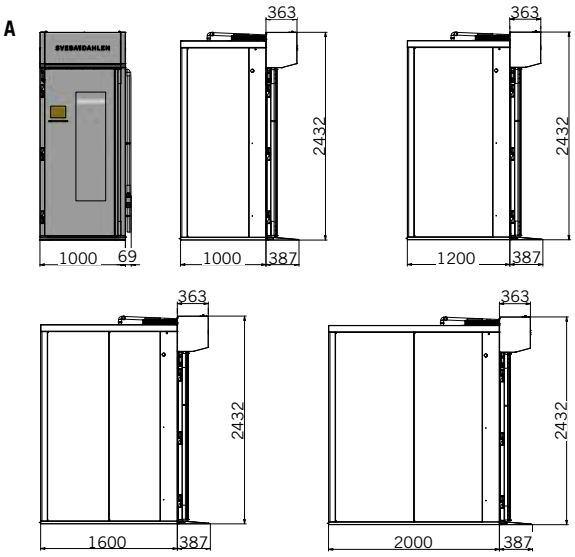
EDELSTAHL ODER SCHWARZ
Farbwahl: Neutraler Edelstahl oder Schwarz.

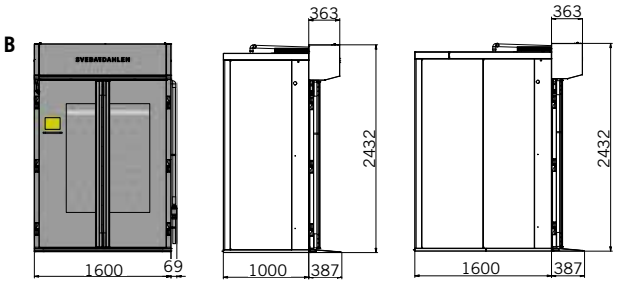
DIAGRAMME, MASSE UND ROLLWAGEN

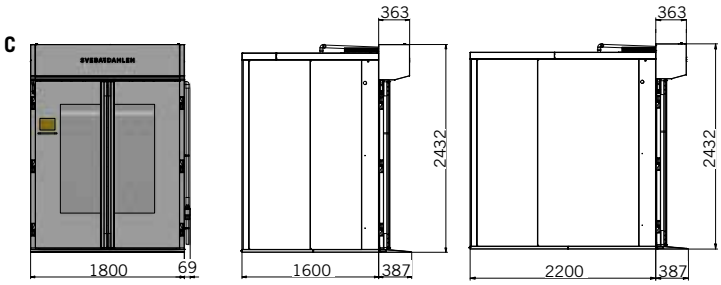
	MODELL BREITE X TIEFE [MM]	ANZAHL BACKBLECHE, MAX. BACKBLECHGRÖSSE 510 X 600	700 X 550	760 X 535	800 X 660	1040 X 760
A	1000 x 1000	1	1	1	–	–
	1000 x 1200	1	1	1	1	–
	1000 x 1600	2	2	2	1	1
	1000 x 2000	3	3	3	2	1
B	1600 x 1000	2	2	2	1	1
	1600 x 1600	4	4	3	2	1
	1800 x 1600	6	4	4	2	2
C	1800 x 2200	9	6	6	4	3

Max. Wagenhöhe: 1900 mm.
Höhe inklusive isoliertem, beheiztem Boden: 2432 mm.
Standardhöhe, ohne isolierten Boden (nicht HIF): 2400 mm.
Gesamthöhe beim Öffnen der Luke zum Schaltkasten:
Mit isoliertem Fußbodenheizung: 2462 mm.
Ohne Boden: 2430 mm.

WICHTIG!
Um auf den Schaltkasten zugreifen zu können, muss bei allen Modellen über und vor dem F500 ein freier Platz vorhanden sein. Zum Öffnen der Luke ist folgender Platz erforderlich: Oben: 30 mm. Vorne: 30 mm.







TECHNISCHE SPEZIFIKATION

	MODELL BREITE X TIEFE	TEIGGEWICHT	ANZAHL VENTILATOREN	HEIZLEISTUNG HIJ/HIK/HIF	KÜHLLEISTUNG*HIK GÄR-UNTERBRECHER-GÄRRAUM	KÜHLLEISTUNG**HIK GEFRIER-SCHRANK-GÄRRAUM
A	1000 x 1000 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,3 kW
	1000 x 1200 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,3 kW
	1000 x 1600 mm	60 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,1 kW
	1000 x 2000 mm	90 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,1 kW
B	1600 x 1000 mm	60 kg	2	4 kW	1,9 kW	1,8 kW
	1600 x 1600 mm	120 kg	2	6 kW	3,2 kW	2,1 kW
C	1800 x 1600 mm	180 kg	2	6 kW	3,6 kW	3,5 kW
	1800 x 2200 mm	180 kg	3	8 kW	4,0 kW	4,3 kW

HIJ
Gärschrank zum Ruhen und Gären.

HIK
Gärunterbrecher und Gärraum zum Unterbrechen und Gären.

HIF
Gefrierschrank-Gärraum zum Gefrieren und Gären.

Das angegebene Teiggewicht gibt die Teigmenge an, auf die die Kühlleistung des Gefrierraums/Gärunterbrechers ausgelegt ist (30 kg pro Wagen).

Der F500 mit einer Breite von 1000 mm verfügt über eine Tür.
Der F500 in den Breiten 1600 und 1800 mm verfügt über zwei Türen.

* Empfohlene Leistung.
** Ein isolierter und beheizter Boden ist beim Gefrierschrank-Gärraum standardmäßig enthalten.

990050-004

Wir bieten immer leistungsstarke, energieeffiziente, hochwertige und benutzerfreundliche Bäckereimaschinen.

Wir bieten eine zuverlässige Technologie, die den Profis der Backwarenbranche kreative Freiheit bei hoher Kosteneffizienz ermöglicht.

Wir sind während des gesamten Backprozesses zuverlässige und professionelle Geschäftspartner mit engagierten Mitarbeitern, benutzerfreundlichen Designs und robusten Geräten.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
SE-513 82 Fristad, Sweden
www.sveba.com
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN