

# HIGH TEMP

## PIZZAOFEN



SVEBA DAHLEN



# Bauen Sie das Pizzakonzzept aus - backen Sie neapolitanische Pizza ohne Brennholz, Flammen und Rauchgase!

**Der elektrische High Temp-Pizzaofen von Sveba Dahlen backt bei bis zu 500°C, ganz ohne Brennholz, Flammen und Rauchgase. Backen Sie neapolitanische Pizza in nur 60 bis 120 Sekunden. Einfach zu bedienender Pizzaofen mit gleichmäßiger Hitzeverteilung, der perfekte Pizzen backt.**

Der High Temp-Pizzaofen wurde entwickelt, um bei Temperaturen bis zu 500°C mit besten Ergebnissen Pizza backen zu können. Der Ofen ist mit echten italienischen Biscotto di Sorrento Pizzasteinen ausgestattet, traditionell handgefertigten Steinen, die in Italien hergestellt werden. Die Kombination aus hocheffizienten Heizelementen und den maßgefertigten Pizzasteinen sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Verteilung der Hitze im komplett verschweißten Ofenraum in Edelstahl. Die Glaskeramik in der Tür und die robuste Konstruktion machen den High Temp-Pizzaofen zu einem der energieeffizientesten und zuverlässigsten Hochtemperaturöfen auf dem Markt.

Der Ofen bietet ein flexibles Pizza-Konzept, mit bis zu zwei leicht zugänglichen Hochtemperatur-Ebenen mit pro Ebene Platz für jeweils bis zu 6 Pizzen gleichzeitig. Zwei Ebenen eignen sich für Restaurants mit hohem Durchsatz, die sich auf neapolitanische Pizza ausrichten, und ein Ofen mit einer Ebene eignet sich für kleinere Restaurants oder Restaurants, die unter anderem neapolitanische Pizza anbieten.

Die Gestaltung des Ofens ist bis ins kleinste Detail durchdacht - angefangen bei der Arbeitshöhe, über

das Design bis hin zu feststellbaren Rädern, was zusammen einen stilvollen und funktionalen Ofen bietet, der leicht zu reinigen ist. Die Handgriffe sind robust, angenehm zu Greifen, kühl und speziell für den High Temp Pizzaofen konzipiert.

Benutzerfreundliches Bedienfeld mit Wochenplan und Regulierung von Über-, Unter- und Vorderhitze. Der Ofen nutzt keine fossilen Brennstoffe und der elektrische Betrieb sorgt nicht nur für mehr Umweltschutz und eine bessere Arbeitsumgebung, sondern auch für einen leichteren Alltag, weil die Arbeit mit Holz und Flammen entfällt. Die Turbofunktion des Ofens ergibt einen schnellen Einstieg in den Arbeitstag. Die gewünschte Backtemperatur wird innerhalb von ca. 30 Minuten erreicht und dann hält der Ofen die Hitze konstant, da die Funktion auch eine schnelle Erholzeit beinhaltet, wenn beispielsweise die Tür geöffnet wird.

Der High Temp Pizzaofen ist schnell installiert – Plug and Play. Bei der Installation wird der Ofen zudem eingebrannt, um das beste Backergebnis zu erzielen. In dem Ofen lassen sich auch andere Brotsorten backen, die hohe Temperaturen erfordern, wie Lavash-Brot, Fladenbrot und Pitabrot.



### Heizsystem



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

### Geringe Wartungskosten



Robuste Teile von hoher Qualität und nur wenige bewegliche Teile sorgen für hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer.

### Energieeffizienz



Hohe Energieeffizienz dank intelligenter Energiesparfunktionen und gut isoliertem Ofenraum.

### Biscotto di Sorrento



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

### LED-Beleuchtung



Zwei kräftige und energieeffiziente LED-Lichtquellen 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.



# EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Der Pizza High Temp ist ein robuster, energieeffizienter, ergonomischer und benutzerfreundlicher Pizzaofen.

- 1. Bauen Sie das Pizza-Konzept aus**

Mit dem 500°C High Temp Pizzaofen von Sveba Dahlen können Sie das Pizza-Konzept über Nacht ändern und der Nachfrage der Kunden nach der exklusiven neapolitanischen Pizza entsprechen.
- 2. Pizzastein**

Echte handgefertigte Biscotto di Sorrento Pizzasteine aus Italien. Entwickelt, um Pizza bei hohen Temperaturen zu backen, ohne den Boden zu verbrennen. Wir empfehlen, den Pizzastein täglich mit einer Bürste zu reinigen.
- 3. Kein Handling mit Flammen und Brennholz**

Ein elektrischer Hochtemperaturofen führt zu einem kürzeren Anlernprozess, reibungsloserer Nutzung, keinen giftigen Abgase durch Flammen und Rauchgase und einer zuverlässigeren Hitze im Ofen.
- 4. Kurze Backzeit**

Beim Backen von neapolitanischer Pizza bei bis zu 500°C wird die Pizza, abhängig vom gewählten Belag 60 bis 120 Sekunden gebacken.
- 5. Effizientes Heizsystem**

Hochwertiger und gut isolierter Ofenraum, der effizient die Hitze hält. Gut isoliert, für ein besseres Arbeitsumfeld. 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. Robuste Türkonstruktion**

Solide Türkonstruktion mit hochwertigen Unterstützungsfedern, die für einfaches Öffnen und Schließen sorgen. Speziell designte Edelstahlhandgriffe mit Kunststoffknöpfen, die kühl bleiben und einen benutzerfreundlichen und angenehmen Griff bieten.
- 7. Benutzerfreundliches Bedienfeld**

Ober-, Unter- und Fronthitze separat regulieren. Turbofunktion. Integrierte Wochenuhr. Energiesparfunktion.
- 8. Beleuchtung**

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

### Separate Anschlüsse pro Etage

Separate Stromversorgung pro Etage zur separaten Spannungszufuhr und für niedrigere Anschlussleistung.

### Auseinandergebaute Etagen

Der Ofen wird auseinandergebaut geliefert. Wird zur Aufstellung in engen Räumen empfohlen.

# TECHNISCHE DATEN

## MAX. ANZAHL EBENEN

Die maximale Anzahl Ebenen beim High Temp Pizzaofen beträgt zwei Stück.

## ABLUFTRANSCHLUSS

Nur ein Anschluss mit  $\varnothing 125$ . Es wird ein direkter Anschluss empfohlen, weil es eine eingebaute Lüftungsklappe gibt, die für ein besseres Arbeitsklima sorgt. Luftstrom:

- 1 Ebene, max. 100 – 125 m<sup>3</sup>/h.
- 2 Ebenen, max. 120 - 150m<sup>3</sup>/h.

## ANSCHLUSSKABEL

3 m Kabel sind im Lieferumfang enthalten.

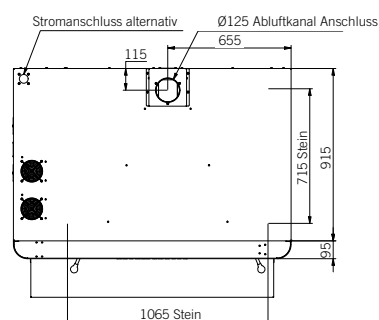
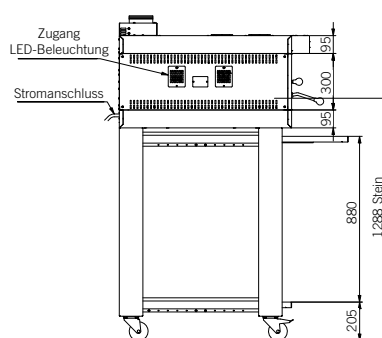
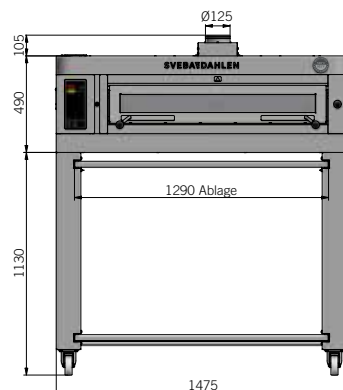
Handschuh, „Plug & Play“ sind im Modell 3x400V+N, 3x415V+N enthalten.

## EMPFOHLENE SICHERUNG

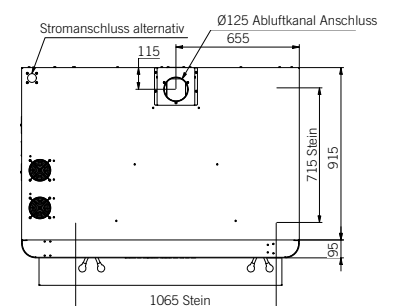
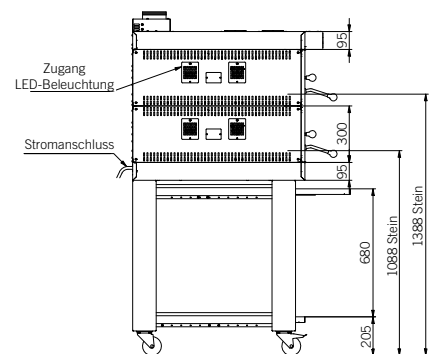
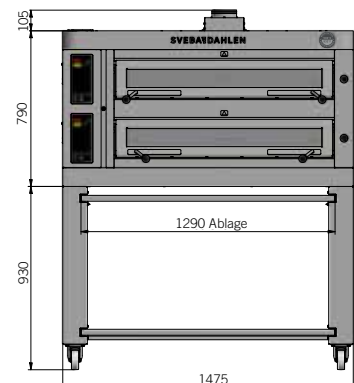
Die Amperezahl der Sicherung hängt von der Spannung des Stromnetzes ab.



## P601 HIGH TEMP



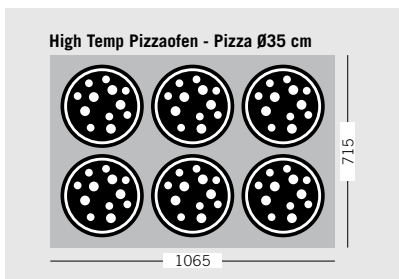
## P602 HIGH TEMP





	<b>P601 HT</b>	<b>P602 HT</b>
Backtemperatur maximal	500° C	500° C
Backfläche m <sup>2</sup>	0,76 m <sup>2</sup>	2 x 0,76 m <sup>2</sup>
Backfläche (Steinplatte) BxT	1065 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	6 Pizzen	12 Pizzen
Empfohlene Sicherung (amp)*	25 A / 25 A <sup>1</sup>	50 A / 50 A <sup>1</sup>
Leistung*	12,5 kW / 13,6 kW <sup>1</sup>	25 kW / 27,2 kW <sup>1</sup>
Außenmaße mit Abzugshaube BxHxT	1475 x 1725 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Innenmaße BxT	1070 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Tiefe mit Abzugshaube	1010 mm	1010 mm
Türöffnungshöhe mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125**	100–125 m <sup>3</sup> /h	120–150 m <sup>3</sup> /h
Gewicht	300 kg	420 kg
Beinhöhe	1130 mm	930 mm

### MAXIMALE BACKFLÄCHE PRO EBENE



\* Spannungsabhängig

<sup>1</sup> Gilt 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 während des gesamten Backprozesses, mit einem engagierten und verfügbaren Unternehmen, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

**Sveba Dahlen AB**

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Sweden

[www.sveba.com](http://www.sveba.com)

[info@sveba.com](mailto:info@sveba.com)

