



SERIEN



SVEBA DAHLEN

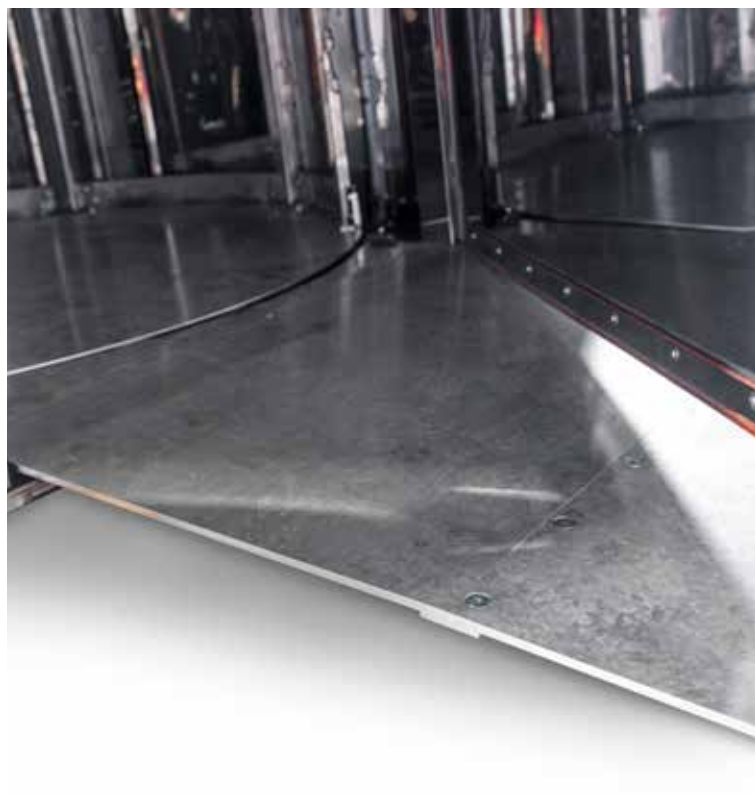


Fullutrustad industriell kapacitet med jämnt bakresultat

I-Serien är en mycket tystgående, pålitlig och kraftfull stickugn, byggd för att vara säker att använda i industriell miljö med hög produktionskapacitet och som laddas snabbt och enkelt vid ett tillfälle, utan att behöva rotera plattformen. Ugnens unika ångsystem, bestående av två kombinerade och väl beprövade system är ytterst kraftfullt med en mycket effektiv ångkapacitet. Kombinerat med ugnens designade luftflödessystem och roterande stick uppnås ett oerhört jämnt bakresultat.

I-Serien är robust, effektiv och enkel att använda då den är utrustad med en smart styrpanel. Ugnens utsida håller alltid låg temperatur och dess släta ytor är lätta att rengöra. Den är tillverkad i återvinningsbart material till mer än 95% vilket ger en unik ugn med miljöeffektivitet i kombination med energieffektivitet som också resulterar i ett ekonomiskt smart val. Samtliga modeller i serien är utrustade med extra starkt golv i en stabil sandwichkonstruktion med kraftig stenullsisolering, som både minskar värmeförluster och skyddar golvet från värmepåverkan. Ugnen är försedd med roterande plattform i rostfritt stål med en mycket

vridstyv bottenplatta som inte trycks ned av stickvagnarnas tyngd. Upp till fyra stick kan bakas samtidigt på plattformen (beroende på plåtstorlek). Ugnen har också en extra robust ramp, tillverkad i samma material som plattformen, vilken är förstärkt med profiler för att öka hållfastheten ytterligare. Rampen är justerbar i höjdlängd som gör att den kan anpassas exakt efter plattformens nivå.



Värmesystem

Högeffektiva värmeväxlare i rostfritt stål med lång livslängd ger en god totalekonomi.



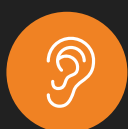
Rotation

Roterande stick med optimerad rotationshastighet och automatisk ändring av rotationsriktningen på sticket, ger en jämnare bakning med bättre bakresultat.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.



Låg ljudnivå

Mycket tystgående ugn.



Styrpanel

Användarvänlig, smart styrpanel som ger användaren full kontroll över hela bakprocessen.



Ångsystem

Egenutvecklat ångsystem med både jämn och effektiv kapacitet samt snabb återhämtningsförmåga, vilket resulterar i hög produktionskapacitet.



Luftflöde

Horisontellt luftflöde utvecklat för att ge ett mycket jämnt bakresultat över sticken, även för känsliga bakverk med korta baktider. Luftflödet ger också bättre effektivitet och därmed lägre uppvärmningskostnader.



Sveba Connect (tillval)

Kompatibel med Sveba Dahlens molntjänst för ugnar. Få överblick över samtliga anslutna ugnar i realtid. Spara pengar, maximera effektiviteten i bageriet, få statistik, serviceinformation, viktiga notiser och få full kontroll över receptbanken.

SVEBA DAHLEN

1

2

3

4

6

8

9

7

5

10

11

14

13

12



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

1. Effektiv värmeväxling

Värmeväxlingen i olje- och gasugnarna sker enligt motströmsprincipen. Ugnsluften som passerar värmeväxlaren möter först de svalaste rökgaserna och värms därefter successivt upp av allt hetare gaser. Resultatet medför en hög verkningsgrad och låga uppvärmningskostnader.

2. Element med lång livslängd

Svensktillverkade värmeelement i hög kvalitet. Endast I60 (elektrisk ugn).

3. Smart styrpanel

Användarvänlig, damm- och fuktålig panel med touch och swipe-funktionalitet som ger en god överblick över hela bakprocessen. Med intelligenta energisparfunktioner och möjligheten att se kostnaden per bak ger panelen full kontroll över ekonomin. Möjligheten att enkelt spara och hämta recept samt programmera ugnens starttider bidrar till en ökad effektivitet.

4. Multihållare med magnet

Verktøyghållare med fack och kraftig magnet för förvaring av t ex handskar, knivar och dokument.

5. Ergonomiskt handtag

Robust och greppvänligt handtag som tydligt visar när dörren är öppen eller stängd.

6. Kraftfullt kombinerat ångsystem

Kraftfull ånga på kort tid. Tillverkad i aluminium och stål, vilket gör ångan extra ren. Goda värmeegenskaper garanterar en snabb återhämtning, vilket bidrar till en jämn bakprocess.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Egenutvecklat, patenterat system, som gör att sticket växelsvis ändrar rotationsriktning under baktiden. IBS-systemet ger en snabbare, jämnare och mer energisnål bakning.

8. Slow start

Ger en mjukare hantering av produkten då rotationshastigheten är lägre vid start, vilket förenklar vid bakning av sprödnare och mer ömtåliga bakverk.

9. Automatiskt rotationsstopp

Sticket roterar till lossningsplats per automatik när handtaget lyfts efter baktidens slut.

10. Dörrstopp med kraftiga gångjärn och integrerad, justerbar hållfunktion

Säkerställer att dörren hålls uppställd vid i- och urlastning av stickvagnar.

11. Kraftig isolering av stenu

Värmen hålls kvar inne i ugnen tack vare extra tjock väggisolering, luftspalt och takisolering, vilket leder till lägre energiförbrukning och bättre arbetsmiljö.

12. Robust golv

Extra starkt golv i en stabil sandwichkonstruktion med kraftig stenuisolerings, som både minskar värmeförluster och skyddar golvet från värmepåverkan.

13. Kraftfull plattform och ramp

Extra förstärkt plattform och kraftig ramp som är justerbar i höjdlid för att kunna anpassas exakt efter plattformens nivå.

14. Miljöeffektiv

Återvinningsbart material till mer än 95%.

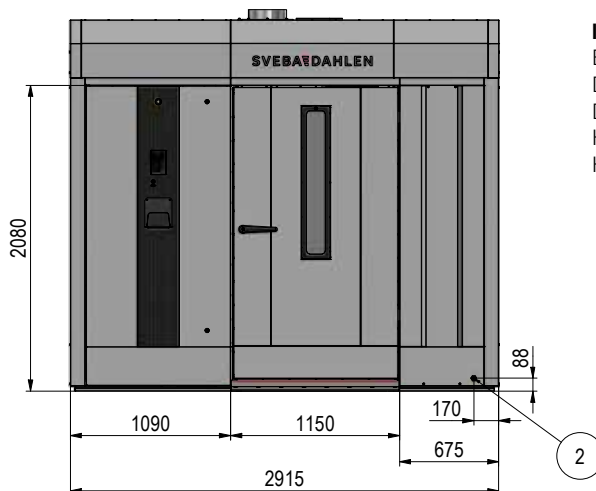
Vi arbetar med certifiering av våra produkter.

Kontakta säljare för uppdaterad certifieringsinformation.

TEKNISK SPECIFIKATION

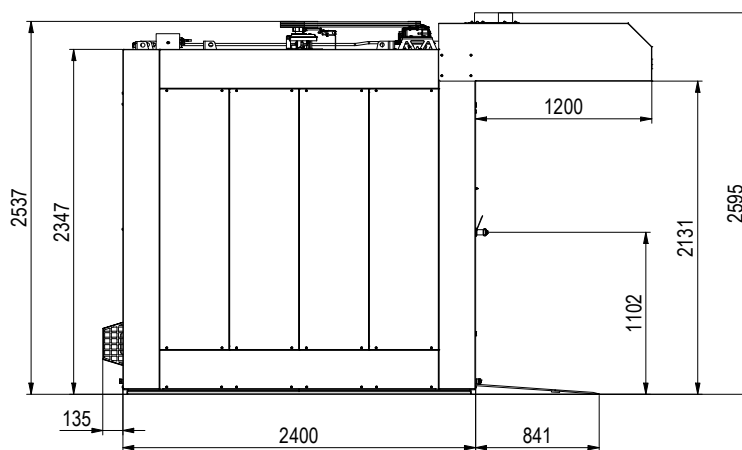


I60 / I61 / I62



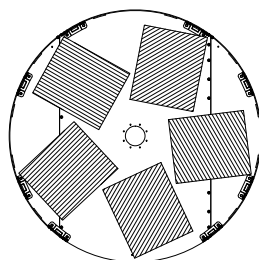
I60 / I61 / I62

B x H: 2915 x 2537 mm
 Djup: 2535 mm
 Djup med kåpa: 3735 mm
 Höjd med kåpa: 2595 mm
 Höjd med AES: 2740 mm.

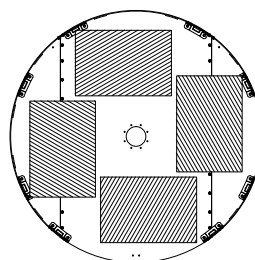


STICKVAGSPLACERING

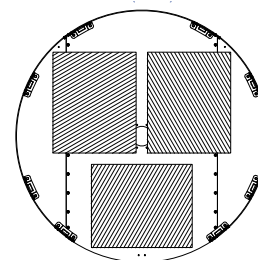
Exempel - rekommenderad placering av stickvagnar i I-Serien.



Stickvagnsmått: 510 x 600 mm
 Plåtstorlek: 450 x 600 mm



Stickvagnsmått: 520 x 762 mm
 Plåtstorlek: 457 x 762 mm



Stickvagnsmått: 660 x 800 mm
 Plåtstorlek: 600 x 800 mm

I60 / I61 / I62

	I60 (el)	I61 (olja)	I62 (gas)
Max baktemperatur	300°	300°C	300°C
Max plåtstorlek vid ett stick	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm
Max rotationsdiameter för stick	1 925 mm	1 925 mm	1 925 mm
Max stickhöjd plattform	1 875 mm	1 875 mm	1 875 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	200-200-200-250-250 A	20 A	20 A
Effekt (el)*	123-129-135-141-147 kW	5.5 kW	5.5 kW
Effekt (värme)	144 kW (max)	165 kW (rek) 180 kW (max)	165 kW (rek) 180 kW (max)
Genomsnittlig förbrukning**	86 kW/h	99 kW/h	99 kW/h
Max belastning plattform	1 000 kg	1 000 kg	1 000 kg
Vikt med plattform	2 950 kg	3 100 kg	3 100 kg
Svängradie dörr	1 150 mm	1 150 mm	1 150 mm



* Beroende på spänning. ** Vid kontinuerlig bakning. Ca 60% av installerad effekt.

Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bagerimaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de professionella inom bageriindustrin kreativ frihet i kombination med hög kostnadseffektivitet.

Vi är den tillförlitliga och professionella affärspartnern genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8
513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.se

info@sveba.com

