



SERIE



SVEBA DAHLEN



Voll ausgestattete Industriekapazität mit gleichmäßigem Backergebnis

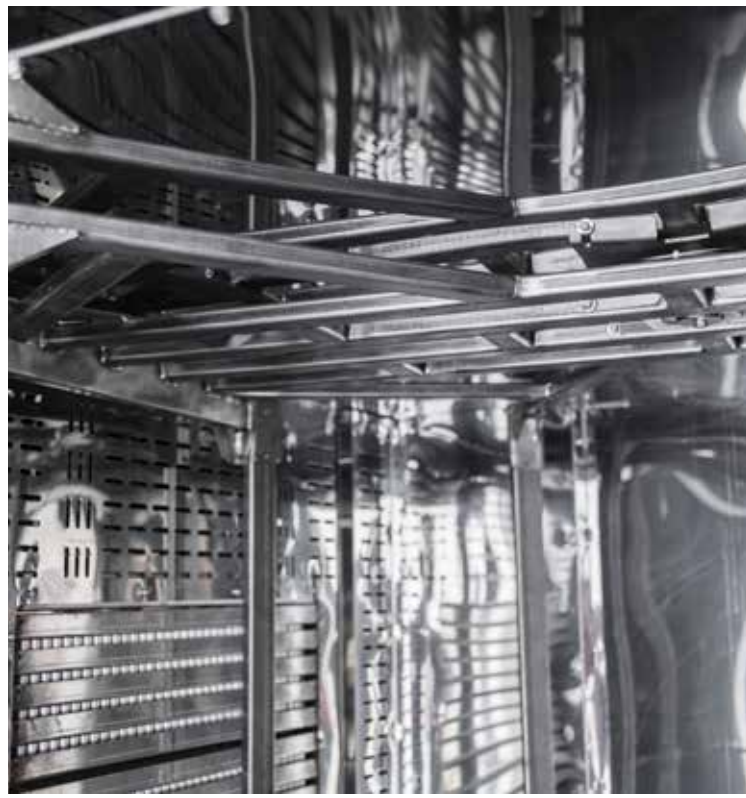
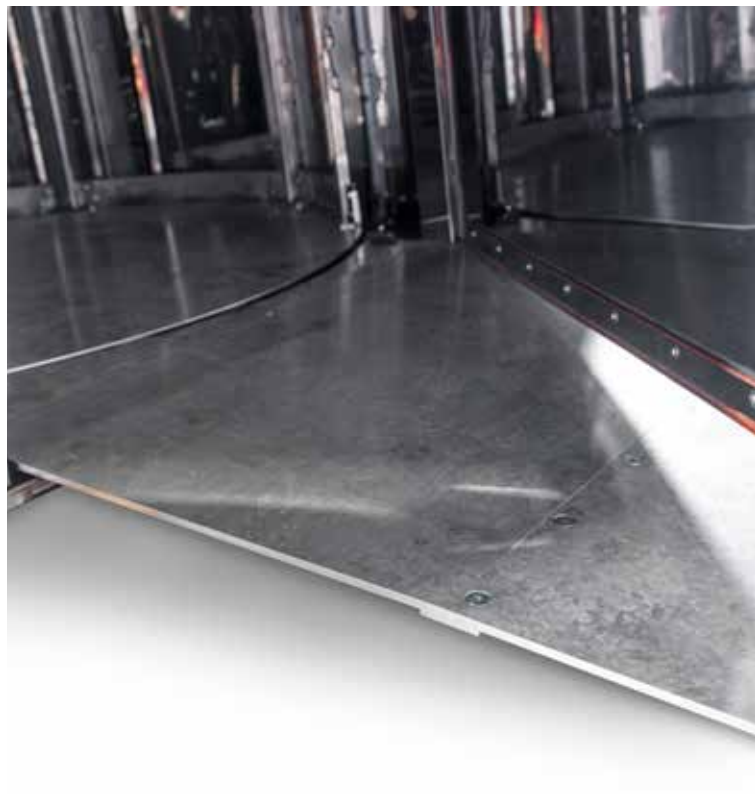
Bei der I-Serie handelt es sich um sehr geräuscharme, zuverlässige und leistungsstarke Stickenöfen, die sicher in industriellen Umgebungen eingesetzt werden können und über eine hohe Produktionskapazität verfügen. Darüber hinaus können sie schnell und einfach mit einem Handgriff beladen werden, ohne dass die Plattform gedreht werden muss. Das einzigartige Dampfsystem der Öfen besteht aus zwei kombinierten und bewährten Systemen, die äußerst kraftvoll arbeiten und über eine sehr wirksame Dampfkapazität verfügen. Zusammen mit dem Luftstromsystem und dem rotierenden Wagen wird ein äußerst gleichmäßiges Backergebnis erzielt.

Die I-Serie ist robust, effektiv und aufgrund des smarten Bedienfeldes einfach anzuwenden. Die Außenflächen der Öfen werden nicht heiß und die glatten Oberflächen lassen sich leicht reinigen. Die Öfen bestehen zu über 95 % aus recyclingfähigem Material, sodass einzigartige Öfen entstehen, die Umweltfreundlichkeit mit Energieeffizienz kombinieren und dadurch auch wirtschaftlich die beste Wahl sind.

Alle Modelle der Serie sind mit einem zusätzlich verstärkten Boden mit einer stabilen Sandwichkonstruktion und einer dicken Steinwollisolierung ausgestattet, sodass Wärmeverluste minimiert werden und der

Boden vor hohen Temperaturen geschützt ist.

Die Öfen sind mit einer rotierenden Plattform aus Edelstahl ausgestattet und verfügen über eine sehr verwindungssteife Bodenplatte, die unter dem Gewicht der Wagen nicht nachgibt. Auf der Plattform können (je nach Blechgröße) bis zu vier Wagen gleichzeitig gebacken werden. Die Öfen verfügen darüber hinaus über eine robuste Rampe aus demselben Material wie die Plattform, die zur weiteren Erhöhung der Stabilität mit Profilen verstärkt ist. Die Rampe ist höhenverstellbar, sodass sie genau an die Höhe der Plattform angepasst werden kann.



Heizsystem

Hocheffiziente Wärmeaustauscher aus Edelstahl mit langer Lebensdauer ermöglichen eine gute Gesamtwirtschaftlichkeit.



Rotation

Drehende Stikken mit optimierter Drehgeschwindigkeit und automatischer Änderung der Drehrichtung des Wagens bieten ein gleichmäßigeres Backen mit besserem Backergebnis.



Luftstrom

Ein horizontaler Luftstrom wurde entwickelt, um ein sehr gleichmäßiges Backergebnis über den gesamten Wagen zu liefern, auch für empfindliche Backwaren mit kurzer Backzeit. Der Luftstrom sorgt außerdem für mehr Effizienz und damit für geringere Heizkosten.



Bedienfeld

Benutzerfreundliches, smartes Bedienfeld, das dem Benutzer die vollständige Kontrolle über den gesamten Backprozess ermöglicht.



Dampfsystem

Ein einzigartig entwickeltes Dampfsystem mit gleichmäßiger und effizienter Kapazität sowie kurzen Erholzeiten, was zu einer höheren Produktionskapazität führt.



Geringer Geräuschpegel

Sehr geräuscharmer Ofen.



Energieeffizienz

Hohe Energieeffizienz dank unserer intelligenten Energiesparfunktionen und dem gut isolierten Ofenraum.



Sveba Connect (optional)

Kompatibel mit Sveba Dahlens Cloud-Service für Öfen. Sie erhalten den Überblick über alle angeschlossenen Öfen in Echtzeit. Sparen Sie Geld, maximieren Sie die Effizienz der Bäckerei, erhalten Sie Statistiken, Serviceinformationen, wichtige Benachrichtigungen und erlangen Sie die vollständige Kontrolle über die Rezeptbank.

SVEBA DAHLEN

1

2

3

4

6

7

5

8

9

10

11

14

13

12



EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

1. Effektiver Wärmeaustausch

Der Wärmeaustausch in den Öl- und Gasöfen erfolgt nach dem Gegenstromprinzip. Die Luft im Ofen, die den Wärmetauscher passiert, trifft zunächst auf die kühleren Rauchgase, die sich allmählich durch die zunehmend heißeren Gase erwärmen. Das Ergebnis ist eine hohe Effizienz und niedrige Heizkosten.

2. Heizelement mit langer Lebensdauer

In Schweden hergestelltes Heizelement von hoher Qualität. Nur I60 (elektrischer Ofen).

3. Smartes Bedienfeld

Ein benutzerfreundliches, staub- und feuchtigkeitsbeständiges Bedienfeld mit Touch- und Wischfunktion, das einen guten Überblick über den gesamten Backprozess ermöglicht. Mit intelligenten Energiesparfunktionen und der Möglichkeit, die Kosten je Backvorgang zu sehen, sorgt das Bedienfeld für eine vollständige Kontrolle über die Wirtschaftlichkeit. Die Möglichkeit, Rezepte einfach zu speichern und abzurufen und die Startzeit des Ofens zu programmieren, erlaubt eine erhöhte Effizienz.

4. Multifunktionshalterung mit Magnet

Werkzeughalter mit Fach und starkem Magnet zur Aufbewahrung von bspw. Handschuhen, Messern und Dokumenten.

5. Ergonomischer Handgriff

Robuster und ergonomischer Griff, der deutlich zeigt, wann die Tür offen oder geschlossen ist.

6. Kraftvoll kombiniertes Dampfsystem

Kraftvoller Dampf in kurzer Zeit. Hergestellt aus Aluminium und Stahl, wodurch der Dampf extra sauber ist. Gute Wärmeeigenschaften garantieren eine kurze Erholzeit, was wiederum zu einem gleichmäßigen Backprozess führt.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Selbstentwickeltes, patentiertes System für eine wechselnde Änderung der Drehrichtung des Wagens während der Backzeit. Das IBS-System ermöglicht schnelleres, gleichmäßigeres und energieeffizienteres Backen.

8. Slow Start

Bietet eine sanftere Verarbeitung der Produkte, bei der die Drehgeschwindigkeit beim Start niedriger ist, was das Backen von spröden und empfindlichen Backwaren erleichtert.

9. Automatischer Rotationsstopp

Der Wagen fährt automatisch zur Entladestelle, wenn der Griff am Ende der Backzeit gelöst wird.

10. Türstopp mit stabilem Türanschlag und integrierter, einstellbarer Haltefunktion

Gewährleistet, dass die Tür während der Be- und Entladung der Stikkenwagen offen bleibt.

11. Starke Isolierung durch Steinwolle

Die Wärme wird dank der extra dicken Wandisolierung, dem Luftspalt und der Deckenisolierung im Ofen gehalten. Dies trägt zu einem niedrigeren Energieverbrauch und einer besseren Arbeitsumgebung bei.

12. Robuster Boden

Zusätzlich verstärkter Boden mit einer stabilen Sandwichkonstruktion und einer dicken Steinwollisolierung, sodass Wärmeverluste minimiert werden und der Boden vor hohen Temperaturen geschützt ist.

13. Stabile Plattform und Rampe

Zusätzlich verstärkte Plattform und stabile, höhenverstellbare Rampe, die genau an die Höhe der Plattform angepasst werden kann.

14. Umweltfreundlich

Zu über 95 % aus recyclingfähigem Material.

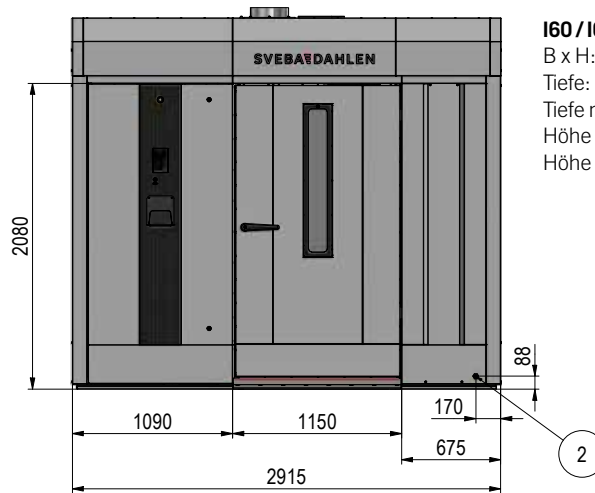
Wir lassen unsere Produkte laufend zertifizieren.

Für aktuelle Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Händler.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION



I60 / I61 / I62



I60 / I61 / I62

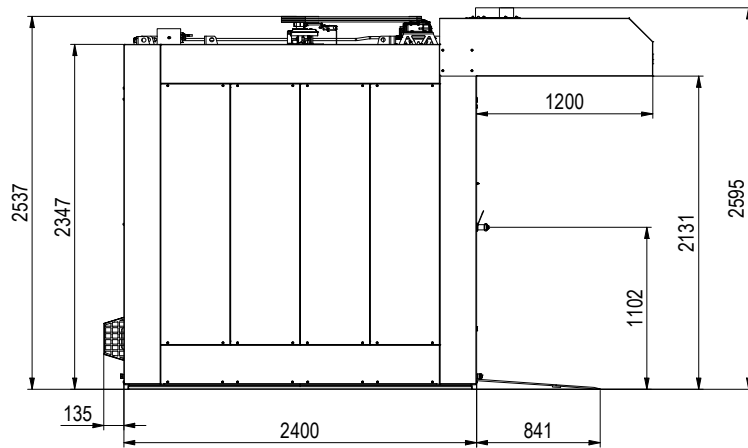
B x H: 2.915 x 2.537 mm

Tiefe: 2.535 mm

Tiefe mit Dunstabzugshaube: 3.735 mm

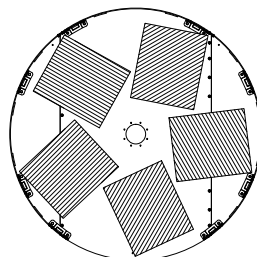
Höhe mit Dunstabzugshaube: 2.595 mm

Höhe mit AES: 2.740 mm

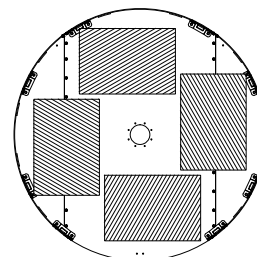


STANDORT DES STIKKENWAGENS

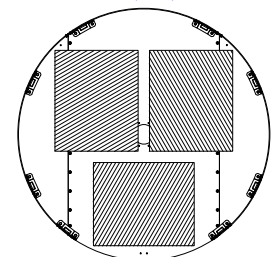
Beispiel – empfohlener Standort des Stikkenwagens auf der Plattform der I-Serie



Abmessungen Stikkenwagen:
510 x 600 mm
Abmessungen Backbleche:
450 x 600 mm



Abmessungen Stikkenwagen:
520 x 762 mm
Abmessungen Backbleche:
457 x 762 mm



Abmessungen Stikkenwagen:
660 x 800 mm
Abmessungen Backbleche:
600 x 800 mm

I60 / I61 / I62

	I60 (Elektro)	I61 (Öl)	I62 (Gas)
Maximale Backtemperatur	300 °C	300 °C	300 °C
Maximale Blechgröße bei einem Wagen	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
Maximaler Rotationsdurchmesser des Wagens	1.925 mm	1.925 mm	1.925 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1.875 mm	1.875 mm	1.875 mm
Empfohlene Sicherung (amp)*	200-200-200-250-250 A	20 A	20 A
Leistung (Strom)*	123-129-135-141-147 kW	5.5 kW	5.5 kW
Leistung (Heizung)	144 kW (max.)	165 kW (empf.) 180 kW (max.)	165 kW (empf.) 180 kW (max.)
Durchschnittlicher Verbrauch**	86 kW/h	99 kW/h	99 kW/h
Maximale Belastung Plattform	1.000 kg	1.000 kg	1.000 kg
Gewicht mit Plattform	2.950 kg	3.100 kg	3.100 kg
Türöffnungsradius	1.150 mm	1.150 mm	1.150 mm



* Spannungsabhängig. ** Bei kontinuierlichem Backen. Ca. 60 % der installierten Leistung.

Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, qualitative und benutzerfreundliche Bäckereimaschinen.

Wir bieten zuverlässige Technologie, die dem Fachmann in der Bäckereiindustrie kreative Freiheit in Verbindung mit hoher Wirtschaftlichkeit verleiht.

Wir sind der zuverlässige und professionelle Geschäftspartner während des gesamten Backprozesses, mit einer engagierten und verfügbaren Organisation, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8
513 82 Fristad
www.sveba.com
info@sveba.com

