

# F

## SERIE



### F200D

SVEBA DAHLEN



## Ideal für die Gärung auf engstem Raum

Der F200D wurde entwickelt, um Produkte auf Blechen zu kühlen und gehen zu lassen. Hohe Kapazität bei minimalem Platzbedarf dank kompakter Bauweise. Hergestellt aus Edelstahl und somit leicht zu reinigen. Durch ein ausgeklügeltes System mit Auffangwanne für Abtau- und Kondenswasser mit automatischer Verdunstung unter dem Gerät ist kein Abfluss erforderlich. Das benutzerfreundliche, programmierbare und ergonomisch platzierte Bedienfeld macht es einfach, Ihre Backwaren bereits einen oder mehrere Tage im Voraus zuzubereiten!



### Temperatur und Luftfeuchtigkeit

Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden getrennt eingestellt. Dies gewährleistet optimale Kontrolle bei der Gärung.



### Beleuchtung

Helle, energieeffiziente Lichtquellen mit Tageslichteffekt.



### Digitales Bedienfeld

Der Benutzer hat über ein benutzerfreundliches Bedienfeld umfassende Kontrolle über den Gärprozess.



### Einfache Reinigung

Geradliniges Design mit großen Flächen und abgerundeten Ecken vereinfacht die Reinigung.

SVEBA DAHLEN

11

10

6

9

5

4

3

2

1

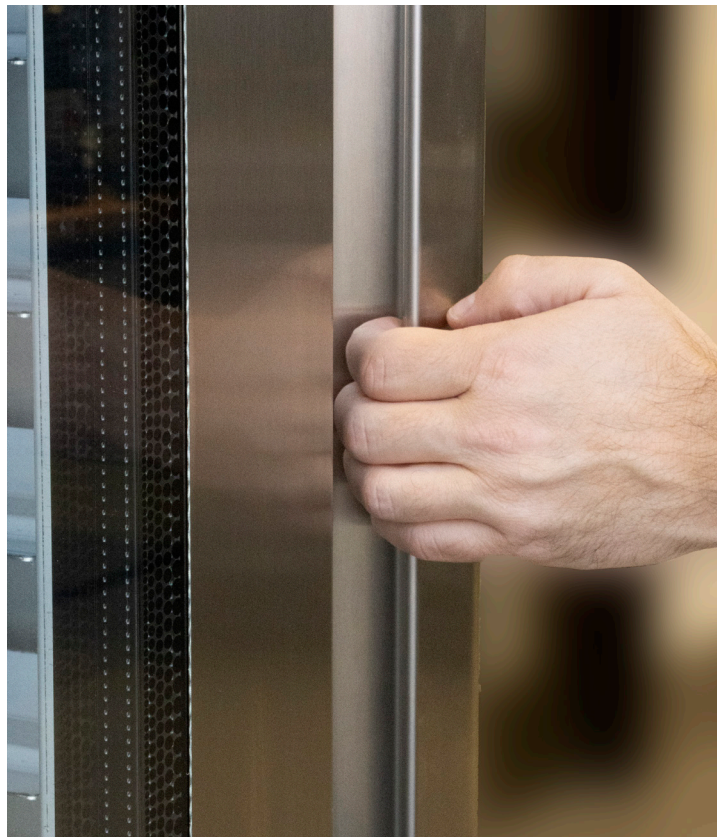
7

8

9

12





## EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

- 1. Hervorragendes Gären**  
Ventilatoren und Druckseite wurden für einen optimalen Luftstrom ausgelegt.
- 2. Lange, zuverlässige Betriebsdauer**  
Kompaktes Design mit robuster Isolierung und Konstruktion aus Edelstahl. Hochwertige Materialien halten die Wärme von draußen ab und beim Kühlen bleibt die Kälte im Inneren. Die Wärme bleibt während der Gärung erhalten.
- 3. Wartungsfrei und leicht zu reinigen**  
Abtauautomatik. Klares Design mit abgerundeten Ecken. Keine unnötigen Rahmen oder Fugen.
- 4. Automatisch oder manuell geregeltes Gärprogramm**  
Automatisches oder manuelles Anpassen der Programme für den Kühl- und Gärprozess.
- 5. Bedienfeld**  
Benutzerfreundliches Bedienfeld mit Touchscreen und übersichtlicher Benutzeroberfläche, die leicht erlernbar ist. Vorprogrammierte oder manuelle Steuerung von Kühlung und Gärung.
- 6. Ergonomisches Design**  
Ergonomisch platziertes Bedienfeld. Tür mit stabilem, integriertem Handgriff und magnetischer Dichtungsleiste, dank derer er leicht zu Öffnen und zu Schließen ist.
- 7. Klare Übersicht**  
Tür mit großem doppelverglastem Fenster und senkrechten LED-Leuchten auf der Innenseite. Bietet einen klaren Überblick über den Gärprozess auf allen Blechen.
- 8. Weniger Abwasser**  
Ein hochwertiger Dampfgenerator sorgt für weniger Abwasser beim Gärprozess und macht das Produkt umweltfreundlicher.
- 9. Kein Abflussrohr erforderlich**  
Unter dem Schrank eingebaute Auffangwanne mit automatischer Verdunstung des Wassers.
- 10. Akustisches Signal** Ein akustisches Signal gibt im Falle einer Störung und wenn das Gärprogramm zu Ende ist Alarm.
- 11. Kühlkompressor**  
Hochwertiger Kühlkompressor. Kältemittel R290.
- 12. Verstellbare Beine**  
aus Edelstahl, die um 150 - 180 mm verstellbar sind.

## AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Tür mit Rechtsanschlag.



### Einfache Reinigung und Handhabung

Der Schrank hat ein hygienisches Design und ist von innen leicht zu reinigen, da er aus Edelstahl besteht und abgerundete Ecken hat.

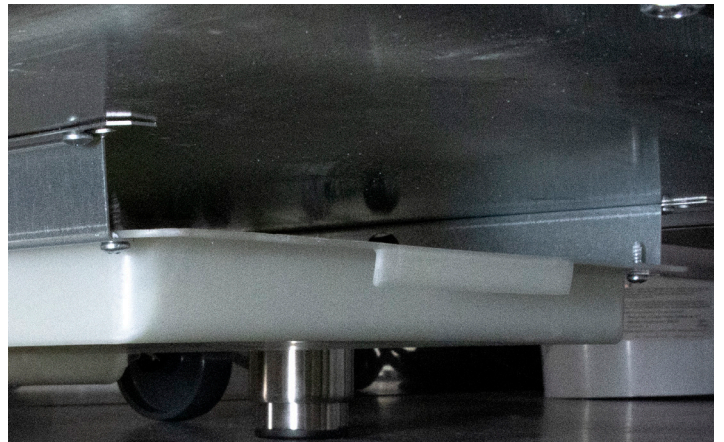
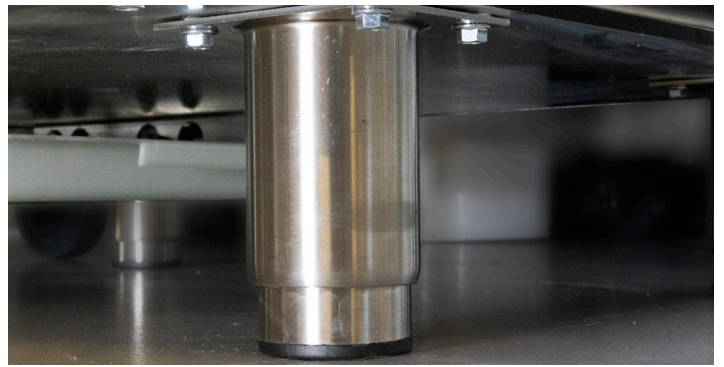
Führungsleitern und Führungen, die einfach und werkzeuglos an den Seiten im Inneren des Schrankes montiert und demontiert werden können. Die Führung oder die gesamte Führungsleiter lassen sich durch nach oben- und zur-Seite-Ziehen leicht lösen. Die Führungen können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Tür verbleibt in einem 90-Grad-Winkel, so dass sich der Schrank unkompliziert mit bis zu 14 Blechen beladen lässt. Der Gärprozess wird durch das große, doppelverglaste Fenster überwacht. Die senkrechte LED-Leiste mit hellem, klarem Licht an der Innenseite der Tür verleiht einen guten Überblick über die Gärung auf allen Blechen.

### TECHNISCHE DATEN

 **HIK** = Kühl- und Gärschrank zum Kühlen und Gären.

|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Temperaturbereich der Kühlung       | -9 °C bis +40 °C                |
| Temperaturbereich Gären             | Raumtemperatur bis +40 °C       |
| Kühlmittel für Kühlung              | R290                            |
| Größe der Bleche [mm]               | 400 x 600, 450 x 600, 460 x 610 |
| Abstand zwischen den Führungen [mm] | 82                              |
| Anzahl Bleche                       | 14                              |
| Empfohlene Sicherung [Ampere]       | 10 A                            |
| Leistung                            | 1,5 kW                          |
| Spannung                            | 230 V                           |
| Wasserversorgung                    | G3/4                            |

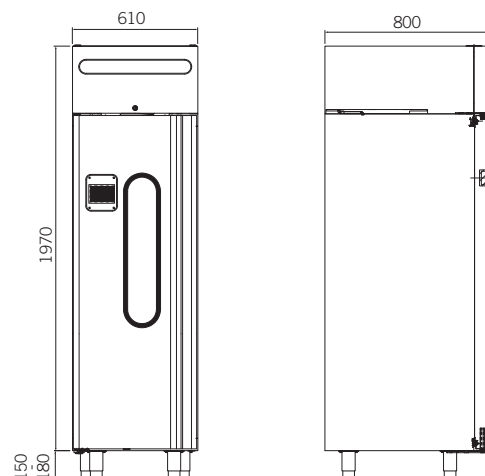


### Digitales Bedienfeld

Der Schrank ist mit einem großen, benutzerfreundlichen Bedienfeld ausgestattet, auf dem sich der Gär-/Kühlprozess leicht einstellen lässt.

- Manuelles Programm oder Automatik.
- Manueller Modus – Stellen Sie verschiedene Parameter ein, um sie nach Bedarf auszurichten.
- Alarm – ertönt, wenn ein Programm beendet ist.
- Zeitplan – legen Sie fest, wann der betreffende Vorgang enden soll (Datum und Uhrzeit).
- Speichern Sie bis zu vier automatische Gärprogramme.
- Beleuchtung per Ein-/Aus-Taste.
- Funktion zur Feuchtigkeitsregelung Ein/Aus.
- Spracheinstellungen für Schwedisch, Englisch und Italienisch.
- Handbuch über das Bedienfeld mit QR-Code leicht zugänglich.

### ZEICHNUNGEN UND MASSE



**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, Schweden

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

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

