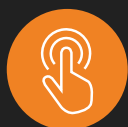


TILLVAL C-SERIEN



C-Serien består av tysta, energieffektiva och kompakta ugnar med hög flexibilitet, som är designade för att rymmas på en liten yta.

Den flexibla ugnen rymmer ett stick och finns i fyra olika storlekar och kan drivas med el, olja eller gas. Ugnens intelligenta styrpanel och genomtänkta design gör den mycket användarvänlig i de flesta typer av bagerier.



TILLVAL C-SERIEN

- 1. Roterande plattform med justerbar ramp**
Den roterande plattformen möjliggör användning av de flesta stickvagnstyper. Tillverkad i rostfritt stål. Max belastning 150 kg.
- 2. Förstärkt roterande plattform med justerbar ramp**
Robust golv med väl utvalda material för bästa livslängd. Max belastning 350 kg.
- 3. Automatisk sticklyft**
Ugnen levereras med en motordriven krok som lyfter upp stickvagnen från ugnsgolvet, vilket underlättar vid i- och urlastning. Detta tillval innebär att stickvagnen inte behöver köras upp på en ramp eller krok. Sticket körs upp på golvet, varpå det lyfts upp och börjar rotera. Efter bakningen sänks stickvagnen automatiskt ned till golvet så att det enkelt kan tas ur ugnen.
- 4. Isolerat golv**
Minskar värmeläckage mot underliggande golv. Höjd 35 mm.
- 5. Vänsterhängd isolerad dörr med dubbelglas, fjäderbelastat dörrgångjärn och dörrstopp.**
Ugnen levereras med högerhängd dörr som standard.
- 6. AES - Automatic Evacuation System**
Evakueringsystem för bättre arbetsmiljö i bageriet. Varmluft och ånga sugs ut via en fläkt från ugnen när dörrens handtag vrids uppåt innan den öppnas.
- 7. Färdigmonterad ugn**
Ugnen levereras färdigmonterad, vilket minskar installations- och uppstartstid.
- 8. Slow start**
Mjuk och stegvis accelererande rotation av stickvagnen för bakning av produkter som är känsliga för ryck och stötar, eller som riskerar att flytta sig vid vibrationer.
- 9. Imkåpa**
En stor, gedigen imkåpa tillverkad i rostfritt stål. Samlar effektivt upp ånga och os när ugnsdörren öppnas. Kan utrustas med fläkt för bättre avledning.
- 10. Imkåpa med fläkt**
En stor, gedigen imkåpa tillverkad i rostfritt stål. Utrustad med fläkt för extra effektiv avledning av ånga och os.
- 11. Frekvensomvandlare för fläktar**
Fläktens hastighet styrs med en frekvensomvandlare för att erhålla önskat luftflöde. Underlättar vid bakning av känsliga produkter som maränger, macarones och muffins.
- 12. Anslutning för externt ventilationsystem**
Extra anslutning som möjliggör anslutning till ett externt ventilationssystem.
- 13. Sveba Connect - Cloud Solution**
Molntjänstlösning som möjliggör full kontroll över bakningen dygnet runt, från vilken hårdvara och plats som helst i världen.

Mått

- C100**
Bredd: 1335 mm
Höjd: 2292 mm
Djup: 1355 mm
Djup med kåpa: 2208 mm
- C101 / C102**
Bredd: 1335 mm
Höjd: 2381 mm
Djup: 1355 mm
Djup med kåpa: 2208 mm
- C150**
Bredd: 1335 mm
Höjd: 2523 mm
Djup: 1355 mm
Djup med kåpa: 2208 mm
- C151 / C152**
Bredd: 1335 mm
Höjd: 2613 mm
Djup: 1355 mm
Djup med kåpa: 2208 mm
- C200**
Bredd: 1450 mm
Höjd: 2291 mm
Djup: 1355 mm
Djup med imkåpa: 2208 mm
- C201 / C202**
Bredd: 1450 mm
Höjd: 2379 mm
Djup: 1355 mm
Djup med imkåpa: 2208 mm
- C250**
Bredd: 1450 mm
Höjd: 2524 mm
Djup: 1355 mm
Djup med imkåpa: 2208 mm
- C251 / C252**
Bredd: 1450 mm
Höjd: 2611 mm
Djup: 1355 mm
Djup med imkåpa: 2208 mm