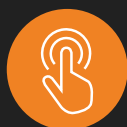


ZUSATZMÖGLICHKEITEN C-SERIE



Die C-Serie besteht aus geräuscharmen, energieeffizienten und kompakten Öfen mit hoher Flexibilität, die für eine kleine Oberfläche ausgelegt sind.

Der flexible Ofen bietet Platz für einen Stikken und ist in vier Größen erhältlich und kann mit Strom, Öl oder Gas betrieben werden. Das intelligente Bedienfeld des Ofens und das durchdachte Design machen ihn in den meisten Bäckereien sehr benutzerfreundlich.



ZUSATZMÖGLICHKEITEN C-SERIE

1. **Rotierende Plattform mit verstellbarer Rampe**
Die rotierende Plattform ermöglicht die Verwendung einer Vielzahl verschiedener Wagentypen. Hergestellt aus Edelstahl. Höchstbelastung 150 kg.
2. **Verstärkte Plattform**
Der robuste Boden ist aus gut ausgewählten Materialien konstruiert, um die beste Lebensdauer zu erreichen. Höchstbelastung 350 kg.
3. **Automatische Wagenhebevorrichtung**
Der Ofen wird mit einem motorbetriebenen Haken geliefert, der den Wagen vom Boden hebt und somit das Be- und Entladen vereinfacht. Diese Option macht es möglich, dass der Wagen nicht auf eine Rampe oder einen Haken geschoben werden muss. Der Wagen wird auf dem Boden platziert, er wird angehoben und beginnt, sich zu drehen. Sobald der Backvorgang abgeschlossen ist, wird der Wagen automatisch auf den Boden des Ofens gesenkt und kann einfach herausgezogen werden.
4. **Isolierter Boden**
Verringert den Wärmeverlust an den darunterliegenden Boden. Höhe 35 mm.
5. **Tür mit Linksanschlag**
Der Ofen wird standardmäßig mit einer Tür mit Rechtsanschlag geliefert.
6. **AES - Automatic Evacuation System**
Evakuierungssystem für eine bessere Arbeitsumgebung in der Bäckerei. Heiße Luft und Dampf werden über einen Ventilator aus dem Ofen gesaugt, wenn der Griff des Ofens vor dem Öffnen nach oben gedreht wird.
7. **Vormontierter Ofen**
Der Ofen wird vormontiert geliefert, sodass die Installations- und die Anlaufzeit reduziert werden.
8. **Slow Start**
Sanfte und stufenweise beschleunigte Drehung des Wagens, besonders für Backprodukte, die empfindlich auf Bewegungen und Erschütterungen reagieren oder die aufgrund von Vibrationen verrutschen können.
9. **Dunstabzugshaube**
Eine große, solide Dunstabzugshaube aus Edelstahl. Fängt Dampf und unangenehme Gerüche effektiv auf, wenn die Ofentür geöffnet wird. Kann für eine effizientere Absaugung mit einem Ventilator ausgestattet werden.
10. **Dunstabzugshaube mit Ventilator**
Eine große, solide Dunstabzugshaube aus Edelstahl. Ausgestattet mit einem Ventilator für effizientere Absaugung von Dampf und unangenehmen Gerüchen.
11. **Frequenzumrichter für Ventilatoren**
Die Ventilator Drehzahl wird über einen Frequenzumrichter geregelt, um so den gewünschten Luftstrom zu erreichen. Besonders hilfreich für empfindliche Backprodukte, wie z. B. Baisers, Makronen und Muffins.
12. **Anschluss für externes Lüftungssystem**
Zusätzlicher Anschluss, der den Anschluss an ein externes Lüftungssystem ermöglicht.
13. **Sveba Connect - Clouddienste**
Cloudanwendung, die rund um die Uhr volle Kontrolle über den Backprozess ermöglicht, unabhängig von der Hardware und von überall auf der Welt.

Maße

C100

Breite: 1335 mm
Höhe: 2292 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C101 / C102

Breite: 1335 mm
Höhe: 2381 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C150

Breite: 1335 mm
Höhe: 2523 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C151 / C152

Breite: 1335 mm
Höhe: 2613 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C200

Breite: 1450 mm
Höhe: 2291 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C201 / C202

Breite: 1450 mm
Höhe: 2379 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C250

Breite: 1450 mm
Höhe: 2524 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm

C251 / C252

Breite: 1450 mm
Höhe: 2611 mm
Tiefe: 1355 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube: 2208 mm