ZUSATZMÖGLICHKEITEN V-SERIE

Die V-Serie besteht aus robusten, zuverlässigen und benutzerfreundlichen Hochleistungsöfen. Sie werden für gewerbliche Anwender hergestellt, mit hohen Standards für Backqualität, Effizienz und niedrige Gesamtkosten.

Die V-Serie ist eine Serie flexibler Öfen, die durch verschiedene Optionen und Einstellungsmöglichkeiten für Bäckereien geeignet sind, die unterschiedliche Arten von Backwaren in großen Mengen backen.

SVEBA DAHLEN

ZUSATZMÖGLICHKEITEN V-SERIE

1. Rotierende Plattform
Ermöglicht die Verwendung der meisten Wagentypen. Hergestellt aus Edelstahl.

2. Automatische Wagenhebevorrichtung
Motorbetriebener Haken, der die Wagen vom Boden hebt und somit das Be- und Entschicken 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.

3. Dunstabzugshaube
Eine große, solide Abzugshaube aus Edelstahl. Fängt Dampf und Hitze effektiv auf, wenn die Ofentür geöffnet wird. Mit Abluftventilator für noch besseren Dampfabzug.

4. Isolierter Boden
Verringert den Wärmeverlust an den darunterliegenden Boden.

5. Großes Türfenster
Einfachere Übersicht des Backvorgangs, aber weniger energieeffizient.

6. Tür mit Linksanschlag
Der Ofen wird standardmäßig mit einer Tür mit Rechtsanschlag geliefert.

7. Automatisches Entlüftungssystem (AES)
Ein Entlüftungssystem, das Arbeitsumgebung und Sicherheit in der Bäckerei verbessert, indem ein Ventilator aktiviert wird und Warmluft und Dampf ableitet, wenn die Tür geöffnet wird.

8. Frequenzumrichter für Ventilatoren
Die Geschwindigkeit des Lüfters wird mit einer variablen Lüfterdrehzahl gesteuert, um den gewünschten Luftstrom aufrechtzuerhalten.

9. Vormontierter Ofen
Der Ofen wird vormontiert geliefert, sodass die Installations- und die Anlaufzeit reduziert werden.

10. Sveba Connect
Cloudanwendung, die rund um die Uhr volle Kontrolle über den Backprozess ermöglicht, unabhängig von der Hardware und von überall auf der Welt.

Maße

V30
Breite: 1810 mm
Höhe: 2425 mm
Tiefe: 1450 mm
Tiefe mit Abzugshaube: 2150 mm

V31/32
Breite: 1915
Höhe: 2425 mm
Tiefe: 1450 mm
Tiefe mit Abzugshaube: 2150 mm

V40/41/42
Breite: 2165 mm
Höhe: 2425 mm
Tiefe: 1700 mm
Tiefe mit Abzugshaube: 2400 mm

V50/51/52
Breite: 2490 mm
Höhe: 2425 mm
Tiefe: 1975 mm
Tiefe mit Abzugshaube: 2675 mm

990006-004-4

	V30	V31	V32	V40	V41	V42	V50	V51	V52
Traghaken	●	●	●	●	●	●			
Automatische Wagenhebevorrichtung max. 350 kg	○	○	○						
Automatische Wagenhebevorrichtung max. 450 kg				○	○	○			
Rotierende Plattform max. 600 kg	○	○	○	○	○	○			
Verstärkte rotierende Plattform max. 800 kg				○	○	○	●	●	●

● Standard ○ Zusatzmöglichkeiten