C

SERIE

SVEBA DAHLEN

Hohe Kapazität auf kleiner Fläche

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.

Das gleichmäßige Backergebnis der C-Serie wird durch die optimierte Drehgeschwindigkeit und den horizontalen Luftstrom des Ofens erzielt. Darüber hinaus bietet das integrierte Dampfsystem dem Produkt eine schöne Oberfläche.

Die energiesparende C-Serie ist mit einer kräftigen, überlappenden Steinwollisolierung, isoliertem Boden und einer zusätzlich isolierten Ofentür mit großem Doppelglasfenster ausgestattet, die sich für die Reinigung zwischen den Fensterscheiben öffnen lässt. Gemeinsam mit einem intelligenten SD-Touch-Bedienfeld und dem hocheffizienten Heizsystem erreicht man einen energieeffizienten Ofen.

Der Ofen wärmt sich schnell auf die richtige Temperatur auf und bietet die Möglichkeit, den Energieverbrauch des Ofens je Backvorgang zu messen. Außerdem wird die Arbeitsumgebung verbessert, da die Wärme im Ofeninnenraum verbleibt. Der Modus eco mode ermöglicht auch, dass der Ofen in den Standbybetrieb übergeht, wenn er nicht verwendet wird.

Der Ofen ist mit einem Traghaken für den Wagen ausgestattet, sodass eine bessere Nutzung der Fläche, verbesserte Ergonomie ermöglicht und die Reinigung des Ofens erleichtert wird. In Kombination mit einer Wagenhebevorrichtung werden auch Be- und Entladen einfacherer und sicherer. Der Ofen verfügt auch über eine geteilte Rampe, die für die Reinigung vor dem Ofen leicht weggehoben werden kann und das Be- und Entladen zusätzlich erleichtert. Die mit einer rotierenden Plattform ausgestatteten C-Serie ermöglicht auch die Verwendung der meisten Wagentypen. Dadurch wird der Ofen noch flexibler und kundenfreundlicher.

Die C-Serie verfügt über einen automatischen Rotationsstopp. Dadurch wird das Entladen erleichtert, da der Stikken beim Öffnen immer im richtigen Verhältnis zur Tür steht. Die gefederten Türscharniere stellen sicher, dass die Tür beim Be- und Entladen offen bleibt. Der Ofen ist mit einer magnetischen Multifunktionshalterung zum Aufbewahren von bspw. Handschuhen und Messern ausgestattet.

Es wird empfohlen, den Wasserfilter zu verwenden, um die Lebensdauer des Ofens zu erhöhen.

Heizsystem

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

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.

Dampfsystem

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

Bedienfeld

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

Energieeffizienz

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

Rotation

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

Geringer Geräuschpegel

Sehr geräuscharmer Ofen.

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
5
6
7
8
9
10
11
12

EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Die C-Serie ist ein kompakter Ofen, der komplett montiert geliefert werden kann und daher leicht zu installieren ist. Der Ofen ist sehr geräuscharm, hergestellt aus Edelstahl und ist energieeffizient.

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 kühlsten Rauchgase, die sich allmählich durch die zunehmend heißeren Gase erwärmen. Das Ergebnis ist eine hohe Effizienz und niedrige Heizkosten.

2. **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.

3. **Eingebautes, programmierbares Dampfsystem mit hoher Kapazität**
   Einstellungen der Dampfmenge und der Ein- und Ausschaltzeit. Ermöglicht eine gleichmäßige, knusprige Kruste und für manche Brote ein wesentlich höheres Volumen.

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. **Starke Isolierung durch Steinwolle**
   Die Wärme wird im Ofen dank unserer dicken Wandisolierung, dem Luftspalt und der Deckenisolierung gehalten. Dies trägt zu einer besseren Arbeitsumgebung bei.

7. **Increased Baking Surface (IBS)**
   Selbstentwickeltes, patentiertes System für eine wechselnde Änderung der Drehrichtung des Wagens im Inneren des Ofens. Das IBS-System ermöglicht schnelleres, gleichmäßigeres und energieeffizienteres Backen.

8. **Heizpaket im oberen Bereich integriert**
   Erfordert wenig Bodenfläche.

9. **Hergestellt aus solidem Edelstahl**
   Leicht zu reinigen. Sorgt für eine längere Lebensdauer des Ofens.

10. **Traghaken für Wagen**
    Erleichtert das Be- und Entladen des Wagens. Erleichtert das Sauberhalten im Ofeninneren.

11. **Geteilte, abnehmbare Rampe**
    Breite, geteilte Rampe, die sich für die Reinigung vor dem Ofen leicht wegheben lässt. Flacher Winkel für reibungsloses Be- und Entladen.

12. **Doppelverglastes Fenster, das sich öffnen lässt**
    Das Außenglas in dem großen Fenster der Tür lässt sich nach außen öffnen, was die Reinigung zwischen den Glasscheiben erleichtert. Das Außenglas ist mit einer einfachen Verriegelung befestigt, die mit einem Meißel geöffnet wird, sowie mit Scharnieren für schnelles Öffnen auf sichere Art.

Wir lassen unsere Produkte laufend zertifizieren.
Für aktualisierte Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Die C-Serie wird durch Strom, Gas oder Öl beheizt. Im Komplettpaket mit einem 2-stufigen Brenner für öl- und gasbeheizte Öfen.

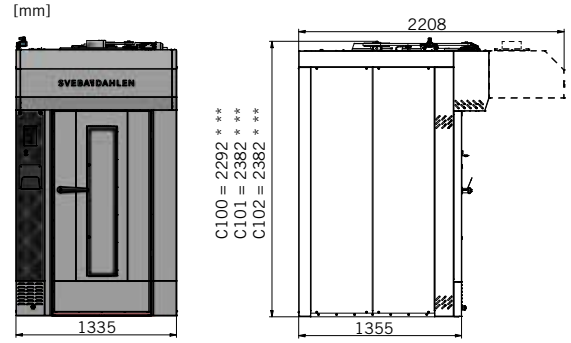
Höchstbelastung

	C100 C150	C101 C151	C102 C152
	STROM	ÖL	GAS
Haken	150 kg	150 kg	150 kg
Wagenhe-bevor-richtung	150 kg	150 kg	150 kg
Plattform	150 kg	150 kg	150 kg
HD-Platt-form	350 kg	350 kg	350 kg

	C200 C250	C201 C251	C202 C252
	STROM	ÖL	GAS
Haken	200 kg	200 kg	200 kg
Wagenhe-bevor-richtung	200 kg	200 kg	200 kg
Plattform	200 kg	200 kg	200 kg
HD-Platt-form	350 kg	350 kg	350 kg

C100 / C101 / C102

[mm]



* Höhe mit isoliertem Boden +35 mm.
** Höhe mit Automatische Hebevorrichtung +115 mm.

Außenmaße (C100)
B x H: 1335 x 2292 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

Außenmaße (C101/C102)
B x H: 1335 x 2382 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

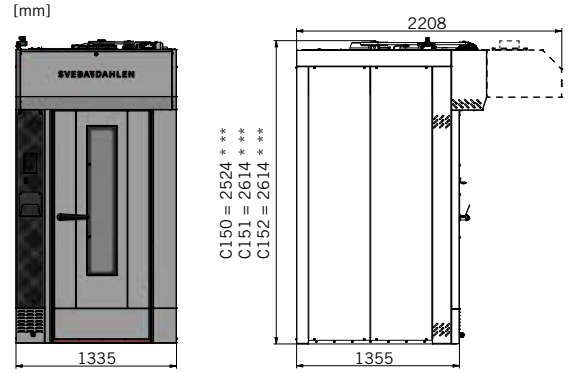
Innenmaße
B x H: 813 x 1712 mm
T: 992,5 mm

Dunstabzugshaube (vorstehender Bereich)
T: 624 x 395/485 mm

Fenstermaße
B x H: 244 x 1240 mm

C150 / C151 / C152

[mm]



* Höhe mit isoliertem Boden +35 mm.
** Höhe mit Automatische Hebevorrichtung +115 mm.

Außenmaße (C150)
B x H: 1335 x 2524 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208

Außenmaße (C151/C152)
B x H: 1335 x 2614 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208

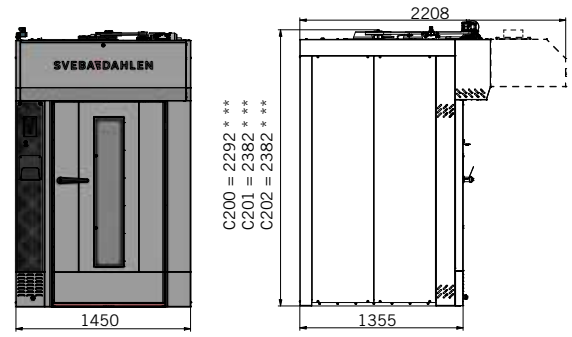
Innenmaße
B x H: 813 x 1944 mm
T: 992,5 mm

Dunstabzugshaube (vorstehender Bereich)
T x H: 624 x 395/485 mm

Fenstermaße
B x H: 244 x 1240 mm

C200 / C201 / C202

[mm]



* Höhe mit isoliertem Boden +35 mm.
** Höhe mit Automatische Hebevorrichtung +115 mm.

Außenmaße (C200)
B x H: 1450 x 2292 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

Außenmaße (C201/C202)
B x H: 1450 x 2382 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

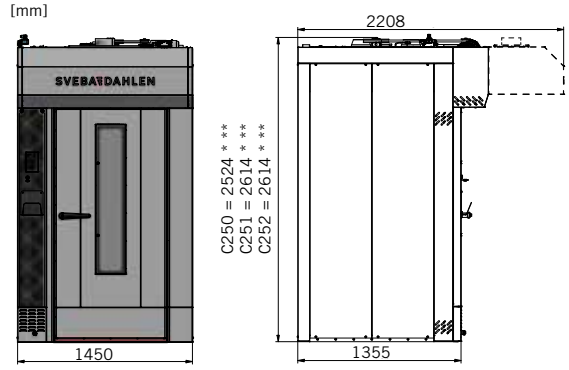
Innenmaße
B x H: 928 x 1712 mm
T: 992,5 mm

Dunstabzugshaube (vorstehender Bereich)
T x H: 624 x 395/485 mm

Fenstermaße
B x H: 244 x 1240 mm

C250 / C251 / C252

[mm]



* Höhe mit isoliertem Boden +35 mm.
** Höhe mit Automatische Hebevorrichtung +115 mm.

Außenmaße (C250)
B x H: 1450 x 2524 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

Außenmaße (C251/C252)
B x H: 1450 x 2614 mm
T: 1355 mm
T + Dunstabzugshaube: 2208 mm

Innenmaße
B x H: 928 x 1944 mm
T: 992,5 mm

Dunstabzugshaube (vorstehender Bereich)
T x H: 624 x 395/485 mm

Fenstermaße
B x H: 244 x 1240 mm

	C100 (Strom)	C101 (Öl)	C102 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Max. Blechgröße	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Maximale Wagendiagonale	935 mm	935 mm	935 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1 585 mm	1 585 mm	1 585 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1 640 mm	1 640 mm	1 640 mm
Empfohlene Sicherung (amp)*	50-63-63A	16A	16A
Leistung (Strom)*	30-35-40 kW	2.0 kW	2.0 kW
Leistung (Heizung)	28-33-38 kW	45 kW	45 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	18-21-24 kW/h	27 kW/h	27 kW/h
Gewicht Ofen mit Haken	830 kg	1 060 kg	1 060 kg
Gewicht Ofen mit Plattform	890 kg	1 120 kg	1 120 kg
Türöffnungsradius	860 mm	860 mm	860 mm

	C150 (Strom)	C151 (Öl)	C152 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Max. Blechgröße	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Maximale Wagendiagonale	935 mm	935 mm	935 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1 815 mm	1 815 mm	1 815 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1 880 mm	1 880 mm	1 880 mm
Empfohlene Sicherung (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Leistung (Strom)*	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
Leistung (Heizung)	38-43-48 kW	50 kW	55 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	24-27-30 kW/h	30 kW/h	33 kW/h
Gewicht Ofen mit Haken	950 kg	1 000 kg	1 000 kg
Gewicht Ofen mit Plattform	1 010 kg	1 060 kg	1 060 kg
Türöffnungsradius	860 mm	860 mm	860 mm

	C200 (Strom)	C201 (Öl)	C202 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Max. Blechgröße	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Maximale Wagendiagonale	1 050 mm	1 050 mm	1 050 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1 585 mm	1 585 mm	1 585 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1 640 mm	1 640 mm	1 640 mm
Empfohlene Sicherung (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Leistung (Strom)*	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
Leistung (Heizung)	38-43-48 kW	55 kW	55 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	24-27-30 kW/h	33 kW/h	33 kW/h
Gewicht Ofen mit Haken	940 kg	1 070 kg	1 070 kg
Gewicht Ofen mit Plattform	1 000 kg	1 130 kg	1 130 kg
Türöffnungsradius	970 mm	970 mm	970 mm

	C250 (Strom)	C251 (Öl)	C252 (Gas)
Max. Backtemperatur	300° C	300° C	300° C
Max. Blechgröße	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Maximale Wagendiagonale	1 050 mm	1 050 mm	1 050 mm
Maximale Wagenhöhe Plattform	1 815 mm	1 815 mm	1 815 mm
Maximale Wagenhöhe Haken	1 880 mm	1 880 mm	1 880 mm
Empfohlene Sicherung (amp)*	80-100-100A	16A	16A
Leistung (Strom)*	50-55-60 kW	2.0 kW	2.0 kW
Leistung (Heizung)	48-53-58 kW	60 kW	65 kW
Durchschnittlicher Verbrauch**	30-33-36 kW/h	36 kW/h	39 kW/h
Gewicht Ofen mit Haken	1 040 kg	1 130 kg	1 130 kg
Gewicht Ofen mit Plattform	1 100 kg	1 130 kg	1 190 kg
Türöffnungsradius	970 mm	970 mm	970 mm

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

990007-004

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
SE-513 82 Fristad
www.sveba.com
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY