

HIGH TEMP

PIZZAUGN



SVEBA  DAHLEN



Utveckla pizzakonceptet - baka napolitansk pizza utan ved, eld och rökgaser!

Sveba Dahlens elektriska High Temp pizzaugn bakar i upp till 500°C helt utan ved, eld- och rökgaser. Grädda napolitansk pizza på bara 60 till 120 sekunder. Lätthanterlig pizzaugn med jämn värmefördelning som gräddar pizza till perfektion.

High Temp pizzaugn är utvecklad för att kunna grädda pizza i temperaturer upp till 500°C med bästa resultat. Ugnen är försedd med äkta italienska Biscotto di Sorrento pizzastenar, traditionsenligt handgjorda stenar som är tillverkade i Italien. Kombinationen högeffektiva värmeelement och de specialtillverkade pizzastenarna ger en snabb och jämn värmefördelning i det rostfria och helsvetsade ugnsrummet. Det keramiska glaset i luckan och den robusta konstruktionen, gör High Temp pizzaugn till en av de mest energieffektiva och pålitliga högttemperatursugnarna på marknaden.

Ugnen erbjuder ett flexibelt pizzakoncept då den finns tillgänglig med upp till två högttemperatursdäck med utrymme för upp till 4 eller 6 pizzor åt gången per däck. Två däck passar för restauranger med högt tryck som riktar in sig mot napolitansk pizza och en endäcksugn passar för mindre restauranger eller restauranger som har napolitansk pizza som en del i helhetsbilden.

Ugnens utformning är genomtänkt i minsta detalj. Allt från arbetshöjd, design och låsbara hjul, som

tillsammans ger en både snygg och funktionell ugn som är enkel att rengöra. Handtagen är robusta, greppvänliga, svala och speciellt framtagna för High Temp pizzaugn.

Användarvänlig kontrollpanel med veckoschema och reglering av över-, under- och frontvärme. Att ugnen är både fossilfri och elektrisk ger utöver en bättre omvärldsmiljö och arbetsmiljö också en enklare vardag, då bestyr med ved och eld uteblir. Ugnens turbofunktion ger snabb start på arbetsdagen. Önskad baktemperatur uppnås inom cirka 30 minuter och därefter håller ugnen värmen konsekvent, då funktionen också innebär snabb återhämtning vid till exempel öppnande av luckan.

Installationen av High Temp pizzaugn går snabbt – plug and play. Vid installation bränns också ugnen ur, för att erhålla det bästa bakresultatet. Ugnen kan också grädda andra typer av bröd som kräver höga temperaturer, som lavash-bröd, tunnbröd och pitabröd.



Värmesystem

Högeffektiv värmefördelning i 3 zoner: över-, under- och frontvärme resulterar i ett jämnt bakresultat och ger en god totalekonomi.



Låg underhållskostnad

Robusta delar av hög kvalitet och få rörliga delar ger god användarvänlighet och lång livslängd.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.



Biscotto di Sorrento

Äkta handgjord pizzasten från Italien. Tillverkad för bakning i höga temperaturer.



LED-Belysning

Två starka och energisnåla LED-ljuskällor på vänster sida inuti ugnsrummet. Anpassade för bakning i höga temperaturer.

INGEN PIZZA UTAN DEG

Napolitansk pizza gräddas i upp till 500°C. Deg som ska gräddas i höga temperaturer måste anpassas med rätt egenskaper. Till exempel krävs mer vatten än vid traditionell pizzabakning. Vi rekommenderar också TIPO 00 mjöl.



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

Pizza High Temp är en robust, energieffektiv, ergonomisk och användarvänlig pizzaugn.

1. Utveckla pizzakonceptet

Med Sveba Dahlens 500°C High Temp pizzaugn går det att byta pizzakoncept över en natt och möta kundernas efterfrågan på den exklusiva napolitanska pizzan.

2. Pizzasten

Äkta handgjorda Biscotto di Sorrento pizzastenar från Italien. Utformade för att baka pizza i höga temperaturer utan att bränna botten. Vi rekommenderar daglig rengöring av pizzastenen med borste.

3. Ingen eld- och vedhantering

En elektrisk högttemperatursugn medför en kortare inlärningsprocess, smidigare användning, inga giftiga eld- och rökgaser, samt en mer pålitlig värme i ugnen.

4. Snabb baktid

Vid bakning av napolitansk pizza i upp till 500°C så gräddas pizzan på 60 till 120 sekunder beroende på val av topping.

5. Effektivt värmesystem

Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som effektivt behåller värmen. Välisolerad för bättre arbetsmiljö. Pålitliga värmeelement med turbofunktion och två temperaturgivare som värmer upp ugnsrummet med hjälp av tre värmezoner; över-, under-, och frontvärme. Beroende på önskad baktemperatur är ugnen redo att användas efter cirka 30 - 45 minuters uppvärmning. Värmen fördelas snabbt och effektivt till rätt temperatur och den behålls under hela baktiden.

6. Robust luckkonstruktion

Gedigen luckkonstruktion med högkvalitativ hjälpfjädring som medför enkel öppning och stängning. Specialdesignade rostfria handtag med plastknoppar som förblir svala och ger ett användarvänligt samt behagligt grepp.

7. Användarvänlig kontrollpanel

Kontrollpanel SD Amigo Pizza med realtid, veckoschema, energisparfunktion och automatisk- och manuell turbofunktion. Panelen är utrustad med ett backupbatteri som säkerställer att alla panelinställningar, inklusive realtids- och schemainställningar, sparas även vid strömbortfall, vilket ger kontinuerlig drift och tillförlitlighet. Reglera över-, under- och frontvärme separat.

8. Belysning

Ugnen är utrustad med energisnål, värmestål LED-belysning som ger ett klart och behagligt ljus inuti ugnsutrymmet. Varje ugnsrum har två LED-lampor på vänster sida.

9. Keramiskt glas

Värmereflekterande keramiskt glas i ugnsluckan som tål snabba värmeförändringar.

10. Robusta ben med låsbara hjul

De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning.

11. Utdragbara hyllplan

Ugnen är försedd med två utdragbara hyllplan.

TILLVAL

Dubbelglas i ugnsluckan

Ökad energieffektivitet och behagligare arbetsmiljö för pizzabagaren. Dubbelglas medför att värmen stannar kvar inuti ugnsutrymmet till ännu högre grad.

Separata anslutningar per däck

Separat elförsörjning per däck för separerad matning och lägre anslutningseffekt.

Demonterade däck

Ugnen levereras omonterad. Rekommenderas för installation i trånga utrymmen.

TEKNISK SPECIFIKATION

MAX ANTAL DÄCK

Max antal däck för High Temp pizzaugn är två stycken.

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på Ø 125.

Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde:

1 däck, max 100 – 125 m³/h.

2 däck, max 120 - 150m³/h.

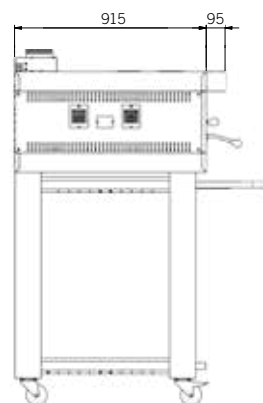
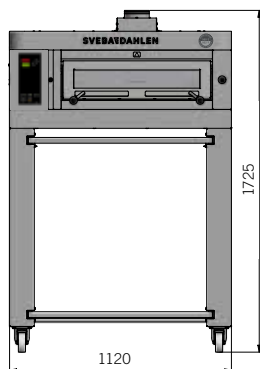
ANSLUTNINGSKABEL

3 m kabel ingår. Handske, "plug & play" ingår i modellerna 3x400V+N, 3x415V+N.

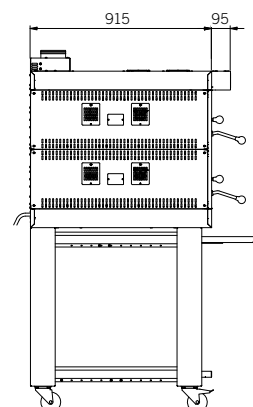
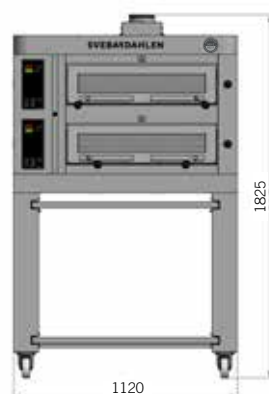
REKOMMENDERAD SÄKRING

Ampère på säkring varierar med elnätets spänning.

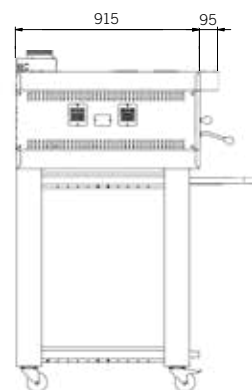
P401HT



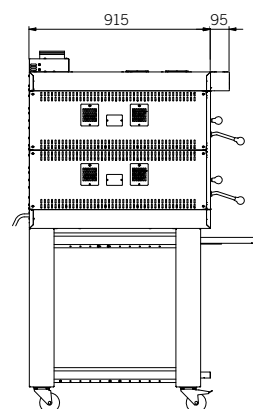
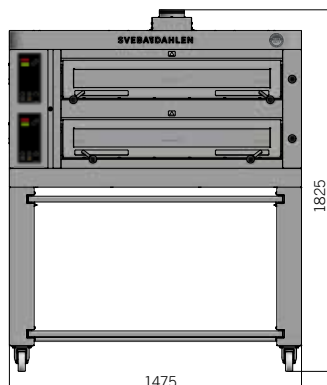
P402HT



P601HT



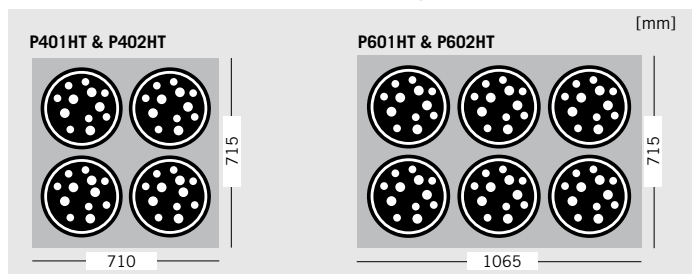
P602HT





	P401HT	P402HT	P601HT	P602HT
Max baktemperatur °C	500°C	500°C	500° C	500° C
Bakyta m²	0,51m²	2 x 0,51m² = 1.02 m²	0,76 m²	2 x 0,76m² = 1,52 m²
Bakyta (stenhård) BxD mm	710 x 715	2 x 710 x 715	1065 x 715	2 x 1065 x 715
Kapacitet pizzor Ø35 cm	4 pizzor	8 pizzor	6 pizzor	12 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	20 A / 20 A¹	32 A / 32 A¹	25 A / 25 A¹	50 A / 50 A¹
Effekt*	9.1 kW / 9.9 kW¹	18.2 kW / 19.8 kW¹	12.5 kW / 13.6 kW¹	25 kW / 27.2 kW¹
Yttermått med imkåpa BxHxD mm	1120 x 1725 x 1010	1120 x 1825 x 1010	1475 x 1725 x 1010	1475 x 1825 x 1010
Innermått BxHxD mm	715 x 169 x 725	2 x 715 x 169 x 725	1070 x 169 x 725	2 x 1070 x 169 x 725
Djup utan imkåpa mm	915	915	915	915
Lucköppningshöjd mm	140	140	140	140
Evakueringskanal, anslutning Ø 125**	100–125 m³/h	120–150 m³/h	100–125 m³/h	120–150 m³/h
Vikt kg	240	332	300	420
Benhöjd mm	1130	930	1130	930

MAXIMAL BAKYTA PER DÄCK - PIZZA Ø35 CM



*Beroende på spänning

¹ Gäller modell 3x415V+N

**Anslutningsdiameter



Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bageri- och restaurangmaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de professionella inom bageri- och restaurangindustrin kreativ frihet i kombination med hög kostnadseffektivitet.

Vi är den tillförlitliga och professionella affärspartnern genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Sweden

www.sveba-dahlen.se

info@sveba.com

