VICHINGA

PIZZAUGN



SVEBA DAHLEN



Erbjud gästerna det bästa från två världar, napolitansk pizza och klassisk pizza med en ugn!

Med den elektriska pizzaugnen Pizza Vichinga utvecklar restaurangen sitt pizzakoncept över en natt! Ugnen bakar i upp till 500°C helt utan ved, eld- och rökgaser. Grädda napolitansk pizza på bara 60 till 120 sekunder i övre ugnsrummet samtidigt som klassisk pizza gräddas i nedre ugnsrummet. Pizza Vichinga är lätthanterlig och gräddar med jämnt resultat varje gång.

Pizza Vichinga är pizzaugnen som är utvecklad för restauranger som vill kunna erbjuda ett brett spektrum av pizzor på menyn. Ugnen levereras med två ugnsrum som är utformade för olika typer av pizzor och produkter. Pizza Vichinga tar begreppet multitasking på allvar då pizzaiolon gräddar klassisk pizza i det nedre däcket, som håller en maxtemperatur av 350°C, och perfekt gräddad napolitansk pizza i det övre däcket vars maxtemperatur uppgår till 500°C. Utöver det fungerar ugnen Pizza Vichinga perfekt om man vill erbjuda pitabröd, naanbröd eller lavash. Detta skapar ytterligare en dimension till vad pizzerian eller restaurangen kan erbjuda sina gäster utan att behöva investera i ytterligare ugnar.

Pizza Vichinga är en elektrisk pizzaugn vilket innebär att pizzabagaren aldrig behöver ordna med ved och eld vilket också utsätter både personal och gäster för rökgaser. I stället står ugnen startklar när pizzabagaren själv har valt att den ska vara redo. Den håller önskad temperatur och gräddar pizzorna jämnt utan att torka ut dem och ger pizzorna alla de karaktäristiska dragen som önskas av pizzatypen.

Ugnens utformning är genomtänkt i minsta detalj. Allt från arbetshöjd, utdragbara hyllplan, låsbara hjul och enkel rengöring. Handtagen är robusta, greppvänliga och svala. Användarvänlig kontrollpanel med veckoschema och reglering av över- , under- och frontvärme. 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 Pizza Vichinga pizzaugn går snabbt – plug and play. Vid installation bränns också ugnen ur för att erhålla det bästa bakresultatet.



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.

Vi arbetar med certifiering av våra produkter.
Kontakta säljare för uppdaterad certifieringsinformation.


500°C
350°C
SVEBA DAHLEN
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

Pizza Vichinga är en robust, energieffektiv, ergonomisk och användarvänlig pizzaugn.

1. **Utveckla pizzakonceptet**
   Med Pizza Vichinga kommer en unik pizzaugnslösning som erbjuder ett ugnsrum som bakar i upp till 350°C nedtill och ett ugnsrum som bakar i upp till 500°C upptill. Därmed går det att erbjuda ett helt nytt pizzakoncept över en natt och möta kundernas efterfrågan av både klassisk och napolitansk pizza.

2. **Pizzasten**
   Det övre ugnsrummet är utrustat med äkta, handgjorda Biscotto di Sorrento pizzastenar från Italien. Dessa är utformade för att baka pizzor vid höga temperaturer utan att bränna bottnen. Det nedre ugnsrummet har tjocka, högkvalitativa pizzastenar som effektivt behåller värmen. Vi rekommenderar att rengöra pizzastenarna dagligen med en borste.

3. **Ingen eld- och vedhantering**
   En elektrisk högtemperatursugn 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 och medför bättre arbetsmiljö. Ugnsrum och exteriör i rostfritt stål. 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, värmetålig 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
Pizza Vichinga pizzaugn levereras alltid med två däck.

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.

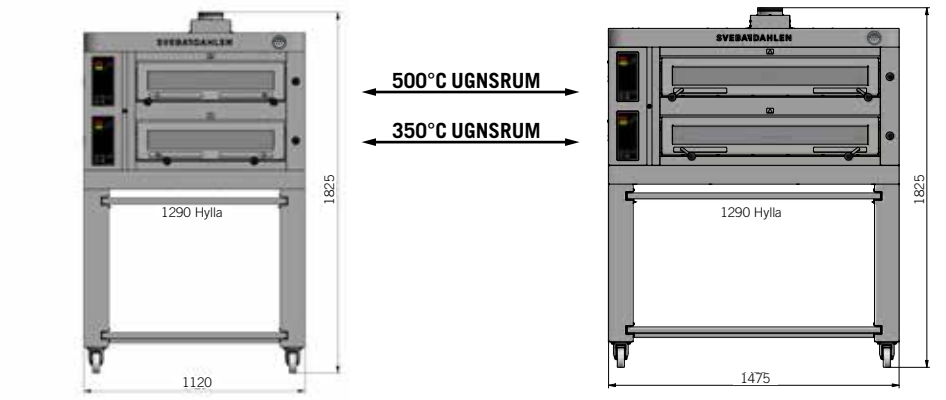
ANSLUTNINGSKABEL
3 m kabel ingår. Handske, ”plug & play” ingår i modellerna 3x400V+N, 3x415V+N.

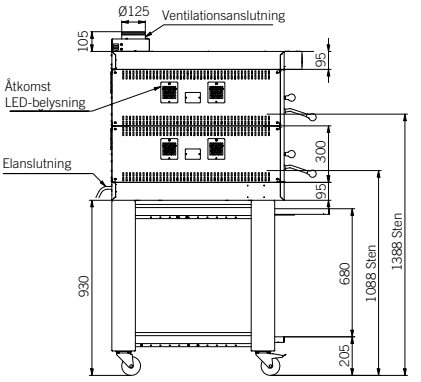
REKOMMENDERAD SÄKRING
Ampère på säkring varierar med elnätets spänning.

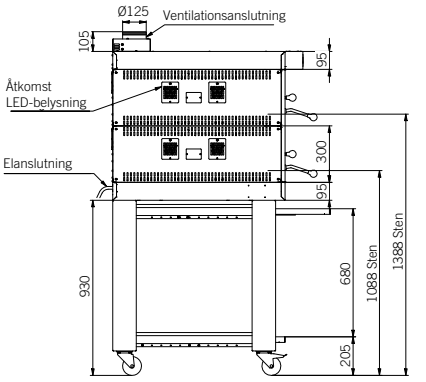


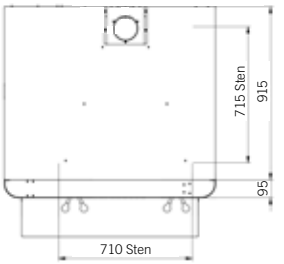
P402V PIZZA VICHINGA

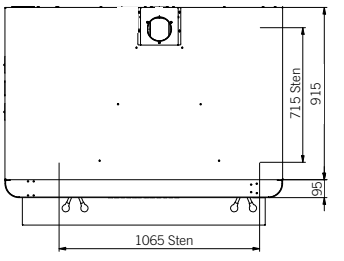
P602V PIZZA VICHINGA











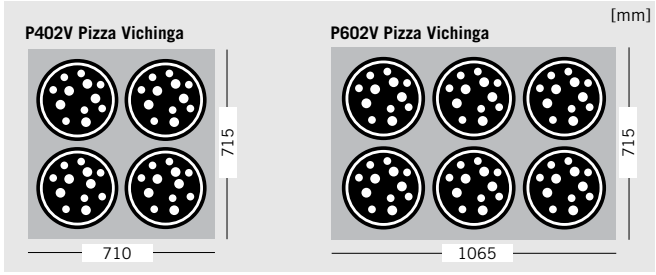




	P402V	P602V
Max baktemperatur undre däck / övre däck	350°C / 500°C	350°C / 500°C
Bakyta m^2	2 x 0,51m^2 = 1.02 m^2	2 x 0,76m^2 = 1,52 m^2
Bakyta (stenhärd) BxD	2 x 710 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Kapacitet pizzor ∅35 cm	4 + 4 pizzor	6 + 6 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	32 A / 32 A[1]	40 A / 40 A[1]
Effekt*	15.8 kW / 17.2 kW[1]	22 kW / 23.9 kW[1]
Yttermått med imkåpa BxHxD	1120 x 1825 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Innermått BxHxD	2 x 715 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Djup utan imkåpa	915 mm	915 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125**	120–150 m^3/h	120–150 m^3/h
Vikt	332 kg	420 kg
Benhöjd	930 mm	930 mm

MAXIMAL BAKYTA PER DÄCK - PIZZA Ø35 CM

[mm]



*Beroende på spänning

[1] Gäller modell 3x415V+N

**Anslutningsdiameter









990068-001

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, Sverige
www.sveba-dahlen.se
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN