P

SERIEN



SVEBA DAHLEN



Levererar perfekt resultat – även vid hög arbetsbelastning!

Energieffektiva P-Serien har välisolerade egenskaper, då ugnsluckans glas har ett värmereflekterande ytskikt som skapar en svalare arbetsplats samtidigt som ugnen är värmeeffektiv. Den genomtänkta ergonomin med gedigen, robust och fjädrande luckkonstruktion samt de rostfria, blästrade och svala handtagen ger en god arbetsmiljö liksom den optimerade höjden mellan däcken.

Vid medel- eller högintensiv bakning kan spjället öppnas för att släppa ut os och ånga som uppstår vid bakningen. Vid lågintensiv bakning bör spjället hållas stängt för lägsta energiförbrukning.

Ugnens pizzasten är en tjockare sten som lagrar värmen längre. Stenen har en naturlig tröghet i att absorbera och avge värme vilket resulterar i en jämnt, stenugnsbakad pizzabotten. Ugnsrummet har tre värmezoner: över-, front-, och undervärme, som spelar en viktig roll för att hålla temperaturen helt jämn.

De två temperaturgivarna, som alltid är aktiva, säkerställer jämn temperturreglering oberoende av var pizzorna placeras. Ugnens turbofunktion säkerställer en snabb uppvärmning vid mycket hög belastning.

Pizzaugnen är standardutrustad med veckotimer vilket innebär att ugnen är startklar när arbetspasset börjar. P-Serien kräver enbart en ventilationsanslutning i lokalen och finns i två olika färger och 14 modeller – en för varje typ av restaurang!



Värmesystem

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

Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.

Låg underhållskostnad

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


SVEBA DAHLEN
1
2
3
4
5
6
7



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

P-Serien är en robust, energieffektiv, ergonomisk och användarvänlig pizzaugn.

1. **Effektivt värmesystem**
   Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Pålitliga värmeelement med turbofunktion och två temperaturgivare som värmer upp ugnsrummet med hjälp av tre värmezoner; över-, under-, och frontvärme. Värmen fördelas snabbt och effektivt till rätt temperatur och den behålls under hela baktiden.

2. **Robust luckkonstruktion**
   Enkel öppning och stängning med gedigen luckkonstruktion som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blästrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.

3. **Förbättrad arbetsmiljö**
   Ugnsluckans härdade glas med värmereflekterande ytskikt behåller värmen inne i ugnsrummet. Detta resulterar i ett bättre arbetsklimat i restaurangköket.

4. **Effektiv belysning**
   Halogenbelysning som förser ugnen med ett vitare och intensivare arbetsljus.

5. **Robusta ben med låsbara hjul**
   De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning. Bänkmodellen, P200, har justerbara ben som standard.

6. **Pizzasten**
   Tjockare sten som lagrar värmen bättre.

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.



Tillval P200, P400 och P600:
Beyond Black - design i svart rosttfritt stål med anti-fingerprint beläggning.

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

TEKNISK SPECIFIKATION

MAX ANTAL DÄCK
Max antal däck i modellerna är tre stycken, förutom i P200 där max antal däck är två stycken.

ANSLUTNING VENTILATION
Endast en anslutning på Ø 125. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på max 100–200 m^3 i timmen.

ANSLUTNINGSKABEL
3 m kabel ingår.
Handske, ”plug & play”, ingår i modellerna 3N/400V och 3N/415V. (Undantag P803D 3x415VAC+N)

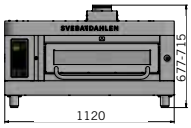
REKOMMENDERAD SÄKRING
Ampère på säkring varierar med elnätets spänning.

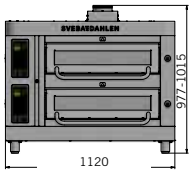
Vikt

P201	125 kg
P202	190 kg
P401	240 kg
P402	332 kg
P403	430 kg
P601	300 kg
P602	420 kg
P603	540 kg
P801	370 kg
P802	520 kg
P803	670 kg
P801D	510 kg
P802D	690 kg
P803D	880 kg

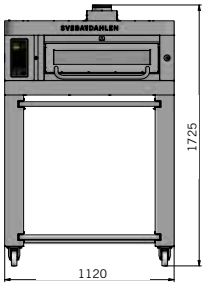
* Vikt med stenhärd och ben.

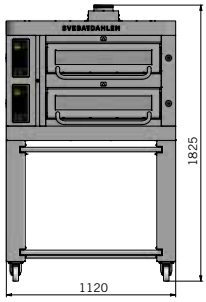
P201 / P202

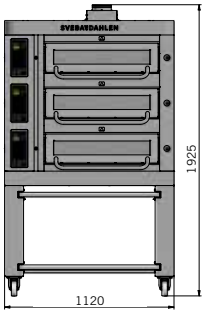




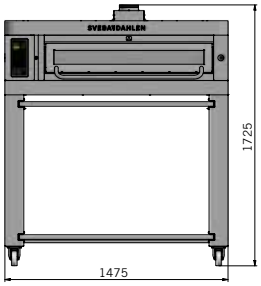
P401 / P402 / P403

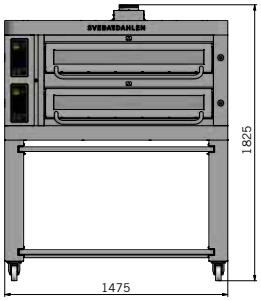


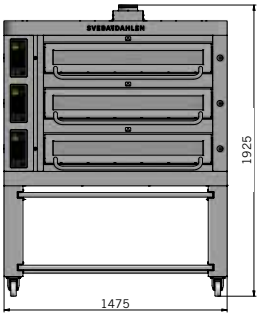




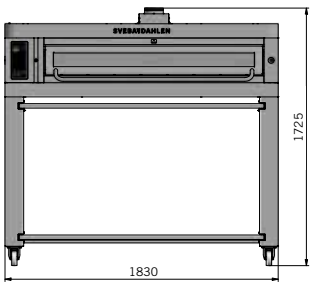
P601 / P602 / P603

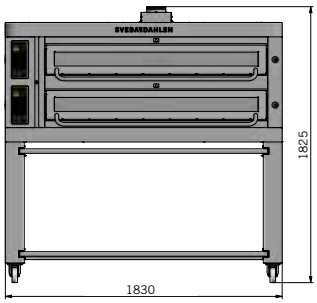


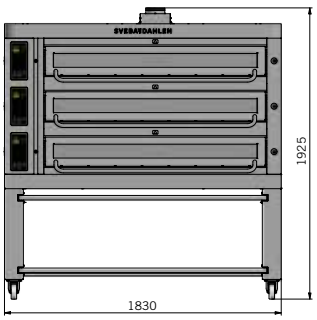




P801 / P801D / P802 / P802D / P803 / P803D







	P201	P202
Max baktemperatur	350° C	350° C
Bakyta m^2	0.26 m^2	0.51 m^2
Bakyta (stenhärd) BxD	710 x 360 mm	2 x 710 x 360 mm
Kapacitet pizzor ∅35 cm	2 pizzor	4 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	16 A	16 A
Effekt*	3.6 kW	7.1 kW
Yttermått BxHxD	1120 x 677 x 591 mm	1120 x 977 x 591 mm
Innermått BxHxD	715 x 169 x 365 mm	2 x 715 x 169 x 365 mm
Djup med imkåpa	686 mm	686 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m^3/h	120–150 m^3/h

	P401	P402	P403
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m^2	0.51 m^2	1.02 m^2	1.53 m^2
Bakyta (stenhärd) mm BxD	710 x 720 mm	2 x 710 x 720 mm	3 x 710 x 720 mm
Kapacitet pizzor ∅35 cm	4 pizzor	8 pizzor	12 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	16 A	25 A	32 A
Effekt*	6.7 kW	13.4 kW	20.1 kW
Yttermått BxHxD	1120 x 1725 x 915 mm	1120 x 1825 x 915 mm	1120 x 1925 x 915
Innermått BxHxD	715 x 169 x 725 mm	2 x 715 x 169 x 725 mm	3 x 715 x 169 x 725 mm
Djup med imkåpa	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m^3/h	120–150 m^3/h	150–200 m^3/h

	P601	P602	P603
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m^2	0.77 m^2	1.53 m^2	2.30 m^2
Bakyta (stenhärd) mm BxD	1065 x 720 mm	2 x 1065 x 720 mm	3 x 1065 x 720 mm
Kapacitet pizzor ∅35 cm	6 pizzor	12 pizzor	18 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	16 A	32 A	50 A
Effekt*	9.5 kW	19.0 kW	28.5 kW
Yttermått BxHxD	1475 x 1725 x 915 mm	1475 x 1825 x 915 mm	1475 x 1925 x 915 mm
Innermått BxHxD	1070 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm	3 x 1070 x 169 x 725 mm
Djup med imkåpa	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m^3/h	120–150 m^3/h	150–200 m^3/h

	P801 / 801D	P802 / 802D	P803 / 803D
Max baktemperatur	350° C	350° C	350° C
Bakyta m^2	1.02 m^2 / 1.23 m^2	2.04 m^2 / 2.46 m^2	3.07 m^2 / 3.68 m^2
Bakyta (stenhärd) mm BxD	1420 x 720/865 mm	2 x 1420 x 720/865 mm	3 x 1420 x 720/865 mm
Kapacitet pizzor ∅35 cm	8 pizzor	16 pizzor	24 pizzor
Rekommenderad säkring (amp)*	25 A / 25 A	40 A / 50 A	63 A / 80 A
Effekt*	12.4 / 14.4 kW	24.8 / 28.7 kW	37.2 / 43.1 kW
Yttermått BxHxD (P800)	1830 x 1725 x 915 mm	1830 x 1825 x 915 mm	1830 x 1925 x 915 mm
Yttermått BxHxD (P800D)	1830 x 1725 x 1060 mm	1830 x 1825 x 1060 mm	1830 x 1925 x 1060 mm
Innermått BxHxD	1425 x 169 x 725/870 mm	2 x 1425 x 169 x 725/870 mm	3 x 1425 x 169 x 725/870 mm
Djup med imkåpa	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm
Lucköppningshöjd mm	140 mm	140 mm	140 mm
Evakueringskanal, anslutning Ø 125	100–125 m^3/h	120–150 m^3/h	150–200 m^3/h

* 400V

990036-001

Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bagerimaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger professionella inom bageriindustrin 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
513 82 Fristad
www.sveba-dahlen.se
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN