

P

SERIE



SVEBA DAHLEN



Liefert perfekte Ergebnisse – auch bei starkem Einsatz!

Die energieeffiziente P-Serie zeichnet sich durch gute Isolierung aus, wobei die wärmereflektierende Außenschicht einen kühleren Arbeitsplatz schafft und der Ofen zugleich wärmeeffizienter ist. Die durchdachte Ergonomie mit starker, robuster und federnder Klappenkonstruktion sowie die rostfreien, matten und kühlen Handgriffe schaffen ebenso ein angenehmes Arbeitsumfeld wie die optimierte Höhe zwischen den Etagen.

Beim Backen mit mittlerer oder hoher Intensität kann die Klappe geöffnet werden, um beim Backen entstehenden Geruch und Dampf abzulassen. Beim Backen mit niedriger Intensität sollte die Klappe für einen möglichst niedrigen Energieverbrauch geschlossen gehalten werden.

Der Pizzastein des Ofens ist eine dickere Steinplatte, welche die Wärme lange speichert. Stein hat eine natürliche Trägheit bei der Aufnahme und Abgabe von Hitze, was zu einem gleichmäßigen, Steinofen gebackenen Pizzaboden führt. Der Ofenraum hat drei Hitzezonen: Ober-, Vorder- und Unterhitze, die eine wichtige Rolle spielen, um eine ganz gleichmäßige Temperatur

beizubehalten. Die beiden Temperaturegeber, die immer aktiv sind, gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturregulierung unabhängig davon, wo die Pizzen platziert werden.

Die Turbofunktion des Ofens gewährleistet ein schnelles Aufheizen und Beheizung bei sehr hoher Belastung.

Der Pizzaofen ist standardmäßig mit Wochen-Zeitschaltuhr ausgerüstet, so dass der Ofen startbereit ist, wenn die Schicht beginnt. Die P-Serie erfordert nur einen Abluftanschluss im Raum und ist in drei verschiedenen Farben und 14 Modellen erhältlich – einem für jede Art von Restaurant! Mit dem Zubehör des Premium-Pakets ausgestattet erhalten Sie noch mehr Funktionen.



Heizsystem

Hoch effiziente Hitzeverteilung in 3 Zonen: Ober-, Unter- und Vorderhitze führt zu einem gleichmäßigen Backergebnis und einer guten Wirtschaftlichkeit insgesamt.



Energieeffizienz

Hohe Energieeffizienz dank intelligenter Energiesparfunktionen und gut isolierter Ofenkammer.



Geringe Wartungskosten

Robuste Teile von hoher Qualität und wenige bewegliche Teile liefern eine hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer.

Premium-Paket

Exklusive Zusatzausrüstung mit speziell gestalteter Dunstabzugshaube und praktischen, auszieh – bare Regalböden mit integrierten Kräuterdosen sowie einem intelligenten Bedienfeld mit praktischen, eingebauten Funktionen wie zum Beispiel der Möglichkeit, den Backofen entsprechend des erwarteten Nutzungsgrads nach Bestellungen in einem Plan für sämtliche Tage in der Woche zu programmieren.



Eine schöne und solide Dunstabzugshaube in mattschwarzem Design mit orangefarbenem Metallprofil. Sie fängt Dampf und Hitze effizient auf, wenn die Ofentür geöffnet wird.



Zwei stabile, ausziehbare Regaleböden, wovon die oberste mit praktischen Schalen versehen ist. Eine perfekte Ablagefläche und Aufbewahrung für Öl und Kräuter.



Intelligentes und benutzerfreundliches Bedienfeld, bei Pizzaöfen einmalig! Einfache Bedienung, bei der sich das Bedienfeld zur vereinfachten oder komplexeren Nutzung einstellen lässt. Die vereinfachte Einstellung hat drei vorprogrammierte Modi, abhängig vom Nutzungsgrad. Bei der komplexeren Einstellung erfolgt die Einstellung im Detail.

SVEBA DAHLEN

1



2

7



4

3



5

6



EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Die P-Serie ist ein robuster, energieeffizienter, ergonomischer und benutzerfreundlicher Pizzaofen.

1. Effizientes Heizsystem

Hochwertige und gut isolierte Backkammer, die die Hitze effizienter hält. Zuverlässige Heizelemente mit Turbofunktion und zwei Temperaturgebern, die den Ofenraum anhand von drei Hitzezonen aufheizen: Ober-, Unter- und Vorderhitze. Die Hitze wird schnell und effizient auf die richtige Temperatur verteilt und während der gesamten Backzeit beibehalten.

2. Robuste Klappenkonstruktion

Einfaches Öffnen und Schließen anhand solider Klappenkonstruktion, die mit einer guten Unterstützungsfederung versehen ist. Die rostfreien, matten Handgriffe bleiben kühl und liefern einen angenehmen Griff.

3. Besseres Arbeitsumfeld

Gehärtetes Doppelglas mit wärmereflektierender Außenschicht hält die Hitze im Ofenraum. Das führt zu einem besseren Arbeitsklima in der Restaurantküche.

4. Bedienfeld nach Wahl

Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Bedienfeldern: standard oder das energiesparende und intelligente Bedienpanel SD-Touch. SD-Touch ist ein äußerst benutzerfreundliches Panel, das anhand weniger, einfacher Schritte und selbsterklärender Menüs wertvolle Features bietet, um den Arbeitsalltag zu erleichtern.



Standard

SD-Touch

5. Effiziente Beleuchtung

Halogenbeleuchtung, die den Ofen mit einem weißeren und stärkeren Arbeitslicht versieht.

6. Robuste Beine mit feststellbaren Rollen

Die feststellbaren Rollen halten den Ofen an Ort und Stelle und ermöglichen, dass er zum Putzen verschoben werden kann.

Das Tischmodell, P200, hat standardmäßig verstellbare Beine.

7. Pizzastein

Eine dickere Steinplatte, die die Hitze besser speichert.



Farbauswahl in Rot, Schwarz oder Edelstahl.

Wir lassen unsere Produkte laufend zertifizieren.

Für aktuelle Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Händler.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

MAX. ANZAHL ETAGEN

Die maximale Anzahl Etagen bei den Modellen ist drei, außer bei P200, der maximal zwei Etagen hat.

ABLUFTANSCHLUSS

Nur ein Anschluss mit $\varnothing 125$. Es wird ein direkter Anschluss empfohlen, weil es eine eingebaute Lüftungsklappe gibt, die für ein besseres Arbeitsklima sorgt. Der Luftstrom beträgt max. 100–200 m³ pro Stunde.

ANSCHLUSSKABEL

3 m Kabel sind im Lieferumfang enthalten.

Handschuh, „Plug & Play“ bei den Modellen 3N/400V und 3N/415V enthalten. (Ausnahme P803D 3x415VAC+N)

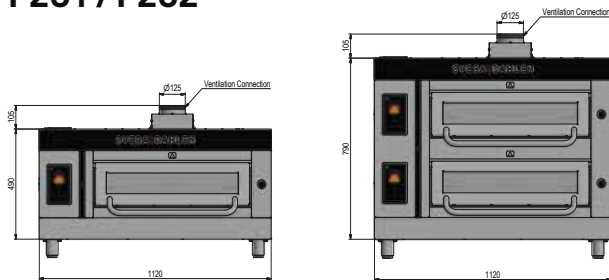
EMPFOHLENE SICHERUNG

Die Amperezahl der Sicherung hängt von der Spannung des Stromnetzes ab.

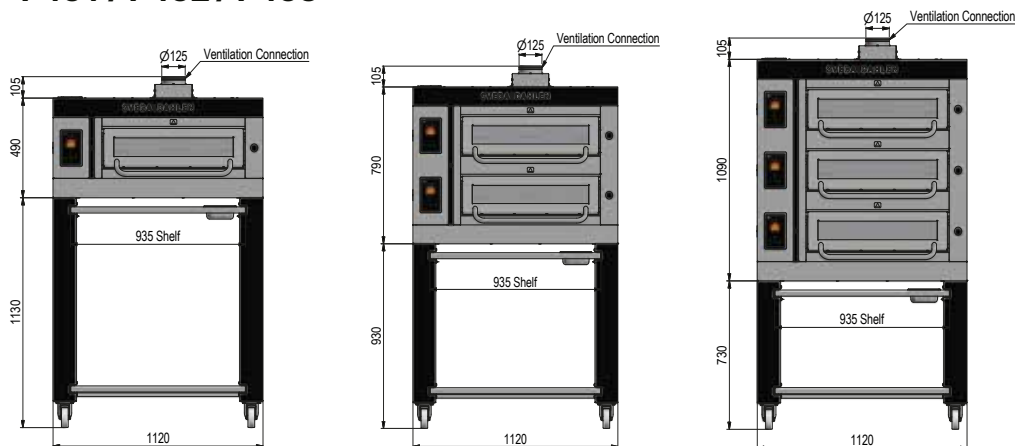
Gewicht

P201	98 kg
P202	155 kg
P401	150 kg
P402	239 kg
P403	332 kg
P601	186 kg
P602	307 kg
P603	428 kg
P801	222 kg
P802	371 kg
P803	520 kg
P801D	360 kg
P802D	540 kg
P803D	730 kg

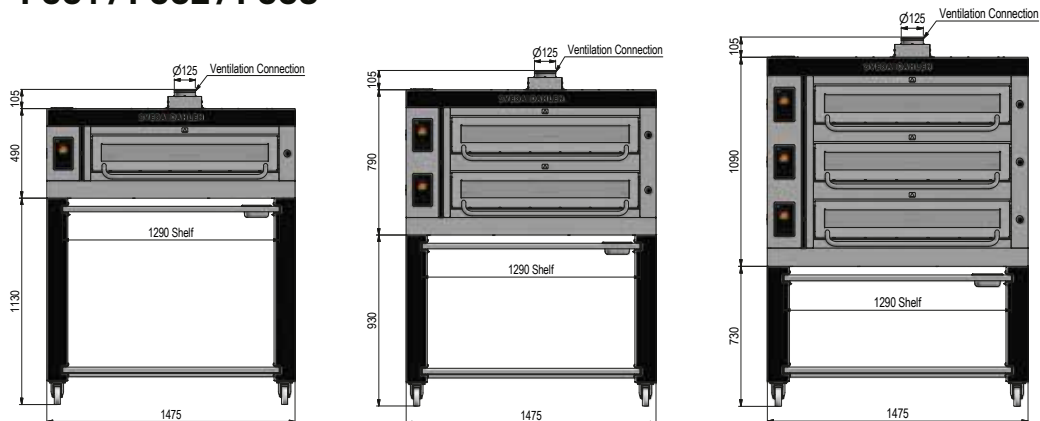
P201 / P202



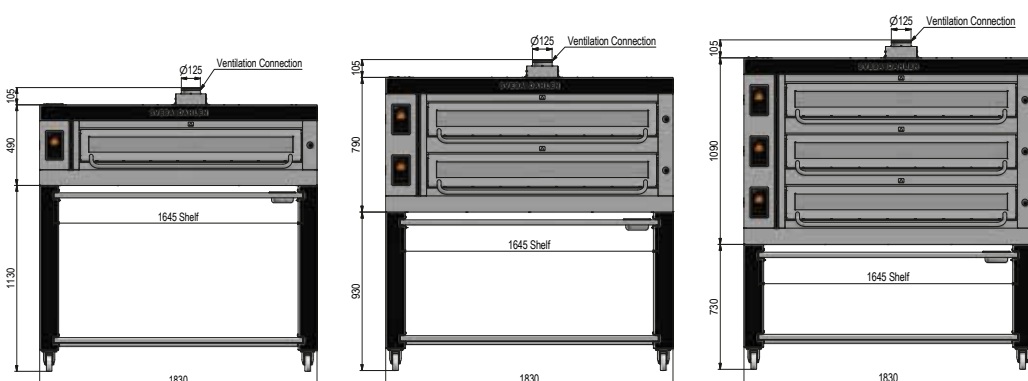
P401 / P402 / P403



P601 / P602 / P603



P801 / P801D / P802 / P802D / P803 / P803D



	P201	P202
Max. Backtemperatur	350° C	350° C
Backfläche m ²	0,26 m ²	0,51 m ²
Backfläche (Steinplatte) BxT*	710 x 360 mm	2 x 710 x 360 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	2 Pizzen	4 Pizzen
Leistung*	3,6 kW	7,1 kW
Außenmaße** BxHxT	1120 x 677 x 591 mm	1120 x 977 x 591 mm
Innenmaße BxT	715 x 365 mm	2 x 715 x 365 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube	686 mm	686 mm
Türöffnungshöhe mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h

	P401	P402	P403
Max. Backtemperatur	350° C	350° C	350° C
Backfläche m ²	0,51 m ²	1,02 m ²	1,53 m ²
Backfläche (Steinplatte) mm BxT*	710 x 720 mm	2 x 710 x 720 mm	3 x 710 x 720 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	4 Pizzen	8 Pizzen	12 Pizzen
Leistung*	6,7 kW	13,4 kW	20,1 kW
Außenmaße** BxHxT	1120 x 1725 x 915 mm	1120 x 1825 x 915 mm	1120 x 1925 x 915 mm
Innenmaße BxT	715 x 725 mm	2 x 715 x 725 mm	3 x 715 x 725 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Türöffnungshöhe mm	140 mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

	P601	P602	P603
Max. Backtemperatur	350° C	350° C	350° C
Backfläche m ²	0,77 m ²	1,53 m ²	2,30 m ²
Backfläche (Steinplatte) mm BxT*	1065 x 720 mm	2 x 1065 x 720 mm	3 x 1065 x 720 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	6 Pizzen	12 Pizzen	18 Pizzen
Leistung*	9,5 kW	19,0 kW	28,5 kW
Außenmaße** BxHxT	1475 x 1725 x 915 mm	1475 x 1825 x 915 mm	1475 x 1925 x 915 mm
Innenmaße BxT	1070 x 725 mm	2 x 1070 x 725 mm	3 x 1070 x 725 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Türöffnungshöhe mm	140 mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

	P801 / 801D	P802 / 802D	P803 / 803D
Max. Backtemperatur	350° C	350° C	350° C
Backfläche 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
Backfläche (Steinplatte) mm BxT*	1420 x 720/865 mm	2 x 1420 x 720/865 mm	3 x 1420 x 720/865 mm
Kapazität Pizzen Ø35 cm	8 Pizzen	16 Pizzen	24 Pizzen
Leistung*	12,4 / 14,4 kW	24,8 / 28,7 kW	37,2 / 43,1 kW
Außenmaße** BxHxT (P800)	1830 x 1725 x 915 mm	1830 x 1825 x 915 mm	1830 x 1925 x 915 mm
Außenmaße** BxHxT (P800D)	1830 x 1725 x 1060 mm	1830 x 1825 x 1060 mm	1830 x 1925 x 1060 mm
Innenmaße BxT	1425 x 725/870 mm	2 x 1425 x 725/870 mm	3 x 1425 x 725/870 mm
Tiefe mit Dunstabzugshaube	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm	1010 / 1155 mm
Türöffnungshöhe mm	140 mm	140 mm	140 mm
Abluftkanal, Anschluss Ø 125	100–125 m ³ /h	120–150 m ³ /h	150–200 m ³ /h

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, Schweden

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

