



S-SERIEN

En liten ugn med stora möjligheter



SVEBA DAHLEN





S-SERIEN

S-Seriens ugnars effektivitet, funktioner och resultat liknar en industriell bakugns, men med storlekar anpassade för att passa perfekt som butiksugn eller mindre bageriugn. Samtliga av S-Seriens ugnar kan utrustas med plåtställ, jässkåp eller förvaringsskåp.

S200



!
GÅR ATT
UTÖKA TILL
2 UGNAR

	S200	SJ2/300
	ELEKTRISK	JÄSSKÅP
Max plåtstorlek	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Effekt	11.7-15.5 kW*	1.5 kW
Storlek	990 x 1 957 mm	990 x 935 mm
Vikt	250 kg	125 kg
Max baklast	25 kg	25 kg
Svängradie dörr	585 mm	695 mm

	VIKT	EFFEKT	LUFTFLÖDE	MAX KOND
	KG	W	M ³ /H	VATTEN, L/H
Kondensationsenhet	48	85	320	5

S200 är den minsta ugnen i S-Serien men har alla funktioner som krävs för ett bageri. S200 kan också utökas med ytterligare en ugn på höjden, för dubbel kapacitet. Ugnens storlek och dess ben på hjul gör den också lätt att flytta – ugnen (front avlägsnas) kan passera genom en dörr (öppen passage om 920 mm krävs).

S300



!
SMALARE ÄN
1 M BRED

	S300	SJ2/300
	ELEKTRISK	JÄSSKÅP
Max plåtstorlek	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Effekt	19.2-23 kW**	1.5 kW
Storlek	990 x 2 207 mm	990 x 782 mm
Vikt	310 kg	125 kg
Max baklast	40 kg	40 kg
Svängradie dörr	585 mm	695 mm

	VIKT	EFFEKT	LUFTFLÖDE	MAX KOND
	KG	W	M ³ /H	VATTEN, L/H
Kondensationsenhet	65	85	320	5

Fördelen med S300 är att ugnen har hög effektivitet och kapacitet och är utvecklad för att passa in i metriska, standardutformade, butiksmiljöer, då ugnens totala bredd är 990 mm.

S400



!
ÄVEN MED
GAS

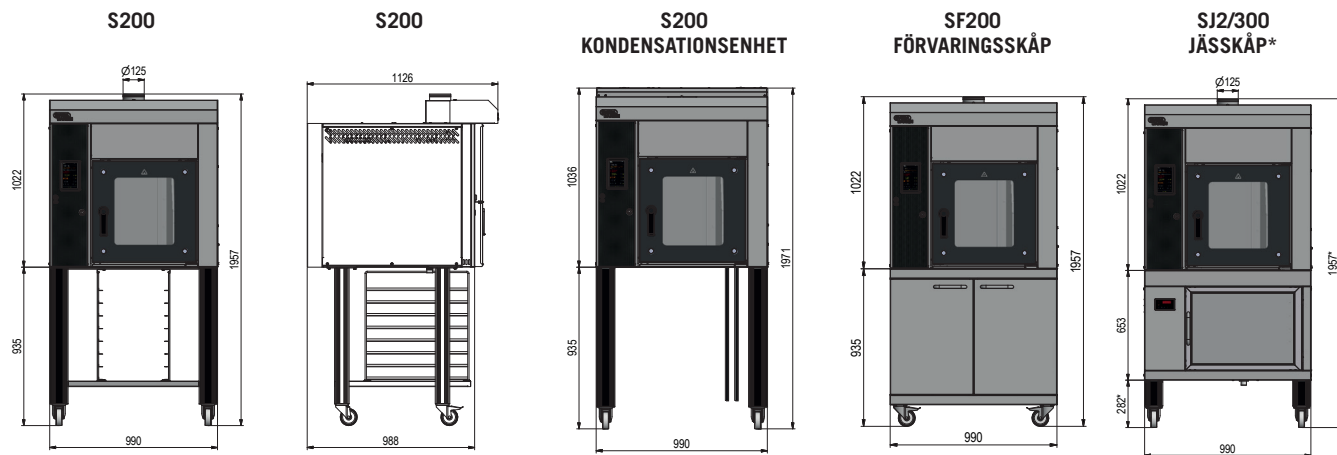
	S400	S402***	SJ400
	ELEKTRISK	GAS	JÄSSKÅP
Max plåtstorlek	460 x 660 mm	460 x 660 mm	460 x 660 mm
Effekt	19.2-23 kW**	1.0 kW	1.5 kW
Storlek	1 168 x 2 207 mm	1 168 x 2 207 mm	1 168 x 782 mm
Vikt	340 kg	370 kg	140 kg
Max baklast	40 kg	40 kg	40 kg
Svängradie dörr	760 mm	760 mm	-

	VIKT	EFFEKT	LUFTFLÖDE	MAX KOND
	KG	W	M ³ /H	VATTEN, L/H
Kondensationsenhet	65	85	320	5

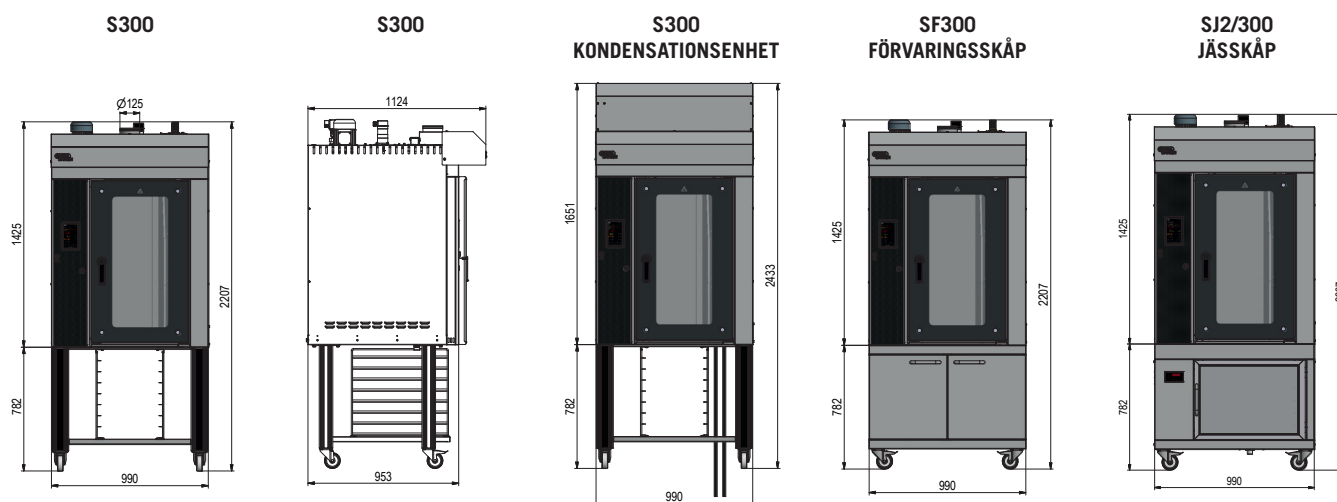
S400 är den största ugnen i S-Serien och rymmer större plåtar. S400 finns också i gasutförande (S402). Ugnen går då att köra på både naturgas och gasol.

* S200: Standard 15.5 kW / Tillval 11.7 kW (Lägre kW ger längre uppvärmningstid) ** S300: Standard 23.0 kW / Tillval 19.2 kW *** S400: Inklusive brännare

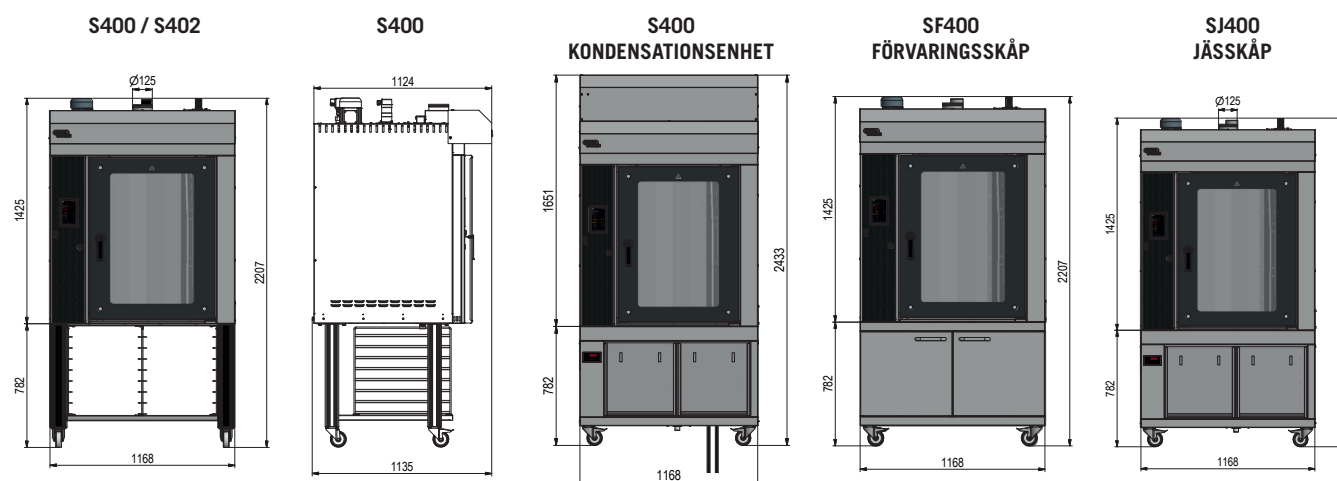
SKISSER OCH MÅTT



S200 har ett stick för 6 plåtar som standard. Extra stick för 4, 5 eller 6 plåtar finns som tillval. Utrusta ugnen med kondensationsenhet för att leda bort ånga från ugnen. Ugnens djup: 920 mm (utan front).



S300 har ett stick för 10 plåtar som standard. Extra stick för 6, 8 eller 10 plåtar finns som tillval. Utrusta ugnen med kondensationsenhet för att leda bort ånga från ugnen. Ugnens djup: 895 mm (utan front).



S400 har ett stick för 10 plåtar som standard. Extra stick för 6, 8 eller 10 plåtar finns som tillval. Utrusta ugnen med kondensationsenhet för att leda bort ånga från ugnen. Ugnens djup: 895 mm (utan front)

* SJ2/300 Jässkåp levereras med ben vars höjd är 153 mm.

INFORMATION

S-Serien är en liten ugn med hög effektivitet och flexibilitet. Samtliga ugnar i serien är utrustade med ett IBS-system, som är vårt egenutvecklade, patenterade, system för växelvis rotering av sticket inne i ugnen. IBS-systemet ger en snabbare, jämnare och mer energisnål bakning.

S-Serien har också ett inbyggt ångsystem med en mycket hög kapacitet. Systemet kan programmeras till hur mycket ånga som önskas samt när den ska slås på och av. Serien är också utrustad med en smart SD-Touchpanel för både manuell bakning och individuellt förprogrammerad bakning.

Alla produkter i S-Serien kan också kompletteras med jässkåp, förvaringskåp och en effektiv kondensationsenhet. S400 finns i gasutförande (S402). Max baktemperatur är 300°C.

Vi arbetar med certifiering av våra produkter. S-Serien är CE- och EAC-märkt.

CE EAC

- 01** S-Serien är utrustad med IBS-system – Increased Baking Surface.
Ger en snabb, jämn och ekonomisk bakning.
- 02** SD-Touchpanel är standard.
Enkel, logisk, programmerbar och effektiv styrning av ugnen.
- 03** Imkåpa är standard. Fläkt som tillval.
Samlar upp värme och ånga när ugnsdörren öppnas.
- 04** Kraftig isolering.
Håller värmen kvar i ugnutrymmet.
- 05** Front, sidor och insida i rostfritt stål.
Hållbart material som ger ugnen längre livslängd. Lätt att hålla rent.
- 06** Stort ugnsfönster med värmereflekterande dubbelglas och bra belysning.
Ger en god överblick av bakprocessen. Visar produkten i butiken.
- 07** Inbyggt ångsystem med hög kapacitet.
Ger glansig, krispig skorpa och viss volymökning på brödet.
- 08** Kompakt underbyggt jässkåp samt temperatur- och fuktgivare (tillval).
Utrymmesbesparande och en mer rationell hantering.
- 09** Högerhängd dörr med stort fönster. Vänsterhängd som tillval.
Enkel att öppna och överblicka.
- 10** Kondensationsenhet ovanpå ugnen (tillval).
Behöver ej anslutas till ventilation. Sparar dyr installationskostnad.
- 11** Släta och lättåtkomliga ytor – både in- och utvändigt.
Lätt att hålla rent.
- 12** Ben i svart aluminium. Hållare till hjul i i elförzinkad stålplåt.
*Låsningsbara hjul i vit polyamid. Svängning kullager. Hjul glidlager.
Lätt att flytta.*

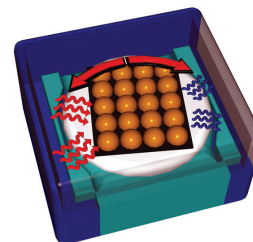


S300
EXTRAUTRUSTAD MED
FÖRVARINGSKÅP OCH
KONDENSATIONSENHET

INFORMATION

IBS – Increased Baking Surface

Ett egenutvecklat, patenterat system, för växelvis rotering (ändrar rotationsriktning) av sticket inne i ugnen. IBS-systemet ger en snabbare, jämnare och mer energisnål bakning.



SD-TOUCHPANEL

Den damm- och vattentåliga SD-Touchpanelen är mycket enkel att använda och underlättar mycket vid bakningen. Panelen har bra läsbarhet och ger god överblick över hela bakprocessen. Recepten sparas i alfabetisk ordning. Panelen finns på många språk och det är lätt att växla mellan olika funktioner i menyerna.

- Tydliga och logiska menyer i både Celsius och Fahrenheit.
- Kostnadsberäkning per bak.
- Spara bakrecept-funktion.
- Snabbval för eco mode.



Mer information om SD-Touchpanelen finns på www.sveba-dahlen.com

DÖRR MED DUBBELGLAS OCH ERGONOMISKT HANDTAG

S-Seriens dörr har ett stort fönster med värmereflekterande dubbelglas. Glaset går att dela, vilket gör det enkelt att hålla rent.

Ergonomiskt handtag med bra grepp och säker dörrlåsning. Högerhängd dörr vilket ger bra åtkomlighet och överblick i ugnsrummet. Vänsterhängd dörr finns som tillval.



BEN I ALUMINIUM MED HJUL

S-Seriens ben är tillverkade i aluminium, vilket gör att de inte rostar. Färg: svart. Hjulen i vit polyamid är låsningsbara och gör också ugnen lätt att flytta vid till exempel rengöring under ugnen. Hållare till hjul i elförzinkad stålplåt. Länkhjul med broms, höjd 130 mm.



GAS

S402 värms av en högkvalitativ premix-gasbrännare från Riello som drivs med naturgas eller gasol. Ugnen värms snabbt upp (250°C = 16 minuter).



TILLVAL

PLÅTSTÄLL

Plåtställ för att underlätta förvaring och hantering av plåtarna. Monteras under ugnen.

HYLLPLAN

Ett hyllplan kan väljas för att underlätta förvaring och hantering av plåtarna. Monteras under ugnen.

FÖRVARINGSSKÅP [1]

Inbyggt skåp med två dörrar och två hyllor i rostfritt stål.

IMKÅPA MED INBYGGD FLÄKT

Imkåpa med inbyggd fläkt som leder bort värme och ånga när ugnsdörren öppnas.

EXTRA STICK FÖR 4, 5 ELLER 6 PLÅTAR [2]

Passar S200. Stick för 6 plåtar är standard och medföljer ugnen vid köp.

Avstånd mellan plåtarna:

6 plåtar = 72 mm, 5 plåtar = 86 mm, 4 plåtar = 105 mm.

EXTRA STICK FÖR 6, 8 ELLER 10 PLÅTAR [2]

Passar S300, S400, S402. Stick för 10 plåtar är standard och medföljer ugnen vid köp.

Avstånd mellan plåtarna:

10 plåtar = 84 mm, 8 plåtar = 104 mm, 6 plåtar = 139 mm.

KONDENSATIONSENHET [3]

Den luftkylda kondensationsenheten samlar upp ångan från ugnen och omvandlar den till vatten. Bra vid avsaknad av möjlighet att ansluta ugnen till ventilation.

Kondensationsenheten passar alla ugnar i S-Serien. Går också att använda vid dubbelugn på höjden (S200).

Ytterhölje i rostfritt stål. Enkel att installera. Lätt att underhålla.

JÄSSKÅP [4]

Ugnarna i S-Serien kan utrustas med jässkåp för upp till 12 plåtar under ugnen. Kombinationen (jäs + ugn) möjliggör bakning av alla typer av bröd – trots att S200 och S300 inte upptar mer än 1m² golvyta (S400 1.1 m²).

En perfekt kombination i trånga utrymmen eller där det ofta bakas små satser! Det underbyggda jässkåpet har hjul, vilket underlättar vid flytt och städning. De skjutbara dörrarna (endast SJ400) är tillverkade i glas och jässkåpet är upplyst med två halogenlampor, vilket gör det enkelt att övervaka jäsprocessen. Fuktgivare (tillval) ger en än mer exakt temperatur- och jäsprocess.

VÄNSTERHÄNGD DÖRR

Ugnen levereras med högerhängd dörr som standard.



[1]



[2]



[3]

[4]



100-800066



Better baking business

Vi har inte blivit den ledande aktören i Norden genom att enbart leverera högkvalitativa produkter. Vi har blivit det för att vi har ett unikt helhetskoncept och för att vi har effektiva och innovativa lösningar för allt från mindre bagerier till stora industribagerier. Lösningar som gör att bakningen resulterar i affärer. Better baking business.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
513 82 Fristad
www.sveba-dahlen.com
info@sveba-dahlen.se

SVEBA DAHLEN

