



# S-SERIE

Ein kleiner Ofen mit großen Möglichkeiten



**SVEBA DAHLEN**





# S-SERIE

Die Effizienz, Funktionen und Ergebnisse der S-Serie ähneln jenen von Öfen für die industrielle Nutzung; ihre Größe macht diese Öfen jedoch perfekt für die Nutzung in Läden oder als kleine Bäckereiofen.

Alle Öfen der S-Serie können mit Blechwagen, einem eingebauten Gärschrank oder einem Lagerschrank ausgestattet werden.

S200



! KANN AUF 2 ÖFEN ERWEITERT WERDEN

	S200	SJ2/300
	ELEKTRISCH	GÄRSCHRANK
Maximale Blechgröße	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Leistung	11,7-15,5 kW*	1,5 kW
Größe	990 x 1.957 mm	990 x 935 mm
Gewicht	250 kg	125 kg
Maximale Backlast	25 kg	25 kg
Türöffnungsradius	585 mm	695 mm

	GEWICHT	LEISTUNG	LUFTSTROM	MAXIMALE KONDENSATION
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	WASSER, L/H
Kondensationseinheit	48	85	320	5

Der S200 ist der kleinste Ofen der S-Serie; er enthält jedoch alle Funktionen, die für eine Bäckerei benötigt werden. Der S200 kann auch mit einem zusätzlichen Ofen an der Oberseite erweitert werden und erhält damit die doppelte Kapazität. Durch die Größe des Ofens und seine Rollfüße kann er leicht bewegt werden – der Ofen (ohne Front) passt durch eine Tür (offener Durchgang von 920 mm erforderlich).

S300



! WENIGER ALS 1 M BREIT

	S300	SJ2/300
	ELEKTRISCH	GÄRSCHRANK
Maximale Blechgröße	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Leistung	19,2-23 kW*	1,5 kW
Größe	990 x 2.207 mm	990 x 782 mm
Gewicht	310 kg	125 kg
Maximale Backlast	40 kg	40 kg
Türöffnungsradius	585 mm	695 mm

	GEWICHT	LEISTUNG	LUFTSTROM	MAXIMALE KONDENSATION
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	WASSER, L/H
Kondensationseinheit	65	85	320	5

Der Vorteil des S300 ist, dass der Ofen hohe Effizienz und Kapazität bietet und gleichzeitig so konzipiert wurde, dass er mit seiner Gesamtbreite von 990 mm in ein metrisches Standard-Lagerumfeld passt.

S400



! AUCH MIT GAS

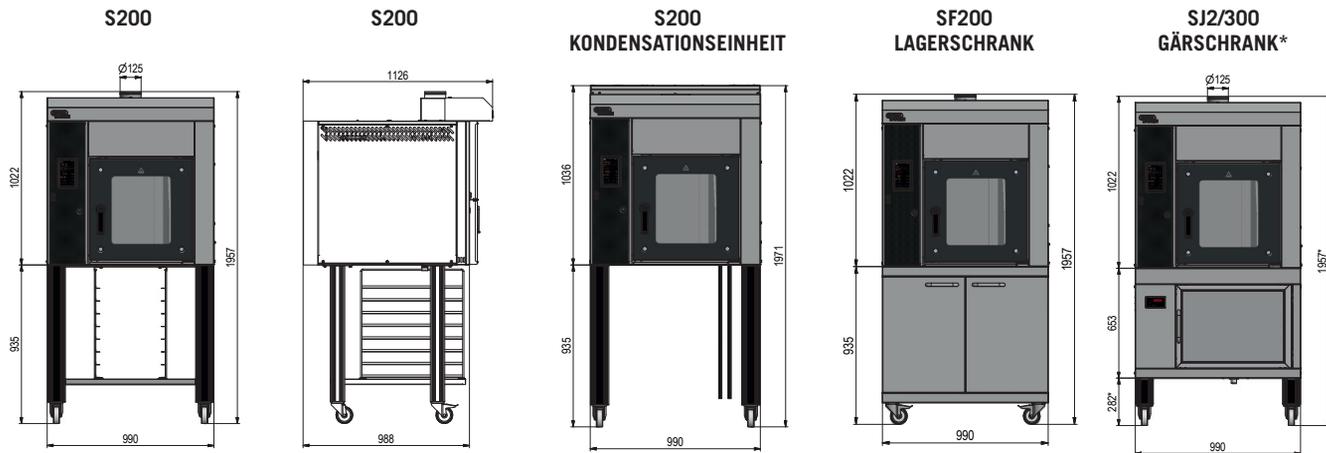
	S400	S402***	SJ400
	ELEKTRISCH	GAS	GÄRSCHRANK
Maximale Blechgröße	460 x 660 mm	460 x 660 mm	460 x 660 mm
Leistung	19,2-23 kW*	1,0 kW	1,5 kW
Größe	1.168 x 2.207 mm	1.168 x 2.207 mm	1.168 x 782 mm
Gewicht	340 kg	370 kg	140 kg
Maximale Backlast	40 kg	40 kg	40 kg
Türöffnungsradius	760 mm	760 mm	-

	GEWICHT	LEISTUNG	LUFTSTROM	MAXIMALE KONDENSATION
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	WASSER, L/H
Kondensationseinheit	65	85	320	5

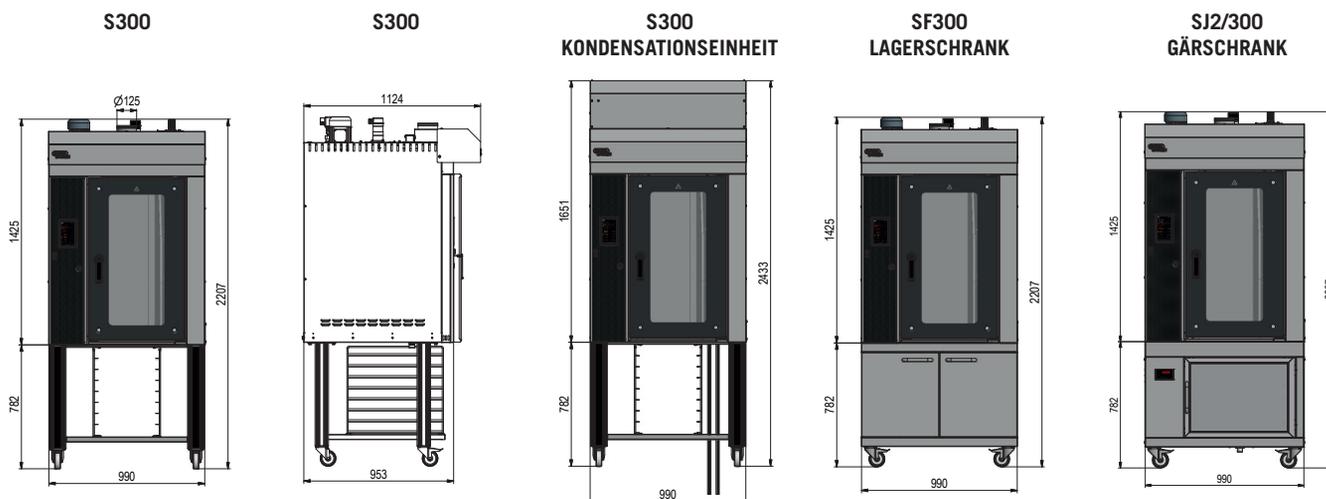
Der S400 ist der größte Ofen der S-Serie und kann für größere Bleche genutzt werden. Der S400 ist auch als Gasofen erhältlich (S402). Der Ofen kann dann mit Erdgas oder mit LPG betrieben werden.

\* S200: Standard 15,5 kW / Optional 11,7 kW (ein höherer kW-Wert bedeutet eine kürzere Aufheizdauer) \*\* S300: Standard 23,0 kW / Optional 19,2 kW \*\*\* S400: Einschließlich Brenner.

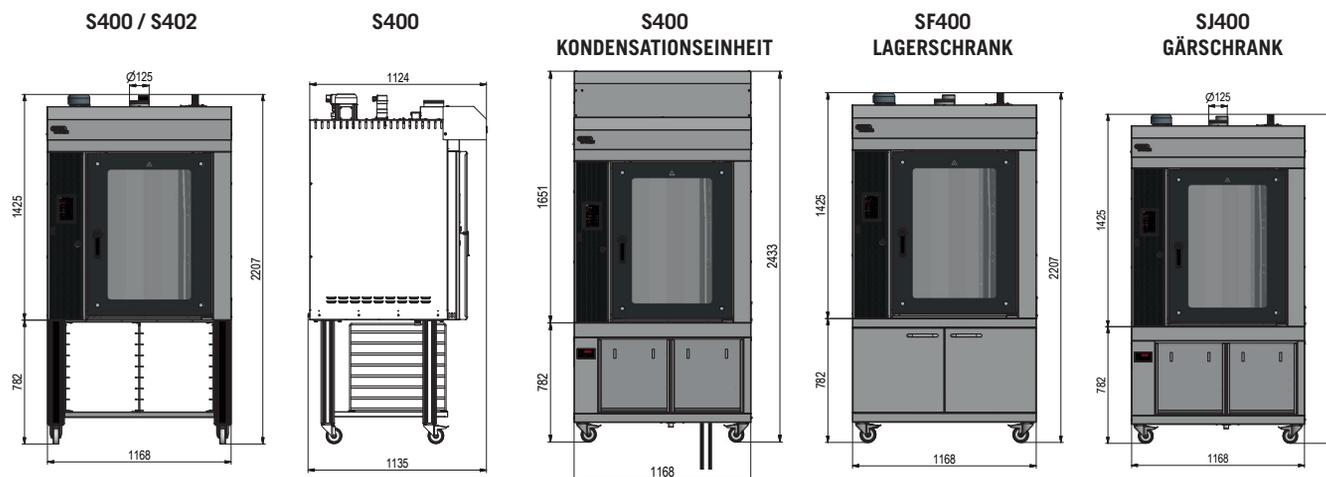
# ZEICHNUNGEN UND ABMESSUNGEN



Der S200 enthält standardmäßig ein Gestell für 6 Bleche. Zusätzliche Gestelle für 4, 5 oder 6 Bleche sind erhältlich.  
Der Ofen kann mit einer Kondensationseinheit ausgestattet werden, um den Dampf aus dem Ofen abzusaugen. Ofentiefe: 920 mm (ohne Front).



Der S300 enthält standardmäßig ein Gestell für 10 Bleche. Zusätzliche Gestelle für 6, 8 oder 10 Bleche sind erhältlich.  
Der Ofen kann mit einer Kondensationseinheit ausgestattet werden, um den Dampf aus dem Ofen abzusaugen. Ofentiefe: 895 mm (ohne Front).



Der S400 enthält standardmäßig ein Gestell für 10 Bleche. Zusätzliche Gestelle für 6, 8 oder 10 Bleche sind erhältlich.  
Der Ofen kann mit einer Kondensationseinheit ausgestattet werden, um den Dampf aus dem Ofen abzusaugen. Ofentiefe: 895 mm (ohne Front).

\* SJ2/300 Gärschrank wird mit 153 mm-Füßen geliefert.

## INFORMATION

Die S-Serie ist ein kleiner Ofen mit hoher Effizienz und Flexibilität. Alle Öfen der S-Serie sind mit einem IBS-System ausgestattet – unser eigens patentiertes System für eine wechselnde Drehung des Wagens im Inneren des Ofens. Das IBS-System ermöglicht einen schnelleren, gleichmäßigeren und energieeffizienteren Backgang.

Die S-Serie hat auch ein integriertes Dampfsystem mit einer überaus hohen Leistung. Das System kann programmiert werden, eine gewünschte Dampfmenge zu verwenden und der Zeitpunkt der Ein- und Ausschaltung kann eingestellt werden. Die Serie ist auch mit einem smarten SD-Touch-Bedienfeld ausgestattet, das sowohl manuelles als auch programmiertes Backen ermöglicht.

Alle Produkte der S-Serie können auch mit einem eingebauten Gärschrank, einem Lagerschrank und einer effizienten Kondensationseinheit ausgestattet werden. Der S400 ist als Gasofen erhältlich (S402). Die maximale Backtemperatur liegt bei 300 °C.

Wir lassen unsere Produkte laufend zertifizieren.  
Die S-Serie enthält die Zertifizierungen CE und EAC.

CE EAC

- 01** Die S-Serie ist mit unserem „Increased Baking Surface“-System ausgestattet. *Es ermöglicht schnelles, gleichmäßiges und sparsames Backen.*
- 02** Enthält ein SD-Touch-Bedienfeld. *Für eine einfache, logische, programmierbare und effektive Regelung des Ofens.*
- 03** Wird standardmäßig mit einer Abzugshaube geliefert. Als Zusatzoption ist ein Ventilator erhältlich. *Fängt Hitze und Dampf auf, wenn die Tür geöffnet wird.*
- 04** Starke Isolierung. *Hält die Wärme im Ofen.*
- 05** Front, Seitenverkleidung und Innenraum aus Edelstahl. *Robuste Materialien verlängern die Lebensdauer des Ofens. Leicht zu reinigen.*
- 06** Großes Ofenfenster mit wärmereflektierender doppelverglaster Scheibe und guter Beleuchtung. *Bietet einen guten Überblick über den Backvorgang. Zeigt das Produkt im Laden.*
- 07** Integriertes Hochleistungs-Dampfsystem. *Ermöglicht eine gleichmäßige, knusprige Kruste und ein höheres Volumen.*
- 08** Kompakter, eingebauter Gärschrank mit Hitze- und Feuchtigkeitssensor (optional). *Platzsparend und sinnvollere Handhabung.*
- 09** Tür mit Rechtsanschlag und großem Fenster. Tür mit Linksanschlag verfügbar. *Kann leicht geöffnet werden und bietet eine gute Übersicht über das Ofeninnere.*
- 10** Kondensationseinheit auf dem Ofen (optional). *Muss nicht an eine Lüftung angeschlossen werden. Spart teure Installationskosten.*
- 11** Glatte und zugängliche Oberflächen – innen und außen. *Leicht zu reinigen.*
- 12** Beine aus schwarzem Aluminium. Radhalterungen aus galvanisch verzinktem Stahlblech. Blockierbare Räder aus weißem Polyamid. Kugelgelagertes Drehgelenk. Räder mit Gleitlager. *Leicht beweglich.*



**S300**  
**EXTRAUSSTATTUNG MIT LAGERSCHRANK**  
**UND KONDENSATIONSEINHEIT**

## INFORMATION

### IBS – Increased Baking Surface

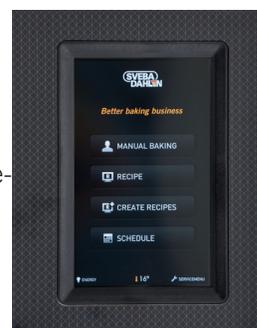
Unser eigens patentiertes System für eine wechselnde Drehung (ändert die Drehrichtung) des Gestells im Inneren des Ofens. Das IBS-System ermöglicht einen schnelleren, gleichmäßigeren und energieeffizienteren Backgang.



### SD-TOUCH-BEDIENFELD

Das staub- und wasserbeständige SD-Touch-Bedienfeld ist sehr benutzerfreundlich und erleichtert das Backen. Das Bedienfeld ist überaus leicht lesbar und ermöglicht einen guten Überblick über den gesamten Backvorgang. Rezepte werden in alphabetischer Reihenfolge gespeichert. Das Bedienfeld ist in vielen Sprachen verfügbar und man kann zwischen verschiedenen Menüfunktionen einfach wechseln.

- Eindeutige und logische Menüs mit Anzeige in sowohl Celsius als auch Fahrenheit.
- Kostenschätzung pro Backgang.
- Funktion für Rezeptspeicherung.
- Schnellauswahl für Sparmodus.



Weitere Informationen unter [www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)

### DOPPELVERGLASTE TÜR MIT ERGONOMISCHEM GRIFF

Die Tür der S-Serie hat ein großes Fenster mit einer wärmereflektierenden Doppelverglasung. Die Scheibe kann geöffnet und somit leichter gereinigt werden.

Ergonomischer Griff für guten Halt und sichere Verriegelung. Tür mit Rechtsanschlag für bessere Zugänglichkeit und Überblick über das Ofeninnere. Tür mit Linksanschlag ebenso verfügbar.



### BEINE MIT ROLLEN

Die Beine der S-Serie bestehen aus Aluminium und sind dadurch rostbeständig. Farbe: schwarz. Die weißen Polyamid-Räder sind blockierbar und ermöglichen eine einfache Verschiebung des Ofens, z. B. für die Reinigung unter dem Ofen. Radhalterungen aus galvanisch verzinktem Stahlblech.

Rollen mit Bremsen, 130 mm hoch.



### GAS

Der S402 ist mit einem hochqualitativen Brenner mit Gasvormischung von Riello ausgestattet und kann mit natürlichem Gas oder LPG betrieben werden. Der Ofen wird schnell erhitzt (250°C = 16 Minuten).



# AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

## BLECHGESTELL

Gestelle für eine erleichterte Lagerung und Handhabung der Bleche. Unter dem Ofen angebracht.

## SCHRANKFACH

Ein Schrankfach kann als zusätzliche Hilfe für die Lagerung und Handhabung der Bleche hinzugefügt werden. Unter dem Ofen angebracht.

## LAGERSCHRANK [1]

Integrierter Schrank mit zwei Türen und zwei Fächern aus Edelstahl.

## ABZUGSHAUBE MIT INTEGRIERTEM VENTILATOR

Die Abzugshaube mit eingebautem Ventilator saugt beim Öffnen der Türen Hitze und Dampf ab.

## ZUSÄTZLICHE GESTELLE FÜR 4, 5 oder 6 BLECHE [2]

Passt für S200. Das Gestell für 6 Bleche ist standardmäßig und wird mit dem Ofen geliefert.

Abstand zwischen den Blechen: 6 Bleche = 72 mm, 5 Bleche = 86 mm, 4 Bleche = 105 mm.

## ZUSÄTZLICHE GESTELLE FÜR 6, 8 oder 10 BLECHE [2]

Passt für S300, S400, S402. Das Gestell für 10 Bleche ist standardmäßig und wird mit dem Ofen geliefert.

Abstand zwischen den Blechen:  
10 Bleche = 84 mm, 8 Bleche = 104 mm, 6 Bleche = 139 mm.

## KONDENSATIONSEINHEIT [3]

Die luftgekühlte Kondensationseinheit sammelt den Dampf vom Ofen und wandelt ihn in Wasser um. Eine gute Möglichkeit, falls der Ofen nicht an ein Lüftungssystem angeschlossen werden kann.

Die Kondensationseinheit ist für alle Öfen der S-Serie verfügbar. Diese kann auch für vertikale Doppelöfen (S200) eingesetzt werden.

Außenausstattung aus Edelstahl. Einfache Installation. Einfache Instandhaltung.

## GÄRSCHRANK [4]

Die Öfen der S-Serie können unter dem Ofen mit einem Gärschrank mit bis zu 12 Blechen ausgestattet werden. Die Kombination (Gärschrank + Ofen) ermöglicht das Backen von allen Arten von Brot, obwohl der S200 und S300 nur 1 m<sup>2</sup> an Bodenfläche benötigen (S400 1.1 m<sup>2</sup>). Eine perfekte Kombination für enge Räume und Orte, wo Sie häufig nur kleine Ladungen backen!

Der Gärschrank unter dem Ofen hat Räder und kann dadurch leicht bewegt und die Fläche darunter leicht gereinigt werden. Die Schiebetüren (nur SJ400) sind aus Glas und der Gärschrank wird durch zwei Halogenlampen beleuchtet. Dadurch kann der Gärvorgang leichter überwacht werden. Der Feuchtigkeitssensor (optional) trägt zu einem noch genaueren Heiz- und Gärvorgang bei.

## TÜR MIT LINKSANSCHLAG

Der Ofen wird standardmäßig mit einer Tür mit Rechtsanschlag geliefert.



[1]



[2]



[3]

[4]



990008-004



## *Better baking business*

Wir sind nicht nur durch unsere hochqualitativen Produkte einer der führenden Akteure unserer Branche im Norden. Wir haben auch ein einzigartiges, ganzheitliches Konzept sowie effiziente und innovative Lösungen für alle Bereiche – von kleinen Backstuben bis zu großen industriellen Bäckereien. Lösungen, die das Backgeschäft ernst nehmen.  
Better baking business.

**Sveba Dahlen AB**  
Industrivägen 8  
513 82 Fristad, Schweden  
[www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)  
[info@sveba-dahlen.se](mailto:info@sveba-dahlen.se)

**SVEBA DAHLEN**

