

# ZUSATZMÖGLICHKEITEN V-SERIE



Die V-Serie besteht aus robusten, zuverlässigen und benutzerfreundlichen Hochleistungsöfen. Sie werden für gewerbliche Anwender hergestellt, mit hohen Standards für Backqualität, Effizienz und niedrige Gesamtkosten.

Die V-Serie ist eine Serie flexibler Öfen, die durch verschiedene Optionen und Einstellungsmöglichkeiten für Bäckereien geeignet sind, die unterschiedliche Arten von Backwaren in großen Mengen backen.



# ZUSATZMÖGLICHKEITEN V-SERIE

## Maße

### 1. Rotierende Plattform

Ermöglicht die Verwendung der meisten Wagentypen. Hergestellt aus Edelstahl.

### 2. Automatische Wagenhebevorrichtung

Motorbetriebener Haken, der die Wagen vom Boden hebt und somit das Be- und Entschicken vereinfacht. Diese Option macht es möglich, dass der Wagen nicht auf eine Rampe oder einen Haken geschoben werden muss. Der Wagen wird auf dem Boden platziert, er wird angehoben und beginnt, sich zu drehen. Sobald der Backvorgang abgeschlossen ist, wird der Wagen automatisch auf den Boden des Ofens gesenkt und kann einfach herausgezogen werden.

### 3. Variable Lüfterdrehzahl

Die Geschwindigkeit des Lüfters wird mit einer variablen Lüfterdrehzahl gesteuert, um den gewünschten Luftstrom aufrechtzuerhalten.

### 4. Automatisches Entlüftungssystem (AES)

Ein Entlüftungssystem, das Arbeitsumgebung und Sicherheit in der Bäckerei verbessert, indem ein Ventilator aktiviert wird und Warmluft und Dampf ableitet, wenn die Tür geöffnet wird.

### 5. Dunstabzugshaube

Eine große, solide Abzugshaube aus Edelstahl. Fängt Dampf und Hitze effektiv auf, wenn die Ofentür geöffnet wird. Mit Abluftventilator für noch besseren Dampfabzug.

### 6. Sveba Connect

Cloudanwendung, die rund um die Uhr volle Kontrolle über den Backprozess ermöglicht, unabhängig von der Hardware und von überall auf der Welt.

### 7. Wasserfilter

Effektiver Filter, der Schmutz und Kalkablagerungen herausfiltert, was die Lebensdauer des Ofens verlängert. Das gibt dem Produkt auch einen besseren Geschmack und ein besseres Aroma.

#### V30

Breite: 1.810 mm

Höhe: 2.425 mm

Tiefe: 1.450 mm

Tiefe mit Abzugshaube: 2.150 mm

#### V31/32

Breite: 1.915

Höhe: 2.425 mm

Tiefe: 1.450 mm

Tiefe mit Abzugshaube: 2.150 mm

#### V40/41/42

Breite: 2.165 mm

Höhe: 2.425 mm

Tiefe: 1.700 mm

Tiefe mit Abzugshaube: 2.400 mm

#### V50/51/52

Breite: 2.490 mm

Höhe: 2.425 mm

Tiefe: 1.975 mm

Tiefe mit Abzugshaube: 2.675 mm

V30 V31 V32 V40 V41 V42 V50 V51 V52

Traghaken

● ● ● ● ● ●

Automatische Wagenhebevorrichtung max. 350 kg

○ ○ ○

Automatische Wagenhebevorrichtung max. 450 kg

○ ○ ○

Rotierende Plattform max. 600 kg

○ ○ ○ ○ ○ ○

Verstärkte rotierende Plattform max. 800 kg

○ ○ ○ ● ● ●

Dunstabzugshaube

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Abzugshaube mit Abluftventilator

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Isolierter Boden (30 mm)

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Automatisches Entlüftungssystem (AES)

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Variable Lüfterdrehzahl

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Vormontierter Ofen

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Gefederte Türanschläge

● ● ● ● ● ● ● ● ●

Tür mit Linksanschlag

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Sveba Connect

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Wasserfilter

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

● Standard

○ Zusatzmöglichkeiten

www.sveba-dahlen.com