

V

SERIEN



SVEBA DAHLEN



Oändliga möjligheter med maximal kapacitet

V-Serien består av robusta, pålitliga och användarvänliga ugnar med hög kapacitet. De är tillverkade för den professionella användaren, med höga krav på bakkvalitet, effektivitet och låg totalkostnad. V-Serien är en serie flexibla ugnar som genom olika tillval och inställningsmöjligheter passar bagerier som bakar olika typer av bakverk i stora volymer.

Ugnarna finns i tre storlekar och kan drivas med el, olja eller gas. Det maximerade värmesystemet, optimerade luftflödet, ångan och den välisolerade ugnen ger tillsammans med den smarta styrpanelen en minskad energiförbrukning och ett jämnare bakresultat. Med den smarta styrpanelen är det även möjligt att mäta och minimera ugnens energiförbrukning per bak.

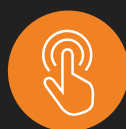
Modellerna V30 och V40 levereras med upphängningskrok och för enklare och säkrare i- och urlastning finns möjligheten att välja sticklyft eller roterande plattform.

Ugnarna erbjuder näst intill oändliga möjligheter för professionell bakning i stora volymer av både bröd och mer känsliga bakverk, utan att förbruka mer energi.



Värmesystem

Högeffektiva värmeväxlare i rostfritt stål med lång livslängd ger en god totalekonomi.



Styrpanel

Användarvänlig, smart styrpanel som ger användaren full kontroll över hela bakprocessen.



Luftflöde

Horisontellt luftflöde utvecklat för att ge ett mycket jämnt bakresultat över hela sticket, även för känsliga bakverk med korta baktider. Luftflödet ger också bättre effektivitet och därmed lägre uppvärmningskostnader.



Rotation

Roterande stick med optimerad rotationshastighet och automatisk ändring av rotationsriktningen på sticket, ger en jämnare bakning med bättre bakresultat.



Ångsystem

Egenutvecklat, rostfritt ångsystem med både jämn och effektiv kapacitet samt snabb återhämtningsförmåga, vilket resulterar i högre produktionskapacitet.



Sveba Connect (tillval)

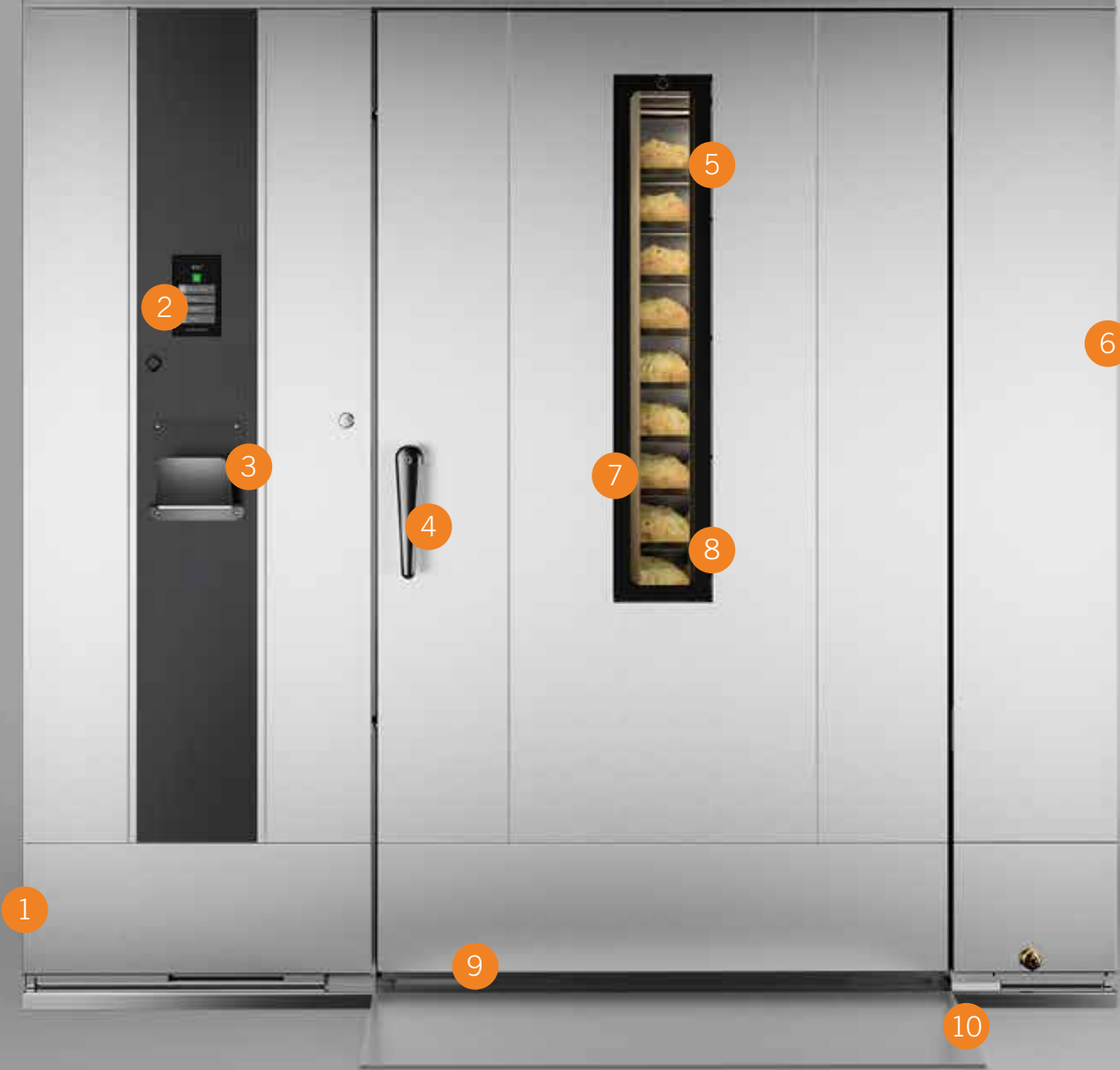
Kompatibel med Sveba Dahlens molntjänst för ugnar. Få överblick över samtliga anslutna ugnar i realtid. Spara pengar, maximera effektiviteten i bageriet, få statistik, serviceinformation, viktiga notiser och få full kontroll över receptbanken.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.

SVEBA DAHLEN



2

3

4

5

6

7

8

1

9

10

EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

V-Serien är utrustad med robusta egenskaper och hög funktionalitet för att skapa bästa möjliga bakresultat med bibehållen effektivitet.

1. Effektiv värmeväxling

Värmeväxlingen i olje- och gasugnarna sker enligt motströmsprincipen. Ugnsluften som passerar värmeväxlaren möter först de svalaste rökgaserna och värms därefter successivt upp av allt hetare gaser. Resultatet medför en hög verkningsgrad och låga uppvärmningskostnader.

2. Smart styrpanel

Användarvänlig, damm- och fukttålig panel med touch och swipe-funktionalitet som ger en god överblick över hela bakprocessen. Med intelligenta energisparfunktioner och möjligheten att se kostnaden per bak ger panelen full kontroll över ekonomin. Möjligheten att enkelt spara och hämta recept samt programmera ugnens starttider bidrar till en ökad effektivitet.

3. Multihållare med magnet

Verktygshållare med fack och kraftig magnet för förvaring av t ex handskar, knivar och dokument.

4. Ergonomiskt handtag

Robust och greppvänligt handtag som tydligt visar när dörren är öppen eller stängd.

5. Cascad ångsystem

Kraftfull ånga på kort tid. Tillverkad i aluminium och rostfritt stål, vilket gör ångan extra ren. Goda värmeegenskaper garanterar en snabb återhämtning, vilket bidrar till en jämn bakprocess.

6. Kraftig isolering av stenull

Värmen hålls kvar inuti ugnen tack vare tjock väggisolering, luftspalt och takisolering, vilket leder till en bättre arbetsmiljö.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Egenutvecklat, patenterat system, som gör att sticket växelvis ändrar rotationsriktning inne i ugnen. IBS-systemet ger en snabbare, jämnare och mer energisnål bakning.

8. Slow start

V-Seriens slow start-funktion ger en mjukare bakprocess då rotationshastigheten är lägre vid start, vilket förenklar vid bakning av sprödare och mer ömtåliga bakverk.

9. Robust golv

Golv med väl utvalda material för bästa livslängd.

10. Kraftfull ramp

Förstärkt ramp som behåller formen trots tung belastning.

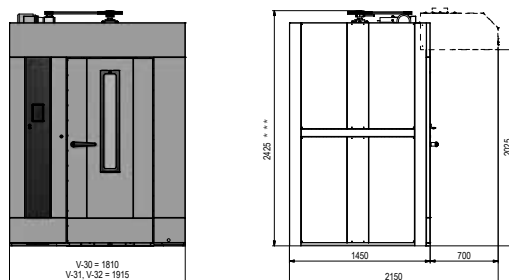
Vi arbetar med certifiering av våra produkter.
Kontakta säljare för uppdaterad certifieringsinformation.

TEKNISK SPECIFIKATION

V-Serien är sidoeldad och drivs av el, olja eller gas (naturgas, stads-gas eller propangas).

Köp till 2-stegsbrännare vid olje- eller gasdriven ugn för komplett paket.

V30 / V31 / V32



Yttermått (V30)

B x H: 1810 x 2425 mm
D: 1450 mm
D + kåpa: 2150 mm

Yttermått (V31/32)

B x H: 1915 x 2425 mm
D: 1450 mm
D + imkåpa: 2150 mm

Innermått

B x H: 1090 x 1915 mm
D: 1205 mm

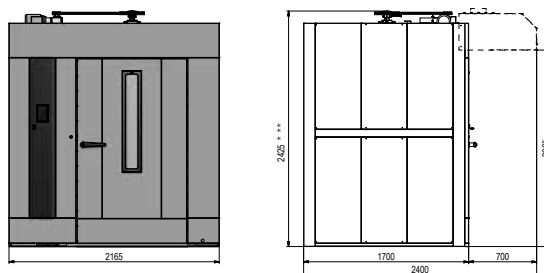
Imkåpa (utstickande del)

D x H: 700 x 377 mm

* Höjd med isolerat golv +35 mm.

** Höjd med sticklyft +102 mm.

V40 / V41 / V42



Yttermått

B x H: 2165 x 2425 mm
D: 1700 mm
D + imkåpa: 2400 mm

Innermått

B x H: 1340 x 1915 mm
D: 1445 mm

Imkåpa (utstickande del)

D x H: 700 x 377 mm

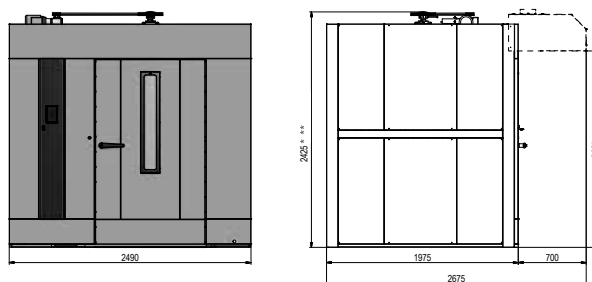
* Höjd med isolerat golv +35 mm.

** Höjd med sticklyft +102 mm.

Maxbelastning

	V30	V40	V50
	V31	V41	V51
	V32	V42	V52
Krok	350 kg	450 kg	-
Sticklyft	350 kg	450 kg	-
Plattform	600 kg	600 kg	800 kg
HD-platta	-	800 kg	-

V50 / V51 / V52



Yttermått

B x H: 2490 x 2425 mm
D: 1975 mm
D + imkåpa: 2675 mm

Innermått

B x H: 1615 x 1915 mm
D: 1720 mm

Imkåpa (utstickande del)

D x H: 700 x 377 mm

* Höjd med isolerat golv +35 mm.

** Höjd med sticklyft +102 mm.

	V30 (el)	V31 (olja)	V32 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek vid ett stick	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Max stick diagonalt	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Max stickhöjd plattform	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Max stickhöjd krok	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	80-80-100-100-125 A	16 A	16 A
Effekt (el)*	46-52-58-64-70 kW	2.2 kW	2.2 kW
Effekt (värme)	44-50-56-62-68 kW	55-80 kW	55-80 kW
Genomsnittlig förbrukning**	27.6-31.2-34.8-42 kW/h	33-48 kW/h	33-48 kW/h
Vikt med krok	1300 kg	1400 kg	1400 kg
Vikt med plattform	1350 kg	1450 kg	1450 kg
Svängradie dörr	905 mm	905 mm	905 mm

	V40 (el)	V41 (olja)	V42 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek vid ett stick	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm
Max stick diagonalt	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Max stickhöjd plattform	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Max stickhöjd krok	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	100-125-125-160-160 A	16 A	16 A
Effekt (el)*	64-72-80-88-95 kW	2.2 kW	2.2 kW
Effekt (värme)	62-70-78-86-93 kW	70-100 kW	70-100 kW
Genomsnittlig förbrukning**	38.4-43.2-48-52.8-57 kW/h	42-60 kW/h	42-60 kW/h
Vikt med krok	1550 kg	1700 kg	1700 kg
Vikt med plattform	1650 kg	1800 kg	1800 kg
Svängradie dörr	1155 mm	1155 mm	1155 mm

	V50 (el)	V51 (olja)	V52 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek vid ett stick	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm
Max stick diagonalt	1560 mm	1560 mm	1560 mm
Max stickhöjd plattform	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Max stickhöjd krok	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	125-160-160-200-200 A	16 A	16 A
Effekt (el)*	95-104-112-120 kW	3.0 kW	3.0 kW
Effekt (värme)	92-101-109-117 kW	125-140 kW	125-140 kW
Genomsnittlig förbrukning**	57-62.4-67.2-72 kW/h	75-84 kW/h	75-84 kW/h
Vikt med krok	-	-	-
Vikt med plattform	1900 kg	2050 kg	2050 kg
Svängradie dörr	1155 mm	1155 mm	1155 mm

* Beroende på spänning
 ** Vid kontinuerlig bakning. Ca 60% av installerad effekt.

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

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de 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.se
info@sveba.com

