

SVEBA DAHLEN



Oändliga möjligheter, exceptionell smak: höj din pizzaupplevelse till en annan dimension!



Vi är glada att presentera vår Tunnelpizzaugn, TP Infinity, som nu går att få också i fyra däck. TP Infinity är som namnet antyder en oändlig trojänare som oavbrutet tillagar rätter med samma fina resultat.

TP Infinity är en tystgående, elektrisk och därmed fossilfri tunnelugn som gräddar pizza, pajer och pitabröd på löpande band med perfekt bakresultat och helt utan övervakning. TP Infinity är en optimerad tunnelugn som är mycket effektiv och bjuder på stor flexibilitet trots sin smidiga, mindre storlek. Förutom att grädda pizzor så är ugnen också perfekt för tillagning av maträtter som till exempel hamburgare, fisk och korv.

TP Infinity är både välisolerad och energieffektiv samtidigt som den levererar stor kapacitet på liten yta. Denna tunnelpizzaugn är en ugn som du enkelt kan anpassa efter vad som ska bakas och vilken volym som önskas. Med baktemperaturer upp till 400°C, inställning på touch-skärm för bakning och upp till tre alternativt fyra

individuella sektioner beroende på bandbredd, så erbjuds hög kapacitet även när det gäller att tillaga olika typer av produkter och variationer av en produkt. Du kan till exempel baka upp till 500 pizzor i timmen, beroende på baktid och ingredienser. Pizzorna gräddas snabbt, bibehåller alla smaker och får en härlig yta utan att torka ut fyllningen. Detta optimala bakresultat nås genom att inte använda fläktar, utan endast infravärme under gräddningstiden. Standard baktid beräknas till cirka 2-15 minuter beroende på vad som tillagas men det går också att få ugnen utrustad med "Kort baktid" och då kortas baktiden till 42 sekunder upp till 5,5 minuter.

Tunnelpizzaugnen TP Infinity är modulär vilket innebär att du kan addera däck allteftersom din verksamhet växer vilket är perfekt om du är osäker på volym vid till exempel uppstart av ny produkt eller verksamhet. Du kan också tillaga olika rätter i de olika däckerna – samtidigt!

TP Infinity är en oerhört tystgående ugn, troligtvis en av de mest tysta på marknaden, vilket skapar en bättre arbetsmiljö. Den är självklart utrustad med energispar som aktiveras när ugnen inte är i drift, vilket sparar både energikostnader, miljö och arbetsmiljö. Ugnen har också turbofunktion för att

# SVEBA DAHLEN

snabbt komma upp i temperatur. Ugnens två olika värmezoner kontrolleras individuellt vilket medför att användaren har full kontroll på slutprodukten och att bakresultatet blir så jämnt som önskas. Ugnsutrymmet anpassas enkelt höjdmässigt och rätterna kan därför ha en höjd av mellan 45 - 85 mm.

För mer information, se vår webb: <https://www.sveba-dahlen.se/sv/tunnelpizzaugn-tp>



För mer information och högupplösta bilder, kontakta Marknadschef Åsa Ericsson: [aer@sveba.com](mailto:aer@sveba.com)

Bilder och filmer hittar du också online i MediaStore: <https://service.sveba.com/mediastore>

# SVEBA DAHLEN

**Sveba Dahlen**  
Industrivägen 8  
513 82 Fristad

[www.sveba-dahlen.se](http://www.sveba-dahlen.se)

Åsa Ericsson  
[aer@sveba.com](mailto:aer@sveba.com)

**Let's go social!**

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)

[Facebook Pizza](#)

[Instagram](#)