

HOCH- TEMPERATUR- PIZZAOFEN



SVEBA DAHLEN



Entwickeln Sie das Pizza-Konzept! Neapolitanische Pizza, ohne Brennholz, Flammen und Rauchgase in maximal 120 Sekunden.

Der High Temp Pizza Ofen wurde entwickelt, um Pizza bei hohen Temperaturen bis zu 500°C zu backen. Der Ofen ist mit einem echten italienischen Pizzastein ausgestattet, der in Italien auf traditionelle Weise hergestellt wird. Der Stein sowie das hocheffiziente Heizelement, das eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofenraum aus Edelstahl sicherstellt, das Keramikglas in der Tür und die robuste Bauweise machen den P601 High Temp zu einem der energieeffizientesten und zuverlässigsten Hochtemperaturöfen auf dem Markt.

Das Ofendesign ist durchdacht bis ins kleinste Detail. Alle Elemente, von den ergonomisch gestalteten Cool-Touch-Handgriffen bis hin zur Arbeitshöhe und dem exklusiven Design, wie der schwarzen Abzugshaube und den feststellbaren Lenkrollen, wurden zu einem ebenso stilvollen wie funktionalen Ofen, der obendrein leicht zu reinigen ist, kombiniert.

Das Bedienfeld des Ofens ist benutzerfreundlich und wird verwendet, um den wöchentlichen Zeitplan sowie die Temperaturen für den oberen, unteren und vorderen Bereich festzulegen. Dass der Ofen elektrisch betrieben wird und keine fossilen Brennstoffe benötigt, ist besser für die Umwelt und das Arbeitsumfeld, da wir zunehmend verzichten auf Brennholz und das Kochen über offenem Feuer. Dank seiner Turbo-Funktion ist der Ofen blitzschnell einsatzbereit und ist die gewünschte Backtemperatur innerhalb ca. 30 Minuten erreicht. Die Ofentemperatur wird und der Ofen wird anschließend konstant gehalten,

damit die eingestellte Temperatur auch schnell wiederhergestellt wird, wenn beispielsweise die Tür geöffnet wurde. Die Backzeit einer Neapolitanische Pizza liegt zwischen 60-120 Sekunden, weshalb diese Funktion auch wichtig ist, um den Boden der Pizza gleichmäßig zu backen und die gewünschte Porosität der Ränder zu gewährleisten. Die Installation des High Temp Pizza Ofen geht ganz schnell – einfach „Plug and Play“. Während der Installation wird auch der Ofen eingebrannt, um das beste Backergebnis zu erzielen. Wir empfehlen die tägliche Reinigung mit einer Bürste.

Teig, der bei hohen Temperaturen gebacken wird, muss entsprechende Eigenschaften aufweisen. Zum Beispiel wird dafür mehr Wasser benötigt als beim traditionellen Pizzabacken. Auch empfiehlt sich die Verwendung von Mehl des Typs 00. Selbstverständlich kann der High Temp Pizza Ofen auch zum Backen anderen Brotsorten, die hohe Temperaturen erfordern, verwendet werden, wie Lavash, Fladenbrot und Pittabrot.



Energieeffizienz

Hohe Energieeffizienz durch intelligente Energiesparfunktionen und einen gut isolierten Ofenraum.



Heizungssystem

Hocheffiziente Wärmeverteilung über 3 Zonen: Oberhitze, Unterhitze und Fronthitze gewährleisten gleichmäßiges Backen und insgesamt eine gute Wirtschaftlichkeit.



Geringe Wartungskosten

Robuste, hochwertige Bauteile mit weniger beweglichen Teilen machen den Ofen sehr benutzerfreundlich und stellen eine lange Lebensdauer sicher.



EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

1. **Pizzastein**
Authentischer Pizzastein aus Italien. Mit einer Bürste reinigen.
2. **Keine offenen Flammen oder Brennholz**
Kein giftiger Rauch oder Dämpfe und zuverlässigere Erhitzung im Ofen.
3. **Kürzere Backzeit**
Backen Sie Ihre Pizza in 60 bis 120 Sekunden. Die Backzeit kann je nach dem gewählten Belag variieren.
4. **Effizientes Heizsystem**
Hochwertiger und gut isolierter Ofenraum, der die Wärme effektiver zurückhält. Die gute Isolierung sorgt für ein besseres Arbeitsumfeld. Je nach gewünschter Backtemperatur ist der Ofen nach ca. 30 - 45 Minuten Vorwärmzeit einsatzbereit.
5. **Robuste Türkonstruktion**
Die Tür ist robust gebaut, und die Federscharniere sorgen für einfaches Öffnen und Schließen. Die gestrahlten Handgriffe aus Edelstahl bleiben kühl und gewährleisten eine bequeme Handhabung.
6. **Benutzerfreundliches Bedienfeld**
 - Ober- und Unterhitze separat regulierbar
 - Turbo-Funktion
 - Integrierter Wochenplan
 - Energiesparfunktion
7. **Keramikglas**
Die Tür verfügt ist mit exklusivem Keramikglas ausgestattet, das Temperaturschwankungen besser standhält.
8. **Robuste Beine mit feststellbaren Lenkrollen**
Die feststellbaren Rollen halten den Ofen an Ort und Stelle und ermöglichen es, ihn zwecks Reinigung zu bewegen.
9. **Ausziehbare Einlegeböden**
Der Ofen ist mit zwei ausziehbaren Einlegeböden ausgestattet.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Doppelverglasung in der Ofentür

Hilft, die Wärme im Ofenraum zu halten, was das Arbeitsumfeld angenehmer macht.

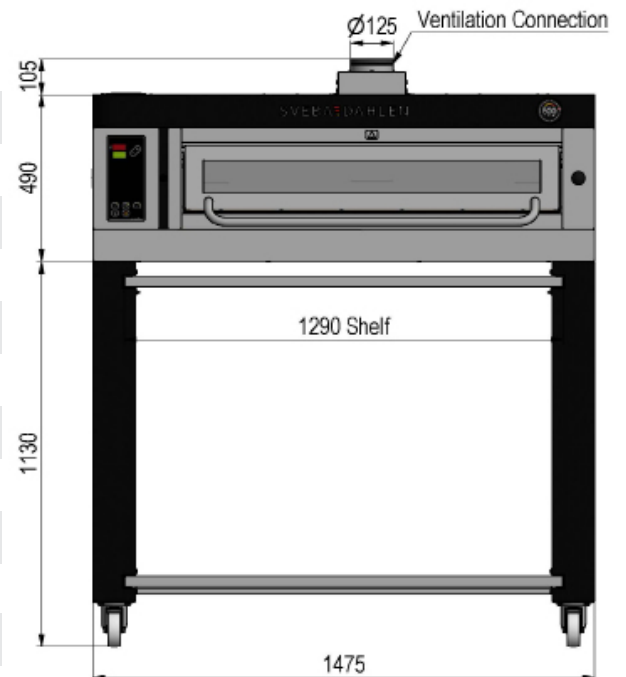


TECHNISCHE DATEN

Maximale Backtemperatur	500°C
Backfläche	0,77 m ²
Backbereich (Steinherd) mm BxT	1065 x 720 mm
Kapazität Pizza-Ø 35 cm	6 Pizzen
Leistung	12,5 kW / 13,5 kW ¹
Außenabmessungen BxHxT	1475 x 1725 x 1010 mm
Innenabmessungen BxHxT	1070 x 169 x 725 mm
Türöffnungshöhe	140 mm
Abluftkanal, ca. Ø 125 mm*	100-125 m ³ /h
Gewicht	186 kg
Höhe der Beine	1000 mm

*Anschlussdurchmesser

¹Gilt für Modell 3x415V+N



Anschlusskabel

3 m Kabel enthalten. Handschuh, „Plug and Play“ bei der Ausführung 3x230V, 3x400V+N, 3x415V+N.

Empfohlene Sicherung

Die Amperezahl pro Sicherung variiert je nach der elektrischen Netzspannung.

Lüftungsanschluss

Nur eine Verbindung mit Ø 125. Eine direkte Verbindung wird empfohlen, da der Ofen über eine eingebaute Stromunterbrechung zugunsten des Arbeitsumfelds verfügt. Luftstrom von max. 100-125 m³ pro Stunde.

Wir bieten immer leistungsstarke, energieeffiziente, qualitativ hochwertige und benutzerfreundliche Bäckerei- und Restaurantmaschinen.

Unsere zuverlässige Technologie bietet Fachleuten aus dem Bäckerei- und Gastwirtschaftsgewerbe kreative Freiheit und Kosteneffizienz.

Wir sind zuverlässige und professionelle Geschäftspartner während des gesamten Backprozesses, mit einer engagierten und verfügbaren Organisation, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

513 82 Fristad, Schweden

www.sveba.com

info@sveba.com

