



FOODSERVICE

SVEBA  DAHLEN



Vi erbjuder ett helhetskoncept för restauranger, caféer, butiker, hotell, bagerier och mycket mer.

Vi är specialister på pizzaugnar, bageriugnar, bagerimaskiner och storköksutrustning. Dessutom erbjuder vi ett unikt helhetskoncept anpassat just för dina drömmar om verksamhet. Vi är också återförsäljare av de flesta ledande varumärken inom blandutrustning, kända för kvalitet, hållbarhet och energieffektivitet.

Sveba Dahlen AB arbetar ständigt med att utveckla, tillverka och sälja produkter som möter våra kunders behov. Vår ambition är att våra produkter alltid skall ses som ett attraktivt val för kunden.

Detta skall ske genom att vi:

- Med grundliga behovsanalyser och kompetenta förslag hjälper kunden att välja rätt utrustning för sina behov.
- Levererar produkter i rätt tid och med rätt utlovad kvalitet. Vår ambition är att varje leverans blir en god referens för framtida affärer.
- Ser varje klagomål som en möjlighet att förbättra oss. Vi följer kontinuerligt upp vår prestation, förbättrar våra produkter och vårt sätt att arbeta.
- Tar ett helhetsansvar för vår leverans och ställer höga krav på oss själva, på våra leverantörer, underentreprenörer och andra samarbetspartners.
- Arbetar med systematiskt förbättringsarbete för att förebygga kvalitetsbrister och hitta smarta lösningar.
- Erbjuder teknisk expertis och tillgång på reservdelar vilket ger en långsiktig trygghet för kunden.
- Kontinuerligt arbetar för att säkerställa medarbetarnas och organisationens kompetens genom utbildning och systematiskt lärande.

SVEBA DAHLEN

Innehåll

Pizzaugnar 4

SD Amigo Pizza Panel 5

P-Serien 6

Beyond Black 10

High Temp 12

Pizza Vichinga 14

Classic 16

TP Infinity 18

Kombinationsugn 22

S-Serien 22

Kyl-/jässkåp 28

F200D 28

Degblandare 29

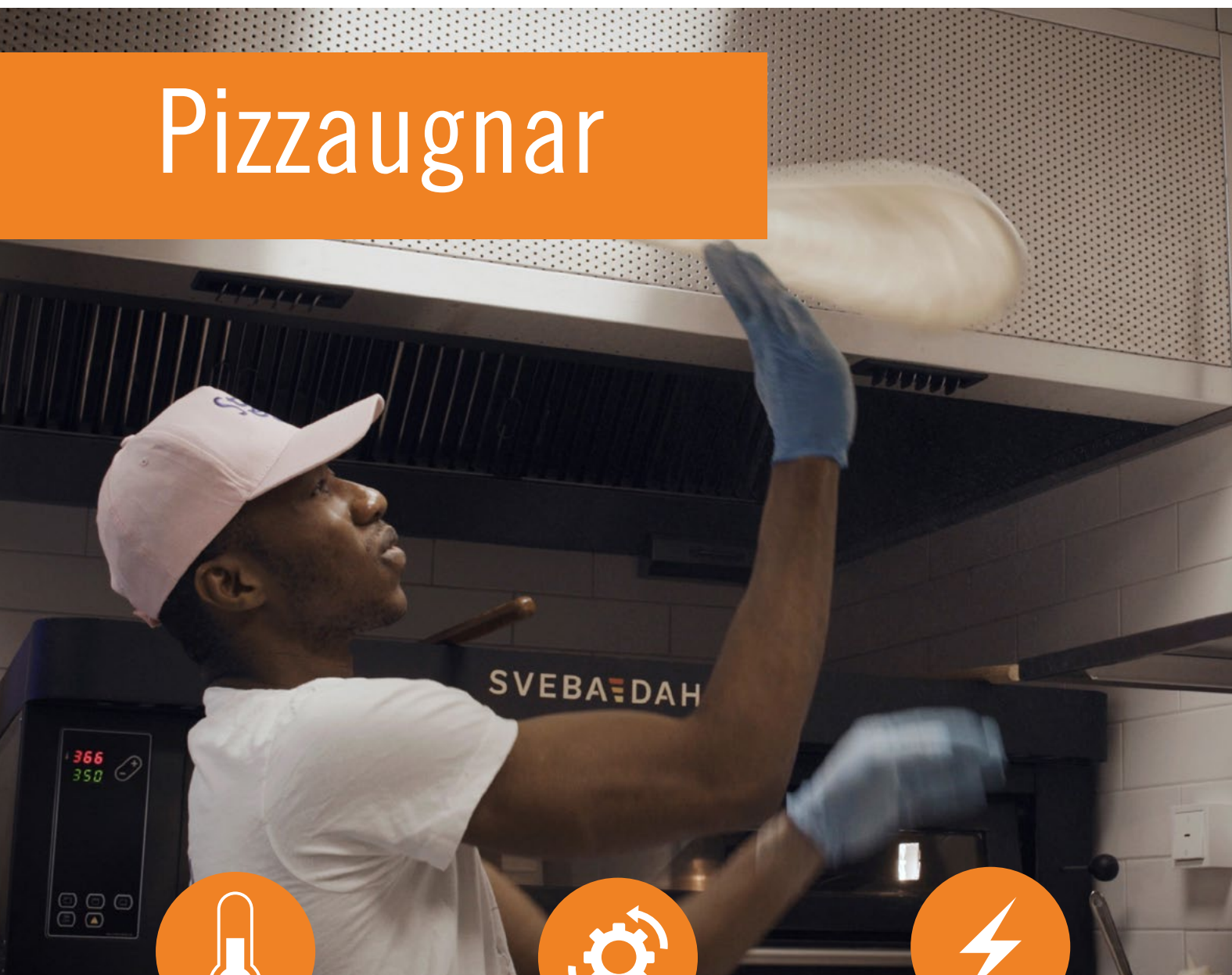
M1 30

MX & MP 31

Bullrivare 32

BDM & BDA 33

Pizzaugnar



VÄRME SYSTEM

Effektivt värmesystem
av hög kvalitet med
snabb och pålitlig
uppvärmning

Exakt och separat styrning av
front-, över- och undervärme
för optimal uppvärmning.



UNDERHÅLLS KOSTNAD

Ugnar av hög kvalitet
vilket leder till låg
underhållskostnad.

Genomtänkt design som
gör det enkelt att serva
och underhålla.



ENERGI EFFEKTIVITET

Energieffektiv ugn
som leder till lägre
energikostnader och
bättre totalekonomi.

Välisolerade och
svetsade ugnsrum med
värmereflekterande
glas i luckan.

Kontrollpanel SD Amigo Pizza

SD AMIGO kontrollpanel för pizzaugnar är helt anpassad för användning i restaurangsmiljö och är standard på alla våra pizzaugnar. Panelens knappar och funktioner är därför helt utformade för att passa arbete i restaurangvärldens höga tempo.

Ugnen ska snabbt kunna värmas upp till önskad temperatur, den ska kunna återhämta sig fort och den ska vara enkel att arbeta med så att arbetet går snabbt och lätt även under högt tryck. Kocken skall känna sig trygg med att ugnen pre-

sterar på samma sätt dag ut och dag in och att den levererar samma resultat om och om igen. Därför är panelen utrustad med separata inställningar för front-, över- och undervärme så att kocken kan göra exakta inställningar utefter sitt önskemål om bakresultat och deg.

Bekvämligheten ligger i att ugnen är uppvärmd och redo att användas när kocken anländer, och att den stänger av sig själv i slutet av dagen. Detta och mycket mer har vi tagit hänsyn till i utformandet av SD Amigo.

Inställningar finns kvar efter strömbortfall

Panelen är utrustad med ett batteri som gör så att minnet inte töms vid eventuellt strömbortfall. Ugnsinställningar, veckoschema, realtid med mera sparas.

Automatisk och manuell turbofunktion

Automatisk turbofunktion värmer snabbt upp ugnen till önskad temperatur vid start. Knapp för manuell turbo som snabbt värmer upp ugnsrummet vid temperaturförlust.

Separata inställningar för front-, över- och undervärme

Full kontroll och smidig justering av ugnens värme med individuella knappar för värmeinställningarna.

Veckoschema

Veckoschema med smidiga inställningar för ugnstart och avstängning för veckans dagar. Programmerbar start och optimal uppvärmning på önskade dagar ger kocken bästa förutsättningarna att starta arbetet direkt vid ankomst.

Realtid

Smidiga inställningar för realtid och sommar/vintertid.

Effektvakt AC Guard

Smart effektfordelare som gör det möjligt att ansluta ugnen till en lägre huvudsäkring.

Displayer med klar, vit LED-belysning



Pålitlig premiumugn Pizzaugn P-Serien

x En pizzaugn för varje restaurang
x Jämnt bakresultat
x Högkvalitativa materialval



P-SERIEN är vår storsäljande pizzaugn som finns i 14 storlekar - en pizzaugn för varje restaurang. P-Serien levererar perfekt bakresultat – även när det är som mest kunder och beställningar i restaurangen. Den energieffektiva P-Serien har utmärkta isoleringsegenskaper och helsvetsade ugnsrum, vilket bidrar till att ugnsrummet behåller värmen på ett effektivt sätt.

Ugnens ergonomiska design, med en stabil, robust dörrkonstruktion med tryckfjädrar samt handtag i svalt, rostfritt stål med blåstrad yta, bidrar till en god arbetsmiljö. Det gör även den optimala höjden mellan däck.

Stark och värmeresistent halogenbelysning lyser effektivt upp ugnsrummet för tydlig överblick av bakningen. Pizzaugnens kontrollpanel gör det smidigt att göra inställningarna man önskar. Aktivera enkelt veckoschema för automatisk uppstart och avstängning, separata knappar för front-, över- och undervärme med mera.

Pizzasten av hög kvalitet.

Rejåla pizzastenar som behåller värmen. Medför jämn bakning och perfekt botten.

Energieffektiv och välisolerad pizzaugn

Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme och helsvetsat ugnsrum som behåller värmen mer effektivt. Värmen stannar i ugnen och ger också ett behagligt arbetsklimat.

Effektivt värmesystem och jämn värmefördelning

Pålitliga värmeelement med turbofunktion och två temperaturgivare som värmer upp ugnsrummet med hjälp av tre värmezoner; över-, under-, och frontvärme. Värmen fördelas snabbt och effektivt till rätt temperatur och den behålls under hela baktiden.

Användarvänlig kontrollpanel

- Reglera front-, över-, och undervärmen separat.
- Automatisk turbofunktion.
- Manuell turbofunktion.
- Inbyggt veckour med start och avstängningsfunktion. Ange start- och avstängningstid per dag.
- Enkel klockinställning.
- Backupbatteri som bevarar inställningarna vid eventuellt strömbortfall.

Ugnslucka med härdat glas

Ugnsluckans härdade glas med värmereflekterande ytskikt behåller värmen inne i ugnsrummet. Gör det enkelt att övervaka bakningen utan att öppna luckan. Detta resulterar i ett bättre arbetsklimat i pizzerian eller restaurangköket.

Robust luckkonstruktion

Enkel öppning och stängning med gedigen luckkonstruktion som är försedd med bra hjälpfjädring och gedigna packningar. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.



Robusta ben med låsbara hjul

De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning. Bänkmodellen, P200, har justerbara ben 82-120 mm som standard.

Effektiv och värmeresistent halogenbelysning

Ger vitare och mer intensiv arbetsbelysning än vanliga standardlampor.

Utdragbara hyllor med en stoppmekanism

Perfekt för avlastning och förvaring.

Anslutningskabel ingår för snabb uppstart

3 m kabel ingår. Handske, "plug & play".

Max baktemperatur 350°C

Tillval

- **Dubbelglas i ugnsluckan**
Ger extra isolering som håller kvar värmen i ugnsutrymmet, ökar energieffektiviteten och bidrar till en behagligare arbetsmiljö.
- **Separata anslutningar per däck**
Separat elförsörjning per däck för separerad matning och lägre anslutningseffekt. För ugnar med fler än ett däck, ej P202.
- **Demonterade däck**
Ugnen levereras omonterad. Rekommenderas för installation i trånga utrymmen. För ugnar med fler än ett däck, ej P202.
- **Utan ben med låsbara hjul och utdragbara hyllor**
Ugnen levereras utan ben med hjul och utdragbara hyllor. Ej för P201 och P202.
- **Beyond Black**
Svart rostfri plåt med anti-fingerprint beläggning. Ej för P800.

Modeller och teknisk data

* Pizzastorlek Ø 35cm



P201 - 2 pizzor*
1 sten/ugnsrum



P202 - 2 x 2 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P401 - 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P402 - 2 x 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P403 - 3 x 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P601 - 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P602 - 2 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P603 - 3 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P801/P801D - 8 pizzor*
4 stenar/ugnsrum



P802/P802D - 2 x 8 pizzor*
4 stenar/ugnsrum



P803/P803D - 3 x 8 pizzor*
4 stenar/ugnsrum

Mått och teknisk data

	P201	P202	P401	P402	P403	P601	P602	P603
Bakyta m ²	0.26 m2	0.51 m2	0.51 m2	1.02 m2	1.53m2	0.77 m2	1.53m2	2.30 m2
Mått bakyta pizzastenar b x d (mm)	710 x 360	2 x 710 x 360	710 x 720	2 x 710 x 720	3 x 710 x 720	1065 x 720	2 x 1065 x 720	3 x 1065 x 720
Antal pizzor Ø 35 cm	2 pizzor	4 pizzor	4 pizzor	8 pizzor	12 pizzor	6 pizzor	12 pizzor	18 pizzor
Ytermått (b x h x d * mm)	1120 x 677 x 591	1120 x 977 x 591	1120 x 1725 x 915	1120 x 1825 x 915	1120 x 1925 x 915	1475 x 1725 x 915	1475 x 1825 x 915	1475 x 1925 x 915
Rek. säkring (A)	16	16	16	25	32	16	32	50
Effekt (kW)	3.6 kW	7.1 kW	6.7 kW	13.4 kW	20.1 kW	9.5 kW	19.0 kW	28.5 kW

	P801	P801D	P802	P802D	P803	P803D
Bakyta m ²	1.02	1.23	2.04	2.46	3.07	3.68
Mått bakyta pizzastenar b x d (mm)	1420 x 720	1420 x 865	2 x 1420 x 720	2 x 1420 x 865	3 x 1420 x 720	3 x 1420 x 865
Antal pizzor Ø 35 cm	8 pizzor	8 pizzor	16 pizzor	16 pizzor	24 pizzor	24 pizzor
Ytermått (b x h x d * mm)	1830 x 1725 x 915	1830 x 1725 x 1060	1830 x 1825 x 915	1830 x 1825 x 1060	1830 x 1925 x 915	1830 x 1925 x 1060
Rek. säkring (A)	25	25	40	50	63	80
Effekt (kW)	12.4	14.4	24.8	28.7	37.2	43.1

Lucköppningshöjd 140 mm.
*Djup med Imkåpa: +95 mm.



The Magic Touch of Beyond Black Pizzaugn

TILLVAL BEYOND BLACK ÄR TILLGÄNGLIGT MED
P201, P202, P401, P402, P403, P601, P602, P603

x Svart Rostfritt Stål Exteriör
x Anti-fingerprint behandlat stål
förenklar rengöring



Modeller och teknisk data

* Pizzastorlek Ø 35cm



P201BB - 2 pizzor*
1 sten/ugnsrum



P202BB - 2 x 2 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P401BB - 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P402BB - 2 x 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P403BB - 3 x 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P601BB - 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P602BB - 2 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P603BB - 3 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum

Grädda i upp till 500°C Pizzaugn High Temp

Napolitansk Pizza
Pitabröd
Lavash
mm.



* Pizzastorlek Ø 35cm



P401HT - 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P402HT - 2 x 4 pizzor*
2 stenar/ugnsrum



P601HT - 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum



P602HT - 2 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum

Pizzasten

Biscotto di Sorrento pizzasten. Autentisk lersten från Italien. Rengöres med borste varje dag.

Ingen eld och vedhantering

Inga giftiga eld och rökgasar och en mer pålitlig värme i ugnen.

Snabb baktid

Bakar din pizza på 60 till 120 sekunder. Baktiden beror på val av topping.

Effektivt värmesystem

Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Bidrar till god arbetsmiljö. Beroende på önskad baktemperatur är ugnen redo att användas efter cirka 30 - 45 minuters uppvärmning. Dubbla temperaturgivare ger jämn fördelning av värmen i hela ugnsrummet.

Användarvänlig kontrollpanel

- Reglera front-, över-, och undervärmen separat.
- Automatisk turbofunktion.
- Manuell turbofunktion.
- Inbyggt veckour med start och avstängningsfunktion. Ange start- och avstängningstid per dag.
- Enkel klockinställning.
- Backupbatteri som bevarar inställningarna vid eventuellt strömbortfall.

Robust luckkonstruktion

Gedigen luckkonstruktion med högkvalitativ hjälpfjädring som medför enkel öppning och stängning. Specialdesignade rostfria handtag med plastknoppar som förblir svala och ger ett användarvänligt samt behagligt grepp.

Värmereflekterande keramiskt glas

Står emot höga temperatursvängningar och behåller värmen i ugnsrummet.

LED-belysning

Ugnen är utrustad med energisnål, värmeständig LED-belysning som ger ett klart och behagligt ljus inuti ugnsutrymmet.

Robusta ben med låsbara hjul

De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning.

Tillval

- **Dubbelt keramiskt glas i ugnsluckan.**
Ger extra isolering som håller kvar värmen i ugnsutrymmet, ökar energieffektiviteten och bidrar till en behagligare arbetsmiljö.
- **Separata anslutningar per däck**
Separat elförsörjning per däck för separerad matning och lägre anslutningseffekt.
- **Demonterade däck**
Ugnen levereras omonterad. Rekommenderas för installation i trånga utrymmen.

	P401HT	P402HT	P601HT	P602HT
Bakyta m ²	0.51	2 x 0.51	0.76	2 x 0.76
Mått bakyta pizzastenar b x d (mm)	710 x 715	2 x 710 x 715	1065 x 715	2 x 1065 x 715
Ytermått med imkåpa b x h x d (mm)	1120 x 1725 x 1010	1120 x 1825 x 1010	1475 x 1725 x 1010	1475 x 1825 x 1010
Djup utan imkåpa (mm)	915	915	915	915
Säkring (A)	20A	32A	25A	50A
Effekt (kW)	9.1 kW	18.2 kW	12.5 kW	25 kW

Lucköppningshöjd 140 mm

One Oven Two Temps

Pizzaugn Pizza Vichinga



Snabb Uppvärmning
på bara 30 -45 minuter



P402V - 2 x 4 pizzor*
3 stenar/ugnsrum

500°C UGNSRUM
350°C UGNSRUM



P602V - 2 x 6 pizzor*
3 stenar/ugnsrum

En ugn, två temperaturer

Elektrisk pizzaugn med två ugnsrum, övre ugnsrummet har maximal baktemperatur på 500°C vilket gör den perfekt för napolitansk pizza. Nedre ugnsrummet har maximal baktemperatur på 350°C vilket gör den perfekt för klassisk pizza.

Pizzasten

Övre ugnsrummet är utrustat med Biscotto di Sorrento pizzasten. Autentisk lersten från Italien anpassad för pizzabakning i temperaturer mellan 350 - 500°C. Nedre ugnsrummet är utrustat med en klassisk pizzasten som är anpassad för bakning upp till 350°C.

Snabb baktid i övre ugnsrummet

Övre ugnsrummet bakar din napolitanska pizza på 60 till 120 sekunder. Baktiden beror på val av topping.

Effektivt värmesystem

Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme för effektiv värmeållning och behaglig arbetsmiljö. Beroende på önskad baktemperatur är ugnen redo att användas efter cirka 30 - 45 minuters uppvärmning. Inga giftiga eld och rökgasar samt mer pålitlig värme i ugnen. Dubbla temperaturgivare ger jämn fördelning av värmen i hela ugnsrummet.

Robust luckkonstruktion

Gedigen luckkonstruktion med högkvalitativ hjälpfjädring som medför enkel öppning och stängning. Specialdesignade rostfria handtag med plastknoppar som förblir svala och ger ett användarvänligt samt behagligt grepp.

Värmereflekterande keramiskt glas

Står emot höga temperatursvängningar och behåller värmen inuti ugnsrummet.

Användarvänlig kontrollpanel

- Reglera front-, över-, och undervärmen separat.
- Automatisk och manuell turbofunktion.
- Inbyggt veckour med start och avstängningsfunktion. Ange start- och avstängningstid per dag.
- Enkel klockinställning.
- Backupbatteri som bevarar inställningarna vid eventuellt strömbortfall.

LED-belysning

Ugnen är utrustad med energisnål, värmetålig LED-belysning med klart och behagligt ljus i ugnsutrymmet. Varje ugnsrum har två LED-lampor på vänster sida.

Tillval

- **Dubbelt keramiskt glas i ugnsluckan.**
Ger extra isolering som håller kvar värmen i ugnsutrymmet, ökar energieffektiviteten och bidrar till en behagligare arbetsmiljö.
- **Separata anslutningar per däck**
Separat elförsörjning per däck för separerad matning och lägre anslutningseffekt.
- **Demonterade däck**
Ugnen levereras omonterad. Rekommenderas för installation i trånga utrymmen.

	P402V	P602V
Max. temperatur ugnsrum undre / övre	350°C / 500°C	350°C / 500°C
Bakytta m ²	2 x 0.51 = 1.02	2 x 0.76 = 1.52
Mått bakytta pizzastenar b x d (mm)	2 x 710 x 715	2 x 1065 x 715
Ytermått med imkåpa b x h x d (mm)	1120 x 1825 x 1010	1475 x 1825 x 1010
Djup utan imkåpa (mm)	915	915
Säkring (A)	32	40
Effekt (kW)	15.8	22

Lucköppningshöjd 140 mm

Namnet säger allt Pizzaugn Classic



12 modeller
4 bredder med
1-3 ugnsum

Modulär design!
- Addera däck
vid behov



DC21P, 1-3 däck
2 stenar/ugnsrum



DC22P, 1-3 däck
4 stenar/ugnsrum



DC23EP, 1-3 däck
4 stenar/ugnsrum



DC23P, 1-3 däck
5 stenar/ugnsrum

Effektivt värmesystem

Separata inställningar för front-, över- och undervärme i varje ugnsum. Ger full kontroll över ugnsvärmen. Dubbla temperatursensorer ger jämn värme i hela ugnsummet. Turbofunktion värmer snabbt upp ugnen till önskad temperatur.

Pizzasten

Rejåla pizzastenar som behåller värmen. Medför jämn bakning och perfekt botten.

Ugnslucka med värmereflekterande keramiskt glas

Enkelt att öppna luckan och värmen stannar i ugnsummet.

Välisolerat ugnsum

Behåller värmen i ugnen.

Användarvänlig kontrollpanel

- Reglera front-, över-, och undervärmen separat.
- Automatisk och manuell turbofunktion.
- Inbyggt veckour med start- och avstängningsfunktion.
- Enkel klockinställning.
- Bevarar inställningarna vid strömbortfall.

Effektiv värmeresistent halogenbelysning

Ger vitare och mer intensivt sken än en vanlig ugnsbelysning.

Ugnens framsida i rostfritt stål

Sval yta, behaglig arbetsmiljö och enkel rengöring.

Utdragbara hyllor

Avlastningshylla under nedre ugnsum, förvaringshylla nedtill.

Imkåpa

Imkåpa som effektivt leder bort ånga vid öppning av luckan.

Effektvakt - AC Guard

Kan kopplas till en mindre automatsäkring. Ugnen fördelar kraften till det däck som behöver det mest.

Max baktemperatur är 350°C.

Designad i ett flexibelt modulsystem

Anpassa ugnen allteftersom restaurangen växer.

Tillval

- **Separata anslutningar per däck**
Separat elförsörjning per däck för separerad matning och lägre anslutningseffekt.
- **Demonterade däck**
Omonterad ugn för installation i trånga utrymmen.

	DC11P	DC21P	DC31P	DC12P	DC22P	DC32P
Antal ugnsdäck	1	2	3	1	2	3
Bakyta m ²	0.51	1	1.52	0.76	1.52	2.28
Bakyta pizzastenar b x d (mm)	630 x 804	2 x 630 x 804	3 x 630 x 804	945 x 804	2 x 945 x 804	3 x 945 x 804
Antal pizzor Ø 35 cm	2 pizzor	4 pizzor	12 pizzor	5 pizzor	10 pizzor	15 pizzor
Ytermått, totalt djup (b x h x d* (mm)	1075 x 1700 x 1380	1075 x 1840 x 1380	1075 x 1980 x 1380	1390 x 1700 x 1380	1390 x 1840 x 1380	1390 x 1980 x 1380
Rek. säkring (A)	16	25	32	16	25	40
Effekt (kW)	5.4	10.8	16.2	7.9	15.8	23.7
	DC12EP	DC22EP	DC32EP	DC13P	DC23P	DC33P
Antal ugnsdäck	1	2	3	1	2	3
Bakyta m ²	1	2.03	3.04	1.27	2.53	3.8
Mått bakyta pizzastenar b x d (mm)	1260 x 804	2 x 1260 x 804	3 x 1260 x 804	1575 x 804	2 x 1575 x 804	3 x 1575 x 804
Antal pizzor Ø 35 cm	6 pizzor	12 pizzor	18 pizzor	8 pizzor	16 pizzor	24 pizzor
Ytermått, totalt djup b x h x d* (mm)	1705 x 1700 x 1380	1705 x 1840 x 1380	1705 x 1980 x 1380	2020 x 1700 x 1380	2020 x 1840 x 1380	2020 x 1980 x 1380
Rek. säkring (A)	25	40	50	25	50	63
Effekt (kW)	10.4	20.8	31.2	12.9	25.8	38.7

Lucköppningshöjd 160 mm

* Djup utan Imkåpa och kvalmkanal: 1070 mm

Mångsidig tunnelugn TP Infinity

Pizza
Fisk
Kycklingvingar
Hamburgare
Snabbmat



TP32



TP21

TP INFINITY är en mångsidig tunnelugn, framtagen för kontinuerlig pizzaproduktion, som enkelt kan anpassas efter olika kapacitetsbehov. Ugnen är mycket enkel att använda och den kan tillaga en stor mängd maträtter så som lasagne, pajer, fisk, chicken wings, hamburgare och mycket mer.

TP Infinity värms upp till önskad temperatur på bara några minuter och når temperaturer upp till 400°C. Ugnens drift är extremt tystgående och det märks knappt att den är igång. Ugnen är tillgänglig i tre bredder med 1-4 sektioner placerade ovanpå varandra beroende på modell.

Innovativ konstruktion ger hög kapacitet både vad gäller volym och flexibilitet, vilket gör ugnen till ett perfekt val för ett brett spektrum av tillagningsbehov.

Ugnen har en användarvänlig pekskärm med steglös styrning av tider. Genom att kunna spara upp till 10 recept per panel blir det enkelt att använda ugnen utan att vara expert. Bara att lägga på rätten på bandet, starta receptet och låta ugnen göra jobbet.

Tunnelugn med tyst drift och strålningsvärme

Mycket tyst drift.

Justerbar över- och undervärme och steglös baktid mellan 2-15 minuter

Lätt att använda och förstå. Ger full kontroll över bakprocessen.

Ugnsrum med två värmezoner

Temperaturen för över- och undervärme styrs separat för varje zon. Ger kocken full kontroll över värmeinställningarna.

Turbofunktion för snabb uppvärmning av ugn

Pizzaugnen når mycket snabbt angiven temperatur.

Användarvänlig kontrollpanel med stora och tydliga symboler

Smidiga kontroller gör det lätt att justera tid och temperatur i båda zonerna.

Spara upp till 10 ugsrecept

Snabb och smidig hantering vid byte av produkt som skall tillagas.

Energisparläge

Kan aktiveras när ugnen inte används.

Aluminiumben med hjul (justerbar höjd och utan hjul för T10, TP20)

Gör det enklare att flytta ugnen vid städning.

Rostfritt stål utvändigt och välisolerat ugsrum

Behåller värmen inne i ugnen och håller en lägre temperatur utvändigt.

Imkåpa vid inmatning och utmatning (gäller ej TP10, TP20)

Bidrar till en bra och behaglig arbetsmiljö för pizzabagaren.

Avtagbara in- och utmatningsplåtar

Rostfritt nätband

Tre standardbredder och beroende på modell upp till fyra sektioner hög

Passar de flesta restauranger och pizzastorlekar.

Max temperatur 400°C

Tillval

- **Dragskydd 585 mm (TPX1)**
Förhindrar luftdrag genom ugnsutrymmet.
Ger jämnare baktemperatur över produkterna.
- **Dragskydd 900 mm (TPX2)**
Förhindrar luftdrag genom ugnsutrymmet.
Ger jämnare baktemperatur över produkterna.
- **Extra kort baktid**
42 sekunder–5.5 minuter.
- **Ugnsstativ med hjul**
För TP10 och TP20.



Modeller och teknisk data

	TP10	TP20	TP11
Antal ugnsdäck	1	2	1
Rek. antal pizzaskärmar	4	8	8
Rek. säkring (A)	25	32	25
Effekt (kW)	9.1	18.2	12
Extra ugnsdäck	•	•	•
Vikt	160	275	240

	TP21	TP31	TP41
Antal ugnsdäck	2	3	4
Rek. antal pizzaskärmar	16	24	32
Rek. säkring (A)	40	63	2 x 40
Effekt (kW)	24	36	2 x 24
Extra ugnsdäck	•	•	-
Vikt	380	510	650

	TP12	TP22	TP32
Antal ugnsdäck	1	2	3
Rek. antal pizzaskärmar	12	24	36
Rek. säkring (A)	32	63	80
Effekt (kW)	18	36	56
Extra ugnsdäck	•	•	•
Vikt	300	475	650

Modell	Antal Däck	Bredd med distans (mm)	Distans-bredd (mm)	Längd (mm)	Höjd med ben (mm)	Benhöjd (mm)	Ugnsband bredd (mm)	Inmatnings-plåt¹ (mm)	Utmatnings-plåt¹ (mm)
TP10	1	730*	-	1550	599 - 637	82 - 120**	381	max 390	max 390
TP20	2	730*	-	1550	939 - 977	82 - 120**	381	max 390	max 390
TP11	1	1137	62	1850	1350	735	585	max 390	max 390
TP21	2	1137	62	1850	1690	735	585	max 390	max 390
TP31	3	1137	62	1850	1830	535	585	max 390	max 390
TP41	4	1137	62	1850	2109	434	585	max 390	max 390
TP12	1	1452	62	1850	1350	735	900	max 390	max 390
TP22	2	1452	62	1850	1690	735	900	max 390	max 390
TP32	3	1452	62	1850	1830	535	900	max 390	max 390

¹ Inmatnings- och utmatningsplåt är avtagbara. Alla modeller kan utrustas med både inmatnings- och utmatningsplåt.
* Ingen distans på TP10, TP20.
** Benhöjden för TP10, TP20 är justerbar: 82 -120 mm.

PIZZAPLÅTAR /PIZZASKÄRMAR

Skärmtyp / mått	Tunnel pizza	Pan pizza	Aluminium pizzaskärm
Tunnelpizzaplåt Ø 240	•	•	-
Tunnelpizzaplåt Ø 260	•	-	-
Tunnelpizzaplåt Ø 300	•	-	•
Tunnelpizzaplåt Ø 320	•	-	-
Tunnelpizzaplåt Ø 360	•	-	-
Tunnelpizzaplåt Ø 400	-	•	-
Tunnelpizzaplåt Ø 440	•	-	-
Tunnelpizzaplåt Ø 480	-	•	-

Eloxerade pizzaplåtar / pizzaskärmar



Pizzaskärm / nät

Pizzaform med lutande kant

Panpizzaform med rak kant

• = Tillgänglig
- = Ej tillgänglig



TP10 - 1 däck
Bandbredd: 381 mm



TP20 - 2 däck
Bandbredd: 381 mm



TP11 - 1 däck
Bandbredd: 581 mm



TP21 - 2 däck
Bandbredd: 581 mm



TP31 - 3 däck
Bandbredd: 581 mm



TP41 - 4 däck
Bandbredd: 581 mm



TP12- 1 däck
Bandbredd: 900 mm



TP22 - 2 däck
Bandbredd: 900 mm



TP32 - 3 däck
Bandbredd: 900 mm



- Digital kontrollpanel**
- Temperaturreglering för ugnarnas två värmezoner.
 - Veckoschema med på/av och temperaturinställningar.
 - Upp till 10 programmerade recept.
 - Energisparläge.
 - Energi- och kostnadsgraf.
 - Servicetimer.
 - Butiksläge.
 - Fördröjd kylfläkt.
 - Larmlogg.
 - Pekskärm.
 - Användarvänlig och intuitiv design.
 - Språkval.



Flexibel bakning Kombinationsugn S-Serien

12 modeller
2 färger
39 kombinationer



SRDP120

S-SERIEN King of Combinations kombinationsugn erbjuder flexibla konfigurationer med stickugn, däckugn och underbyggt jässkåp i olika storlekar, vilket gör den anpassningsbar för behoven i nästan alla typer av caféer, restauranger och bagerier. Den ger dessutom maximal bakflexibilitet för hotell, caféer, skolor, restauranger, bagerier med mera.

Med bakresultat och effektivitet i industriklass utmärker den sig genom att kräva betydligt mindre utrymme tack vare sin kompakta och genomtänkta konstruktion.

Med ett användarvänligt gränssnitt och optimerade system för varje steg i bakprocessen möjliggör S-Serien flexibel produktion av ett brett sortiment av bakverk med utmärkta resultat.

Det underbyggda jässkåpet, med avancerad jäsfunktion, gör det möjligt att jäsa deg undertill och samtidigt baka upptill – vilket maximerar effektivitet och flexibilitet.



SR120



SRD120



SR2D120



SRP120



SR120DS



SR130



SRD130



SRP130



SR240



SRP240





SR120
4-6 bakplåtar
400 x 600 mm



SR130
6-10 bakplåtar
400 x 600 mm



SR240
6-10 bakplåtar
457 x 660 mm



SD1
Bakyta
630 x 450 mm

Stickugn 300°C

Bakresultat likt en industriell stickugn

Växelvis rotation av sticken ger bättre värmefördelning när produkten bakas.

Flexibel bakning med bästa resultat

Grädda alla typer av bakade produkter; bakverk, bröd, surdegsbröd och macarons till perfektion.

Inbyggt ångsystem med hög kapacitet

Kraftfullt ångsystem med snabb återhämtning och låg energiförbrukning.

SD Touch II panel

Användarvänlig kontrollpanel med pekskärm. Funktioner som sparade recept, spela in recept, veckoschema med start och avstängning.

Förinställda recept i panelen

Lätt att komma igång med 11 stycken förprogrammerade och justerbara recept. De förinstallerade recepten utgår från allmän vikt och produkt och inte detaljer om råvaror mm. Recepten är på engelska.

Arbetsmiljön i fokus

Nedtonad ljudsignal för bruk i butik och restaurang. Imkåpa samlar upp ånga och os och kraftig isolering medför att värmen stannar i ugnsrummet vilket ger en behaglig arbetsmiljö.

Rostfritt stål på framsidan, på sidorna och inuti ugnen.

Noggrant utvalda material för lång hållbarhet samt enkel rengöring. SD Touch II panelen är monterad utan ramar i nivå med ugnsplåten.

Högerhängd dörr med stort värme-reflekerande dubbelglas.

Tydlig överblick av bakningen. Ergonomiskt handtag som förblir svalt under bakningen och gör dörren enkel att öppna.

Effektiv värmeresistent halogenbelysning.

Vitt och intensivt ljus jämfört med en vanlig ugnsbelysning.

Redo för molntjänst Sveba Connect!

Tillval

Frekvensomvandlare för fläkt

Fläktens hastighet styrs med en frekvensomvandlare för önskat luftflöde. Underlättar bakning av känsliga produkter som maränger, macarons och muffins.

Treglasfönster i dörr

Håller kvar värmen i ugnsrummet. Extra svalt ytterglas, perfekt för butiksbruk.

Luftkyld Kondensationsenhet, inbyggd

Kondensationsenhet som fångar upp och omvandlar ånga i ugnen till vatten.

Underbyggt plåttställ för 10 plåtar (plåtar ingår ej)

Justerbart avseende plåtstorlek. Ej tillsammans med underbyggt förvaringshylla.

Extra underbyggd förvaringshylla

Underbyggd plåthylla för extra förvaring. Ej tillsammans med underbyggt plåttställ.



SP1
10 bakplåtar
400 x 600 mm



SP2
10 bakplåtar
457 x 660 mm

Däckugn 280°C

Effektivt värmesystem

Snabb uppvärmning med pålitliga värmeelement och turbofunktion.

Dubbla temperatursensorer

Placerade över och under stenhärden för jämn och exakt temperatur.

Separata inställningar för över-, under- och frontvärme ger full kontroll

SD Touch II panel

Stenhärd som standard

Jämn, snabb värmeöverföring; optimal värnehållning och snabb återhämtningstid samtidigt som termisk stabilitet bibehålls. Baka underbart stenugnsbakat surdegsbröd, pizza med mera.

Härdgaller medföljer

För bakning på plåt.

Tillval

SRD120, Extra underbyggd förvaringshylla

Underbyggd plåthylla för extra förvaring. Ej tillsammans med underbyggt plåttställ.

Underbyggt plåttställ för 10 plåtar (plåtar ingår ej)

Justerbart avseende plåtstorlek. Ej tillsammans med underbyggt förvaringshylla.

Underbyggt Jässkåp

Effektivt och kompakt underbyggt jässkåp för S-Seriens ugnar

Sparar bageriutrymme och gör hanteringen lättare med närhet till ugn.

Utrustad med EHDS - Effektivt luftfuktighetsfördelningssystem

Genererar optimerad fördelning av ångan inuti jässkåpet för bästa jäsresultat. Jäsning utan att torka degen.

Stabil temperatur i jässkåp ger optimal fermenteringsprocess

Noggrann och stabil kontroll av jäsprocessen.

Plats för 10 stycken bakplåtar

Enkelt att manuellt justera gejderna för att passa olika plåtstorlekar.

Ångsystem

Kraftfullt, inbyggt ångpaket med snabb återhämtning. Ånga och os leds bort och släpps ut ovanför ugn.

Smart luckdesign med stort fönster för tydlig översikt av bakprocessen

Luckan öppnas med enkelhet med en spak som förblir sval under bakningen. Luckan öppnas uppåt och inåt och är anpassad för att förenkla rengöring.

Högkvalitativ luckpackning och välisolerat ugnsrum

Värmen stannar kvar inuti ugnsrummet.

Effektiv halogenbelysning

Ger vitare och mer intensivt arbetsljus.

Gemensam vattenanslutning

En vattenanslutning för alla moduler.

Användarvänlig kontrollpanel

Kontrollpanel med smidiga inställningar.

Enkel rengöring

Jässkåpets botten är tillverkad utan skarvar och gejderstegen tas enkelt bort för god hygien och smidig rengöring.

Stort fönster och vertikal LED-belysning

Ger god överblick över jäsprocessen på varje plåt inuti.

Lätt att öppna och tydlig överblick av jäsprocessen

SP1 - Högerhängd dörr.
SP2 - Dubbelhängd dörr.

Uppsamlingsränna för kondensvatten på insidan av dörren

Leder bort kondensvatten.

Endast en vattenanslutning

SRP, stickugn och jässkåp, kräver endast en vattenanslutning.

Tillval

Monterad vid leverans

Gäller ugnar med jässkåp. Imkåpa, ben och hjul levereras annars omonterat.

Mått och teknisk data

	Stickugn SR120	Stickugn SR130	Stickugn SR240	Däckugn SD1	Jässkåp SP1	Jässkåp SP2
Max plåtstorlek [mm]	400 x 600	400 x 600	457 x 660	600 x 400	400 x 600	457 x 660
Max antal bakplåtar [pcs]	6*	10	10	1	10	10
Max bakyta stenhård [mm]	-	-	-	630 x 450	-	-
Max degvikt [kg]	25*	40	40	-	40	40
Max baktemperatur	300°C	300°C	300°C	280°C	60°C	60°C
Rek. säkring	25A	32A	32A	16A	10A	10A
Effekt per modul kW	14.3 kW*	21.2 kW	21.2 kW	5.5 kW**	1.4 kW	1.4 kW

* SR120DS, två staplade SR120 = x 2. ** 5.9kW (3x415V+N).

AVSTÅND MELLAN GEJDRARNA I STICKUGN

	Stickugn - SR120	Stickugn - SR130	Stickugn - SR240 / SR242
4 plåtar	105 mm	-	-
5 plåtar	86 mm	-	-
6 plåtar	72 mm	139 mm	139 mm
8 plåtar	-	104 mm	104 mm
10 plåtar	-	84 mm	84 mm

Modell	Bredd	Höjd	Djup med imkåpa mm**	Lägst plåt-position	Högst plåt-position	Dörr radie stickugn	Dörr radie jässkåp	Rek. säkring (A)	Effekt (kW)
SR120	990	2074	1243	1133	1493	585	-	25	14.3
SRP120	990	2074	1243	1133	1493	585	737	25 / 10	15.7
SR120DS	990	2245	1243	409	1664	585	-	25 / 25	28.6
SRD120	990	2290	1243	1349	1709	585	-	25 / 16	19.8
SR2D120	990	2229	1243	1288	1648	585	-	25 / 16 / 16	25.3
SRDP120	990	2220	1243	1279	1639	585	737	25 / 16 / 10	21.2
SR130	990	2245	1164	935	1691	585	-	32	21.2
SRP130	990	2245	1213	935	1691	585	737	32 / 10	22.6
SRD130	990	2254	1243	944	1700	585	-	32 / 16	26.7
SR240	1168	2245	1164	935	1691	765	-	32	21.2
SR242	1168	2245	1164	935	1691	765	-	16	1
SRP240	1168	2245	1213	935	1691	765	623	32 / 10	22.6
SRP242	1168	2245	1213	935	1691	765	623	16 / 10	2.4

** Djup utan imkåpa och utmatningar på baksida: 953 mm.



På bild:
Lina Wallentinson - Malvas Glutenfria Bageri, Stockholm

Kyl/jässkåp



F200D kyl/jässkåp är anpassat för att jäsa och kyla deg på plåtar i lokaler med liten yta så som caféer, pizzerior, restauranger, hotellkök, bagerier och konditorier. Skåpet rymmer upp till 14 plåtar samtidigt som det tar upp minimalt utrymme tack vare sin kompakta design.

Skåpets robusta dörr med ett integrerat handtag, är självstängande om dörren är öppen i mindre än 90 grader och har en magnetlist som automatiskt sluter tätt när dörren går igen. Skåpet är enkelt att lasta och tömma då dörren förblir öppen när den öppnas mer än 90 grader. Dörren har ett stort tvåglasfönster med LED-belysning på insidan vilket ger en god överblick av jäsprcessen i skåpet.

Jässkåpet är tillverkat i rostfritt stål, har uttagbara gejdurar och rundade hörn vilket gör det lätt att rengöra. Att skåpet inte kräver någon avrinning är ett plus för många lokaler då skåpet är utrustat med uppsamlingsbricka för avfrostnings- och kondensvatten under enheten och har automatisk avdunstning.

Den användarvänliga, programmerbara panelen som är ergonomiskt placerad mitt på dörren gör det enkelt att förbereda dina bakverk så tidigt som en eller flera dagar i förväg! Spara inställningar för snabb och lätt hantering.



Kyl/jässkåp - 14 plåtar F-Serien F200D

Temperaturintervall kylning:	-9 / +40°C
Temperaturintervall jäsning:	Rumstemperatur / +40°C
Köldmedia för kylning:	R290
Plåtstorlekar:	400 x 600, 450 x 600, 460 x 610 mm
Avstånd mellan gejdurarna:	82 mm
Antal plåtar:	14
Mått (b x d x h):	620 x 800 x 2120 mm
Volym:	470 l
Vikt:	110 kg
Rek. säkring:	10 A
Effekt:	1,5 kW
Vattenförsörjning:	G3/4

Tillval

- Högerhängd dörr.



Degblandare



Escher Mixers är baserat i Italien och grundades år 2000 efter mer än tre decenniers erfarenhet inom bageribranschen. Företaget specialiserar sig på degblandare och deras produktsortimentet består av degblandare med fast gryta och degblandare med farbar gryta. Degblandare finns från 40 kg upp till 240 kg.

Eschers degblandare är kända för sin robusthet, hållbarhet, exakta finish och för den goda kvaliteten på degen som de

producerar. Med smarta och pålitliga lösningar har Escher blivit en ledande producent av degblandare i Europa.

Vi på Sveba Dahlen har lång erfarenhet av samarbete med Escher. Vi erbjuder ett brett sortiment av Eschers degblandare och vi hjälper dig att hitta rätt maskin för just din verksamhet.

ESCHER
mixers



Degblandare fast gryta - 30 kg M1-30A

Max degkapacitet:	30 kg
Mjölkapacitet:	18 kg
Grytvolum:	50 l
Effekt - hastighet 1:	1,3 kW
Effekt - hastighet 2:	2,2 kW
Maskinvikt:	260 kg
Mått (b x d x h):	540 x 875 x 1305 mm

M1 är en spiralblandare med fast degskål och en motor. Två hastigheter, enkelriktad skålrotation, remdrift samt manuella reglage eller automatisk version med elektroniska timers.

Skålens centrala del är upphöjd och rundad för att öka skålens robusthet, förbättra degkvaliteten och minska blandningstiden. Tillgänglig i två storlekar: degkapacitet 30 kg och 40 kg.

En tyst och driftsäker blandare, konstruerad för intensiv användning, som uppfyller det dagliga produktionsbehovet hos ett litet till medelstort bageri, pizzeria eller livsmedelsbutik.



Degblandare fast gryta - 40 kg M1-40A

Max degkapacitet:	40 kg
Mjölkapacitet:	25 kg
Grytvolum:	62 l
Effekt - hastighet 1:	1,5 kW
Effekt - hastighet 2:	3,0 kW
Maskinvikt:	284 kg
Mått (b x d x h):	540 x 925 x 1305 mm

Tillval

- Skyddsgaller under maskinstativ.
- Enfasmotor och frekvensomvandlare.



Degblandare fast gryta - 60 kg MX60

Max degkapacitet:	60 kg
Mjölkapacitet:	37 kg
Grytvolum:	112 l
Effekt - spiralhastighet 1:	1,5 kW
Effekt - spiralhastighet 2:	3,0 kW
Effekt - gryta:	0,55 kW
Maskinvikt:	325 kg
Mått (b x d x h):	1170 x 670 x 1275 mm
Höjd öppet lock:	1675 mm



Degblandare fast gryta - 60 kg M60P

Max degkapacitet:	40 kg
Mjölkapacitet:	25 kg
Grytvolum:	62 l
Effekt - spiralhastighet 1:	1,5 kW
Effekt - spiralhastighet 2:	3,0 kW
Maskinvikt:	284 kg
Mått (b x d x h):	540 x 925 x 1305 mm

MX-seriens spiralblandare med fast degskål är konstruerad för professionell användning där driftsäkerhet, hygien och jämn degkvalitet står i fokus. Den robusta men lättare konstruktionen, framtagen med modern laserskärning och bockningsteknik, ger hög stabilitet och lång livslängd även vid intensiv drift.

Maskinen är helt tillverkad i rostfritt stål och uppfyller restaurangsektorns höga krav på hållbarhet och enkel rengöring. Med kraftfull drift och exakt kontroll säkerställs optimala blandningsresultat för daglig produktion i bagerier, pizzerior och professionella kök.

MX60 har två hastigheter och dubbel elektronisk timer samt tvåriktad skålrotation för förbättrad degutveckling. Den är utrustad med två motorer, en för verktyget och en för grytan. Remdriften ger en tyst, stabil gång vilket bidrar till behaglig arbetsmiljö. Blandarens rostfria gryta, spiralblandare, mittpelare och skålskydd gör rengöringen enkel. Blandarens elpanel är avtagbar vilket underlättar vid servicearbete.

Tillval

- PTC Temperaturmätning.
- Gryta med dräneringsplugg.



MP-seriens spiralblandare med fast degskål är utvecklad för professionella storkök, restauranger och bagerier i alla storlekar och särskilt anpassad för intensiv drift och bearbetning av styvare degar. Maskinen är utrustad med två motorer – en för spiralen och en för skålen – samt två hastigheter och automatisk timer för optimal kontroll över blandningsprocessen.

Den tvåvägs roterande degskålen med automatisk riktningsskift i första hastigheten säkerställer jämn och effektiv degutveckling. Degblandaren är utrustad med ett kraftfullt premium-drivsystem med dubbla remmar, vilket ger högre kraftöverföring till spiralverktyget, effektivare drift och lägre energiförbrukning.

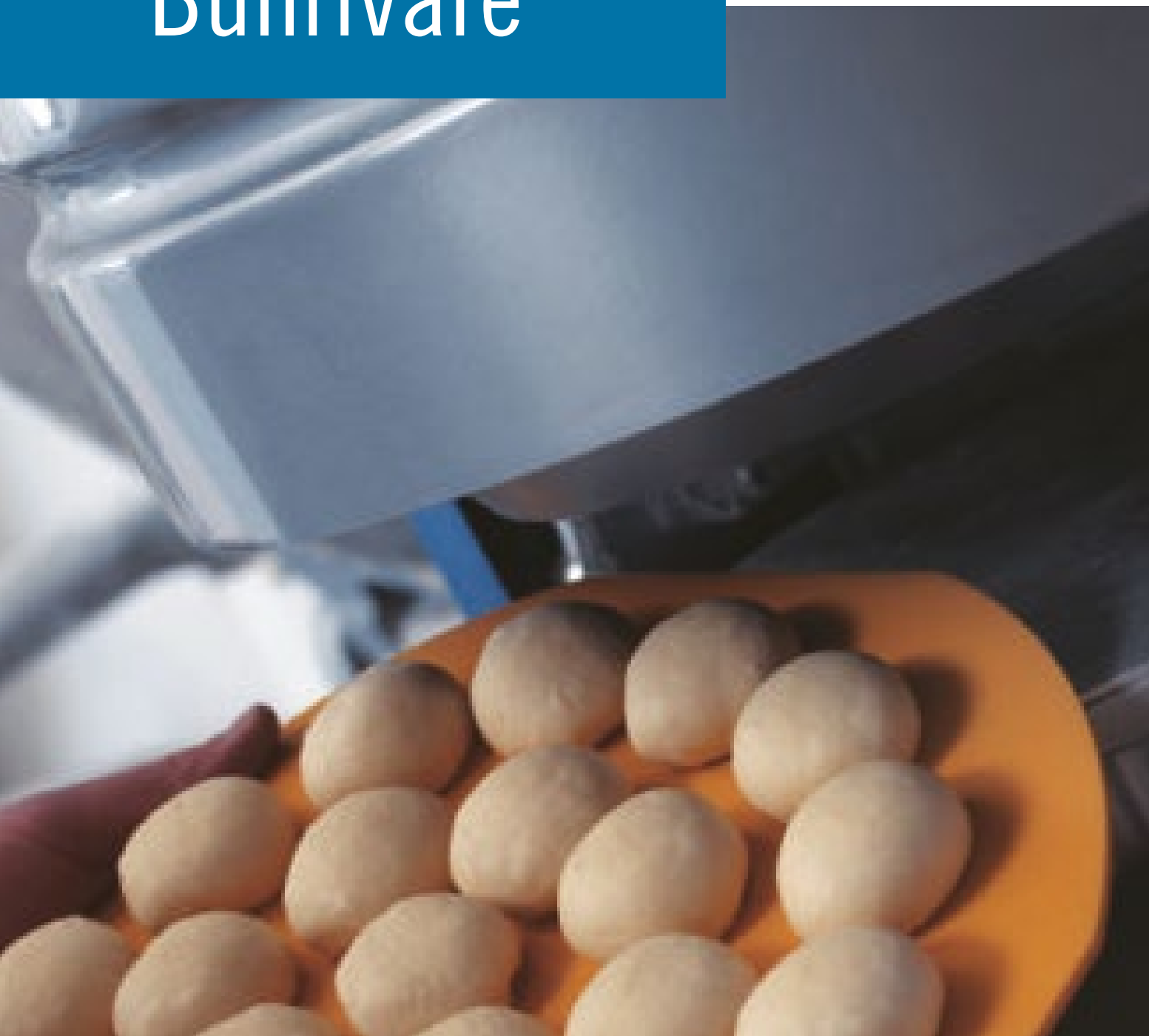
Degskål, spiralverktyg och degbrytare i rostfritt stål medför enkel rengöring. Maskinens robusta konstruktion, höga prestanda och genomtänkta funktioner gör MP-serien till ett pålitligt val för daglig, krävande produktion.

Tillval

- Skyddsgaller under maskinstativ.
- PTC Temperaturgivare.
- Gryta med dräneringsplugg.
- Datoriserat styrsystem med pekskärm.
- Maskin helt i rostfritt stål.



Bullrivare



Daub Bakery Machinery grundades 1902 och är specialiserade på bullrivare, som tillverkar degbollar i olika kvantitet. I produktsortimentet finns både automatiska bullrivare och semi-automatiska bullrivare.

Daub är kända för både kvalitet och innovation. Företaget fokuserar på driftflexibilitet, användarvänlighet, hygien och säkerhet för användaren. Varje maskin uppfyller tuffa ergonomiska krav. Faktorer som smidigt underhåll, att maskinen är enkel att serva och har långvarig hållbarhet är av största

vikt. Bullrivare från DAUB är mycket tidssparande och en perfekt lösning för bland annat restaurang, hotell, pizzerior, bageri och butiks-bageri.



Bullrivare Semi-automatisk BDM

Delningsskiva: Fast
Effekt: 0,6 kW
Maskinvikt: 340 kg
Mått (b x d x h): 650 x 650 x 1460 mm

Modell	Delningar	Viktområde	*Högsta degvikt
BDM-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BDM-3/30	30	30-100 g	3 kg
BDM-3/36	36	25-85 g	3 kg
BDM-3/52	52	16-45 g	3 kg
BDM-4/14	14	130-250 g	4 kg
BDM-4/30	30	40-130 g	4 kg
BDM-4/36	36	30-110 g	4 kg

* Beroende på degsammansättning

Tillval

- Extra delningshuvud.
- 3 extra rivtallrikar.



BDM halvautomatisk bullrivare är tillförlitlig och enkel att använda, samtidigt som den varsamt formar degen till perfekta runda degämnen. Utrustad med teflonbelagt, non-stick behandlat presshuvud/delningshuvud och knivar i rostfritt stål. Rivplattan är tillverkad i aluminium och tre rivtallrikar i livsmedelsgodkänd plast medföljer! Den är ergonomisk och lätt att använda och kräver ingen fysisk ansträngning från operatören.



Bullrivare Helautomatisk BDA

Delningsskiva: Utbytbar
Effekt: 1,3 kW
Maskinvikt: 340 kg
Mått (b x d x h): 620 x 660 x 1700 mm

Modell	Delningar	Viktområde	*Högsta degvikt
BDA-2/30	30	25-85 g	2,55 kg
BDA-3/30	30	30-100 g	3 kg
BDA-3/36	36	25-85 g	3 kg
BDA-3/52	52	16-45 g	3 kg
BDA-4/14	14	130-250 g	4 kg
BDA-4/30	30	40-130 g	4 kg
BDA-4/36	36	30-110 g	4 kg

Tillval

- Extra delningshuvud.
- 3 extra rivtallrikar.



BDA helautomatisk bullrivare som ger jämnt formade och konsekvent producerade degprodukter. Ökad produktivitet med 10 programmerbara pressnings- och rivningstider. Utbytbar delningsskiva, delningsknivar i rostfritt stål och teflonbelagd presshuvud / delningshuvud i anodiserad aluminium. Bullrivaren har ställbar hastighet och rivningstakt samt ergonomisk användning med hög säkerhet. Tre rivtallrikar i livsmedelsgodkänd plast medföljer!



WE  PIZZA

PIZZA

ugnen gör jobbet
och hantverket
sätter smaken.

Kontakt

sveba-dahlen.se
marketing@sveba.com
033 - 15 15 00



SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY
BAKERY