

Vi har ugnen för din restaurang



Sveba-Dahlen har utvecklat, tillverkat och levererat pizzaugnar över hela världen sedan 1970. Våra pizzaugnar är robusta, pålitliga och konstruerade för att möta alla pizzabagares krav på funktionalitet, komfort och ekonomi.

Besök vår hemsida!



www.sveba-dahlen.se

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg . 8200 Århus N
Telefon 8930 0000

Sveba-Dahlen AB, 513 82 Fristad
Tel: 033-15 15 00, Fax: 033-15 15 99, info@sveba-dahlen.se

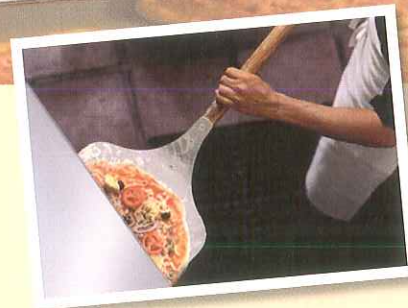


Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide

1427-064/3



Produktpresentation
Classic Pizzaugn





Classic Pizzaugn. Med alla fördelar man kan önska sig

Sveba-Dahlen har levererat pizzaugnar över hela världen sedan 1970. Classic Pizzaugn är en robust och pålitlig ugn konstruerad för att tillfredsställa alla användares önskemål och krav på funktionalitet, komfort och ekonomi.

Classic är en pålitlig och driftsäker ugn som tål mycket höga belastningar. Det välisolerade ugnsrummet ger en god värmeekonomi och har halogenbelysning. Instrumentpanelen är vinklad för att ge bästa överblick. Ugnen går snabbt upp i arbetstemperatur och varje ugnssektion kan regleras separat. Värmestyrningen har separat reglering av över- och undervärme.

Classic Pizza är uppbyggd i moduler. En ugn kan byggas till max tre sektioner på höjden och finns i fyra standardbredder från 635 till 1580 mm ugnsrumsbredd.

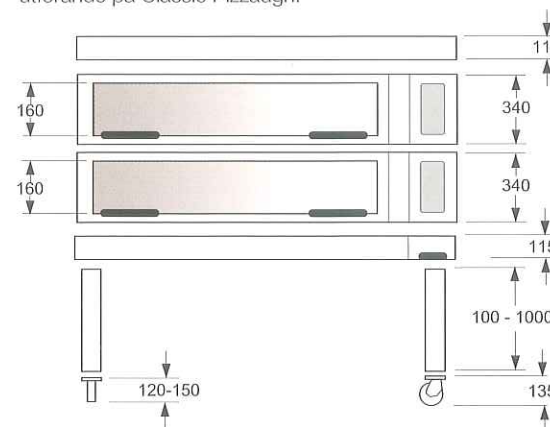


Classic Pizza DC-22P extrautrustad med länkhjul och imkåpa.

Robust och flexibel konstruktion

Classic Pizzaugn är uppbyggd i moduler och finns i fyra olika bredder. En ugn kan lättas byggas till i kapacitet med upp till totalt max tre sektioner.

Utvändigt är fronten klädd i rostfri plåt av hög kvalitet. Runt ugnsrummet har Classic Pizzaugn ett isoleringslager av 120 mm stenull för bästa värmeekonomi och säkrare arbetsmiljö. Den stabila ugnsluckan är utrustad med ergonomiska handtag och en mycket värmetålig keramisk glasruta. Den dubbla inbyggda halogenbelysningen sprider ett varmare och jämnare ljus än vanliga glödlampor. Halogenlampor har dessutom en längre livslängd och tål högre temperaturer. En bekväm avlastningshylla, imkåpa, specialtillverkad stenhård, rostfritt hyllplan, aluminiumben och länkhjul är standardutförande på Classic Pizzaugn.



Skissen visar ut- och invändiga höjder för Classic Pizzaugn. Benhöjden (L) anpassas efter antalet sektioner eller efter kundens önskemål, från 100-1000 mm.

Effektiv värmestyrning

Classic Pizzaugn har en effektiv värmestyrning med separat reglering av front-, över- och undervärme. Det ger en mycket jämn värme över hela ugnsrummet, även när luckan öppnas ofta.

Classic Pizzaugn går snabbt upp i baktemperatur, maximalt 400° C. En indikeringslampa visar när inställd temperatur är uppnådd. Varje ugnssektion regleras separat.

Standardutrustning:

- Reglage för över- och undervärme
- Steglös och individuell reglering av över-, under- och frontvärme för varje ugnssektion
- Halogenljus
- Keramiskt glas i lucka
- Avlastningshylla
- Hjul
- Turbostart
- Veckour
- Effektvakt
- Rostfritt hyllplan
- Stenhårdar



Användarvänlig instrumentpanel

Instrumentpanelen med sina stora och tydliga reglage är lätt att använda och ergonomiskt vinklad in mot ugnen. Samtliga reglage sitter samlade på höger sida, vilket underlättar vid inbyggnad och service.



Teknisk information

Ungsmodell	DC-1P	DC-2P	DC-2EP	DC-3P
Effekt (kW)	5,4	7,9	10,4	12,9

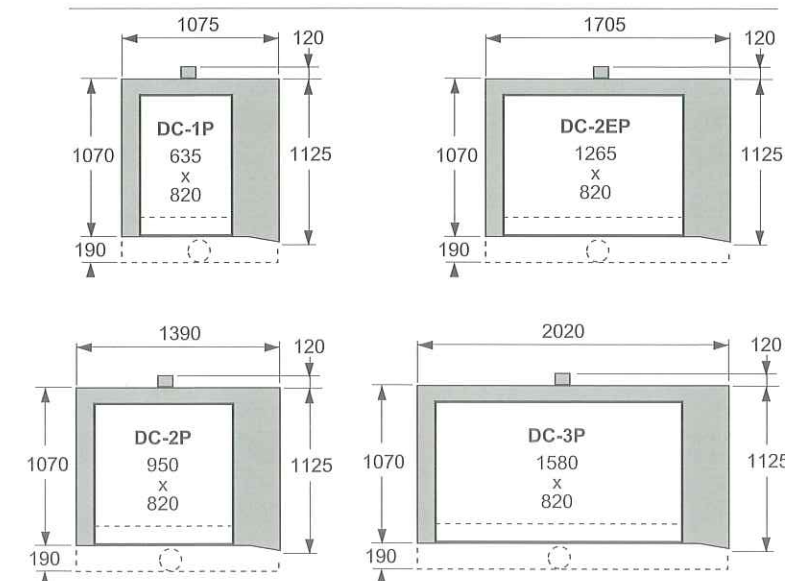
OBS! Effekt per ugnssektion

Tillval

- Imkåpa
- Länkhjul
- Utdragshylla
- Pizzabänk



Mått



Skissen visar bredd- och djupmått för Classic Pizzaugns fyra olika ugnsrum.



Vi förbehåller oss rätten till mått- och konstruktionsändringar