



Презентация изделия Ротационные мини-печи, Серия S



**SVEBA
DAHLIN**

The baker's best friend



Серия «S» – маленькие печи с большими возможностями для идеальной выпечки

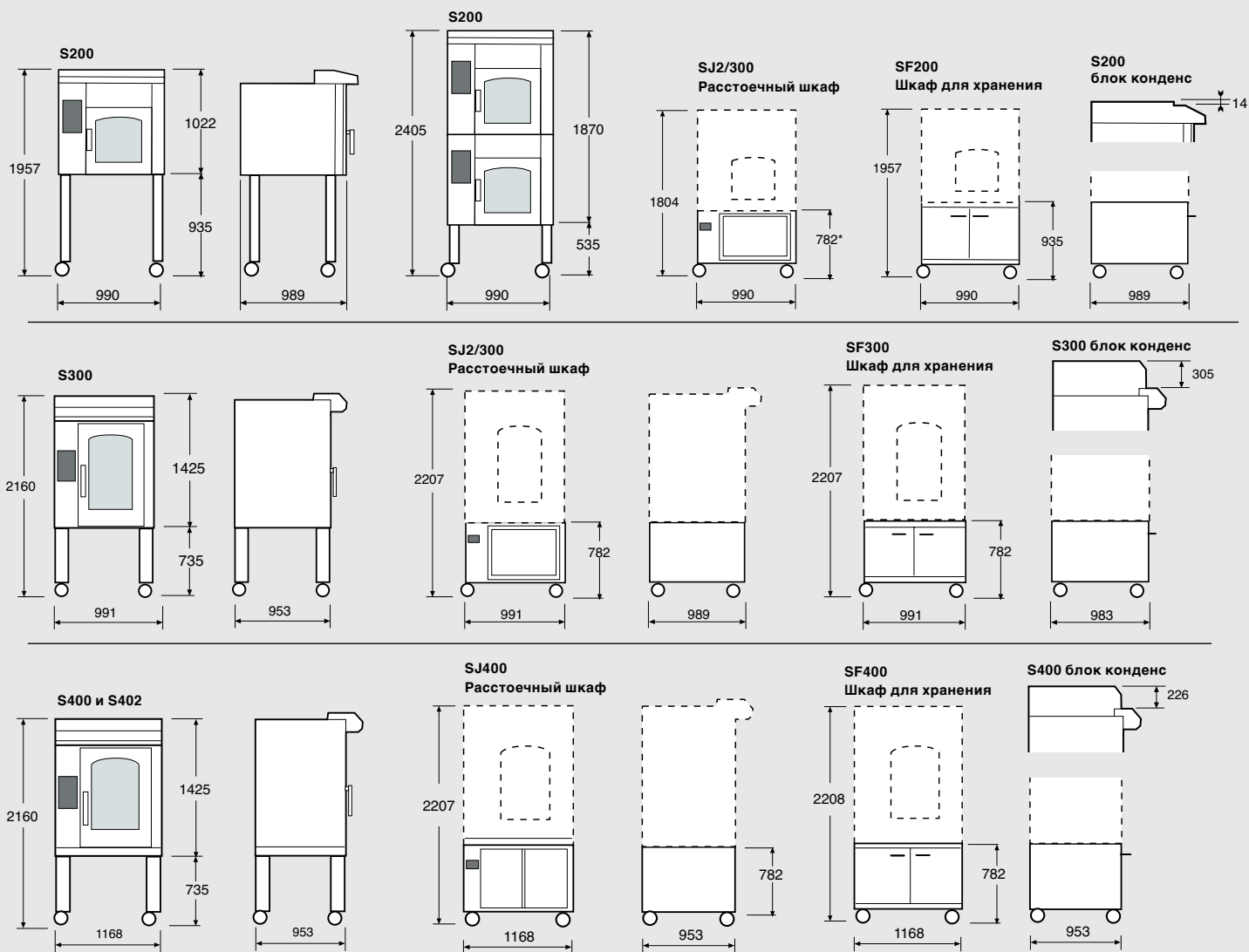
Для выпекания вкусного хлеба высокого качества требуется не только качественные ингредиенты. Для этого необходима печь, которая бережно превращает эти ингредиенты в готовый продукт!

Печи Sveba-Dahlen серии «S» - именно такие. Модели этой серии отличает компактность, при этом они обладают всем качествами более крупной модели, включая конечный результат. Благодаря эффективному пароувлажнению и равномерному нагреву по всему объёму камеры она пригодна для выпекания большинства сортов хлеба, придавая изделиям привлекательный аромат, вкус и внешний вид.

То, что эти печи также быстрые и энергоэффективные, делает их выбор вполне очевидным. Кроме этого, печи этой серии просты в установке благодаря тому, что имеют размеры, не превышающие размеров стандартной двери. Проще говоря, это маленькие печи с большими возможностями...



*Слева: S200D, S200, S400 с расстоечным шкафом,
Модель S400 с шкафом для хранения и S300 с
расстоечным шкафом SJ2/300*



Спецификации, печи

Модель	Вескг	Мощность кВт	Тепловая мощностькВт (Btu/h)	Макс. разм. противня Мм	Количество противней	Темп. выпекания макс
S200 Electr.	240	15	–	400 x 600	6	300°C
S300 Electr.	310	23	–	400 x 600	10	300°C
S400 Electr.	340	23	–	457 x 660	10	300°C
S402 Gas	370	1,0	28 (95540)	457 x 660	10	300°C

Спецификации, блок конденсирования (опция)

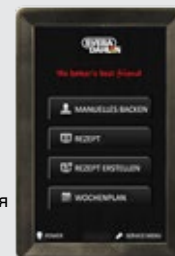
Модель	Вескг	Мощность Вт	Воздушный поток м³/ч	Макс. канд. воды, л/ч
Блок конденсирования S200	48	85	320	5
Блок конденсирования S300/S400	65	85	320	5

Спецификации, расстоечный шкаф (опция)

Модель	Вескг	Мощность кВт	Тепловая мощность кВт (Btu/h)	Макс. разм. противня, мм	Количество противней
Prover SJ2/300	100	1,5	–	400 x 600	12
Prover SJ400	110	1,5	–	457 x 660	12

Новая панель:

- РЕЖИМ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ, экономит деньги и снижает нагрузку на окружающую среду.
- РУЧНАЯ ВЫПЕЧКА, позволяет Вам задавать все параметры времени выпечки, пара и температуры.
- ВЫПЕЧКА ПО ПРОГРАММЕ – выберите программу из библиотеки – сохраняйте или загружайте собственные изображения продукции и рецепты.
- СОЗДАВАЙТЕ НОВЫЕ ПРОГРАММЫ, либо напрямую на панели, либо загружайте их из компьютера через карту памяти или разъем USB.
- Установите НЕДЕЛЬНЫЙ ТАЙМЕР, задайте время пуска и время окончания работы печи для каждого дня недели.
- ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ И АНАЛИЗА могут использоваться для контроля или конфигурации панели или процесса выпечки.



Панель «Р» (расстоечный шкаф)

- Цифровой контроль температуры
- Цифровой контроль влажности
- Таймер



Удобство в размещении и энергоэффективность

Серия «S» - компактные печи, обладающие эффективностью, экономичностью и гибкостью больших моделей. IBS – Патентованная система вращения тележек компании Sveba-Dahlen – обеспечивает однородность выпекания за счёт равномерного нагрева изделий со всех сторон, иными словами – обеспечивает более быстрый, энергоэффективный и более однородный результат. Серия «S» имеет встроенную эффективную пароувлажнительную систему и оборудована удобной в использовании электронной панелью управления Sveba-Dahlen для ручного и программируемого выпекания. Серия «S» включает в себя также расстоечный шкаф, шкаф для хранения продукции и эффективный блок кондиционирования.

Электричество или газ

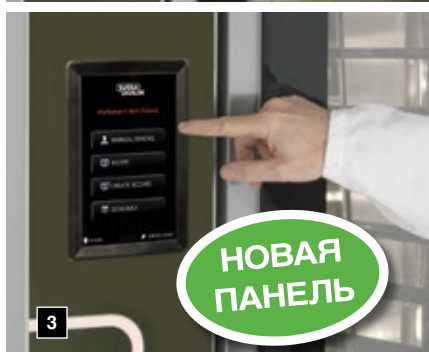
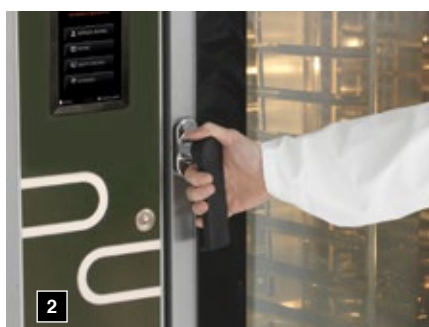
Модель Sveba-Dahlen S402 имеет в качестве источника энергии газовую горелку Riello, работающую как на природном, так и на сжиженном газе. Печь нагревается до 250°C всего за 16 минут! Горелка нагревает печной воздух через теплообменник, который препятствует контакту выпекаемых изделий с газами горелки.

Блок пароувлажнения быстро восстанавливается - задолго до того, как наступит время следующей выпечки, что обеспечивает постоянный однородный результат.

IBS (Increased Baking Surface)

Вращающиеся тележки в ротационной печи показали, что это самый надёжный способ достичь равномерного выпекания. Поэтому печи серии «S» оборудованы системой IBS (Increased Baking Surface), которая является запатентованной разработкой компании Sveba-Dahlen, предназначенной для попеременного вращения тележек. Вместе с мощным нагревательным блоком печей серии «S» это обеспечивает равномерность, скорость и энергоэффективность процесса выпечки.

Пар является ещё одним компонентом процесса, влияющим на результат. Серия «S» имеет встроенную систему пароувлажнения, которая раз за разом производит необходимое количество пара.



1 Проходит через стандартную дверь

Печи серии «S» просты в установке благодаря тому, что поставляются в собранном виде и имеют размеры, не превышающие размеров стандартной двери.

После установки дверцу печи можно менять с левосторонней на правостороннюю или наоборот, при этом Вам не потребуются дополнительные детали.

2 Дверная ручка

Дверная ручка имеет эргономичную форму, обеспечивающую надёжный хват и безопасное запираение, правосторонняя дверь обеспечивает хороший доступ и обзор печной камеры.

3 Новая панель управления

Новая сенсорная панель управления компании Sveba-Dahlen очень легка в использовании и освоении, она упрощает процесс выпечки. Одновременно с этим новая сенсорная панель даёт возможность создавать новые технологические шаги в процессе выпечки и расширяет знания о процессе.

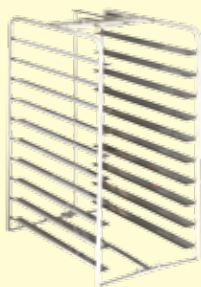
Очень чёткая графика, удобство обзора процесса выпечки и простота замены различных функций наряду с режимом экономии энергии делают новую сенсорную панель эффективным техническим устройством.

- Чёткие и логичные меню
- Хороший обзор панели – широкий угол обзора
- Легко контролировать процесс выпечки
- Защищённая от пыли и воды передняя панель
- Читайте дополнительную информацию о функциях в отдельной брошюре о панелях

4 Подставка

Кроме этого, подставка на колёсах облегчает перемещение печи при уборке вокруг неё.

5



Дополнительные возможности

5 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Модели S400 и S402 в стандартном исполнении оборудованы тележками на 10 противней. Для моделей S400 и S402 в качестве опций имеются тележки на 6, 8 и 10 противней.

Модель S300 в стандартном исполнении оборудована тележкой на 10 противней. В качестве опций имеются тележки на 6, 8 и 10 противней.

Модель S200 в стандартном исполнении оборудована тележкой на 6 противней. В качестве опций имеются тележки на 4, 5 и 6 противней.

ВЫТЯЖКА СО ВСТРОЕННЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

В качестве опции имеется вытяжка со встроенным вентиляционным каналом для отвода тепла и гари, когда открыта печная дверца.

6 РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

Печи серии «S» могут дополнительно оборудоваться расстоечным шкафом на 12 противней, устанавливаемым под печь. Эта комбинация позволяет выпечку всех типов хлеба – основание моделей S200 и S300 занимает не более 1 м² от площади пола (S400 1,1 м²)! Идеальное сочетание при стеснённых условиях или при выпечке небольшими партиями, когда нет необходимости в большой печи/расстоечном шкафу.

Модели серии «S» с расстоечным шкафом внизу имеют колёса, что облегчает их перемещение и очистку. Раздвижные дверцы изготовлены из стекла, а расстоечный шкаф имеет освещение из двух галогеновых ламп, дающих достаточно света для удобства контроля за процессом.

7 ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Пристраиваемый снизу шкаф с двумя дверцами и двумя полками из нержавеющей стали. Имеется для моделей S200, S300, S400 и S402.



6



6



7

Слева: Расстоечный шкаф SJ2/300 (для печей S200 и S300).
По центру: Расстоечный шкаф SJ400 (для печей S400 и S402).
Справа: Шкаф для хранения (для печей S400 и S402).

8



8 БЛОК КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

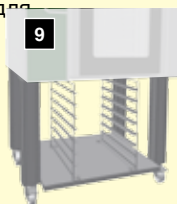
Блок конденсирования с воздушным охлаждением использует выделяющийся в печи пар и превращает его в воду. Это простое решение, если нет возможности подключить печь к вентиляционной системе.

Блок конденсирования имеется для всех моделей серии «S» и может с одинаковым успехом использоваться с одной или двумя печами (S200).

Внешняя оболочка корпуса полностью из нержавеющей стали. Простота установки и обслуживания.

9 НАБОР ПОЛОК И ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Набор полок и подставка для подносов являются опциями для облегчения хранения и обращения с противнями. Устанавливаются под печью.



9



Факты и преимущества:

Серия «S» оснащена системой IBS (Increased Baking Surface), благодаря которой обеспечивается более быстрый и равномерный и экономичный процесс выпекания.

Вытяжка является стандартным компонентом этой серии и используется для отвода тепла и гари во время открытия печной дверцы.

Мощная изоляция обеспечивает сохранение тепла внутри печной камеры.

Нержавеющая сталь как с внутренней, так и с внешней стороны обеспечивает низкую температуру наружных поверхностей.

Ровные и легко доступные поверхности – как снаружи, так и изнутри – облегчают очистку печи.

Большое дверное окошко из двойного теплоотражающего стекла и яркое внутреннее освещение обеспечивают оптимальный обзор продукции во время выпечки.

Встроенная производительная система пароувлажнения обеспечивает быстроту действия и энергоэффективность.

Компактный пристраиваемый снизу расстоечный шкаф (опция) экономит место и упрощает обращение с тестом.

Электронная панель управления для ручного и программируемого выпекания.

Место в памяти для 35 рецептов.

Наши печи и знания - для Вашей пекарни



Компания Sveba-Dahlen разрабатывает, продаёт и производит ротационные печи, пекарские подовые шкафы и туннельные печи, а также расстоечные шкафы и расстоечные конвейеры для профессиональных пекарен. Мы также продаём дополнительное оборудование для пекарен, увеличивающее производительность как больших, так и малых пекарных производств по всему миру

Посетите нашу страницу!



The baker's best friend

www.sveba-dahlen.com

Sveba-Dahlen AB, SE-513 82 Fristad
Телефон: +46 (0)33-15 15 00, Телефакс: +46 (0)33-15 15 99, info@sveba-dahlen.com

2012.08.14