



D-SERIEN

En pålitlig däckugn för både konditori och bageri



SVEBA DAHLEN



D-SERIEN

D-Serien från Sveba-Dahlen är resultatet av flera års utveckling vars mål har varit att leverera världens bästa däckugn, med bästa bakresultat. Att ugnarna i D-Serien också fungerar i olika typer av bagerier har varit en viktig faktor liksom att de skall vara energisnåla, enkla att använda och pålitliga. Ugnarna i serien är dessutom flexibla med möjlighet att lägga till däck vid behov.



- ✓ Finns i eco+ utförande för extra energisnål bakning.
- ✓ Däck kan byggas på senare.
- ✓ Med SD-Touch som tillval blir det enkelt att programmera och erhålla förbättrad temperaturreglering.
- ✓ Tillgänglig i fem olika standardbredder. Antal däck och utrustning avgör du!
- ✓ Standardhöjd ugnsrum 160 mm, 220 mm höjd som tillval.



Välisolerad lucka vilket ger energibesparing. Effektiv halogenbelysning resulterar i bättre arbetsbelysning.



Ugnsgaller är standard. Används vid bakning på plåt.



Dubbla, härdade glas i eco+ utförande (tillval) ger energibesparing, då värmen stannar kvar och temperaturen blir jämn i hela ugnen. Svalare, ergonomiskt handtag för bättre grepp.

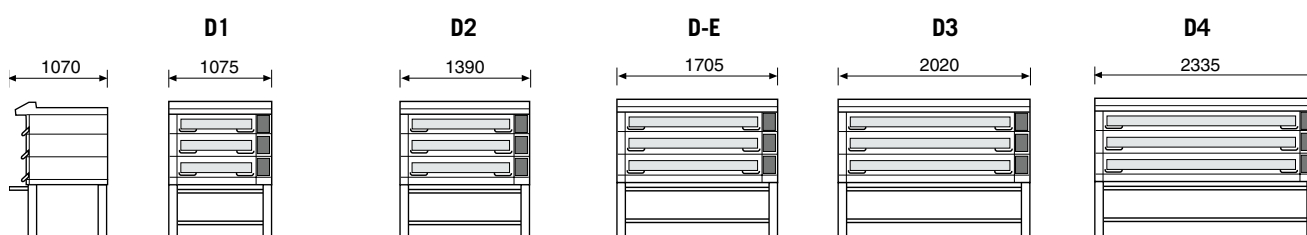


Stenhård är en tillvalsprodukt. Ger ett stenugnsbakat bröd med mycket gott resultat! Komplettera också ugnen med ånggenerator (tillval) för bästa variation av bageriprodukter.

D-SERIEN

FAKTA

	D1	D2	D2E	D3	D4
Max plåt strl.	600 x 800	2 x 470 x 800	2 x 600 x 800	3 x 470 x 800	4 x 470 x 800 3 x 600 x 800
Bakyta m ²	0.52	0.78	1.04	1.3	1.55
Effekt kW	5.0	6.9	8.8	10.7	12.6
Yttermått	1070 x 1075	1070 x 1390	1070 x 1705	1070 x 2020	1070 x 2335
Innermått	635 x 820	950 x 820	1265 x 820	1580 x 820	1895 x 820
Lucköppnings- höjd	160/220mm	160/220mm	160/220mm	160/220mm	160/220mm
Avsättare (tillval)	1 x 600 x 800	2 x 450 x 800	2 x 600 x 800	3 x 450 x 800	3 x 600 x 800



- ✓ Fem standardbredder – passar alla typer av bagerier. Både konditori och bageri!
- ✓ Flexibel – anpassa ugnen efter dina behov!
- ✓ Precisionsbyggda ugnsluckor – säkerställer bekväm och trygg hantering.
- ✓ Högkvalitativ luckpackning och välisolerat ugnsutrymme – behåller värmen i ugnen mer effektivt.
- ✓ Effektiv halogenbelysning – förser ugnen med ett vitare och intensivare arbetsljus än vanlig belysning.
- ✓ Pålitliga värmeelement med turbofunktion. Värmer upp ugnen snabbt och effektivt till rätt temperatur.
- ✓ Ugnen kan levereras tillsammans med jäs med skjutbara glasdörrar (gäller ej DJ1, som har dörr). Insidan är byggd helt i rostfritt stål för att säkerställa enkel rengöring och förlängd livslängd.
- ✓ SD-Touch finns som tillval. Ger en enklare och energisnålare vardag!
- ✓ Ugnens front är tillverkad i rostfritt stål.
- ✓ Ugnen har flera tillval, som stenhård, kondensationsenhet och ånggenerator.
- ✓ Utrustad med svarta aluminiumben vars höjd är valbar.
- ✓ Ugnen är försedd med dubbla temperatursensorer för bästa temperaturreglering i ugnsrummet.
- ✓ Ugnsgaller för bakning på plåt är standard.



Avsättare för snabb och effektiv laddning av ugnen.



TILLVAL

	D1	D2	D2E	D3	D4
eco+	X	X	X	X	X
Analog kontrollpanel per däck	X	X	X	X	X
Ugnshöjd 220 mm per däck	X	X	X	X	X
Ånganslutning för extern ånga	X	X	X	X	X
Ånggenerator	X	X	X	X	X
Gemensam vattenanslutning	X	X	X	X	X
Stenhärd	X	X	X	X	X
Högtemperatursutförande 400°	X	X	X	X	
Utdragbar hylla	X	X	X	X	
Fast hyllplan	X	X	X	X	
Imkåpa	X	X	X	X	X
Rostfritt ugnsrum	X	X	X	X	X
Ställfötter	X	X	X	X	X
Separat däcksektion	X	X	X	X	X
Topp- och bottensektion	X	X	X	X	X
Kondensationsenhet	X	X	X	X	X
Avsättare	X	X	X	X	X

SD-TOUCH PANEL

I D-Serien finns möjlighet att välja tillvalet SD-Touch 9.0. SD-Touch är en smart och användarvänlig touchpanel, som genom några få, enkla steg, tillför värdefulla egenskaper för att underlätta och utveckla de bästa bakprodukterna i branschen. SD-Touch 9.0 är en mjukvara som har testats och uppdaterats under flera års tid och som tar begreppet bakning till en ny nivå!

- ✓ Snabbval för eco-läge.
- ✓ Kostnadsberäkning per bak.
- ✓ Receptfavorit. Spara enkelt manuella bakinställningar med en enkel knapptryckning och få samma resultat gång efter gång!
- ✓ Recepten placeras i alfabetisk ordning.
- ✓ Kopiera recepten mellan däck.
- ✓ Förfinat textredigeringsverktyg – skriv enkelt in och justera texter.
- ✓ Valbar temperaturvisning i Fahrenheit och Celsius.



- ✓ Möjlighet att välja extern eller intern ånga.
- ✓ Alla däck kan programmeras individuellt med en enkel knapptryckning.
- ✓ Optimerad temperaturreglering.
- ✓ Backup-funktion av SD-Touchs inställningar.
- ✓ Förfinad turbofunktion ger snabb temperatur återhämtning.
- ✓ Eco mode – energiförbrukande funktioner stängs ned när ugnen ej används.
- ✓ Belysning – valbart även vid avstängd ugn.
- ✓ Intelligent belastningsvakt för ström: ugnen är anpassningsbar till lokalens elnät.

eco+



I D-Serien finns möjlighet att välja konceptet eco+. Våra eco+ utrustade ugnar är utvecklade för att möta framtidens krav på energibesparing. Vi har därför tittat på ugnens helhet. En produkt märkt med eco+ från Sveba-Dahlen har en optimerad mjukvara. Dessutom är såväl ugnens väggar, golv och ugnslucka välisolerade, för att behålla värmen inne i ugnen, vilket ger ett behagligare klimat i lokalen och en besparing av energiförbrukningen med 35%.



Välisolerad ugnslucka, med dubbelglas, släpper inte ut värmen i lika hög grad i lokalen, vilket ger ett bättre inomhusklimat.



Optimerad temperaturkontroll och minimerat värmeläckage från ugnsrummet, gör att brödet blir jämnt bakat och inte behöver flyttas runt i ugnsrummet.



Snabbt uppstartsläge, då ugnen lagrar värmen längre. Bra för ekonomin, då energikostnaden blir lägre!



Better baking business

Vi har inte blivit den ledande aktören i Norden genom att enbart leverera högkvalitativa produkter. Vi har blivit det för att vi har ett unikt helhetskoncept och för att vi har effektiva och innovativa lösningar för allt från mindre bagerier till stora industribagerier. Lösningar som gör att bakningen resulterar i affärer. Better baking business.