



P-SERIEN

En pizzaugn som håller värmen



SVEBA DAHLEN

P-SERIEN

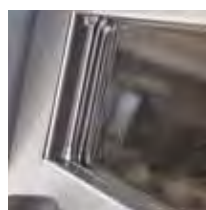
P-Serien sätter en ny standard inom pizzabakning. Ugnarna är mycket välisolerade och ger både välfördelad värme i ugnsrummet och god ekonomi. En pålitlig lösning som alltid levererar perfekt resultat även när trycket på bakningen är som högst.



- ✓ Energisnål konstruktion som resulterar i lägre energikostnad.
- ✓ Välj till den smarta SD-Touch panelen för ännu enklare och effektivare bakning.
- ✓ De ergonomiska och isolerande egenskaperna ger en behaglig arbetsmiljö.



Med den smarta panelen kan du bland annat programmera start- och stopptider för hela arbetsveckan. Då har ugnen alltid rätt arbetstemperatur när du ska börja baka. Om det uppstår en skillnad mellan önskad och verklig temperatur regleras det snabbt av den automatiska turbofunktionen.



P-Serien är mycket välisolerad och utrustad med dubbla härdade glas och dubbla tempgivare. Därmed stannar värmen kvar och temperaturen blir jämn i hela ugnsutrymmet. Resultatet blir både lägre energikostnader och ett bättre bakresultat.



Ugnens isolerande egenskaper har betydelse för arbetsmiljön. Glasens värmereflekterande ytskikt ger en svalare arbetsplats.



Enkel öppning och stängning med den gedigna luckkonstruktionen som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp. De utdragbara hyllplanen har utdragsstopp som standard.

P200

YTTERMÅTT

B = 1120 D = 591

INNERMÅTT

B = 710 D = 360, fördelat på 1 st sten som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

VIKT

P201: 98 kg.

P202: 155 kg.

KAPACITET

2 st 35 cm pizzor per däck. P200 är en flexibel pizzaugn och går att bygga på upp till två däck.

EFFEKT*

P201 P202

3,55 kW 7,1 kW

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på \varnothing 125. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL

3 m kabel ingår.

Handske, "plug & play", ingår i modellerna 3N/400V och 3N/415V.

TILLVAL

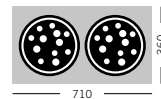
SD-Touchpanel.

Separata anslutningar till varje däck.

Alarmsignal till SD-Touchpanel.

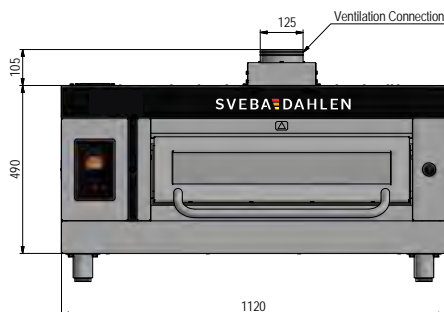
Premium-modell.

*400V



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P201



EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning \varnothing 125

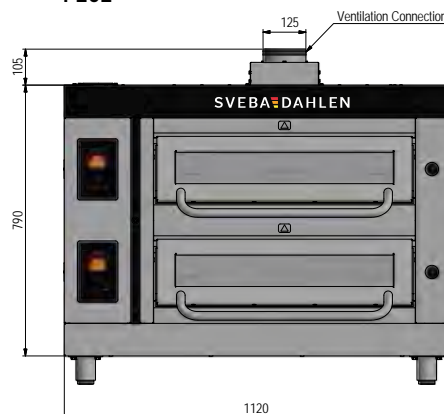
REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 10 A

Spänning 3 N/415 V = 10 A

Spänning 3/230 V = 16 A

P202



EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning \varnothing 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 16 A

Spänning 3 N/415 V = 16 A

Spänning 3/230 V = 25 A

P400

YTTERMÅTT

B = 1120 D = 915

INNERMÅTT

B = 710 D = 720, fördelat på 2 st stentar
som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

4 st 35 cm pizzor per däck. P400 är en mycket flexibel
pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT*

P401	P402	P403
6,7 kW	13,4 kW	20,1 kW

VIKT

P401	P402	P403
150 kg	239 kg	332 kg

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på \varnothing 125. Direktanslutning
rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott och
ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik
i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL

3 m kabel ingår.

Handske, "plug & play", ingår i modellerna.
3N/400V och 3N/415V.

TILLVAL

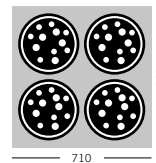
SD-Touchpanel.

Seprata anslutningar till varje däck.

Alarmsignal till SD-Touchpanel.

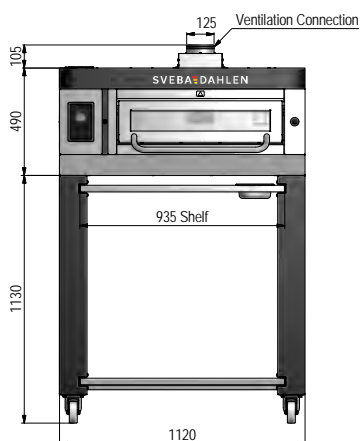
Premium-modell.

*400V



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P401



EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning \varnothing 125

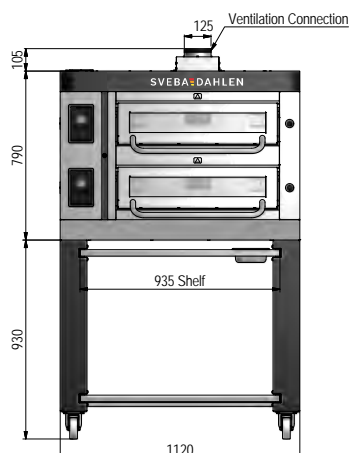
REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 16 A

Spänning 3 N/415 V = 16 A

Spänning 3/230 V = 25 A

P402



EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning \varnothing 125

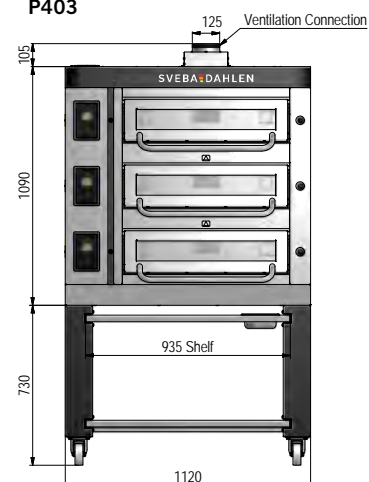
REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 25 A

Spänning 3 N/415 V = 25 A

Spänning 3/230 V = 40 A

P403



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning \varnothing 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 32 A

Spänning 3 N/415 V = 32 A

Spänning 3/230 V = 63 A

P600

YTTERMÅTT

B = 1475 D = 915

INNERMÅTT

B = 1065 D = 720, fördelat på 3 st stentar
som har bredd 355 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

6 st 35 cm pizzor per däck. P600 är en mycket flexibel
pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT*

P601	P602	P603
9,5 kW	19 kW	28,5 kW

VIKT

P601	P602	P603
186 kg	307 kg	428 kg

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på \varnothing 125. Direktanslutning
rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott och
ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik
i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL**

3 m kabel ingår.

Handske, "plug & play", ingår i modellerna.
3N/400V och 3N/415V.

TILLVAL

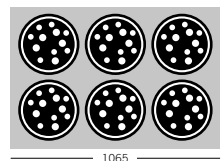
SD-Touchpanel.

Seprata anslutningar till varje däck.

Alarmsignal till SD-Touchpanel.

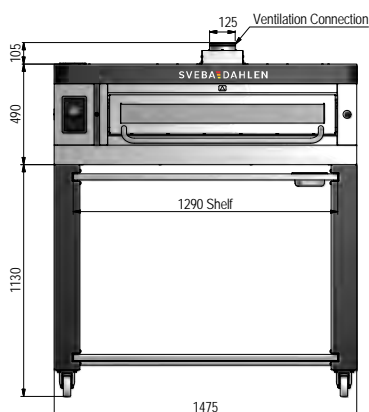
Premium-modell.

*400V **P603 3/230V levereras ej med anslutningskabel.



(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P601



EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning \varnothing 125

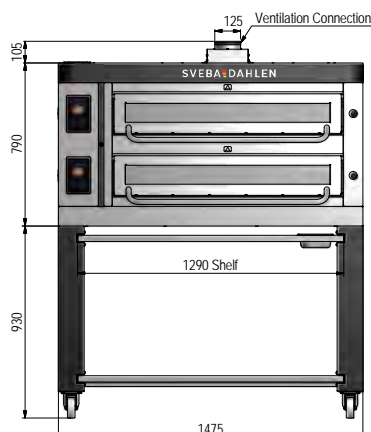
REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 16 A

Spänning 3 N/415 V = 25 A

Spänning 3/230 V = 32 A

P602



EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning \varnothing 125

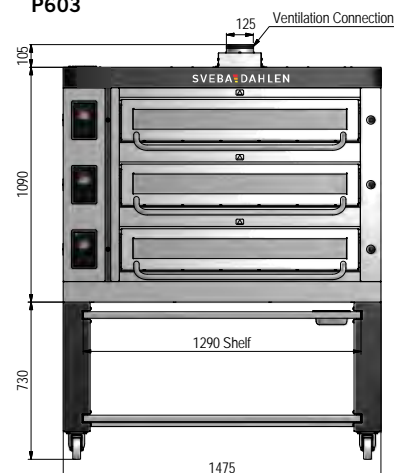
REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 32 A

Spänning 3 N/415 V = 32 A

Spänning 3/230 V = 50 A

P603



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning \varnothing 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

Spänning 3 N/400 V = 50 A

Spänning 3 N/415 V = 50 A

Spänning 3/230 V = 80 A

P800 / P800D

YTTERMÅTT

P800: B = 1830 D = 915 / P800D: B = 1830 D = 1 060

INNERMÅTT

P800: B = 1420 D = 720, fördelat på 4 st stenar som har bredd 355 mm och djup 720 mm.

P800D: B = 1420 D = 865, fördelat på 4 st stenar som har bredd 355 mm och djup 865 mm.

DÖRRÖPPNINGSHÖJD

140 mm

KAPACITET

P800/P800D: 8 st 35 cm pizzor per däck.

P800 är en mycket flexibel pizzaugn och går att bygga på upp till tre däck.

EFFEKT*

P801	P802	P803	P801D	P802D	P803D
12,4 kW	24,8 kW	37,2 kW	14,35 kW	28,7 kW	43,05 kW

VIKT

P801	P802	P803
222 kg	371 kg	520 kg

ANSLUTNING VENTILATION

Endast en anslutning på Ø 125. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på ca 100–125 kubik i timmen per däck.

ANSLUTNINGSKABEL**

3 m kabel ingår. Handske, "plug & play", ingår i modellerna 3N/400V och 3N/415V.

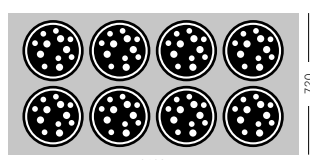
TILLVAL

SD-Touchpanel.

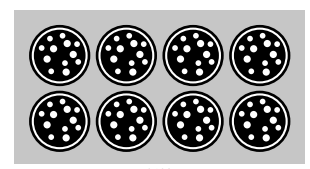
Seprata anslutningar till varje däck.

Alarmsignal till SD-Touchpanel.

Premium-modell.



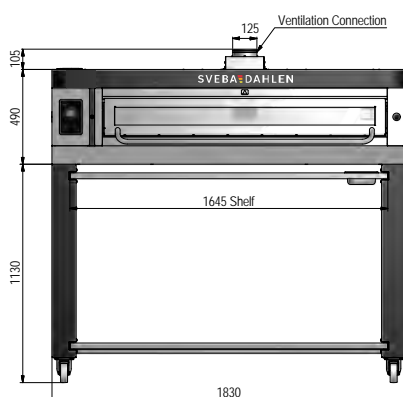
P800



P800D

(Ugnen på bilden kan vara extrautrustad)

P801 / P801D



EVAKUERINGSKANAL

100–125 m³/h, anslutning Ø 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

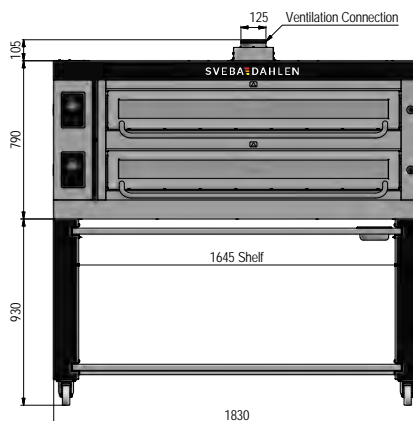
801/801D: Spänning 3 N/400 V = 25 A

801/801D: Spänning 3 N/415 V = 25 A

801: Spänning 3 /230 V = 40 A

801D: Spänning 3 /230 V = 50 A

P802 / P802D



EVAKUERINGSKANAL

200–250 m³/h, anslutning Ø 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

802: Spänning 3 N/400 V = 40 A

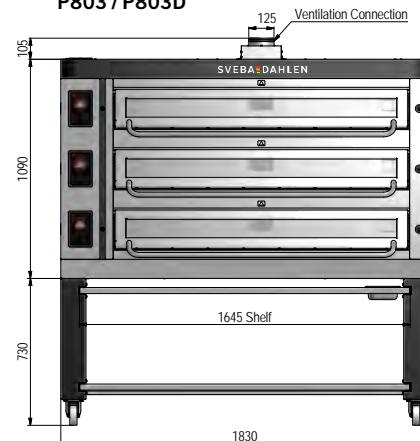
802D: Spänning 3 N/400 V = 50 A

802: Spänning 3 N/415 V = 40 A

802D: Spänning 3 /415 V = 50 A

802/802D: Spänning 3 /230 V = 80 A

P803 / P803D



EVAKUERINGSKANAL

300–375 m³/h, anslutning Ø 125

REKOMMENDERAD SÄKRING

803: Spänning 3 N/400 V = 63 A

803D: Spänning 3 N/400 V = 80 A

803: Spänning 3 N/415 V = 63 A

803D: Spänning 3 N/415 V = 80 A

803: Spänning 3 /230 V = 100 A

803D: Spänning 3 /230 V = 125 A

PREMIUM



Vill du ge din ugn ett markant lyft i design och funktionalitet väljer du vårt Premiumpaket. Det är ett exklusivt utrustningspaket med specialutformad, svart matt imkåpa som kombineras med orange plåtprofil. Resultatet är ett exklusivt uttryck som förstärks ytterligare med en praktisk, snygg och utdragbar arbetshylla med integrerade kryddburkar. I paketet ingår även SD-Touchpanelen som bidrar till att ytterligare höja den moderna funktionaliteten och framtoningen hos ugnen.



Gedigen Imkåpa i svart design. Samlar effektivt upp ånga och varmluft när dörren öppnas.



Under ugnen finns två stabila utdragbara hyllplan, varav det översta är försett med praktiska skålar. Hyllorna fungerar perfekt som avlastningsyta och här kommer du lätt åt exempelvis kryddor och olja.



SD-Touchpanelens unika användargränssnitt är särskilt framtaget för pizzaugnar. Hanteringen är enkel och panelen ställs in för avancerad eller förenklad användning. Förenklad har tre förinställda lägen baserade på trycket på beställningarna. Med avancerad inställning görs istället alla justeringar manuellt. Panelen har även veckoschema med möjlighet att programmera samtliga dagar.



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.