

TP

TUNNELPIZZAUGN



SVEBA DAHLEN



Mångsidig och snabb för stora volymer – utan övervakning

Tunnelpizzaugn utvecklad för att erbjuda stor flexibilitet och effektiv bakning av pizzor. Pizzaugnen passar också perfekt för bakning av exempelvis pajer och pitabröd, samt tillagning av maträtter som till exempel hamburgare, fisk och korv. Ugnen är mycket energieffektiv, tystgående, kompakt och välisolerad, vilket ger stor kapacitet på liten yta.

TP tunnelpizzaugn är en ugn som enkelt kan anpassas efter vad som ska bakas och vilken kapacitet som önskas. Användaren väljer mellan tre standardbredder och upp till tre sektioner på höjden. Ugnsdäck kan även adderas senare om kapaciteten behöver ökas. Ugnen är enkel att använda och med den lättanvända kontrollpanelen ställs temperatur och baktid in steglöst. Produkterna behöver ej övervakas under bak-

tiden, vilket ger mer tid över till kunderna!

TP-ugnen bakar energisnålt tack vare god isolering och infravärme. I de två ugnszonerna kontrolleras över- och undervärmens temperaturer av fyra temperaturgivare. Det kombineras med snabb temperaturreglering och strålningsskydd, vilket ger ett jämnt bakresultat och till exempel pizzor som är i klass med stenugnsbakade motsvarigheter.



Modulär design

Däck i delbara sektioner för enkel installation och för påbyggnad av fler sektioner i efterhand.



Värmesystem

Högtemperatur 400°C. Enbart infravärme, ej varmluft, vilket leder till en jämnt bakad produkt som inte blir bränd.



Styrpanel

Användarvänlig, smart styrpanel som ger användaren full kontroll över hela bakprocessen.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.



Låg ljudnivå

Tystgående ugn.



1

SVEBA DAHLEN

4

5

11

7

10

3

EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

TP-ugnen är avsedd för arbetstemperaturer upp till 400°C och med den höga kapaciteten är det möjligt att baka till exempel upp till 500 pizzor i timmen, beroende på baktid. Pizzorna bakas snabbt, bibehåller alla smaker och får en krispig yta utan att torka ur fyllningen. Resultatet nås genom att inte använda fläktar, utan endast infravärme.

1. Imkåpa vid in- och utmatning

Skapar en bra arbetsmiljö (ej på TP10, TP20, TP30).

2. Steglös inställning av över- och undervärme

Steglös inställning av baktiden mellan 2 och 15 minuter vilket gör att steget från pizza- och pajbakning till matlagning är kort. Ugnen kan enkelt användas för att tillaga exempelvis korv, grönsaker eller tapas.

3. Aluminiumben med hjul

Underlättar när ugnen ska flyttas. Justerbara för bordsplacering på TP10, TP20, TP30.

4. Tre standardbredder

Påbyggnadsbar med upp till tre sektioner på höjden. Passar de flesta pizzastorlekar.

5. Utsida i rostfritt stål och välisolerat ugnsrum

Håller värmen på insidan och bibehåller låg temperatur på utsidan.

6. Digital panel

Ger god kontroll och gör det enkelt att ställa in rätt tid och justera temperaturen upp till 400°C i två zoner per ugnsrum.

- 5 programinställningar.
- Energisparläge.
- Veckotimer – individuell starttid för varje veckodag.
- Tydlig och lättavläst pekskärm.
- Val av användarspråk på skärmen.



7. Ugnsrum med två olika zoner

Varje zon kontrolleras av över- och undervärmens temperatur, vilket ger ett jämnt bakresultat.

8. Energisparläge

Kan aktiveras när ugnen inte används vilket sparar både pengar och miljö.

9. Turbofunktion

Ger snabb uppvärmning och ställer fort in rätt temperatur.

10. Löstagbar uppsamlingslåda

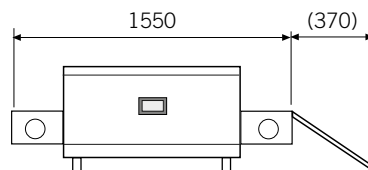
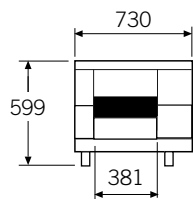
För eventuella smulor.

11. Nätband i rostfritt stål

12. Utmatningsplåt för produkter

TEKNISK SPECIFIKATION

TP10/TP20/TP30



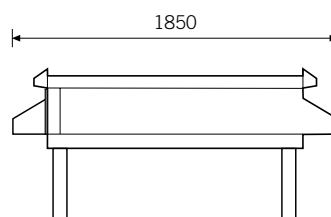
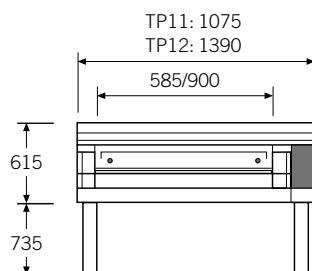
TP10
B x H: 730 x 599 mm
D: 1 920 mm

TP20
B x H: 730 x 939 mm
D: 1 550 mm

TP30
B x H: 730 x 1 279 mm
D: 1 550 mm

Kan beställas i ett, två eller tre däck, TP10, TP20, TP30.
Angivna höjder gäller när den ställbara foten är som kortast. Foten är justerbar upp till 38 mm.

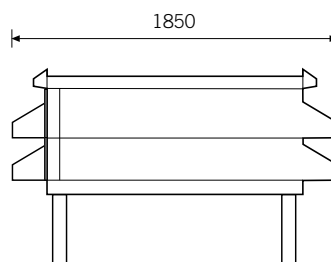
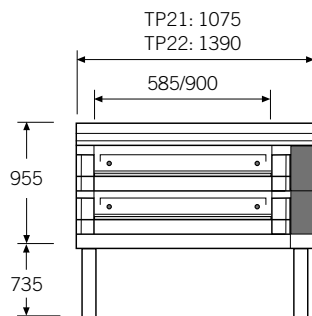
TP11/TP12



TP11
B x H: 1 075 x 1 350 mm
D: 1 850 mm

TP12
B x H: 1 390 x 1 350 mm
D: 1 850 mm

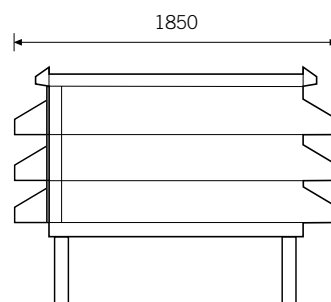
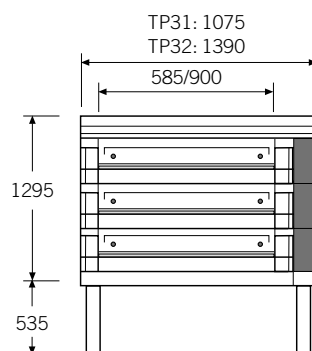
TP21/TP22



TP21
B x H: 1 075 x 1 690 mm
D: 1 850 mm

TP22
B x H: 1 390 x 1 690 mm
D: 1 850 mm

TP31/TP32



TP31
B x H: 1 075 x 1 830 mm
D: 1 850 mm

TP32
B x H: 1 390 x 1 830 mm
D: 1 850 mm

	TP10 - 1 däck	TP20 - 2 däck	TP30 - 3 däck
Band B x L mm	381 x 1 450	381 x 1 450	381 x 1 450
Bakyta m ²	0,34	0,69	1,03
Invändig höjd mm	85	85	85
Max temp. °C	400	400	400
Baktid minuter*	2-15	2-15	2-15
Effekt kW	9,5	18,5	28,5
Vikt (kg)	160	275	390

	TP11 - 1 däck	TP21 - 2 däck	TP31 - 3 däck
Band B x L mm	585 x 1 750	585 x 1 750	585 x 1 750
Bakyta m ²	0,53	1,06	1,59
Invändig höjd mm	90	90	90
Max temp. °C	400	400	400
Baktid minuter*	2-15	2-15	2-15
Effekt kW	12	24	36
Vikt (kg)	240	380	510

	TP12 - 1 däck	TP22 - 2 däck	TP32 - 3 däck
Band B x L mm	900 x 1 750	900 x 1 750	900 x 1 750
Bakyta m ²	0,81	1,62	2,44
Invändig höjd mm	90	90	90
Max temp. °C	400	400	400
Baktid minuter*	2-15	2-15	2-15
Effekt kW	18	36	54
Vikt (kg)	300	475	650

* Förbakning behövs ej och är därmed inte inräknat i baktiden.

Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bagerimaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de professionella inom bageriindustrin kreativ frihet i kombination med hög kostnadseffektivitet.

Vi är den tillförlitliga och professionella affärspartnern genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

