

C

SERIEN



SVEBA DAHLEN



Hög kapacitet på liten yta

C-Serien består av tysta, energieffektiva och kompakta ugnar med hög flexibilitet, som är designade för att rymmas på en liten yta. Den flexibla ugnen rymmer ett stick och finns i fyra olika storlekar och kan drivas med el, olja eller gas. Ugnens smarta styrpanel och genomtänkta design gör den mycket användarvänlig i de flesta typer av bagerier.

C-Seriens jämna bakresultat erhålls genom stickets optimerade rotationshastighet och ugnens horisontella luftflöde. Dessutom ger dess integrerade ångsystem produkten en fin yta.

Den energismarta C-Serien är utrustad med kraftig, överlappande stenullsisolering, isolerat golv och en extra isolerad ugnsdörr med stort dubbelglasfönster som går att öppna för rengöring mellan fönsterrutorna. Tillsammans med den smarta styrpanelen och det högeffektiva värmesystemet, erhålls en energieffektiv ugn, där ugnen snabbt kommer upp i rätt temperatur och ger möjlighet att mäta ugnens energiförbrukning per bak. Dessutom blir arbetsmiljön bättre, då värmen stannar kvar inne i ugnsrummet. Läget eco mode gör också att ugnen intar standbyläge då den inte används.

Ugnen är utrustad med upphängningskrok för vagnen vilket frigör ytor, ger bättre ergonomi och underlättar vid rengöring av ugnen. I kombination med sticklyft blir också i- och urlastning både enklare och säkrare. Ugnen har också en delad ramp som enkelt kan lyftas bort för rengöring utanför ugnen samt underlättar i- och urlastning ytterligare. Utrustas C-Serien med en roterande plattform möjliggörs också användning av de flesta stickvagnstyper. Detta gör ugnen än mer flexibel och kundanpassad.

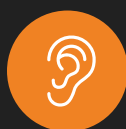
C-Serien har automatiskt rotationsstopp vilket underlättar vid urlastning, då sticket alltid står i korrekt förhållande till dörren vid öppning. Dörrens fjäderbelastade gångjärn håller kvar dörren i öppningsläge vid i- och urlastning. Ugnen är utrustad med en magnetförsedd multihållare för förvaring av till exempel handskar och kniv.

Vi rekommenderar användning av vattenfilter tillsammans med våra ugnar för ännu längre livslängd.



Värmesystem

Högeffektiva värmeväxlare i rostfritt stål med lång livslängd ger en god totalekonomi.



Låg ljudnivå

Mycket tystgående ugn.



Luftflöde

Horisontellt luftflöde utvecklat för att ge ett mycket jämnt bakresultat över hela sticket, även för känsliga bakverk med korta baktider. Luftflödet ger också bättre effektivitet och därmed lägre uppvärmningskostnader.



Rotation

Roterande stick med optimerad rotationshastighet och automatisk ändring av rotationsriktningen på sticket, ger en jämnare bakning med bättre bakresultat.



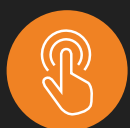
Ångsystem

Egenutvecklat ångsystem med både jämn och effektiv kapacitet samt snabb återhämtningsförmåga, vilket resulterar i högre produktionskapacitet.



Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnstrymme.



Styrpanel

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



Sveba Connect (tillval)

Kompatibel med Sveba Dahlens molntjänst för ugnar. Få överblick över samtliga anslutna ugnar i realtid. Spara pengar, maximera effektiviteten i bageriet, få statistik, serviceinformation, viktiga notiser och få full kontroll över receptbanken.

SVEBA DAHLEN



1

8

3

10

9

2

7

4

5

6

12

11

EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

C-Serien är en kompakt ugn som kan levereras helt monterad, vilket gör den enkel att installera. Ugnen är tystgående, tillverkad i rostfritt stål och energieffektiv.

1. Effektiv värmeväxling

Värmeväxlingen i olje- och gasugnarna sker enligt motströmsprincipen. Ugnsluften som passerar värmeväxlaren möter först de svalaste rökgaserna och värms därefter successivt upp av allt hetare gaser. Resultatet medför en hög verkningsgrad och låga uppvärmningskostnader.

2. Smart styrpanel

Användarvänlig, damm- och fukttålig panel med touch och swipe-funktionalitet som ger en god överblick över hela bakprocessen. Med intelligenta energisparfunktioner och möjligheten att se kostnaden per bak ger panelen full kontroll över ekonomin. Möjligheten att enkelt spara och hämta recept samt programmera ugnens starttider bidrar till en ökad effektivitet.

3. Inbyggt, programmerbart ångsystem med hög kapacitet

Inställningar för hur mycket ånga samt när den ska slås på och av. Ger glansig, krispig skorpa och för vissa bröd en rejäl volymökning.

4. Multihållare med magnet

Verktvågshållare med fack och kraftig magnet för förvaring av till exempel handskar, knivar och dokument.

5. Ergonomiskt handtag

Robust och greppvänligt handtag som tydligt visar när dörren är öppen eller stängd.

6. Kraftig isolering av stenull

Värmen hålls kvar inuti ugnen tack vare tjock väggisolering, luftspalt och takisolering, vilket leder till en bättre arbetsmiljö.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Egenutvecklade, patenterade system, som gör att sticket växelvis ändrar rotationsriktning inne i ugnen. IBS-systemet ger en snabbare, jämnare och mer energisnål bakning.

8. Värmepaket integrerat i taksektionen

Upptar liten golvyta.

9. Tillverkad i rostfritt, kraftigt stål

Lätt att hålla rent. Ger ugnen längre livslängd.

10. Upphängningskrok för stickvagn

Underlättar vid in- och urlastning av stickvagn. Enklare att hålla rent inne i ugnsrummet.

11. Delad, avtagbar ramp

Bred delad ramp som är enkel att lyfta undan för rengöring framför ugnen. Låg vinkel för smidig in- och utlastning.

12. Öppningsbart fönster med dubbelglas

Ytterglaset i dörrens stora fönsterruta är öppningsbart utåt vilket underlättar rengöring mellan glasen. Ytterglaset är fastmonterat med enkel låsning som öppnas med en mejsel samt med gångjärn för snabb öppning på ett säkert sätt.

TEKNISK SPECIFIKATION

C-Serien värms upp av el, gas eller olja. Köp till 2-stegsbrännare vid olje- eller gasuppvärmd ugn för komplett paket.

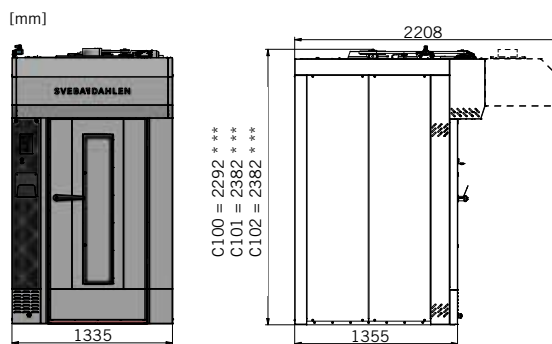


Maxbelastning

	C100	C101	C102
	C150	C151	C152
	EL	OLJA	GAS
Krok	150 kg	150 kg	150 kg
Sticklyft	150 kg	150 kg	150 kg
Plattform	150 kg	150 kg	150 kg
HD-platta	350 kg	350 kg	350 kg

	C200	C201	C202
	C250	C251	C252
	EL	OLJA	GAS
Krok	200 kg	200 kg	200 kg
Sticklyft	200 kg	200 kg	200 kg
Plattform	200 kg	200 kg	200 kg
HD-platta	350 kg	350 kg	350 kg

C100/C101/C102



* Höjd med isolerat golv +35 mm.
** Höjd med sticklyft +115 mm.

Yttermått (C100)

B x H: 1 335 x 2 292 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Yttermått (C101/C102)

B x H: 1 335 x 2 382 mm
D: 1 353 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Innermått

B x H: 813 x 1 712 mm
D: 992,5 mm

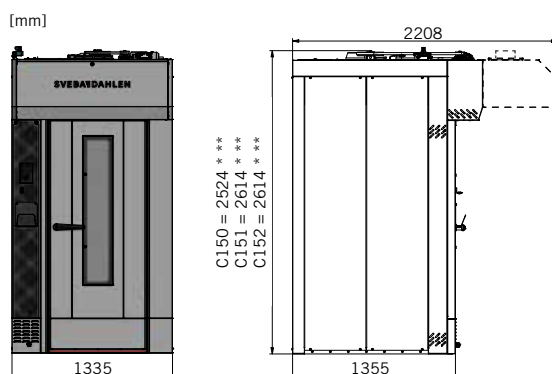
Imkåpa (utstickande del)

D: 624 x 395/485 mm

Fönstermått

B x H: 244 x 1 240 mm

C150/C151/C152



* Höjd med isolerat golv +35 mm.
** Höjd med sticklyft +115 mm.

Yttermått (C150)

B x H: 1 335 x 2 524 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208

Yttermått (C151/C152)

B x H: 1 335 x 2 614 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208

Innermått

B x H: 813 x 1 944 mm
D: 992,5 mm

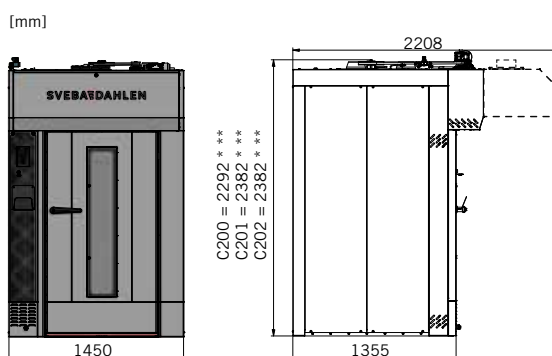
Imkåpa (utstickande del)

D x H: 624 x 395/485 mm

Fönstermått

B x H: 244 x 1 240 mm

C200/C201/C202



* Höjd med isolerat golv +35 mm.
** Höjd med sticklyft +115 mm.

Yttermått (C200)

B x H: 1 450 x 2 292 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Yttermått (C201/C202)

B x H: 1 450 x 2 382 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Innermått

B x H: 928 x 1 712 mm
D: 992,5 mm

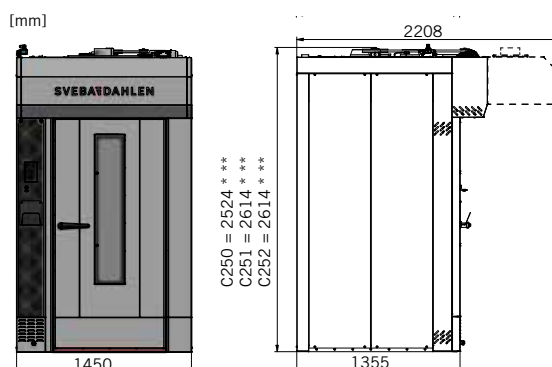
Imkåpa (utstickande del)

D x H: 624 x 395/485 mm

Fönstermått

B x H: 244 x 1 240 mm

C250/C251/C252



* Höjd med isolerat golv +35 mm.
** Höjd med sticklyft +115 mm.

Yttermått (C250)

B x H: 1 450 x 2 524 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Yttermått (C251/C252)

B x H: 1 450 x 2 614 mm
D: 1 355 mm
D + imkåpa: 2 208 mm

Innermått

B x H: 928 x 1 944 mm
D: 992,5 mm

Imkåpa (utstickande del)

D x H: 624 x 395/485 mm

Fönstermått

B x H: 244 x 1 240 mm

	C100 (el)	C101 (olja)	C102 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Max stick diagonalt	935 mm	935 mm	935 mm
Max stickhöjd plattform	1 585 mm	1 585 mm	1 585 mm
Max stickhöjd krok	1 640 mm	1 640 mm	1 640 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	50-63-63A	16A	16A
Effekt (el)*	30-35-40 kW	2.0 kW	2.0 kW
Effekt (värme)	28-33-38 kW	45 kW	45 kW
Genomsnittlig förbrukning**	18-21-24 kW/h	27 kW/h	27 kW/h
Vikt ugn med krok	830 kg	1 060 kg	1 060 kg
Vikt ugn med plattform	890 kg	1 120 kg	1 120 kg
Svängradie dörr	860 mm	860 mm	860 mm

	C150 (el)	C151 (olja)	C152 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Max stick diagonalt	935 mm	935 mm	935 mm
Max stickhöjd plattform	1 815 mm	1 815 mm	1 815 mm
Max stickhöjd krok	1 880 mm	1 880 mm	1 880 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Effekt (el)*	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
Effekt (värme)	38-43-48 kW	50 kW	55 kW
Genomsnittlig förbrukning**	24-27-30 kW/h	30 kW/h	33 kW/h
Vikt ugn med krok	950 kg	1 000 kg	1 000 kg
Vikt ugn med plattform	1 010 kg	1 060 kg	1 060 kg
Svängradie dörr	860 mm	860 mm	860 mm

	C200 (el)	C201 (olja)	C202 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Max stick diagonalt	1 050 mm	1 050 mm	1 050 mm
Max stickhöjd plattform	1 585 mm	1 585 mm	1 585 mm
Max stickhöjd krok	1 640 mm	1 640 mm	1 640 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Effekt (el)*	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
Effekt (värme)	38-43-48 kW	55 kW	55 kW
Genomsnittlig förbrukning**	24-27-30 kW/h	33 kW/h	33 kW/h
Vikt ugn med krok	940 kg	1 070 kg	1 070 kg
Vikt ugn med plattform	1 000 kg	1 130 kg	1 130 kg
Svängradie dörr	970 mm	970 mm	970 mm

	C250 (el)	C251 (olja)	C252 (gas)
Max baktemperatur	300° C	300° C	300° C
Max plåtstorlek	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Max stick diagonalt	1 050 mm	1 050 mm	1 050 mm
Max stickhöjd plattform	1 815 mm	1 815 mm	1 815 mm
Max stickhöjd krok	1 880 mm	1 880 mm	1 880 mm
Rekommenderad säkring (amp)*	80-100-100A	16A	16A
Effekt (el)*	50-55-60 kW	2.0 kW	2.0 kW
Effekt (värme)	48-53-58 kW	60 kW	65 kW
Genomsnittlig förbrukning**	30-33-36 kW/h	36 kW/h	39 kW/h
Vikt ugn med krok	1 040 kg	1 130 kg	1 130 kg
Vikt ugn med plattform	1 100 kg	1 130 kg	1 190 kg
Svängradie dörr	970 mm	970 mm	970 mm

* Beroende på spänning ** Vid kontinuerlig bakning. Ca 60% av installerad effekt.

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 affärspartneren genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

513 82 Fristad

www.sveba.se

info@sveba.com

