

TP INFINITY

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 Infinity tunnelpizzaugn är en ugn som enkelt kan anpassas efter vad som ska bakas och vilken kapacitet som önskas. Användaren väljer mellan 3 standardbredder och upp till 3 eller 4 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 be-

höver ej övervakas under baktiden, 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 stenugsbakade 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 Infinity 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 och TP20).

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 och TP20.

4. Tre standardbredder

Påbyggnadsbar med upp till 3 eller 4 sektioner på höjden beroende på modell. 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.

- 10 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

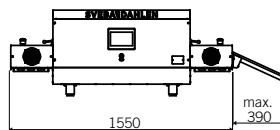
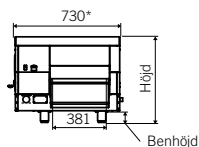
12. Utmatningsplåt för produkter

TEKNISK SPECIFIKATION



TP10/TP20

[mm]



Modell	Däck	Höjd med ben	Benhöjd
TP10	1	599 - 637	82 - 120**
TP20	2	939 - 977	82 - 120**

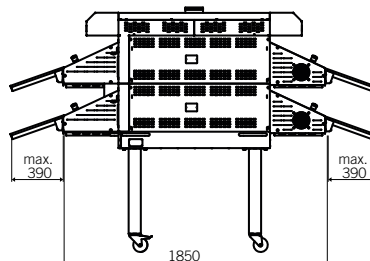
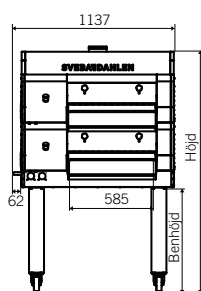
* Ingen distansbygel på TP10, TP20.

** Benhöjden är justerbar på TP10, TP20: 82 - 120 mm.

In- och utmatningsplåtar är avtagbara. Samtliga modeller kan utrustas med både in- och utmatningsplåtar.

TP11 / TP21 / TP31 / TP41

[mm]

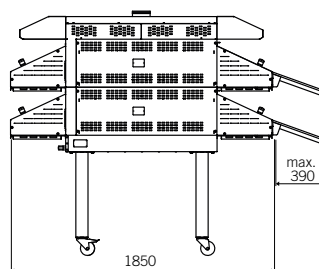
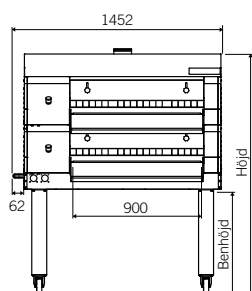


Modell	Däck	Höjd med ben	Benhöjd
TP11	1	1350	735
TP21	2	1690	735
TP31	3	1830	535
TP41	4	2109	434

In- och utmatningsplåtar är avtagbara. Samtliga modeller kan utrustas med både in- och utmatningsplåtar.

TP12 / TP22 / TP32

[mm]



Modell	Däck	Höjd med ben	Benhöjd
TP12	1	1350	735
TP22	2	1690	735
TP32	3	1830	535

In- och utmatningsplåtar är avtagbara. Samtliga modeller kan utrustas med både in- och utmatningsplåtar.



Distansbygel

Garanterar att det finns en luftspalt mot väggar etc. Skall ej användas för att lyfta ugnen.

	TP10 - 1 däck	TP20 - 2 däck	TP11 - 1 däck
Band B x L mm	381 x 1 450	381 x 1 450	585 x 1 750
Bakyta m ²	0,34	0,69	0,53
Invändig höjd mm	85	85	90
Max temp. °C	400	400	400
Baktid minuter*	2-15	2-15	2-15
Rekommenderad säkring (amp)	25 A	32 A	25 A
Effekt kW	9,5	18,5	12
Vikt (kg)	160	275	240

	TP21 - 2 däck	TP31 - 3 däck	TP41 - 4 däck
Band B x L mm	585 x 1 750	585 x 1 750	585 x 1 750
Bakyta m ²	1,06	1,59	2,12
Invändig höjd mm	90	90	90
Max temp. °C	400	400	400
Baktid minuter*	2-15	2-15	2-15
Rekommenderad säkring (amp)	40 A	63 A	2 x 40 A
Effekt kW	24	36	2 x 24
Vikt (kg)	380	510	650

	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
Rekommenderad säkring (amp)	32 A	63 A	80 A
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 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

