

Artista *deli*



SVEBA DAHLEN



Skräddarsydd lösning med fokus på hantverk i volym

Artista Deli är en mindre elektrisk tunnelugn vars baktemperatur uppgår till 400 - 450°C. Ugnen är oerhört flexibel och gräddar allt från brödprodukter till pizza med fokus på precision och uniformt bakresultat. Då den är modulär finns möjlighet att utöka kapacitet och koncept efter hand. Perfekt för en rörelse som planerar att växa!

Artista Deli bakar äkta stenugnsbakad pizza till perfektion, precis som den gräddar andra produkter som fristående bröd, formbröd, focaccia, tunnbröd, pita, arabiskt bröd, persiskt bröd, Naan-bröd, liba-bröd med mera på ett energieffektivt och hantverksmässigt sätt. Ugnen kan till och med leverera produkter med exempelvis bageriets logotyp eller budskap i botten!

Tunnelugnen är ytterst flexibel, faktiskt 3-ugnar-i-1, då möjlighet finns att byta ut det medföljande stenhärdbandet till ett perforerat eller solitt stålband. Ugnen kan på så sätt reducera framtida investeringar och samtidigt täcka en större del av produktionen i bageriet, det vill säga öka rörelsens totala flexibilitet, kapacitet och resultat, med enbart Sveba Dahlsens Artista Deli på plats.

Ugnen är helt fossilfri och lämnar ett lågt koldioxidavtryck, då den drivs elektriskt. Den tillverkas av robusta materialval i Sverige och dess modulära system minimerar också spill vid tillverkningen. Artista Deli är energieffektiv och använder enbart den energi som verkligen behövs under aktiv baktid.

Flödet i bageriet blir effektivare tillsammans med Artista Deli då handhavandet minimeras och volymerna ökar jämfört med traditionell bakning i däckugn. Arbetssättet ersätter helt bakning i traditionella pizza- och bageriugnar och därmed krävs också mindre arbetskraft i bakprocessen. Resultatet blir dessutom utmärkt, så som till exempel en äkta handbakad pizza med skillnaden att den som gräddas i Artista Deli alltid blir konsekvent gräddad med exakt det resultat pizzabagaren ställt in. Varje dag, året runt!



Modulär design

Konstruerad i sektioner för påbyggnad av fler ugnsektioner i efterhand och snabb installation.



Energieffektivitet

Intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme. Sekventiell uppstart av värmezoner motverkar strömpeakar.



Värmesystem

Högtemperatur 400 - 450°C med snabb uppvärmning, individuell styrning för över- och undervärme samt turbo (tillval).



Låg underhållskostnad

Robusta delar av hög kvalitet och välbeprövade komponenter medför lång livslängd och enkla serviceåtgärder.



Stenugnsbakad pizza och bröd

Stenhärdsband för stenugnsbakat bröd och pizza.



Fossilfri drift

Elektrisk energikälla.



Ugnen på bilden består av tre stycken ugnsektioner, stenhärband samt transportbana vid utmatning.

EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

Tunnelugnen Artista Deli erbjuder hög bakkapacitet på liten yta samt minimerar handhavandet och effektiviserar bakprocessen. Dess modulära sektionssystem samt möjligheten att byta ugnsbånd gör att ugnen går att anpassa efter rörelsens behov. Den elektriska tunnelugnen erbjuder snabb bakning med låg energiförbrukning och låg underhållskostnad.

1. 3-i-1-ugn - möjlighet att byta ugnsbånd

Möjlighet att byta stenhärdband mot perforerat stålband eller solitt stålband. Samma kedja och driftsystem till samtliga band. Ugnsbandet är 900 mm brett.

Stenhärdband: Högklassig sten anpassad för stenugsbakade produkter och bakning i höga temperaturer. Ger optimal värmeöverföring, jämnt bakresultat och spröd botten. Delat stenband där enskilda stenar enkelt ersätts styckvis vid behov.

Perorerat stålband: För bakning av fristående bröd. Perorerat band medför hög värmegenomströmning som ger högre bröd.

Stålband: Solitt, slätt stålband för bakning av produkter med sötare degar. Ger också saftigare, plattare och lägre slutprodukter. Addera till exempel rörelsens logotyp eller slogan på stålbandet och leverera produkter med önskat budskap i botten.

2. Värmesystem

Varje ugnssektion är utrustad med en värmezona med individuell styrning av över- och undervärme. Därmed erhåller bagaren full kontroll över ugnens värmeinställningar och bakprocessen för det optimala bakresultatet. För att undvika effekttoppar vid uppstarten av ugnen kan bagaren enkelt via den användarvänliga panelen välja sekvensstarter av varje värmezona samt över- och undervärmen i ugnen. Förvärmare innan första sektionen värmer upp ugnsbandet för bästa bakförmåga direkt produkten åker in i ugnen. Med turbofunktion får bagaren större flexibilitet i bakningen, både tidsmässigt och färgmässigt. Turbofunktion ger också kortare uppvärmningstid, baktid och lägre energiförbrukning.

3. Spjäll för optimerat bakresultat

Varje ugnssektion är utrustad med spjäll som enkelt öppnas / stängs för reglering av fukthalten inuti ugnen. Reglera utsuget för önskat bakresultat. Mindre fukt ger mer skorpa och sprödare bakverk.

4. Modulär design

Möjlighet att öka ugnskapacitet och bakyta genom att addera upp till totalt tre ugnssektioner med 1,35 m² extra bakyta per sektion, max bakyta är 4,02 m². Det modulära sektionssystemet med separat inmatning, utmatning samt ugnssektioner medför snabb installation och enkel hantering. Plug and play!

5. Hög kvalitet och låg underhållskostnad

Välbeprövade komponenter, robust kromstål och rosttröga material på ugn samt målat stativ ger ugnen lång livslängd. Ugnens genomtänkta design gör den enkel att rengöra, medför låga underhållskostnader samt enkla serviceåtgärder. Hög industriell kvalitet och kapacitet för kontinuerlig bakning dygnet runt.

6. Kontrollpanel

Användarvänlig kontrollpanel med touchskärm och smidig manövrering. Inställningar för bland annat värmezoner och bandhastighet. Lös kontrollpanel som kan placeras var som helst i närheten av ugnen.

7. Energieffektiv

Artista Deli bakar energieffektivt. Under själva gräddningstiden använder ugnen en genomsnittlig förbrukning på ca 30-45% av installerad effekt.

8. Extra stenar till stenhärdsband

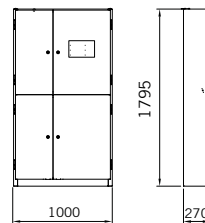
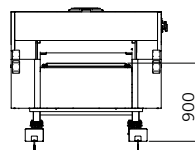
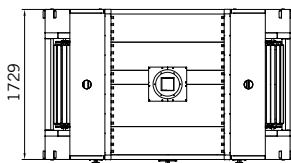
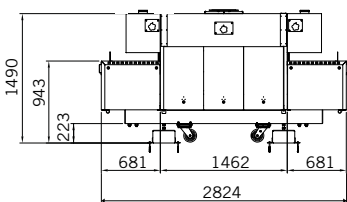
Ugnen levereras med 5 extra reservstenar till stenhärdsbandet.



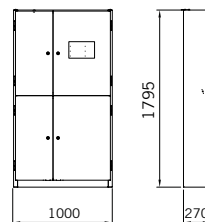
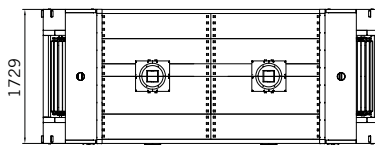
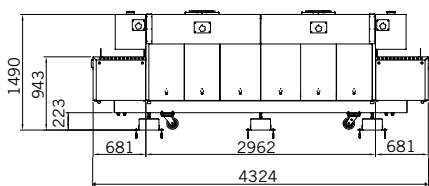
RITNINGAR OCH MÅTT [MM]

Artista Deli med 1 samt 2 sektioner har externt elskåp. Ugnens kontrollpanel är monterad på elskåpet i standardutförande.

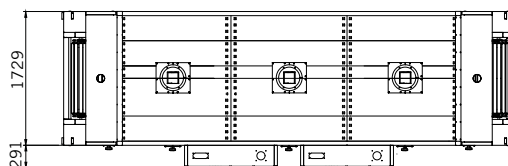
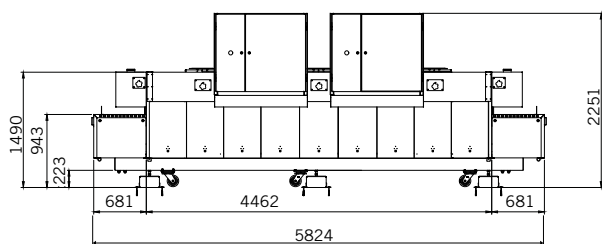
ARTISTA DELI - 1 SEKTION MED EXTERNT ELSKÅP



ARTISTA DELI - 2 SEKTIONER MED EXTERNT ELSKÅP



ARTISTA DELI - 3 SEKTIONER MED SIDMONTERAT ELSKÅP



TEKNISK SPECIFIKATION

	AD1	AD2	AD3
Antal ugnssektioner	1 st	2 st	3 st
Bakytta ugnsbånd B x L mm	900 x 1462	900 x 2962	900 x 4462
Bakytta m ²	1,35 m ²	2,68 m ²	4,02 m ²
Kassett ugnsbånd mm	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20
Invändig ugnshöjd mm	155	155	155
Sektionsmått ugn mm	1729 x 1462 x 1490	1729 x 1462 x 1490	1729 x 1462 x 1490
Yttermått inkl. in-/utmatning utan sidmonterat elskåp - B x L x H mm	1729 x 2824 x 1490	1729 x 4324 x 1490	1729 x 5824 x 1490
Yttermått inkl. in-/utmatning med sidmonterat elskåp - B x L x H mm	-	-	2020 x 5824 x 2251
Max temp. °C	400°C	450°C	450°C
ca. uppvärmningstid min.*	30 min	30 min	30 min
~ Antal Ø 30 cm pizzor per timme **	329 st	658 st	986 st
~ Antal Ø 35 cm pizzor per timme **	289 st	578 st	867 st
Rekommenderad säkring (amp) ^[1]	125 A	250 A	300 A
Effekt kW ^[1]	78 kW	132 kW	186 kW
Genomsnittlig förbrukning kW/h ^[2]	31,2 kW/h	52,8 kW/h	74,4 kW/h
Vikt (kg)	1500	2500	3500

* Uppvärmningstiden beror på önskad baktemperatur. Ovan exempel är uppvärmningstid till 450°C.

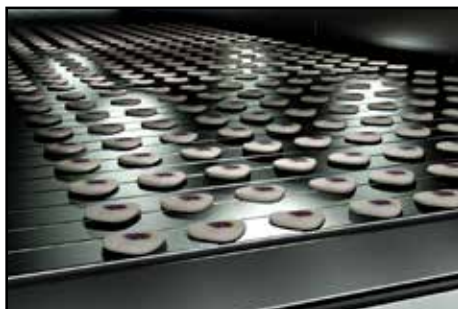
** Baktiden och antal produkter varierar beroende på vad som skall bakas och eventuell topping. Ovan exempel är baserat på Ø 30 cm pizzor, 275 g/st samt Ø 35 cm pizzor 300 g/st med ost och tomatsås. Exemplet är beräknat med ugnstemperatur 450°C samt baktid 90 sek/pizza.

^[1] Beroende på spänning

^[2] Vid kontinuerlig bakning. Ca 40% av installerad effekt.



Stenhärdband för bakning av pizza, libabröd, pitabröd, naanbröd med mera.



Stålbånd för bakning av sötare degar och lägre slutprodukter så som kakor.



Perforerat stålbånd för bakning av fristående högre bröd med mycket volym så som limpor.



Addera logotyp eller önskat budskap till stålbandet. Personlig design på stålbånd som höjer slutprodukten till en ny nivå.



Delat stenband där enskilda stenar enkelt ersätts styckvis vid behov. Stenens fäste lossas och de enskilda stenplattorna dras med enkelhet ut åt sidan.



Transportbana vid in- och utmatning som bidrar till bättre processflöde i produktionen. Sätt samman ugnen med övriga maskiner i produktionslinjen, som t ex formbana eller efterföljande paketeringsstation.

TILLVAL

- 1. Ugnsband - Extra stenar till stenhärdsband**
Uppsättning av 10 stycken reservstenar till stenhärdsband.
- 2. Ugnsband - Solitt stålbånd**
Utbytbart ugnsband i solitt stål.
- 3. Ugnsband - Perforerat stålbånd**
Utbytbart perforerat stålbånd.
- 4. Turbofunktion**
Turbofunktion (luftflöde) per zon.
- 5. Ångsystem i första zon för AD2 & AD3**
Kraftfullt ångsystem med hög kapacitet. Bra komplement till stenhärdband vid produktion av stenugnsbakat bröd. Ger brödet extra volym samt spröd och krispig yta. Levereras utan ångkokare.
- 6. Fristående elskåp med kontrollpanel för AD3**
Kontrollpanel på externt elskåp som kan placeras i närheten av ugnen, standard för AD1 och AD2.
- 7. Pålastningsbana**
Transportbana vid inflöde som bidrar till bättre processflöde.
- 8. Avlastningsbana**
Transportbana vid utflöde som bidrar till bättre processflöde.
- 9. Ugnsband med personligt budskap**
Förädla slutprodukten med logotyp eller text. Unikt ugnsband med rörelsens budskap som förhöjer värdet på slutprodukten.

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

