

N

SERIEN



Baking Brilliance!

SVEBA  DAHLEN



Kompakt professionell ugn för alla baktusiaster!

Däckugn och pizzaugn i ett, designad för användning i begränsat utrymme och med fördelarna av en professionell ugn. Med N-Serien byter du snabbt användningsområde mellan allt från pizza och stenugnsbakat bröd till bakverk och konfektyr.

Flexibel bakning i en liten, exklusiv, stilren men kraftfull ugn.

N-Serien är en liten kombinerad däckugn och pizzaugn som erbjuder samma höga bak-kvalitet som en stor ugn. Ugnen är otroligt flexibel i sitt utförande och bakar allt från stenugnsbakat bröd till pizza och kondisbakverk. Den lilla storleken hindrar den inte ifrån att vara utrustad med ångpaket och värmesystem av högsta kvalitet. Med ett välisolerat ugnsutrymme och treglasfönster i ugnsluckan behåller ugnen värmen effektivt. Ugnen värms snabbt och

effektivt upp till rätt temperatur med hjälp av pålitliga värmelement och turbofunktion. Den användarvänliga kontrollpanelen med glasskärm är lätt att rengöra och har en enkel styrning av ugnens över- och undervärme. N-Seriens vackra design, lilla storlek, effektivitet och dess bakegenskapskaper gör att den passar utmärkt som en bänkugn på till exempel hotell, konferencenter eller showrooms. Brilliant bakning med N-Serien!



Ångsystem

Egenutvecklat ångsystem med både jämn och effektiv kapacitet samt snabb återhämtningsförmåga.



Energieffektivitet

Högkvalitativ luckpackning och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Värmeällorna är installerade inne i ugnsrummet och drivs av direktverkande el. Detta innebär att energin används på ett miljövänligt sätt.



Värmesystem

Turbofunktion och värmeelement i hög kvalitet för jämn temperaturfördelning.



Stenugnsbakat bröd

Välutprovad stenhård. Inbyggd ångfunktion för bästa bakresultat av stenugnsbakat bröd.



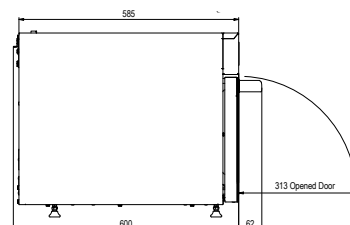
EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

- 1. Liten flexibel däckugn och pizzaugn**
Bakar allt från stenugnsbakat bröd till pizza, bakverk och konfektyr.
- 2. Sten och plåtgaller som standard**
Erbjuder flexibel bakning. Levereras med 3 stycken plåtar: perforerad baguetteplåt, perforerad bakplåt och opererad bakplåt, alla teflonerade.
- 3. Ångpaket och värmesystem av hög kvalitet**
Högkvalitativ luckpackning och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Pålitliga värmeelement med turbofunktion som värmer upp ugnen snabbt och effektivt till rätt temperatur.
- 4. Energieffektiv**
Treglasfönster och kraftig isolering håller kvar värmen i ugnen.
- 5. Användarvänlig digital kontrollpanel**
Glasskärm som är lätt att hålla ren. Visar faktisk samt önskad temperatur och med ångstyrning.
- 6. Smart kontroll av över- och undervärme**
Enkelt att ställa in önskad över- och undervärme.
- 7. Plug and Play!**
Snabb och enkel installation.



TEKNISK SPECIFIKATION

Max baktemperatur °C	315°
Vikt	65 kg
Vattenanslutning	DN10 / 3/8"
Innermått (B x H x D mm)	445 x 215 x 445
Lucköppningshöjd mm	180
Effekt	2.2 kW
Svängradie dörr mm	313



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.se

info@sveba.com

