



ЮБИЛЕЙ

1948 - 2023

2023
КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

КОМПАНИИ SVEBA DAHLEN И GLIMEK ПРАЗДНУЮТ 75-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ!

Мы невероятно гордимся тем, что в 2023 году мы будем отмечать 75-летний юбилей. Фактически, обе компании – Sveba Dahlen и Glimek – были основаны в 1948 году, но в разных местах Швеции.

Оба наших бренда представляют собой замечательные примеры успеха. Ключевыми факторами нашего процветания являются подход, при котором все внимание направлено на удовлетворение насущных интересов заказчика, а также исключительные результаты выпечки, образ мышления, в котором акцент делается на устойчивом развитии и высочайшем качестве, и, конечно, наш новаторский дух и надежная команда, которая способна устоять даже перед лицом различных вызовов. Мы наглядно показали, что вместе мы сильнее и способны быстро реагировать на непредвиденные изменения – особенно в эти беспокойные последние несколько лет, когда мы столкнулись с пандемией COVID-19, нарушениями в цепочках поставок и войной в Европе.

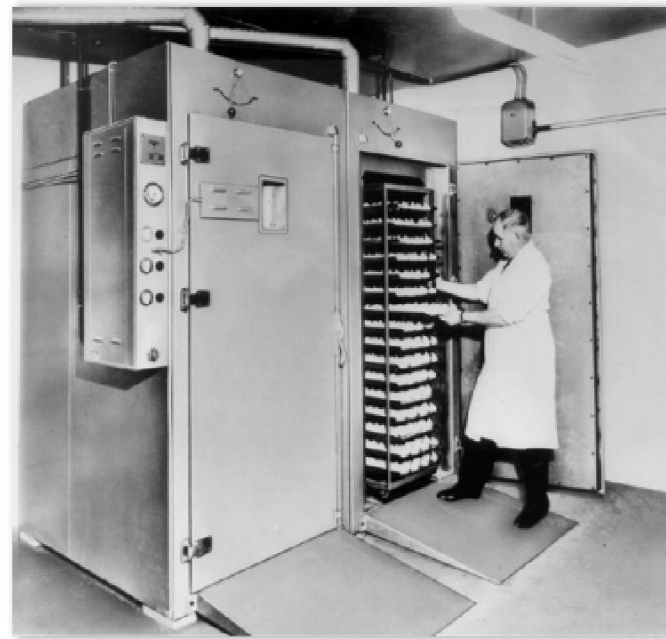
Невозможно отрицать, что наша продолжительная деятельность в сфере производства хлебопекарного оборудования делает нас надежным партнером, с которым можно заниматься бизнесом. Мы обладаем обширными знаниями о проблемах, с которыми сталкиваются пекарни, которые существенно варьируются в зависимости от того, в каком уголке мира они расположены. Для нас тот факт, что наши печи способны выпекать совершенно разные изделия, но при этом обеспечивают идеальный результат выпечки, служит окончательным доказательством того, что мы добились успеха при разработке нашей продукции. Поскольку вы являетесь одним из наших дистрибьюторов, мы надеемся, что вы, также как и мы, гордитесь нашими брендами!



SVEBA DAHLEN

Первоначально фирма Sveba Dahlen состояла из двух компаний, основанных в 1948 году: Boras Elmekano, которая в 1962 году была преобразована в SVEBA, и Elektro-Dahlen AB, которая изменила свое название на Dahlen International перед выставкой IBA в 1983 году. В 1991 году произошло слияние двух компаний, когда SVEBA приобрела Dahlen International. Благодаря этому приобретению была создана компания Sveba Dahlen, которая стала одним из крупнейших в мире производителей хлебопекарных печей. Основой бизнеса SVEBA и Dahlen International всегда

было производство туннельных печей для промышленных пекарен, которые устанавливаются в виде секций и поставляются с собственными линиями подготовки теста. Такой опыт позволяет получить достоверные знания о том, каким образом распределяется тепло, и как следует проектировать печи для достижения наилучших результатов выпечки. Важным событием в истории компании является 1963 год, когда SVEBA спроектировала и изготовила первую в мире ротационную стеллажную печь.

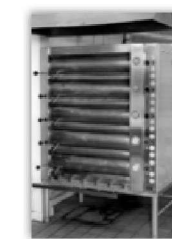


Сотрудничая с нами, вы можете быть уверены, что мы обеспечим надежную поставку первоклассной продукции, которая соответствует заявленным характеристикам.

Вы также можете использовать преимущества, которые дает возможность обучения, и предлагать комплексные решения своим клиентам, бизнес которых связан с пекарнями и ресторанами. Кроме того, мы обеспечиваем поставку запасных частей и помогаем с обслуживанием и поддержкой, если в этом возникает необходимость. Мы всегда стремимся к тому, чтобы оставаться наилучшим партнером для наших дистрибьюторов!

Это изобретение стало частью решения задачи по обеспечению равномерного выпекания во всем стеллаже. В 1956 году компания Elektro-Dahlen выпустила подовую печь с инфракрасным нагревом, которая оставалась бестселлером до 1985 года. В этой печи также реализовано запатентованное решение для фронтального нагрева. В 1971 году SVEBA начала производство своей первой печи для пиццы, а в 1973 году компания Elektro-Dahlen получила большой заказ на печи для пиццы от компании Pizza Hut в США.

В последние годы продолжались работы по разработке, и в 2018 году компания запустила Sveba Connect, облачное сервисное решение для цифрового мониторинга подключенных стеллажных печей. В 2020 году начато производство высокотемпературной печи для пиццы Pizza High Temp. Выпечка в этой высокотемпературной электрической печи осуществляется при температуре до 500 °C/942 °F. Высокотемпературная печь для пиццы коренным образом изменила способ выпечки настоящей итальянской неаполитанской пиццы — вы больше не почувствуете разницы между пиццей, испеченной в печи с дровяным обогревом и электрической печи!



История компании Glimek начинается в небольшом городке Глимакра на юге Швеции, где была создана компания, которая тогда называлась Glimakra Mekaniska Verkstad. Помимо всего прочего, компания производила машины для скальных работ, которые использовались для очистки возделываемых фермерских полей от крупных камней (возможно, это является объяснением того, что машины, производимые компанией, были тяжелыми и прочными!) Производство хлебопекарных машин началось раньше – это были машины, предназначенные для очистки противней.

Следующим шагом в производстве хлебобулочных изделий стала разработка машины, которая превращала булочки в хрустящие сухарики. Машина для выпечки сухарей была запатентована, а система конвертации того же типа используется и в настоящее время. Компания продолжала заниматься разработкой и производством, и создала много новых типов машин.

За эти годы компания Glimek разработала миксеры, тестоделители, конусные тестоокруглители, ковшовые подъемники, конвейерные расстойные шкафы, расстойные шкафы карманного типа, длинные формовочные машины и делители для булочек. Компания Glimek подала заявку и получила патенты на многие из своих машин. Последним запатентованным изделием стал конусный округлитель с центральной регулировкой.

В 1998 году компания Sveba Dahlen приобрела Glimek и переместила производство во Фристад, где объединенные компании продолжают производить оборудование для разделки теста, наряду с ротационными и туннельными печами.

Как гласит старинная пословица: счастливые часов не наблюдают. Теперь пришло время засучить рукава и отправиться в 2023 год, который, несомненно, принесет нам как сложные задачи, так и радости, сделав еще один шаг вперед в нашем увлекательном совместном путешествии.

Команда Sveba Dahlen

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

BL - ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Грузоподъемность: до 600 кг
 Дежеопрокидыватель предназначен для подъема и опрокидывания подкатной дежи.
 Грузоподъемность до 600 кг (подкатная дежа с тестом).
 Доступен как в высокой, так и в низкой версиях.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Скорость подъема 5 метров/мин. Обеспечивает высокую производительность.
- Грузоподъемность до 600 кг (подкатная дежа с тестом).
- Опрокидывание налево или направо в стандартном исполнении. По отдельному заказу – функция опрокидывания вперед.
- Максимально эффективное использование площади пекарни.
- Прост в эксплуатации и низкая стоимость техобслуживания.
- Прост в обращении. Для эксплуатации дежеопрокидывателя не требуется специальное обучение персонала.
- Наличие защитного ограждения, аварийный выключатель.
- Подъем дежи осуществляется посредством двух мотор-редукторов двумя отдельными цепями.
- Кнопочное управление перемещением вверх и вниз.
- Предусмотрен для работы с дежами от других производителей (по запросу, необходим технический чертеж дежи).

МОДЕЛИ

- BL – Низкая модель (опрокидывание в делитель с бункером 225 литров)
- BL – Высокая модель (опрокидывание в промежуточный бункер ВН)

ОПЦИИ

- Внешний электрический шкаф с системой управления бункером ВН при совместной поставке.
- Электрический шкаф, подготовленный для настенного монтажа (доп. кабель 2 м).
- Исполнение – опрокидывание вперед.
- Возможность работы с дежами от других производителей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грузоподъемность до 600 кг (подкатная дежа с тестом)
 Скорость подъема 5 м/мин.
 Потребляемая мощность 1.1 кВт
 Требуемая минимальная высота потолка:

НИЗКИЕ МОДЕЛИ

BL для MR80 и MR120 опрокидывание в SD180 and SD300 с бункером на 225 литров 2942 мм
 BL для MR160, MR200 и MR240 опрокидывание в SD180 и SD300 с бункером на 225 литров 3110 мм
 BL для MR80 и MR120 опрокидывание в SD600 с 225 литров 3040 мм

ВЫСОКИЕ МОДЕЛИ

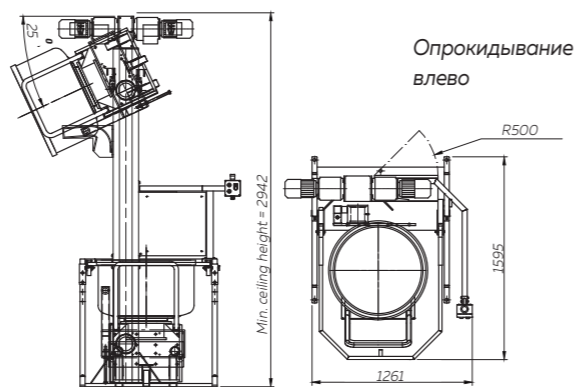
BL для MR80 и MR120 опрокидывание в промежуточный бункер ВН над SD180 и SD300 с бункером на 90 литров 3895 мм
 BL для MR160, MR200 и MR240 опрокидывание в промежуточный бункер ВН над SD180 и SD300 с бункером на 90 литров 3997 мм
 BL для MR80 и MR120 опрокидывание в промежуточный бункер ВН над SD600 с бункером на 100 литров 4092 мм
 BL для MR160, MR200 и MR240 опрокидывание в промежуточный бункер ВН над SD600 with 100 liter hopper 4230 мм
 Примечание: Общая высота дежеопрокидывателя обычно на 27 мм ниже требуемой высоты потолка

Технический чертеж подлежит утверждению. Необходимо придерживаться выбранной конфигурации оборудования согласно чертежу, запрошенному у компании Sveba-Dahlen.

На фото BL с опрокидыванием вправо



РАЗМЕРЫ [ММ]



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ БУНКЕР

ВН – ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ БУНКЕР

Объем: 575 литров в стандартном исполнении

Промежуточный бункер для стандартной тестоделительной машины SD180/300/600. Обеспечивает равномерный уровень теста в бункере делителя, что повышает точность веса заготовки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- СИСТЕМА ЗАКРЫВАНИЯ / ПОРЦИНИРОВАНИЯ НА ФОТОЭЛЕМЕНТАХ. ОБЕСПЕЧИВАЕТ АВТОМАТИЧЕСКУЮ ПОДАЧУ ТЕСТА В ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ.
- Простая конструкция. ГАРАНТИРУЕТ НАДЕЖНУЮ РАБОТУ И СНИЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАТРАТ.
- Нет необходимости в специальных крепежных приспособлениях на тестоделителе. ВОЗМОЖНОСТЬ РАБОТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ МОДЕЛЯМИ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫХ МАШИН.
- Корпус из нержавеющей стали (по отдельному заказу). В стандартном исполнении – рама окрашенная.
- Шлибер шириной 400 мм с пневмоприводом в стандартном исполнении (шлиберы другой ширины – по запросу).
- Система дозирования / порционирования на фотоэлементах (необходима подача сжатого воздуха мин. 6 бар), обеспечивает равномерный уровень теста в бункере делителя и повышает точность веса заготовки.
- Скользкая пластина для сыпучих материалов в верхней части бункера включена, если показано на чертеже.
- Опорная рама между дежеопрокидывателем BL и бункером ВН входит в комплект поставки в том случае, если дежеопрокидыватель BL и бункер ВН поставляются вместе.
- Возможность работы с тестоделителями от других производителей (по запросу).

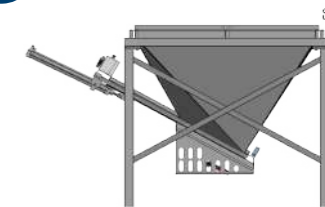
ОПЦИИ

- Корпус из нержавеющей стали.
- Отдельный электрический шкаф (если бункер приобретается отдельно).
- Ригельная задвижка в верхней части ВН имеет покрытие от налипания.
- Конвейер для теста, устанавливаемый горизонтально под промежуточным бункером, с приводным двигателем и скребком на ленте.
- Бункер с покрытием от налипания в стандартном исполнении.
- Система смазки бункера – автоматическая смазка внутренней поверхности ВН, через систему трубок в верхней его части. Отдельный узел с блоком управления, насосом и встроенным масляным контейнером.
- Защитное ограждение, адаптированное к оборудованию заказчика (отличного от тестоделителей Glimек).
- Бункер ВН под заказ – бункер в специальном исполнении или определенного объема, адаптированный к оборудованию заказчика.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем 575 литров
 Загрузка по массе до 350 кг теста
 Напряжение 1 x 230 В
 Давление воздуха 6 бар

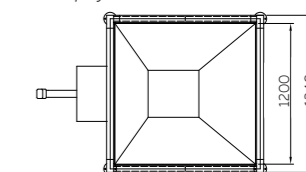
Технический чертеж должен быть утвержден, пожалуйста, используйте подходящий вариант установки в соответствии с чертежом, запрашиваемым у Sveba Dahlen.



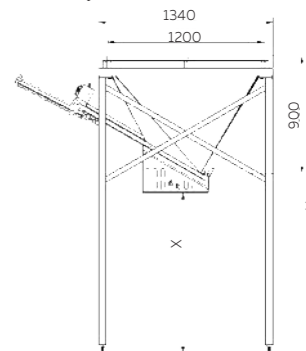
Hygienic design due to spacers between the hopper and frame. ???

РАЗМЕРЫ [ММ]

Вид сверху



Вид сбоку



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

SD180 – ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

Производительность: 750–1800 заготовок /час

Бесшумная автоматическая тестоделительная машина вакуумного типа с объемным принципом деления для любых видов теста. Благодаря высокой точности деления и гибкому весовому диапазону, эта машина может эксплуатироваться в пекарнях любого формата. Наивысший уровень безопасности в своем классе. Продуманная эргономика для удобства использования.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая точность деления. Двухкамерный вакуумный питатель. Бункер расположен непосредственно над ножом. Тесто полностью выгружается из бункера.
- Широкий весовой диапазон, 3 исполнения, деление от 35 грамм до 2 300 грамм.
- Объемное деление теста вместо взвешивания.
- Гибкая настройка под различные виды теста.
- Скорость деления регулируется с помощью частотного преобразователя.
- Производительность 750 – 1800 штук/час в стандартном исполнении (оборудование меньшей производительности – по запросу).
- Нож для теста из нержавеющей стали.
- Уникальная функция выгрузки теста (бункер расположен непосредственно над ножом).
- Щадящее воздействие на тесто.
- Машина проста в обращении и предусматривает быструю очистку – все крышки съемные и изготовлены из нержавеющей стали.
- В стандартной исполнении 90-литровый бункер из нержавеющей стали (~ 63 кг теста).
- 225-литровый бункер из нержавеющей стали (~ 150 кг теста) (по отдельному заказу).
- Бункер с покрытием от налипания (по отдельному заказу).
- Бачок для масла объемом 17 л, легкодоступный для наполнения.
- Сверхнизкий уровень шума 72 дБ(А).
- Высочайший уровень безопасности с функцией автоматического отключения. При касании края безопасности на бункере машина останавливается автоматически.
- Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.



SD180
Стандартная
панель управления



МОДЕЛИ

SD180
SD180XS
SD180XL

Диапазон веса уточняется при заказе

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность	750-1800 тестовых заготовок/час
Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста:	
SD180XS	50-1000 грамм
SD180	120-1600 грамм
SD180XL	180-2300 грамм
С мини поршнем для SD180 и SD180XL (не доступно для SD180XS)	35-250 грамм
Потребляемая мощность	1.1 кВт



Высокая безопасность

Высокая безопасность с функцией автоматической остановки. Нижний бункер для повышения удобства использования и эргономичности. Бункер имеет широкое предохранительное кольцо и интеллектуальный защитный край. При касании защитного края бункера машина автоматически останавливается.

ОПЦИИ

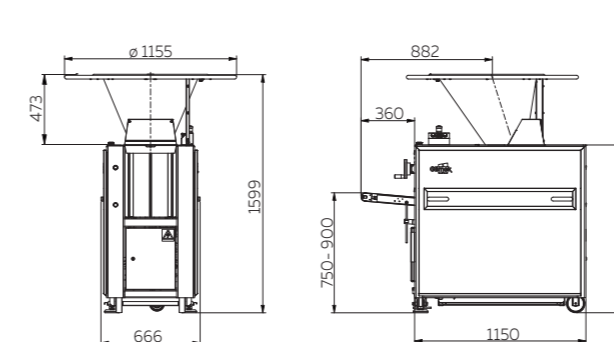
- Корпус из нержавеющей стали.
- Оборудование меньшей производительности:
- Регулятор скорости деления на 500-1000 тестовых заготовок/час
- Регулятор скорости деления на 500-1200 тестовых заготовок/час
- 90-литровый бункер с покрытием от налипания (тефлоновое покрытие).
- 225-литровый сверхбольшой бункер из нержавеющей стали.
- 225-литровый сверхбольшой бункер с покрытием от налипания.
- Система смазки бункера – автоматическая смазка внутренней поверхности бункера на 225-литров.
- Отдельный узел с блоком управления, насосом и встроенным маслобаком.
- Конвейер разгрузочный особой длины.
- Специальная лента на разгрузочном конвейере.
- Смазка дозирующего поршня.
- Смазка дозирующего поршня и ленты.
- Мукопосыпатель, механический SD-180.
- Электрический разъем – для подключения тестоделителя.
- Минипоршень и переходник для развеса теста на 35-250 грамм: для SD180 для SD180XL (не доступно для SD180XS)
- Ручка ограничителя подачи теста.
- Сенсорная панель управления со счетчиком заготовок и индикатор весового диапазона.
- Увеличение высоты 100 мм.



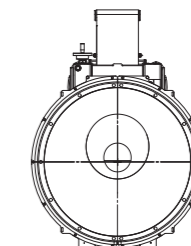
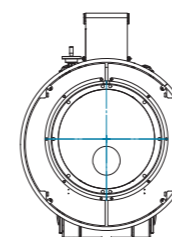
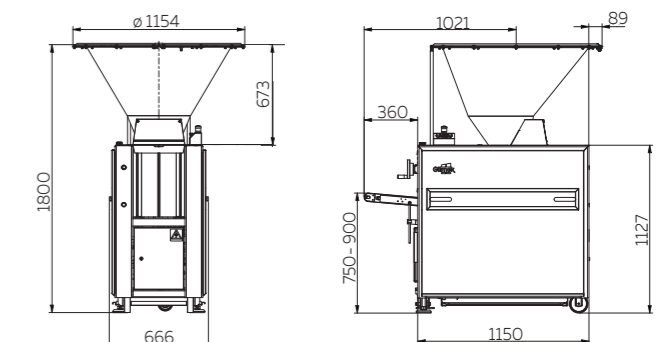
Опция: Сенсорная панель:
– Контроль скорости
(частотный преобразователь).
– Весовая эталонная шкала.
– Отсчет / обратный отсчет.

РАЗМЕРЫ [MM]

SD180 - 90 л



SD180 - 225 л



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

SD300 – ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

Производительность: 750–3000 заготовок /час

Автоматическая тестоделительная машина вакуумного типа с объемным принципом деления. Может использоваться в одно-карманном или двух-карманном режиме. Прочная конструкция рассчитанная на большие нагрузки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Два вида: с весовым диапазоном 40 - 1000 грамм или 150 - 2300 грамм.
- Регулирование скорости с помощью частотного преобразователя.
- Производительность: 2х-карманный - 1500-3000 штук/час и 1-карманный - 750 - 1500 штук/час.
- Нож для теста из нержавеющей стали.
- Уникальная функция выгрузки теста (бункер расположен над ножом).
- Щадящее воздействие на тесто.
- Тестовые камеры из высококачественного Ni-резиста (никелевый чугун) - гарантия высокой точности деления и длительного срок службы.
- Сенсорная панель PLC.
- Прочная конструкция.
- 90-литровый бункер из нержавеющей стали в стандартной исполнении (~ 63 кг теста).
- 225-литровый бункер из нержавеющей стали (~ 150 кг теста) (по отдельному заказу).
- Бункер с покрытием от налипания (по отдельному заказу).
- Машина проста в обращении и предусматривает быструю очистку - все крышки съемные и изготовлены из нержавеющей стали.
- Бачок для масла объемом 11 л, легкодоступный для наполнения.
- Исполнение из нержавеющей стали.
- Доступен с левым или правым выходом (если стоять перед рабочей панелью).
- Высочайший уровень безопасности с функцией автоматического отключения.
- При касании края безопасности на бункере машина останавливается.
- Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.



На изображении показан SD300 с бункером на 225 л, выход слева (опция)



МОДЕЛИ

SD300
SD300XL

Диапазон веса уточняется при заказе

ОПЦИИ

- 90-литровый бункер с покрытием от налипания (тефлоновое покрытие).
- 225-литровый СВЕРХБОЛЬШОЙ бункер из нержавеющей стали.
- 225-литровый СВЕРХБОЛЬШОЙ бункер с покрытием от налипания.
- СИСТЕМА СМАЗКИ бункера – автоматическая смазка внутренней поверхности 225-литрового бункера. Отдельный узел с блоком управления, насосом и встроенным маслобаком.
- Мукопосыпатель - SD300 механический (не комбинируется с функцией «Смазка первой конвейерной ленты»).
- Скребок для теста с покрытием от налипания – для очень мягкого или липкого теста.
- Смазка ленты приемного конвейера (не комбинируется с мукопосыпателем).
- Смазка дозирующего поршня.
- Смазка дозирующего поршня и ленты приемного конвейера (не в сочетании с мукопосыпателем).
- Увеличение высоты 100 мм.
- Специальная лента на одном или обоих конвейерах.
- Разгрузочный конвейер особой длины.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



SD300 имеет широкоэкрannую 7" сенсорную панель управления, программное обеспечение которой охватывает значительный массив данных, и помогает пользователю в повседневной работе.

ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Выбор производительности – количество заготовок/час.
- Скорость конвейерной ленты – установка скорости конвейерной ленты разгрузочного конвейера по отношению к главному двигателю.
- Счетчик тестовых заготовок – показывает общее количество тестовых заготовок, количество произведенных заготовок, количество оставшихся заготовок и приблизительное время.
- Сохранение до 8 программ/рецептов.
- Сохранение программ/рецептов с нужным названием.
- Установка даты и времени.
- Отображение времени выполнения, времени работы, общий счетчик и счетчик оставшихся заготовок.
- Установка таймера работы.
- Функция эталонного веса.
- Возможность просмотра статистики.
- Сигнал тревоги и история сигналов тревоги.
- Выбор языка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

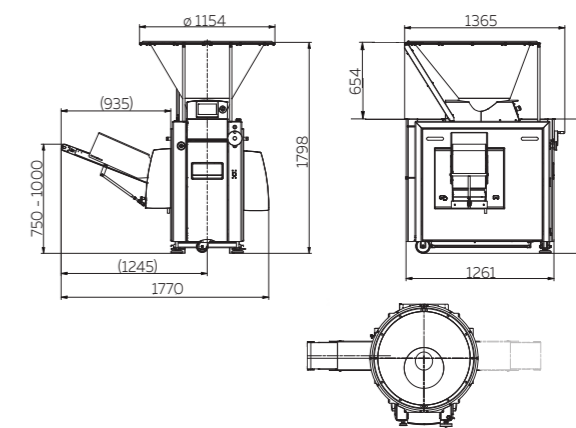
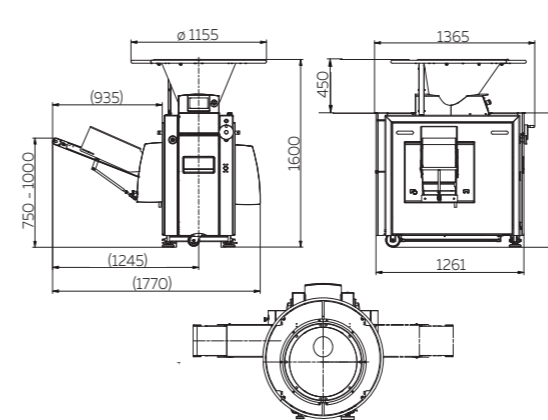
- Производительность
 - 2х-карманный 1500-3000 тестовых заготовок/час
 - 1- карманный 750-1500 тестовых заготовок/час
- Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста:
 - 2- карманный SD300 40 - 400 грамм
 - 1- карманный SD300 100 - 1000 грамм
 - 2- карманный SD300 XL 150 - 1150 грамм
 - 1- карманный SD300 XL 250 - 2300 грамм
- Сенсорная панель PLC с функциями:
 - Контроль скорости (частотный преобразователь).
 - Весовая эталонная шкала.
 - Отсчет / обратный отсчет.
 - Отдельный блок управления для второй разгрузочной ленты.
- Потребляемая мощность1.5 кВт

На изображении ниже исполнение с левым выходом, также доступно исполнение с правым выходом

РАЗМЕРЫ [ММ]

SD300 - 90 л

SD300 - 225 л



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

SD600 – ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ВАКУУМНОГО ТИПА

Производительность: до 6000 тестовых заготовок/час.

Тестоделительная машина из нержавеющей стали в 3х-карманном или 2х/4х-карманном исполнении. Плавная регулировка давления на тесто в процессе работы. Усиленная конструкция рамы, тестоделитель предназначен для эксплуатации в условиях с большой нагрузкой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Объемный принцип деления теста – вес теста остается постоянным, даже если оно начинает бродить в бункере.

Весовой диапазон, две версии: 150-1000 г в 3 карманах и 250-1700/100-700 г в 2/4 кармана.

Производительность: 1500-4500 заготовок/час, как 3х-карманный, 2000-6000 заготовок/час, как 4х-карманный и 1000-3000 заготовок/час как 2х-карманный (быстрая смена дозирующих поршней).

Все панели снимаются легко (без инструмента), что упрощает очистку машины, включая отдельные отсеки для доступа к электрическим узлам и смазке.

Регулирование скорости с помощью частотного преобразователя.

Удобная в использовании 8" сенсорная панель для установки параметров и сохранения настроек в памяти.

Пневматическая система с бесступенчатой регулировкой (требуется сжатый воздух, мин. 6 бар) для очень бережной обработки различных видов теста.

Можно настроить во время операции.

Надежная система деления, обеспечивающая сверхвысокую точность.

Отдельный привод на разгрузочных лентах.

Интеллектуальные контролируемые системы смазки для продления срока службы машины.

Конструкция разгрузочного конвейера обеспечивает быстрый демонтаж.

Особое внимание уделено безопасности и гигиене при разработке машины.

100-литровый бункер из нержавеющей стали в стандартном исполнении (~70 кг теста).

225-литровый бункер из нержавеющей стали (~150 кг теста) (по отдельному заказу).

Бункер с покрытием от налипания (по отдельному заказу).

Экономичное и надежное производство.

Требуется сжатый воздух.

Оснащен запатентованной системой газовых пружин, которая обеспечивает определенное усилие/давление поршня на тесто. Рабочее давление в газовой пружине легко регулируется во время работы.

Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.

МОДЕЛИ

SD600 3-х карманный

SD600 2/4-карманный



ОПЦИИ

100-литровый бункер с покрытием от налипания.

225-литровый бункер из нержавеющей стали.

225-литровый бункер с покрытием от налипания.

СИСТЕМА СМАЗКИ БУНКЕРА – АВТОМАТИЧЕСКАЯ СМАЗКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ БУНКЕРА НА 225 ЛИТРОВ. ОТДЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО С БЛОКОМ УПРАВЛЕНИЯ, НАСОСОМ И ВСТРОЕННЫМ МАСЛЯНЫМ БАКОМ.

Мукопосыпатель механический.

Смазка ленты приемного конвейера.

Специальная лента на одном или обоих конвейерах.

Разгрузочный конвейер особой длины.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

SD600 имеет 8" сенсорную панель управления, программное обеспечение которой охватывает значительный массив данных, и помогает пользователю в повседневной работе.



ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Выбор веса тестовых заготовок.

Выбор производительности – заготовок/час.

Скорость конвейерной ленты – установка скорости конвейерной ленты разгрузочного конвейера по отношению к главному двигателю.

Счетчик тестовых заготовок – показывает общее количество тестовых заготовок, количество произведенных заготовок, количество оставшихся заготовок и приблизительное оставшееся время работы.

Выбор количества измерительных камер.

Сохранение программы/рецепты с нужным названием.

Установка даты и времени.

Показывает общее время работы, времени выполнения сервисного обслуживания, общее количество пусков и количество работ по обслуживанию.

Установка сервисного таймера.

Функция эталонного веса.

Возможность просмотра статистики.

Звуковой сигнал, сигнал тревоги по окончании программы.

Функция автоматического предупреждения, автоматическая остановка машины.

Функция предупреждения со звуковым сигналом.

Установка количества циклов между смазкой.

Установка времени, в течение которого скребок делителя остается в самом нижнем положении, прежде чем снова подниматься.

Выбор языка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность:

3-карманный режим 1500-4500 тестовых заготовок/час

2/4-карманный режим 1000-3000/2000-6000 тестовых заготовок/час

Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и свойств теста:

3-карманный 150 - 1000 грамм

2/4-карманный 250-1700/100 - 700 грамм

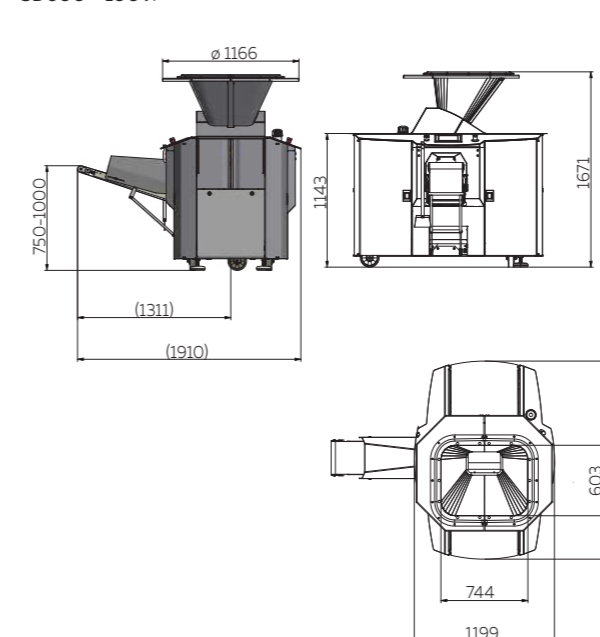
Потребляемая мощность 5 кВт

Сжатый воздух (необходим) 6 бар

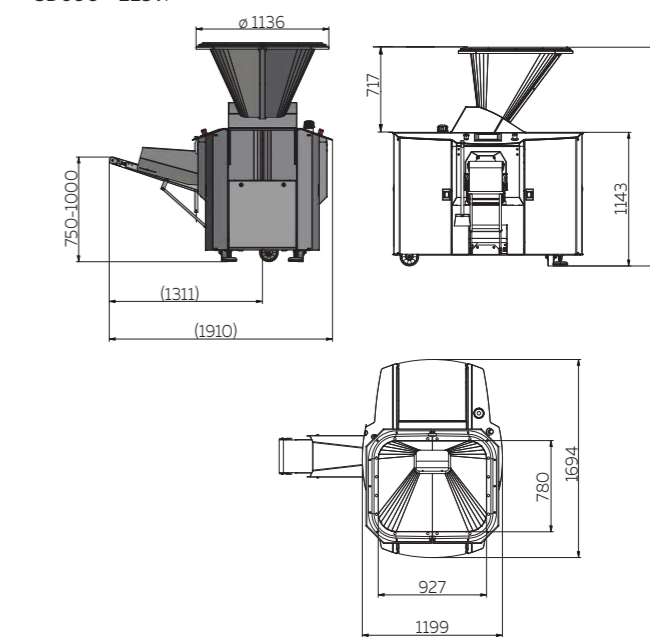
РАЗМЕРЫ [ММ]

На изображении ниже исполнение с левым выходом, также доступно с правым выходом.

SD600 - 100 л



SD600 - 225 л



КОНУСНЫЙ ТЕСТОКРУГЛИТЕЛЬ

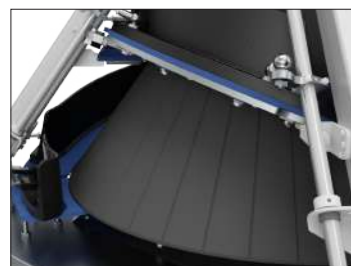
CR400 – КОНУСНЫЙ ТЕСТОКРУГЛИТЕЛЬ

Производительность: до 4000 тестовых заготовок/час

Универсальный тестокруглитель конусного типа для пекарен любого формата и любых видов теста. Соответствие высочайшим гигиеническим требованиям обеспечивается изготовлением из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Производительность: до 4000 заготовок/час в зависимости от веса тестовых заготовок и свойств теста.
- Весовой диапазон 30 – 1800 г.
- Широкий выбор опций позволяет удовлетворить спрос клиентов.
- Гигиеничные материалы: легко чистится благодаря регулируемым направляющим и исполнению из нержавеющей стали.
- Длина направляющих (желоба) округления до 4 м в зависимости от положения подачи.
- Легко настраивается под различные виды теста.
- Гибкая компоновка с возможностью подачи на 3, 6 или 9 часов.
- Специально разработанный желоб обеспечивает равномерную и бережную обработку теста, настраивается вручную.
- Централизованно регулируемые желоба для настройки давления на тесто и диапазона веса.
- Нижняя пластина направляющего желоба из синего пластика.
- Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.
- Легко чистить и обслуживать благодаря регулируемым желобам.
- Покрывание от налипания на конусе и желобах, обеспечивает идеальное округление.
- Конус с канавками для оптимального захвата.
- Разгрузочный желоб с небольшими углублениями для лучшего разгрузки.
- Ручка регулировки веса на 3 или 9 часов.
- Колеса из нержавеющей стали с подшипниками и синим пластиком.
- Панель управления легко доступна с обеих сторон.
- Крепление кабеля снизу облегчает очистку.
- Высокая безопасность благодаря двум аварийным стопорам с легким доступом с обеих сторон.



Специально разработанный разгрузочный желоб с ручной регулировкой.



Неглубокий разгрузочный желоб для более эффективной разгрузки.



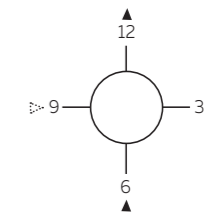
Панель управления легко доступна с обеих сторон машины, маховик для регулировки желоба можно установить на 3 или 9 часов.

МОДЕЛЬ

CR400 – с центрально регулируемыми направляющими с антипригарным покрытием, антипригарным покрытием на конусе, подача на 6 часов, разгрузка на 12 часов, разгрузочный желоб.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность 4000 тестовых заготовок/час
 Весовой диапазон (в зависимости от массы заготовки и вида теста) 30-1800 грамм
 Потребляемая мощность 1.5 кВт
 (2.8 кВт с устройством обдува горячим или холодным воздухом)



Разгрузка всегда на 12 часов.
Альтернативные варианты загрузки:
 Стандартная загрузка на 6 часов.
 Загрузка на 3 часа или 9 часов – по отдельному заказу.

ОПЦИИ

- Мукопосыпатель из нержавеющей стали, регулируемый, с простой функцией включения-выключения.
- Устройство обдува горячим или холодным воздухом (увеличение потребляемой мощности на 1,3 кВт, общее 2,8 кВт).
- Регулирование скорости вращения конуса с помощью частотного преобразователя.
- Загрузка на 3 часа или 9 часов.
- Пневматическая система смазки с 5 форсунками
 Подача сжатого воздуха под давлением 6 бар.
- Сверхпрочный разгрузочный конвейер с регулируемой высотой (± 30 мм) вместо стандартного разгрузочного желоба.
- Переменная скорость для разгрузочного конвейера.
- Удлинитель по высоте 80 мм, нержавеющая сталь.
- Удлинитель по высоте 160 мм, нержавеющая сталь.
- Регулируемые опорные ножки.

Мукопосыпатель из нержавеющей стали (опция).

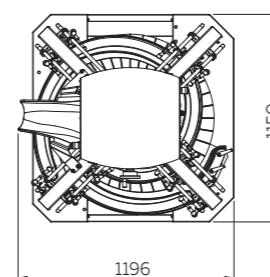
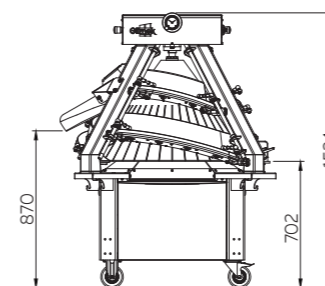
CR400 с разгрузочным конвейером.

Регулируемые опорные ножки (опция).

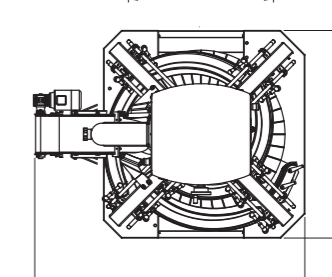
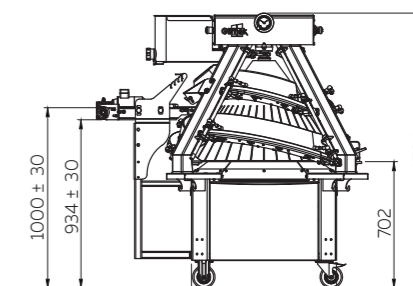


РАЗМЕРЫ [ММ]

С разгрузочным желобом



С разгрузочным конвейером



КОНУСНЫЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

CR-600 КОНУСНЫЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

Производительность: до 6000 тестовых заготовок/час

Конусный округлитель с высокой производительностью для пекарен любого формата, подходит для большинства видов теста.

Две независимо регулируемые секции округления обрабатывают тесто до окончательного округления с оптимальным результатом.

Изготовлен из нержавеющей стали, что обеспечивает высочайшую степень гигиены.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Производительность до 6000 заготовок/час в зависимости от веса тестовых заготовок и вида теста.

Широкий весовой диапазон 30-1800 г.

Подходит для большинства видов теста.

Специально разработанный желоб обеспечивает равномерную и бережную обработку теста, настраивается вручную.

Гибкая компоновка с возможностью подачи на 3, 6 или 9 часов.

Независимая настройка желобов:

- Централизованно регулируемые желоба (коническая часть).

- Регулируемый вручную соединительный желоб (цилиндрическая часть).

Нижняя пластина направляющего желоба из синего пластика.

Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.

Гигиеничные материалы. Простая очистка. Легкий доступ, благодаря регулируемым желобам и исполнению из нержавеющей стали.

Большая длина округления, до 8 м, в зависимости от положения подачи.

Покрытие от налипания на конусе и желобах обеспечивает идеальное округление.

Конус с канавками для оптимального сцепления.

Разгрузочный желоб с небольшими углублениями для лучшего выхода.

Свободный доступ к панели управления с обеих сторон.

Ручка регулировки веса на 3- или 9-часов.

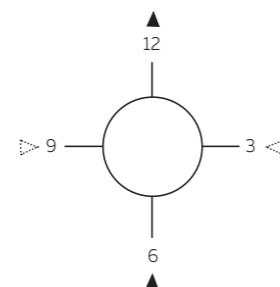
Надежная конструкция с прочной рамой, устойчивыми регулируемыми опорными ножками и высококачественными роликами премиум-класса.

Рама и обшивка из нержавеющей стали.

Крепление кабеля снизу облегчает очистку.

Простая установка.

Свободное перемещение.



Разгрузка всегда на 12 часов.
Альтернативные варианты загрузки:
 Стандартная загрузка на 6 часов.
 Загрузка на 3 часа или 9 часов – по отдельному заказу.

МОДЕЛЬ

CR600 – конус с покрытием от налипания, желоба с покрытием от налипания имеют независимые настройки, подача на 6 часов, разгрузка 12 часов, разгрузочный желоб.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность (в зависимости от массы тестовых заготовок и вида теста) до 6000 заготовок/ час

Весовой диапазон (в зависимости от производительности и вида теста) 30-1800 г.

Потребляемая мощность 1.5 кВт
 (3,8 кВт с устройством обдува горячим или холодным воздухом)

ОПЦИИ

Мукопосыпатель из нержавеющей стали, с простым регулятором включения/выключения.

Устройство обдува горячим или холодным воздухом (влияет на потребляемую мощность, плюс 2,3 кВт, общая 3,8 кВт).

Регулируемая с помощью частотного преобразователя скорость вращения конуса.

Загрузка на 3 или 9 часов.

Пневматическая система смазки, до 7-ми форсунок, в зависимости от позиции загрузки. Подача сжатого воздуха под давлением 6 бар.

Надежный разгрузочный конвейер с регулируемой высотой (± 30 мм) вместо стандартного разгрузочного желоба.

Регулируемая скорость на разгрузочном конвейере.

Расширитель для разгрузочного желоба.

Удлинитель разгрузочного конвейера – короткий.

Удлинительный желоб отводящего конвейера – длинный.

Удлинитель по высоте 80 мм, нержавеющая сталь.

Удлинитель по высоте 160 мм, нержавеющая сталь.

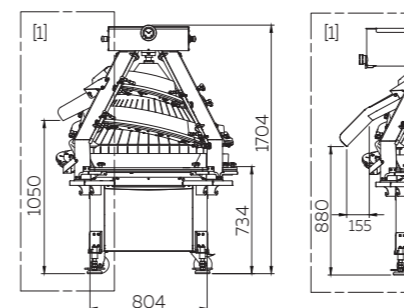
Flour Duster in stainless steel (option).

CR600 with Outfeed Conveyor (option).

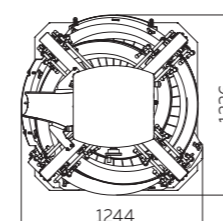


РАЗМЕРЫ [ММ]

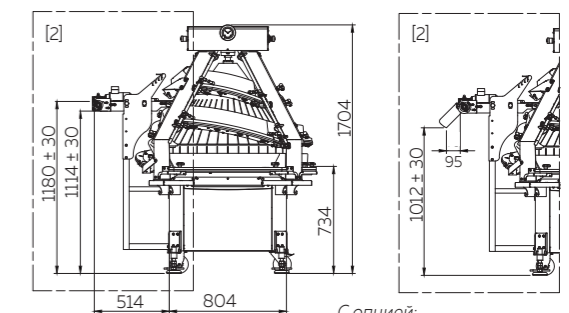
С разгрузочным желобом



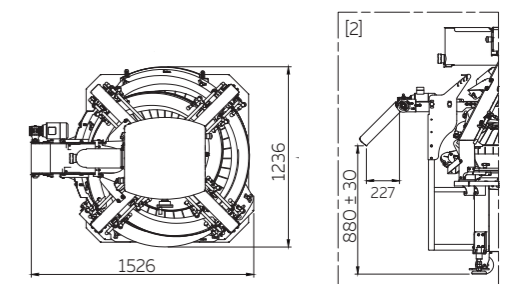
С опциями:
 • Расширение для разгрузочного желоба
 • Мукопосыпатель.



С разгрузочным конвейером



С опцией:
 • Удлинительный желоб (короткий).



С опциями:
 • Удлинительный желоб (длинный).
 • Мукопосыпатель.

ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

СЕ100 – ЛЕНТОЧНЫЙ ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

Производительность: до 2000 заготовок/час

Пошаговый подъемник из нержавеющей стали для подачи тестовых заготовок с тестоокруглителя в бункер тестозакаточной машины МО300.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Производительность до 2000 тестовых заготовок/час.
- Весовой диапазон 100-1500 грамм.
- Подъемник устанавливается на тестозакаточной машине МО300.
- К конвейерной ленте шириной 200 мм прикрепаны чашки через каждые 300 мм.
- Время подачи каждой тестовой заготовки контролируется фотоэлементом.
- Тестовая заготовка подается из загрузочного бункера в порожнюю чашку (карман).
- Исполнение из нержавеющей стали.



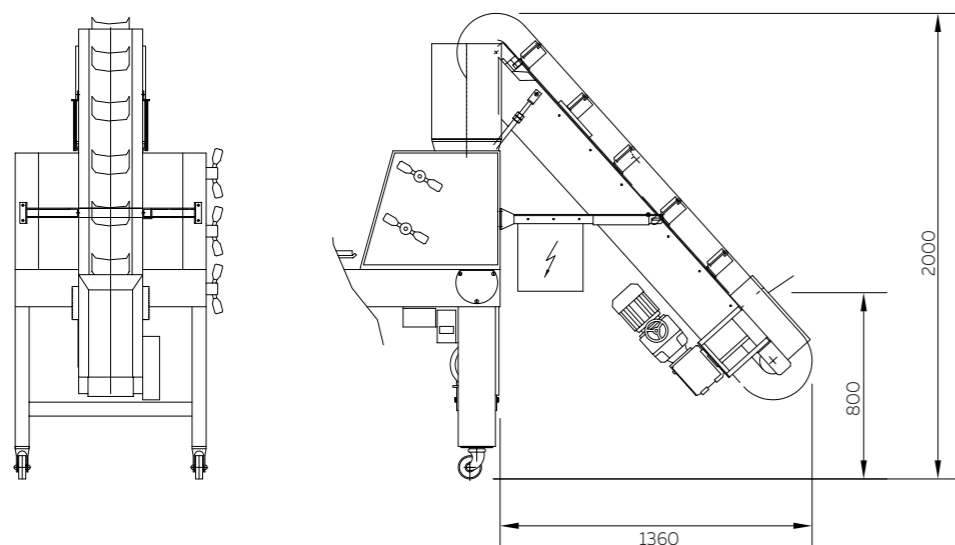
МОДЕЛЬ

СЕ100

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в диапазоне до 2000 тестовых заготовок/час
 Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста (если поставляется отдельно) 100-1500 грамм
 Потребляемая мощность 0.25 кВт
 Высота монтажа 2000-2040 мм

РАЗМЕРЫ [ММ]



ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

СЕ300 – ЛЕНТОЧНЫЙ ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

Производительность: до 2000 заготовок/час

Пошаговый подъемник для подачи тестовых заготовок с тестоокруглителя на конвейер промежуточной расстойки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Производительность до 2000 заготовок/час.
- К конвейерной ленте шириной 200 мм прикрепаны чашки через каждые 300 мм.
- Время подачи каждой тестовой заготовки контролируется фотоэлементом.
- Тестовая заготовка подается из загрузочного бункера в порожнюю чашку.
- Исполнение из нержавеющей стали.



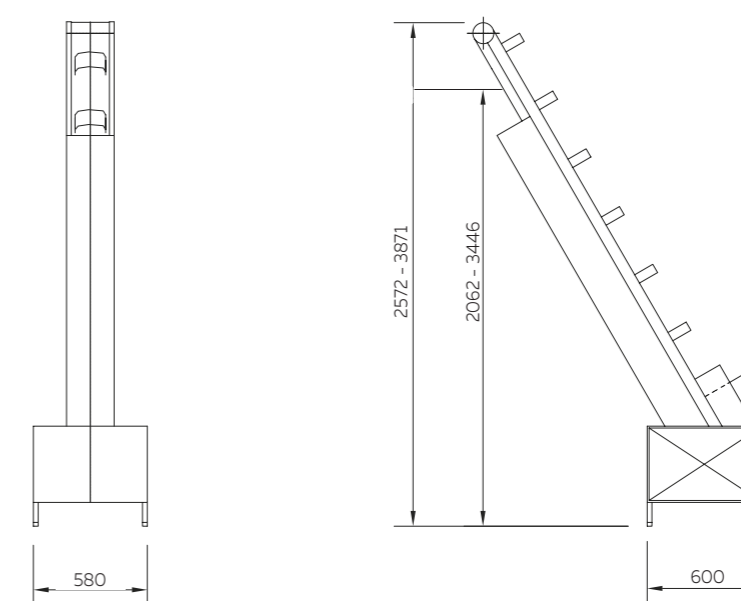
МОДЕЛИ

СЕ300 - с управлением только для СЕ300
 СЕ300 - с управлением для СЕ300 и ICP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в диапазоне до 2000 тестовых заготовок/час
 Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста 100-1500 грамм
 Максимальная высота подъема 3500 мм
 Потребляемая мощность 0.55 кВт

РАЗМЕРЫ [ММ]



ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

CE500 – ЛЕНТОЧНЫЙ ПОДЪЕМНИК КАРМАННОГО ТИПА

Производительность: до 3600 тестовых заготовок/час

Пошаговый конвейер для подачи тестовых заготовок с тестокруглителя на конвейер промежуточной расстойки. Прочный и надежный конвейер для эксплуатации на промышленных производствах.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Производительность: до 3600 заготовок/час.
Весовой диапазон 100-1800.
Карманы прикреплены через каждые 254 мм.
Ширина чашки (кармана): 160 мм.
Периодичность подачи каждой тестовой заготовки контролируется фотоэлементом.
Тестовая заготовка подается из загрузочного бункера в порожний карман.
Дополнительная распределительная высота (по отдельному заказу).
Высота распределения выше 3.897 мм (=33 чашки), цена по запросу.
Исполнение из нержавеющей стали.

МОДЕЛИ

CE500 - с блоком управления только для CE500
CE500 - с блоком управления для CE500 и ICP

ОПЦИИ

Дополнительная наценка за карманы свыше 24 шт.
Дополнительная распределительная высота.

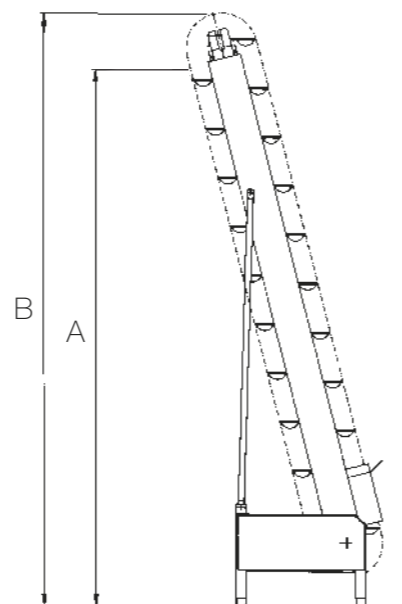
РАЗМЕРЫ [ММ]

А – распределительная высота (мм)	В – общая высота (мм)	Количество чашек
1959 – 2070	2519 – 2630	18
2070 – 2192	2630 – 2752	19
2192 – 2315	2752 – 2875	20
2315 – 2438	2875 – 2998	21
2438 – 2560	2998 – 3120	22
2560 – 2684	3120 – 3244	23
2684 – 2806	3244 – 3366	24
2806 – 2928	3366 – 3488	25
2928 – 3052	3488 – 3612	26
3052 – 3174	3612 – 3734	27
3174 – 3297	3734 – 3857	28
3297 – 3420	3857 – 3980	29
3420 – 3543	3980 – 4103	30
3543 – 3665	4103 – 4225	31
3665 – 3776	4225 – 4336	32
3776 – 3897	4336 – 4457	33



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в диапазоне	до 3600 тестовых заготовок/час
Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста	100-1800 грамм
Макс. распределительная высота, 24 чашки (кармана)	2806 мм
Макс. распределительная высота, 33 чашки (кармана)	3897 мм (опция)
Потребляемая мощность	0.75 кВт



КОНВЕЙЕР ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

ICP – КОНВЕЙЕР ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

Производительность: до 3600 заготовок/час

Конвейер промежуточной расстойки для пекарен любого формата. Может иметь 1, 2, 3 или 4 яруса и любую необходимую длину. Компактная конструкция с возможностью крепления к потолку.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Производительность до 3600 заготовок/час.
Весовой диапазон 100-2300 грамм.
Ширина ленты 350 мм.
Изготовлен из специальных прочных алюминиевых профилей.
Двигатели барабанного типа с частотным регулятором в стандартной комплектации.
Стандартная длина каждого яруса: до 12 м.
Гладкая разгрузочная пластина – зафиксированная (по отдельному заказу).
Гладкая разгрузочная пластина – поворотная 1500 мм или 2500 мм (по отдельному заказу).
Съемные окна по обеим сторонам.
Отдельные стойки (по отдельному заказу).
Потолочные кронштейны (по отдельному заказу).
Исполнение из алюминиевых профилей, легко содержать в чистоте.
Гибкое изменение конструкции в зависимости от длины и количества ярусов.
Регулируемое время расстойки.
Экономит площадь пола.
Требуется технический чертеж.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

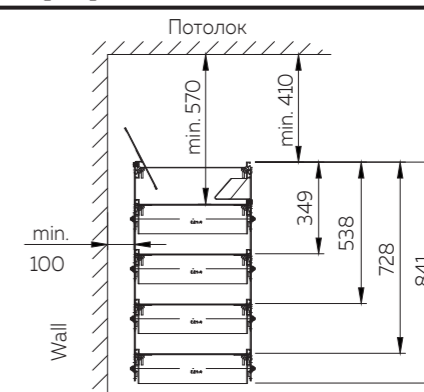
Производительность в диапазоне	до 3600 тестовых заготовок/час
Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста	100-2300 грамм
Потребляемая мощность	0.11 кВт на ярус в стандартном исполнении



МОДЕЛИ

ICP100 – 1 ярус x 5 м
ICP200 – 2 яруса x 5 м
ICP300 – 3 яруса x 5 м
ICP400 – 4 яруса x 5 м
ICP без шкафа управления.
ICP со шкафом управления.
Дополнительная наценка за метр (длины конвейера)

РАЗМЕРЫ [ММ]



ФОРМУЛА РАСЧЕТА ДЛИНЫ КОНВЕЙЕРА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ (В МЕТРАХ)

Заданная производительность/ час
60
X требуемое время расстойки в минутах X А

А = 0.25 (метры) для тестовых заготовок до 1 кг.
А = 0.20 (метры) для тестовых заготовок от 1 кг.

ШКАФ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

IPP – ШКАФ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

Производительность: до 1200, 1800 или 3000 заготовок/час

Один из наиболее универсальных шкафов промежуточной расстойки карманного типа на рынке. На 6, 8, 10 или 12 карманов. Модули шкафа легкой адаптировать по высоте и ширине, доступны в стандартных моделях от 132 до 1128 эффективных карманов, расстойные шкафы большего размера по запросу. Прочная конструкция из нержавеющей стали.



IPP 10/48



ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Модели с люльками на 6-, 8-, 10- или 12-карманов. Модульная система, имеет в стандартной комплектации до 1128 карманов.

Исполнение из нержавеющей стали – легкая очистка.

Гибкая конфигурация – возможность выбора положения загрузки.

Весовой диапазон: 100-1500 грамм.

2 различные системы подачи производительностью до 1800 или 3000 заготовок в час.

Герметичная конструкция, исключая образование корки на тесте.

Раздаточный короб с покрытием от налипания.

Двигатель соединен непосредственно с приводным валом (без цепей и зубчатых ремней).

Легкий доступ к панели управления, находящейся под выдвинутым верхним модулем.

Электрический шкаф с розетками для подключения тестоделителя, тестокруглителя и тестоформовочной машины.

Бесшумная работа.

Регулируемое время расстойки.

Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.

ОПЦИИ	1800	3000
Лотки для сбора отходов	0	0
Ультрафиолетовый излучатель	0	0
Синхронизация скорости с тестоделителем	0	0
Поперечный разгрузочный конвейер	0	0
Отводящий поперечный транспортер, реверсивный, установленный под выпускным отверстием, за дополнительную плату	0	0
Направляющие пластины с покрытием от налипания	0	0
Система увлажнения	0	0
Выходная пластина скольжения, поворотная – 1 или 2 шт.	0	-
Устройство загрузки с задней стороны	0	0
Общий аварийный останов – останов всех компонентов хлебопекарной линии при аварийной остановке любой единицы хлебопекарной линии (только для полной хлебопекарной линии)*	0	0

* Общий аварийный останов – используйте аварийный останов любого компонента хлебной линии, чтобы полностью остановить все машины, включенные в линию. По умолчанию вы должны нажать аварийную остановку IPP, чтобы остановить все машины.

МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ЗАГОТОВОК/ЧАС	1800 (1)		3000 (2)	
	ЭФФЕКТИВНЫЕ КАРМАНЫ	ВРЕМЯ РАССТОЙКИ ПРИ 1800 ШТ./ЧАС	ЭФФЕКТИВНЫЕ КАРМАНЫ	ВРЕМЯ РАССТОЙКИ ПРИ 3000 ШТ./ЧАС
НИЗКИЕ ШКАФЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ Н = 2600 ММ**				
6/22	132	4.3	-	-
8/22	176	5.7	176	3.4
10/22	220	7.1	220	4.3
12/22	264	8.5	264	5.1
6/40	240	7.8	-	-
8/40	320	10.3	320	6.2
10/40	400	12.9	400	7.8
12/40	480	15.5	480	9.3
6/60	360	11.6	-	-
8/60	480	15.5	480	9.3
10/60	600	19.4	600	11.6
12/60	720	23.3	720	14.0
6/78	468	15.1	-	-
8/78	624	20.2	624	12.1
10/78	780	25.2	780	15.1
12/78	936	30.3	936	18.2
ВЫСОКИЕ ШКАФЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ Н = 3100 ММ				
6/26	156	5.0	-	-
8/26	208	6.7	208	4.0
10/26	260	8.4	260	5.0
12/26	312	10.1	312	6.1
6/48	288	9.3	-	-
8/48	384	12.4	384	7.4
10/48	480	15.5	480	9.3
12/48	576	18.6	576	11.2
6/72	432	14.0	-	-
8/72	576	18.6	576	11.2
10/72	720	23.3	720	14.0
12/72	864	27.9	864	16.8
6/94	564	18.2	-	-
8/94	752	24.3	752	14.6
10/94	940	30.4	940	18.2
12/94	1128	36.5	1128	21.9

*Общее количество люлек всегда на 4 шт. больше количества рабочих люлек.

**Не рекомендуется в сочетании с тестоформовочной машиной МО-881.

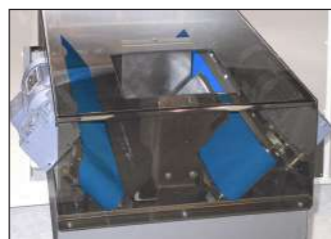
(1) IPP с одинарным подающим клиноремненным конвейером L=750мм. Подающий конвейер с покрытием от налипания. Контроль осуществляется с помощью фотозлемента. Шкаф промежуточной расстойки работает в прерывистом режиме. Электрическая панель управления под выдвинутым верхним модулем, электрические разъемы для подключения тестоделителя, тестокруглителя и тестоформовочной машины.

(2) IPP с одинарным подающим клиноремненным конвейером L=750 мм. Управляемый фотозлементами, покрытие от налипания. Система заслонок направляет куски теста после округлителя. Требуется сжатый воздух, 6 бар. Переменная скорость на расстойном шкафу. Панель управления под выдвинутым верхним модулем, электрические разъемы для тестоделителя, тестокруглителя и тестоформовочной машины.

ШКАФ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ



1800
Загрузка одинарной
V-образной лентой.



3000
Загрузка
двойная.

Формула расчета требуемого количества рабочих карманов:

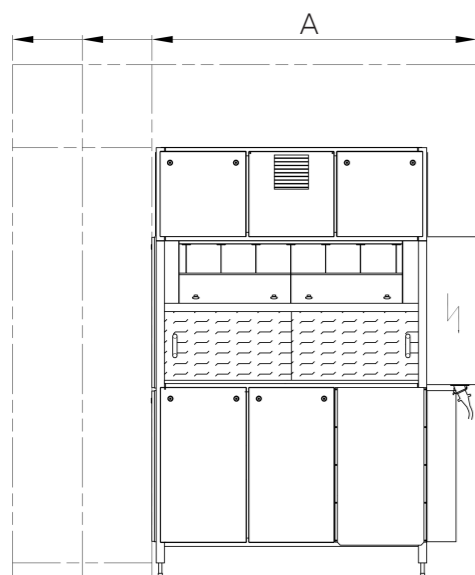
$$\frac{\text{Заданная производительность/ час}}{60} \times \text{время необходимое для расстойки, в минутах} = \text{Общее кол-во рабочих карманов}$$

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

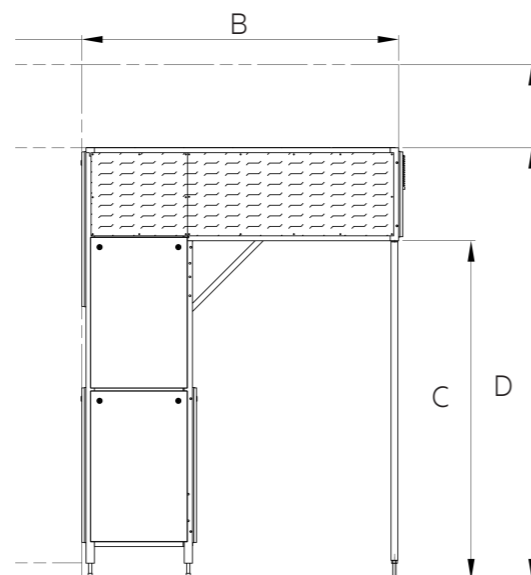
Производительность	200, 1800 или 3000 заготовок/час
Весовой диапазон	100-1500 грамм
Потребляемая мощность (в зависимости от подключенных машин)	5.95-8.63 кВт
Подача воздуха (двойная подача)	6 бар

РАЗМЕРЫ [MM]

Вид фронтальный



Вид сбоку



КАРМАНЫ / MM	A	B	C	D
6 КАРМАНОВ	1955	1930	2040	2600
8 КАРМАНОВ	2375	1930	2040	2600
10 КАРМАНОВ	2795	1930	2040	2600
12 КАРМАНОВ	3215	1930	2040	2600
Дополнительный модуль	-	+ 590	-	-
Модуль увеличения высоты	-	-	+ 500	+ 500



ТЕСТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

МО300 – ТЕСТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

Производительность: до 3000 тестовых заготовок/час

Настоящая скандинавская тестоформовочная машина, предназначена для формовки батонов, багетов, булочек и даже круглых лепешек/пиццы. Откидная прижимная доска, обеспечивает легкую очистку.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простая в обращении. Быстрая настройка. Простая конструкция.
- Прижимная доска с двумя V-образными профилями для щадящей и эффективной формовки тестовых заготовок.
- Загрузочное устройство с централизованной регулировкой позволяет обеспечить точное положение тестовой заготовки.
- Гибкость – множество различных видов теста и готовых продуктов (по форме и весу).
- Две пары регулируемых раскаточных роликов с подпружиненными скребками для быстрой очистки. Одна пара имеет ширину 250 мм, а другая – ширину 400 мм.
- Прижимная доска 650 x 1100 мм с двумя клиньями откидывается и может быть зафиксирована в вертикальном положении для легкой очистки.
- Приемный лоток устанавливается в двух положениях обеспечивает непосредственную разгрузку линии.
- Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами
- Параллельные регулируемые боковые направляющие из нержавеющей стали для более эффективного позиционирования заготовок (по отдельному заказу).
- Прижимная доска с электроприводом (по отдельному заказу).
- Нижние боковые направляющие 10 мм (по отдельному заказу).
- При размещении заказа необходимо указать место расположения ручек – на левой или на правой стороне (см. чертеж ниже).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в диапазоне до 3000 заготовок/час
 Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и вида теста 30-1800 грамм
 Рабочая ширина до 650 мм
 Потребляемая мощность 1,1 кВт

МОДЕЛЬ

МО300



Защитный кожух откидной для легкой очистки.



Параллельные боковые направляющие (по отдельному заказу).



Загрузочные створки в бункере с индикатором размеров.



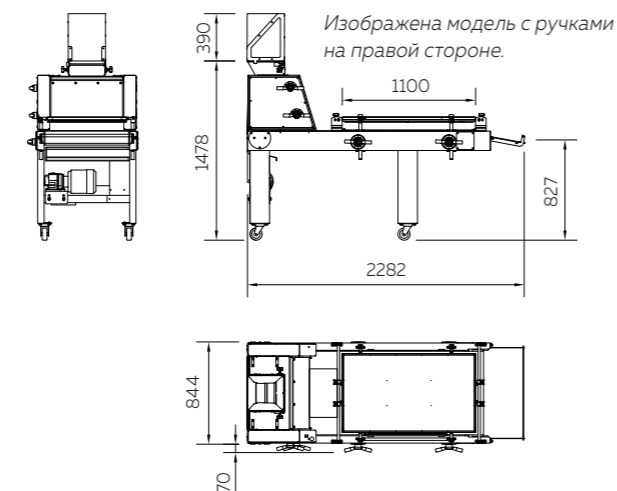
Приемный лоток устанавливается в двух положениях.



ОПЦИИ

- Увеличенная высота (стандартная высота 600 плюс колеса 140 мм).
- Наклонный бункер – специальный бункер для лучшего доступа со стороны (справа или слева) загрузки.
- Нижние боковые направляющие – 10 мм, с покрытием от налипания.
- Прижимная доска с электроприводом – производительность 1800 шт./час. Счетчик при постоянной скорости вращения. В комплекте – блок пуска-останова (увеличивает потребляемую мощность на 0,55 кВт, всего 1,65 кВт).
- Параллельные регулируемые боковые направляющие: 20 мм из пищевого пластика, 10 мм с покрытием от налипания.
- Три ножа фиксируемые под прижимной доской для разрезки на 4 части (необходимо указать расстояние).
- Три регулируемых ножа под прижимной доской.
- Подающий конвейер для шкафа промежуточной расстойки с низким карманом.
- Корпус из нержавеющей стали.

РАЗМЕРЫ [ММ]



ТЕСТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

МО881 – ТЕСТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

Производительность: до 3600 заготовок/час

Прочная и надежная тестоформовочная машина для промышленных пекарен. Три пары раскаточных валков, заворачивающая сетка и две прижимные доски.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Проста в обращении. Быстрая настройка параметров.
- Две прижимные доски обеспечивают высокую производительность. Машина позволяет производить бесшовную хлебную и багетную продукцию.
- Гибкость и большой набор опций – множество различных видов теста и готовой продукции (по форме и весу).
- Три пары регулируемых раскаточных валков с подпружиненными скребками для быстрой очистки. Максимальная ширина: 400 мм.
- Две отдельные прижимные доски:
 - Первая прижимная доска имеет ширину: 280 мм
 - Вторая откидная прижимная доска 650 x 1100 мм для легкой очистки.
- При размещении заказа необходимо указать место расположения ручек – на левой или на правой стороне (см. чертеж ниже).
- Приемный лоток с установкой в двух положениях обеспечивает разгрузку – непрерывную или с остановками.
- Детали из синего пластика для лучшего обнаружения и безопасного контакта с пищевыми продуктами.
- Дополнительная секция Moulder MO211, чтобы избежать формы банана (по отдельному заказу).

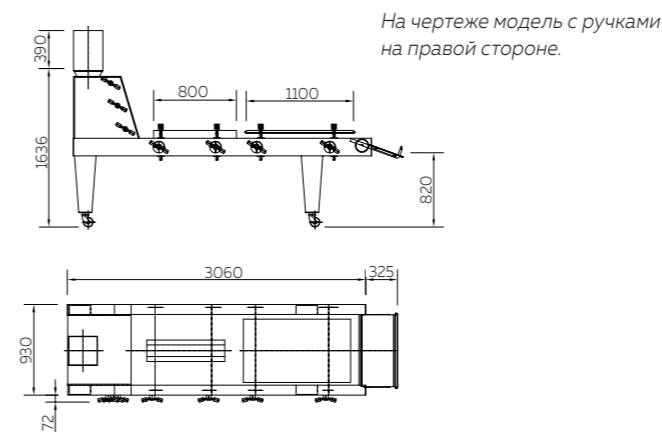
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в диапазоне до 3600 заготовок/час
 Весовой диапазон, в зависимости от производительности машины и свойств теста 30-1800 грамм
 Рабочая ширина до 650 мм
 Потребляемая мощность 1,1 кВт

МОДЕЛЬ

МО881

РАЗМЕРЫ [ММ]



ОПЦИИ

- Узел декорирования между прижимными досками. Управляемый фотоэлементом, с вибратором и поворотной подвеской.
- Мукоапылитель между прижимными досками или над моторизованной прижимной доской.
- Три ножа крепятся через прижимную планку для деления на 4 части (расстояние должно быть указано).
- Три ножа в прижимной доске для разделки на 4 части* с секцией формовки и подачи в формы (на ленту).
- Три регулируемых ножа под прижимной доской.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Более высокие опоры** (стандартная высота 580 плюс колеса 155 мм)
- Подающий конвейер со специальным защитным кожухом с задней загрузкой – возможность регулировки расстояния между подаваемыми тестовыми заготовками.
- Подающий конвейер для расстойного шкафа с низким промежуточным карманом.
- Дополнительная первая прижимная доска, доступная ширина: 120, 180, 220, 400 мм.
- Нижние боковые направляющие 10 мм с покрытием от налипания.
- Прижимная доска с электроприводом, счетчик, регулятор скорости вращения. В комплекте – блок пуска-останова (увеличивает потребляемую мощность на 0,55 кВт, всего 1,65 кВт).
- Параллельные регулируемые боковые направляющие: 20 мм из пищевого пластика, 10 мм с покрытием от налипания.
- Регулируемая стопорная пластина – заменяет стандартный лоток, когда подача происходит в формы перемещаемые на нижнем конвейере.
- Нижний конвейер из нержавеющей стали для подачи тестовых заготовок в формы, Дл.= 4500мм.
- Дополнительная длина (до 7500 мм в длину, максимально) *.
- Дополнительная секция MO211 чтобы избежать формы банана у тестовых заготовок с производительностью до 3600 шт./час. Из нержавеющей стали, для мобильности смонтирована на нижней раме с колесами.
- Нижний конвейер предназначен для ручной загрузки и разгрузки форм, имеет боковые направляющие с централизованной регулировкой положения (ширина форм в пределах 250-500 мм, один пневматический стопор 14x100 мм подача снизу, один датчик на загрузке. Цена действительна только для форм, утвержденных компанией Sveva-Danlen. Для других исполнений, пожалуйста, отправьте запрос.

* РАССТОЯНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УКАЗАНО. ** ВЫСОТА ДОЛЖНА БЫТЬ УКАЗАНА.

ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫЕ ЛИНИИ

BREAD LINE 180 – «ХЛЕБНАЯ ЛИНИЯ 180»

Производительность: до 1800 тестовых заготовок/час

Удобная и гибкая хлебопекарная линия с высокой производительностью и эффективностью. Линия работает с различными видами теста и размера тестовых заготовок.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

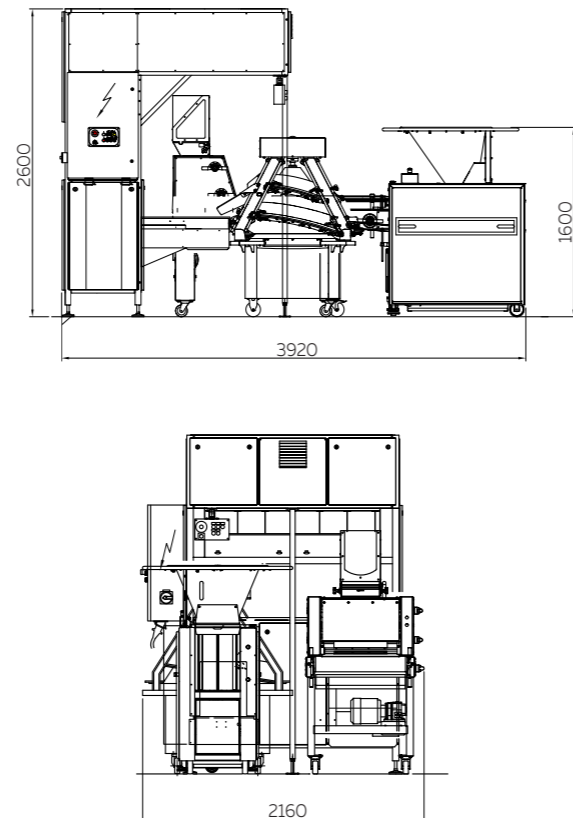
- Высокая производительность, до 1800 шт./час.
- Диапазон веса 100 - 1500 г.
- Для продукции до 100 г требуется мини-поршень и переходник.
- Производительность шт./час зависит от времени расстойки и размера шкафа промежуточной расстойки IPP.
- Экономия труда, непрерывное производство.
- Общий рубильник «Стоп» (опция на IPP).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производительность 750-1800 заготовок/час
- Весовой диапазон 100-1500 грамм
- Потребляемая мощность (на примере комплектации линии на этой странице) 6.38 кВт



РАЗМЕРЫ [ММ]



ПРМЕР СОСТАВА ОБОРУДОВАНИЯ

SD180 Весовой диапазон 120-1600 грамм. Скорость деления регулируется с помощью преобразователя частоты 750-1800 заготовок/час, 90-литровый бункер из нержавеющей стали с покрытием от налипания.

CR400 Коническая округлительная машина из нержавеющей стали с регулируемым по центру желобами, спокрытием от налипания и механическим мукопосыпателем.

IPP6/22 Шкаф промежуточной расстойки на 132 эффективных кармана, один подающий клиноремный конвейер L=750 мм. Подающий конвейер непрерывного действия с покрытием от налипания, управляемый фотоэлементом, синхронизован с приводом расстойного шкафа. Переменная скорость на расстойном шкафу. Электрическая панель управления под навесным выступом, электрические розетки для делителя, округлителя и формовочной машины. Общий рубильник аварийной остановки. Максимальное время расстойки 4,3 мин при 1800 шт/час.

MO300 Тестоформовочная закаточная машина с центрально регулируемой подачей в бункер, две пары роликов, прижимная доска 650x1100 мм, приемный лоток.

Пример комплектации и расстановки, фактическая цена зависит от заказанной комплектации и опций.



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫЕ ЛИНИИ

BREAD LINE 180 DIRECT – «ХЛЕБНАЯ ЛИНИЯ 180 ПРЯМАЯ»

Производительность: до 1800 тестовых заготовок/час

Специально для производства хлеба без необходимости времени на промежуточную расстойку. Очень компактная и гибкая хлебопекарная линия для стабильного производств.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- При производстве хлеба без времени промежуточной расстойки.
- Очень компактная с высокой производительностью 750 - 1800 тестовых заготовок/час.
- Гибкая хлебная линия – подходит для различных видов теста.
- Экономия рабочей силы, времени и места.
- Гибкое и последовательное производство.



ПРМЕР СОСТАВА ОБОРУДОВАНИЯ

SD180 Весовой диапазон 120-1600 грамм. Скорость деления регулируется с помощью преобразователя частоты 750-1800 заготовок/час, 90-литровый бункер из нержавеющей стали с покрытием от налипания.

CR400 Коническая округлительная машина из нержавеющей стали с регулируемым по центру желобами, спокрытием от налипания и механическим мукопосыпателем.

CE100 Чашечный элеватор, установлен на формующей машине МО300, управляется фотоэлементом, работает пошагово, обеспечивает стыковку конической тестоокруглительной машины с тестоформовочной, электрический шкаф установлен на элеваторе. Масса заготовки 100-1500 грамм.

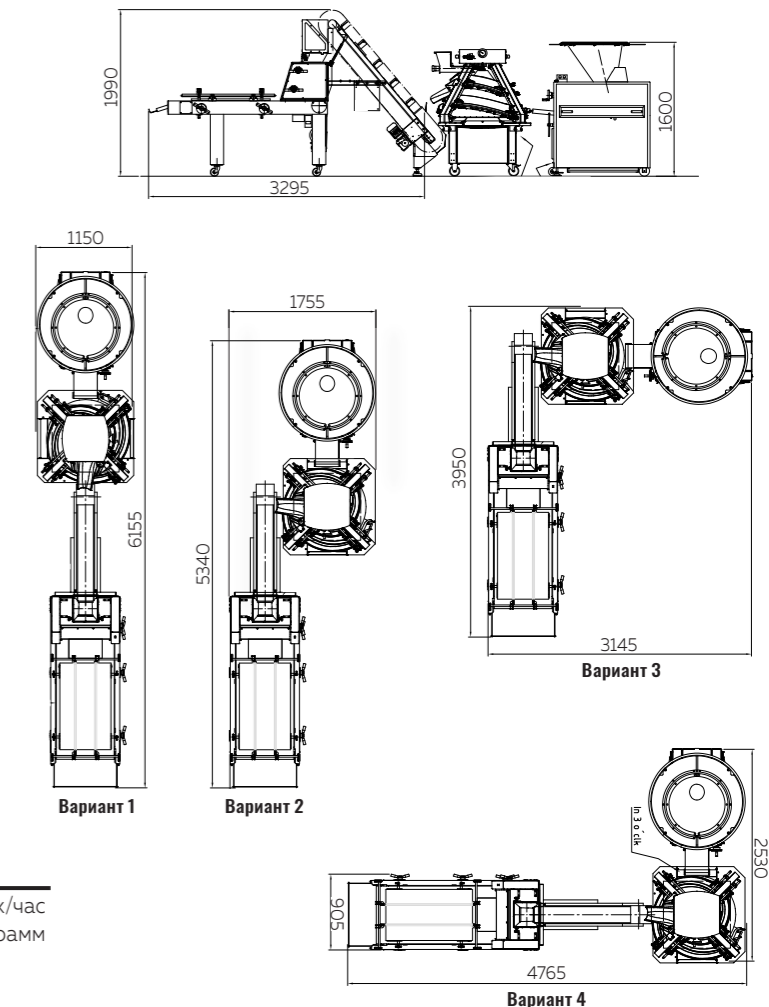
MO300 Тестоформовочная закаточная машина с центрально регулируемой подачей в бункер, две пары роликов, прижимная доска 650x1100 мм, приемный лоток.

Пример комплектации и расстановки, фактическая цена зависит от заказанной комплектации и опций.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производительность 750-1800 заготовок/час
- Весовой диапазон 100-1500 грамм
- Потребляемая мощность (на примере комплектации линии на этой странице) 3.95 кВт

РАЗМЕРЫ [ММ]



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫЕ ЛИНИИ

INDUSTRIAL BREAD LINE 300 – «ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ХЛЕБНАЯ ЛИНИЯ 300»

Производительность: до 3000 заготовок/час

Специально для производства хлеба без необходимости времени на промежуточную расстойку. Очень компактная и гибкая хлебопекарная линия для стабильного производств.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Производительность до 3000 заготовок/час.

Весовой диапазон 100-1500 грамм.

Время расстойки зависит от производительности и размеров шкафа промежуточной расстойки IPP.

Общая аварийная остановка (опция на IPP).

ПРМЕР СОСТАВА ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SD300 + CR400 + IPP10/48 + M0881 (Базовая комплектация)

Потребляемая мощность 6.63 кВт

Давление сжатого воздуха 6 бар

SD300 + CR400 + IPP10/48 + M0881 с рамой из нержавеющей стали (Базовая комплектация)

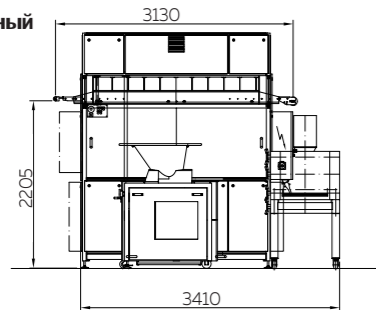
Потребляемая мощность 6.63 кВт

Давление сжатого воздуха 6 бар

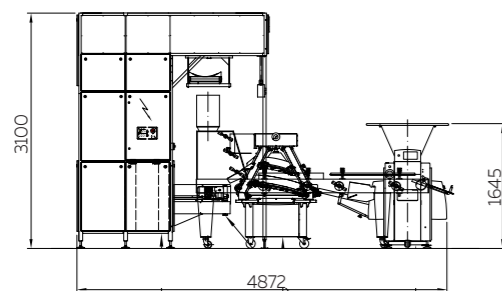
РАЗМЕРЫ [MM]

Вид

фронтальный



Вид
сбоку



На изображении SD300 с бункером 225 л (по отдельному заказу)

ПРМЕР РАССТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ

SD300 Производительность 1500-3000 заготовок/час, весовой диапазон 150-1150 грамм в 2х-карманном режиме, производительность 750-1500 заготовок/час и весовой диапазон 250-2300 грамм в 1-карманном режиме. Скорость регулируется с помощью преобразователя частоты, сенсорная панель PLC, 90-литровый бункер из нержавеющей стали с покрытием от налипания.



CR400 Конический округлитель из нержавеющей стали с центрально регулируемые желобами с антипригарным покрытием, выпускным желобом и механическим распылителем муки.



IPP10/48 с двойным подающим конвейером L = 750 мм, расположенным по центру, управляемым фотоэлементом, с клиноременным подающим конвейером с покрытием от налипания. Система заслонок направляет куски теста после округлителя. Требуется сжатый воздух, 6 бар. Переменная скорость на расстойном шкафу. Электрическая панель управления под выступающей частью, электрические разъемы для делителя, округлителя и формующей машины, поперечный разгрузочный транспортер. Общая аварийная остановка. Время расстойки 9,3 мин при 3000 тестовых заготовок/час.



M0881 Индустриальная формовочная машина с централизованно регулируемой подачей в бункер, тремя парами роликов, приводом с зубчатым ремнем, двумя отдельными прижимными досками и приемным лотком.



Пример комплектации и расстановки, фактическая цена зависит от заказанной комплектации и опций.



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫЕ ЛИНИИ

INDUSTRIAL BREAD LINE 450 – «ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ХЛЕБНАЯ ЛИНИЯ 450»

Производительность: до 4500 тестовых заготовок/час



ПРИМЕР КОМПЛЕКТАЦИИ И ПАРАМЕТРЫ

SD600 + CR600 + DPS + BC250 + IPP12/72 + M0881 x 2
 Производительность до 4500 тестовых заготовок/час
 (в зависимости от массы и характеристик тестовой заготовки)
 Весовой диапазон 100-1500 грамм
 (в зависимости от характеристик теста)
 Время расстойки зависит от производительности (заготовок/час) и типоразмера шкафа промежуточной расстойки карманного типа - IPP12/72.
 Потребляемая мощность 10 кВт
 Общий Э-СТОП (опция на IPP).

Надежные машины, предназначенные для стабильного и непрерывного производства и изготовленные из высококачественных материалов, обеспечивают отличные результаты теста и выпечки. Эта промышленная хлебопекарная линия имеет производительность до 4500 тестовых заготовок в час, диапазон веса от 100 до 1500 грамм и регулируемое время расстойки. Хлебопекарная линия сокращает трудозатраты, а высокопроизводительное оборудование с высококачественными составляющими бережно обрабатывает тесто для получения идеального качества теста и выпечки!

ПРИМЕР СОСТАВА ОБОРУДОВАНИЯ



SD600

- Весовой диапазон, две версии: 150-1000 г как 3-х карманный и 250-1700/100-700 г как 2/4-х карманный.
- Производительность: 1500-4500 заготовок/час на 3-кармана, 2000-6000 заготовок/час на 4-кармана и 1000-3000 заготовок/час на 2-кармана (измерительные поршни легко соединяются как два и два).



CR600

- Широкий диапазон веса 30 – 1800 грамм.
- Гибкость в отношении вида теста.
- Производительность до 6000 шт./час.
- Гигиеничен, легкая очистка благодаря регулируемым желобам и конструкции из нержавеющей стали.



DPS

- Необходим для увеличения производительности до 4500 заготовок/час.
- Гигиеничная лента и материалы, легко очищаются.



BC250

- Дает возможность для окончательной визуальной оценки тестовых заготовок.
- Гигиеничная лента и материалы, легко очищаются.



IPP12/72

- Исполнение из нержавеющей стали - легко содержать в чистоте.
- Гибкая компоновка - выбор положения подачи теста.
- Весовой диапазон 100-1500 грамм.
- Модульная компоновка, увеличьте IPP, если требуется более длительная время расстойки.
- Общая аварийная остановка.



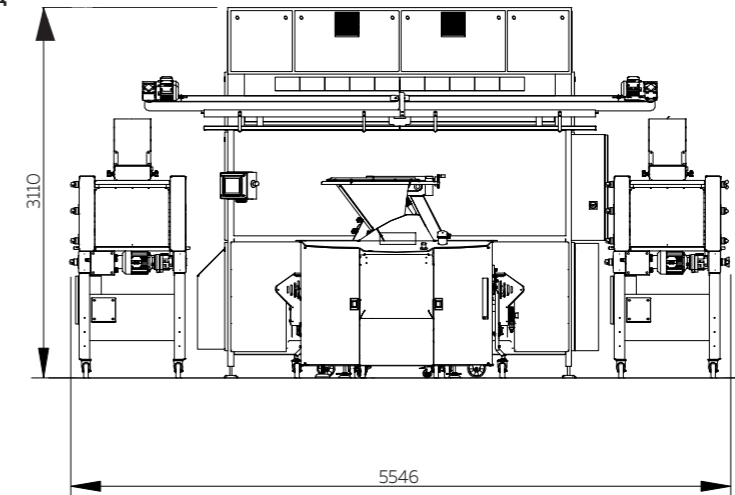
M0881

- Проста в эксплуатации.
- Легко настроить для качественного конечного результата формовки.
- Двойные прижимные доски позволяют использовать в промышленных масштабах.
- Производительность до 3600 заготовок/час на одну тестоформовочную машину. Для производительности 4500 заготовок/час потребуется 2 тестоформовочные машины.
- Весовой диапазон 30-1800 грамм.

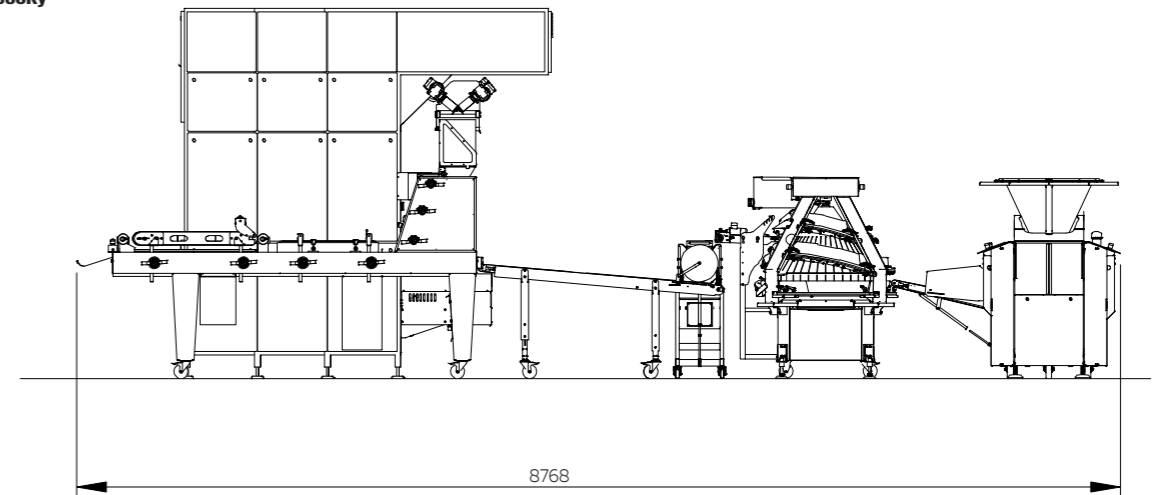
Пример комплектации и расстановки, фактическая цена зависит от заказанной комплектации и опций.

РАЗМЕРЫ [ММ]

Фронтальный вид



Вид сбоку



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫЕ ЛИНИИ

INDUSTRIAL BREAD LINE 600 – «ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ХЛЕБНАЯ ЛИНИЯ 600»

Производительность: до 6000 тестовых заготовок/час



ПРИМЕР КОМПЛЕКТАЦИИ И ПАРАМЕТРЫ

SD600 + CR600 + BC250 + IPP12/72 + M0881 x 2

Производительность до 6000 тестовых заготовок/час
(в зависимости от массы и характеристик тестовой заготовки)
Весовой диапазон 100-1500 грамм
(в зависимости от характеристик теста)

Время расстойки зависит от производительности (заготовок/час) и типоразмера шкафа промежуточной расстойки карманного типа - IPP12/72.

Потребляемая мощность 10 кВт

Общий Э-СТОП (опция на IPP).

Мощная и экономичная хлебопекарная линия с производительностью до 6000 тестовых заготовок в час и диапазоном веса от 100 до 1500 грамм на штуку. Хлебопекарная линия бережно обрабатывает тесто, формируя из него тестовые заготовки идеальной формы. В зависимости от потребности заказчика, линия может быть укомплектована одной или двумя формовочными машинами. В комплект хлебопекарной линии входит высококачественное и прочное оборудование, которое предназначено для стабильного и непрерывного промышленного производства с отличными результатами теста и выпечки!

ПРИМЕР СОСТАВА ОБОРУДОВАНИЯ



SD600

- Весовой диапазон, две версии: 150-1000 г как 3-х карманный и 250-1700/100-700 г как 2/4-х карманный.
- Производительность: 1500-4500 заготовок/час на 3-кармана, 2000-6000 заготовок/час на 4-кармана и 1000-3000 заготовок/час на 2-кармана (измерительные поршни легко соединяются как два и два).



CR600

- Широкий диапазон веса 30 – 1800 грамм.
- Гибкость в отношении вида теста.
- Производительность до 6000 шт./час.
- Гигиеничен, легкая очистка благодаря регулируемым желобам и конструкции из нержавеющей стали.
- Разделитель тестовых заготовок

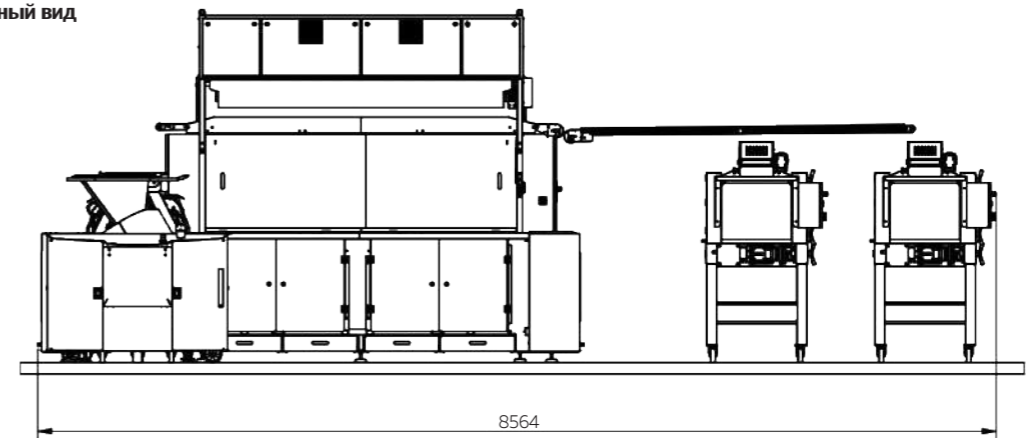


BC250

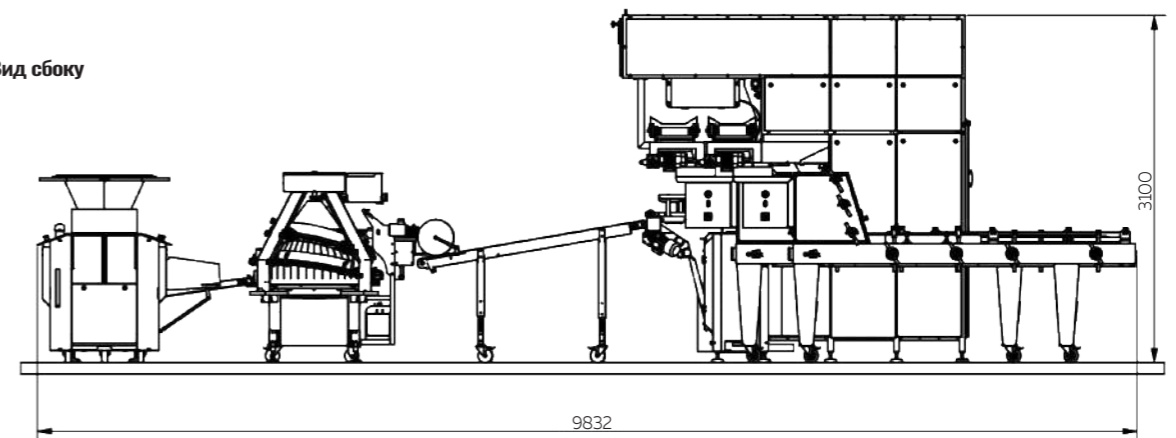
- Дает возможность для окончательной визуальной оценки тестовых заготовок.
- Гигиеничная лента и материалы, легко очищается.

РАЗМЕРЫ [ММ]

Фронтальный вид



Вид сбоку



Загрузка «пакетами»

- Производительность до 6000 шт./час, 100 шт./мин.
- Многоуровневая система подачи на IPP.
- Управление системой с фотоэлементами.



IPP12/72

- Производительность до 6000 шт./час, 100 шт./мин.
- Диапазон веса 100-1500 грамм.
- Регулируемое время расстойки.
- Исполнение из нержавеющей стали.
- Удобная панель управления.
- Легко очистить.
- Общая аварийная остановка.



M0881

- Проста в эксплуатации.
- Легко настроить для качественного конечного результата формовки.
- Двойные прижимные доски позволяют использовать в промышленных масштабах.
- Производительность до 3600 заготовок/ час на одну тестоформовочную машину. Для производительности 4500 заготовок/ час потребуются 2 тестоформовочные машины.
- Весовой диапазон 30-1800 грамм.

Пример комплектации и расстановки, фактическая цена зависит от заказанной комплектации и опций.

КЛИМАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО

F-СЕРИЯ - F100

F100 позволяет оптимально регулировать влажность и температуру, как в шкафах для расстойки, так и в помещениях, оборудуемых под помещение для расстойки. Устройство изготовлено из нержавеющей стали и оснащено специальной электронной системой парообразования обеспечивающей длительную и безотказную работу.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Горячий и влажный воздух выводится через нижнюю часть воздуховода и направляется по каналу в камеру/помещение. Обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха в помещении для оптимальной и равномерной расстойки.

Оптимизированный высококачественный датчик влажности и температуры. Обеспечивает оптимальную расстойку и длительную, надежную работу.

Температура и влажность устанавливаются независимо и могут включаться и выключаться по мере необходимости. Обеспечивает оптимальный контроль влажности и температуры.

Устройство оснащено специальной электронной системой парообразования. Обеспечивает длительную и надежную работу.

Возможно параллельное подключение двух или более устройств FCC к общему блоку управления (структура типа главный-подчиненный).

Возможность достижения высокой производительности – объем помещения для расстойки до 40 м³.

Сенсорная панель управления со стеклянным экраном. Удобна и проста в уходе.

Внешняя панель управления (по отдельному заказу). Внешняя панель управления может быть установлена на расстоянии до 10 метров от устройства F100. Просто управлять температурой и влажностью.

Исполнение из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество устройств F100	1	2	3	4
Производительность пара для помещений до:	10 м ³	20 м ³	30 м ³	40 м ³
Паропроизводительность м ² *	4 м ²	8 м ²	12 м ²	16 м ²
Потребляемая мощность:	6 кВт	12 кВт	18 кВт	24 кВт

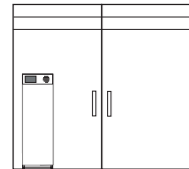
*Пример паропроизводительности, м², рассчитан при высоте потолка 2,5 м.

Диапазон влажности: от влажности окружающей среды до 95%.

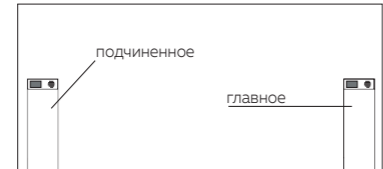
Температурный диапазон: от температуры окружающей среды до 50°C.

Комбинация из 2-4 устройств FCC включают в себя одно главное устройство с панелью управления и 1-3 подчиненные устройства.

F100 в расстоечном шкафу



2-4 устройства F100 в помещении для расстойки



F100



ОПЦИИ

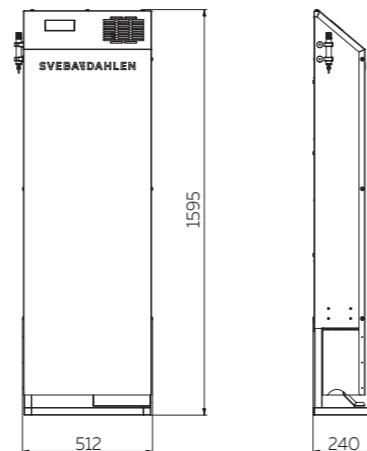
Внешняя панель управления с кабелем длиной 10 метров, может быть размещена вне помещения для расстойки.

Звуковой сигнал по окончании программы.

Черный дизайн – черные панели из нержавеющей стали.

Водяной фильтр.

РАЗМЕРЫ [MM]



ОХЛАЖДЕНИЕ/ РАССТОЙКА

F-СЕРИЯ - F200

Шкаф F200 Sveba Dahlen предназначен для охлаждения и расстойки продукции на противнях. Он имеет высокую производительность и, благодаря компактному дизайну, занимает небольшую площадь. Холодный влажный воздух производится с помощью ультразвука и поступает в камеру, что обеспечивает более быстрый и энергоэффективный процесс охлаждения. Длительный срок службы гарантирует использование очень точных и надежных, высочайшего качества датчиков температуры и влажности. С помощью программируемой панели, вы без труда можете задать параметры выпечки даже на следующий день!

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Компактный дизайн конструкции из нержавеющей стали с надежной изоляцией. Занимает мало места и выполнен из материалов, которые надежно удерживают тепло и холод, обеспечивая длительную и бесперебойную работу.

Автоматическая настройка программы для фазы охлаждения. Определяет температуру продукта и настраивает программу на оптимальное качество.

Специально разработанная система вентиляторов. Оптимизированный воздушный поток для качественной расстойки.

Диапазон температур: от +2° до +50° (охлаждение). Диапазон температур: от комнатной температуры до +50° (расстойка). Удовлетворяет большинство потребностей.

Автоматическое размораживание. Процесс не требующий дополнительных действий.

Парогенератор вырабатывает меньше сточных вод во время процесса расстойки. Более экологичный подход.

Для охлаждения используется хладагент R290. Компрессор охлаждения включен. Одобренный и экологически чистый хладагент для будущего использования.

Встроенные тележки для противней – 2 пары по 7 направляющих на каждой. Объем на 14 противней в стандартной комплектации. Легко настроить в соответствии с продуктом для оптимального использования.

Три размера противней: 400 x 600 мм, 450 x 600 мм или 530 x 325 мм.

Эргономичная панель управления для ручного или предварительно запрограммированного контроля охлаждения или расстойки. Звуковой сигнал по окончании программы. Удобная панель, которая проста для понимания и использования.

Левосторонняя распашная дверь с прочной ручкой и магнитным уплотнением. Легко открывать и закрывать.

Дверь с двойным стеклом и яркими вертикальными светодиодными лампами внутри. Хороший обзор процесса расстойки на всех противнях.

Звуковой сигнал по окончании программы.

ОПЦИИ

Дверь на петлях с правой стороны.

Черный дизайн. Дверь из черной нержавеющей стали.

Фильтр для воды.



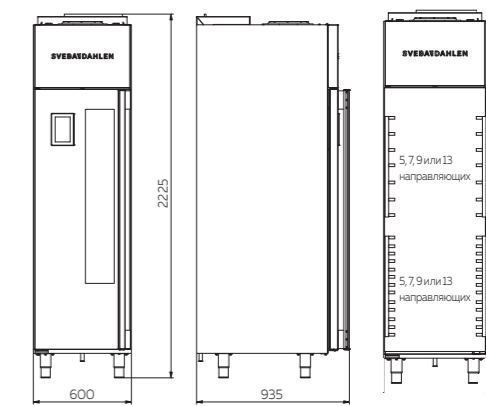
F200 Stainless steel



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер противня, мм	400 x 600, 450 x 600, 530 x 325
Количество противней	10, 12, 14, 16, 18, 20, 22 or 26
Потребляемая мощность	1.5 кВт
Voltage	230 В
Расстояние между направляющими	
Количество направляющих	Расстояние между направляющими, мм
Направляющие на 5 противней	132
Направляющие на 7 противней	88
Направляющие на 9 противней	66
Направляющие на 13 противней	44

РАЗМЕРЫ [MM]



Пример расположения направляющих

Количество направляющих в F200 определяется при заказе. Выберите 2 пары с 5, 7, 9 или 13 направляющими в каждой паре. См. расстояние между направляющими в таблице выше.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ – ОХЛАЖДЕНИЕ – РАССТОЙКА

F-СЕРИЯ F500 – ШКАФ ДЛЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ – ОХЛАЖДЕНИЯ – РАССТОЙКИ

Высококачественный шкаф для заморозки-расстойки, охлаждения-расстойки и расстойки. Разработан с использованием новейших технологических решений, упрощает работу в пекарне. Относится к тесту с особой бережностью – больше не будет обезвоживания или чрезмерного брожения.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Экономия времени и рабочей силы.

Если расстоечный шкаф загрузить накануне, то процесс расстойки будет завершен на следующий день, ко времени прихода работников на смену.

В шкафу F500 для охлаждения-расстойки и замораживания-расстойки при необходимости используется и тепло, и холод, это означает, что в шкафах F500 температура регулируется независимо от наружной температуры.

Температура теста внутри шкафа для охлаждения может быть равна 15°, когда температура в помещении достигает 40°.

Во время использования функции "Тесто по требованию" тесто расстается при пониженной температуре в течение длительного промежутка времени. По окончании процесса расстойки камера остывает и сохраняет тесто при нужной температуре.

Отложенная расстойка – функция, которая автоматически охлаждает готовый продукт, если он не был вовремя извлечен из шкафа.

Снижает риск чрезмерной расстойки продукта.

Эффективная 80 мм полиуретановая изоляция внутренней камеры шкафа.

Сохраняет холод / тепло в шкафу и значительно снижает потребление энергии.

Панель управления контролирует все процессы в шкафу: обеспечивает защиту теста от высыхания, настолько бережно, насколько это возможно.

Это дает пекарю большую свободу и возможность настраивать время в соответствии с рабочим графиком и темпом.

Легкая очистка – простая конструкция с большими поверхностями и без лишних швов. Потолки и воздуховоды можно легко демонтировать без инструментов, чтобы очистить их задние поверхности.

Шкаф для заморозки-расстойки поставляется с электрическими нагревателями в полу в стандартной комплектации.

Модели НИJ и НИК в стандартной комплектации поставляются без пола.


Компактная и устойчивая конструкция шкафа – простая и быстрая установка.

Пекари могут быстро начать использовать шкаф.

Двери

Самозакрывающиеся двери имеют высококачественные петли и надежно изолирующее закаленное стекло. Датчики на дверях запускают/прерывают программу расстойки, включают свет и останавливают вентиляторы, когда двери открыты, – все это для защиты теста, снижения потребления энергии и обеспечения хорошей рабочей среды.

 НИJ = Шкаф для расстойки

 НИК = Шкаф для охлаждения и расстойки

 НИF = Морозильная камера для замораживания и расстойки



Сенсорная панель

Меню для "теста по требованию", автоматическое управление и руководство операция. Важные функции, такие как влажность, температура, охлаждение и скорость воздушного потока, контролируются по необходимости в зависимости от потребностей. Размер экрана: 7 дюймов.

Температура и влажность

F500 НИJ:

Температура внешней среды до +45 °С.
Влажность: относительная влажность до 99%

F500 НИК:

Температура от -3 °С до +45 °С.
Влажность: относительная влажность до 99%.
Время охлаждения пустого шкафа НИК до -3 °С составляет около 30 минут.

F500 НИF:

Температура от -18 до +45 °С.
Влажность: относительная влажность до 99%.
Время охлаждения пустого шкафа НИF до -18 °С составляет около 45 минут.

Тесто по требованию*

Расстойка теста выполняется при низкой температуре в течение продолжительного промежутка времени, затем тесто охлаждается и хранится при тщательно контролируемых условиях.

Тесто, готовое для выпечки, хранится в течение 6-10 часов. По необходимости пекарь может извлечь тележку, чтобы сразу приступить к выпечке без дальнейшей расстойки.

*Отсутствует в НИJ.

ОПЦИИ

Компрессор с хладагентом R452.

Центральное охлаждение CO₂ DANFOSS.

Центральное охлаждение CO₂ CAREL.

Центральное охлаждение R407F.

Центральное охлаждение R134A.

Центральная охлаждающая жидкость (соляной раствор).

Без компрессора.

Слив с левой или задней стороны (слив с правой стороны является стандартным).

Пол с подогревом под заказ – шкаф для расстойки НИJ и шкаф для охлаждения-расстойки НИК (стандарт для НИF).

Световой сигнал.

Черный дизайн (стандартный – нейтральная нержавеющая сталь).

Водяной фильтр.



МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ ШИРИНА X ГЛУБИНА	МАКС. ВЕС ТЕСТА	КОЛИЧЕСТВО ВЕНТИЛЯТОРОВ	НИJ/НИК/НИF МОЩНОСТЬ НА НАГРЕВ	НИК ЗАМЕДЛИТЕЛЬ МОЩНОСТЬ НА РАССТОЙКУ ОХЛАЖДЕНИЕ *	НИF МОЩНОСТЬ НА ЗАМОРОЗКУ РАССТОЙКУ **	РАЗМЕРЫ И КОЛИЧЕСТВО СТЕЛЛАЖНЫХ ТЕЛЕЖЕК					
						510 X 600	700 X 550	760 X 535	800 X 660	1040 X 760	
A	1000 x 1000 мм	30 кг	1	2 кВт	12 кВт	13 кВт	1	1	1	–	–
	1000 x 1200 мм	30 кг	1	2 кВт	12 кВт	13 кВт	1	1	1	1	–
	1000 x 1600 мм	60 кг	1	4 кВт	19 кВт	11 кВт	2	2	2	1	1
	1000 x 2000 мм	90 кг	1	4 кВт	19 кВт	11 кВт	3	3	3	2	1
B	1600 x 1000 мм	60 кг	2	4 кВт	19 кВт	18 кВт	2	2	2	1	1
	1600 x 1600 мм	120 кг	2	6 кВт	32 кВт	21 кВт	4	4	3	2	1
C	1800 x 1600 мм	180 кг	2	6 кВт	36 кВт	35 кВт	6	4	4	2	2
	1800 x 2200 мм	180 кг	3	8 кВт	40 кВт	43 кВт	9	6	6	4	3

Компрессор в комплекте. Поставляется отдельно.

Стандартный хладагент R452.

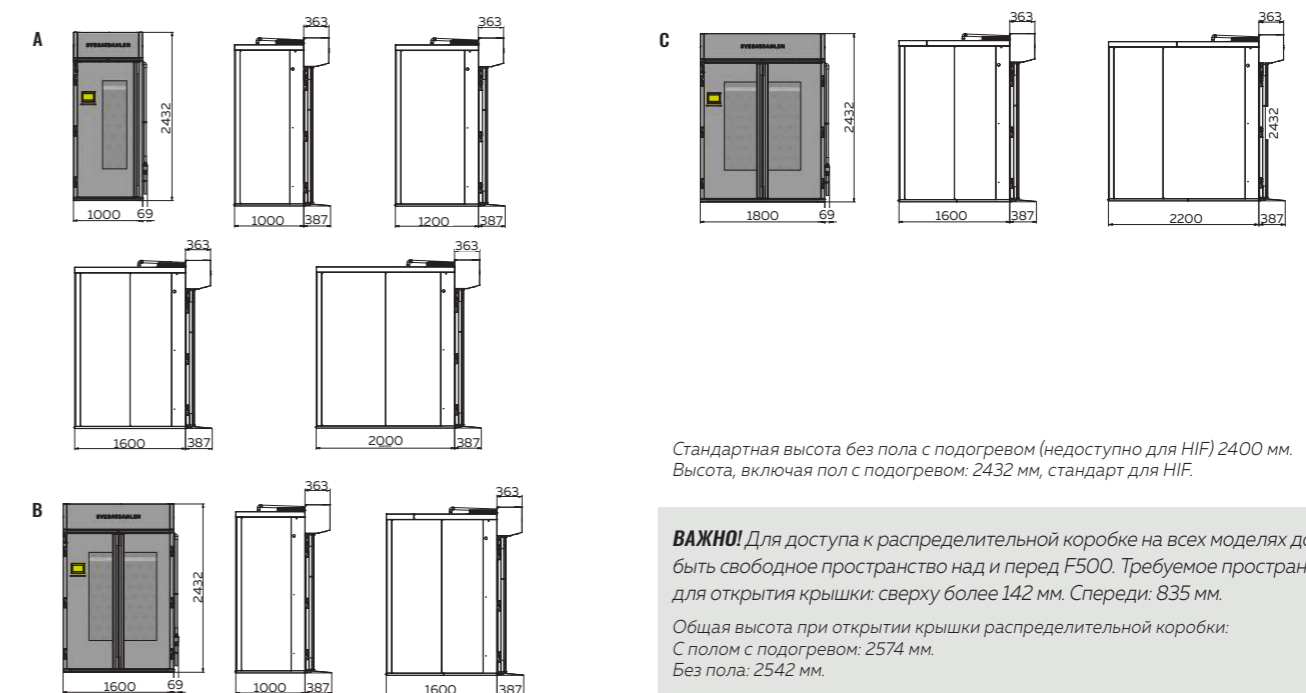
* Установленная мощность.

** Пол с изоляцией и подогревом входит в стандартную комплектацию шкафа для замораживания/расстойки.

Указанный вес теста относится к максимальному количеству теста, для которого рассчитаны показатели охлаждения, заморозки и расстойки (по 30 кг каждый). F500 с шириной 1000 мм имеет одну дверь. F500 с шириной 1600 или 1800 мм имеет две двери.

Максимальная высота тележки для противней 1900 мм.

РАЗМЕРЫ (ММ) И СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ



Стандартная высота без пола с подогревом (недоступно для НИF) 2400 мм. Высота, включая пол с подогревом: 2432 мм, стандарт для НИF.

ВАЖНО! Для доступа к распределительной коробке на всех моделях должно быть свободное пространство над и перед F500. Требуемое пространство для открытия крышки: сверху более 142 мм. Спереди: 835 мм.

Общая высота при открытии крышки распределительной коробки: С полом с подогревом: 2574 мм. Без пола: 2542 мм.

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

S-СЕРИЯ – ЛИДЕР КОМБИНАЦИЙ

Идеальная комбинированная печь, предлагающая комбинации стеллажной печи, подовой печи и встроенной расстойки различных размеров. Каждый бизнес может найти комбинацию, которая отвечает их потребностям. Максимальная гибкость выпечки в небольшой пекарне, пекарне в магазине или ресторане.

Результаты выпекания, эффективность и характеристики аналогичны промышленным печам, с той лишь разницей, что для этой печи требуется значительно меньше места благодаря тщательно продуманной конструкции, как с точки зрения занимаемой площади, так и внешнего вида.

Благодаря удобному интерфейсу и оптимизированным системам для всех этапов процесса выпечки, S-серия предлагает очень гибкую выпечку в отношении ассортимента конечных продуктов и наилучших результатов выпечки. Благодаря размещению расстойного шкафа под печью и оптимизированными функциями ферментации, гибкость выпечки значительно повышается. Расстаивайте внизу и выпекание наверху – одновременно!



SRDP120



ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- IBS – Увеличенная поверхность выпекания.
- IBS – альтернативное вращение стеллажа для лучшей передачи тепла к выпекаемым изделиям.
- Гибкая выпечка с лучшими результатами.
- Выпекает все виды продуктов: сладкая выпечка, обычный хлеб и хлеб на закваске.
- Преобразователь частоты для вентиляторов (по отдельному заказу).
- Регулируемый поток тепла и пара при выпечке чувствительных продуктов, таких как безе и миндальное печенье «макаронс».
- Встроенная высокопроизводительная система парообразованная.
- Высококачественная и энергосберегающая система парообразования с быстрой функцией, которая дает удивительные результаты выпечки.
- Панель SD Touch II.
- Следующее поколение удобной сенсорной панели с экраном высокого разрешения, функцией смахивания пальцем (свайп), простой обработкой рецептов, с секундным таймером для таких функций, как температура, пар, подача воздуха и т. д.
- Звуковой сигнал «Softer Sound Café» (по отдельному заказу).
- Звуковой сигнал адаптирован для использования в магазине или кафе – отрегулируйте громкость и тип сигнала на более приятный для людных мест.
- Усиленная изоляция.
- Гарантирует, что тепло остается в камере печи, что дает экономию энергии.
- Нержавеющая сталь спереди, по бокам и внутри.
- Высококачественные компоненты и прочные материалы продлевают срок службы печи.
- Дополнительная полка из нержавеющей стали для SR120, SR130 и SR240 (по отдельному заказу).
- Легко очищать
- Нержавеющая сталь спереди, по бокам и внутри.
- Панель SD Touch II находится на одном уровне с обшивкой печи, без рам или ненужных стыков.
- Теплоотражающее двойное стекло двери и хорошее освещение внутри камеры.
- Дает широкий обзор процесса выпечки.
- Блок конденсации, встроенный (по отдельному заказу).
- Правая распашная дверь с двойным остеклением.
- Энергоэффективные, легко открываются и дают хороший обзор.
- Эргономичная ручка, которая не нагревается во время выпечки.
- Отличное сцепление позволяет легко открывать и закрывать, а также надежный механизм блокировки.
- Стандартная тележка на 6 или 10 противней.
- Исполнение из нержавеющей стали в стандартной комплектации.
- Исполнение "black" (по отдельному заказу).
- Подставка на 10 противней. Регулируется в зависимости от размера противня (по отдельному заказу).
- Подставка для противней, расположена между ножками печи, под духовкой.
- Максимальная температура выпекания 300°C



SR240 - ЧЕРНЫЙ (ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ)



Легко начать работу в магазине!

Серия S поставляется с 11 предварительно запрограммированными рецептами

- Батон 500 г.
- Батон 800 г.
- Маффин 60 г.
- Рулет с паром 70 г.
- Мягкий рулет 70 г
- Пирожное из сладкого теста 300 г.
- Тостовый хлеб 1200 г.
- Багет 300 г.
- Булочка с корицей 80 г.
- Круассан 70 г.
- Датский 80 г.

ОПЦИИ

- Распашная дверь с двойным стеклом (только для печи).
- Дверь с тройным стеклом, петли с левой или правой стороны (только для печи).
- Блок сбора конденсата (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ КОЗЫРЕК С ВЕНТИЛЯТОРОМ).
- Козырек с вентилятором (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С БЛОКОМ КОНДЕНСАЦИИ).
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ.
- ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ ЧАСТОТЫ ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРОВ.
- Звуковой сигнал «SOFTER SOUND CAFÉ».
- Дополнительная полка из нержавеющей стали (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ПОДСТАВКОЙ НА 10 ПРОТИВНЕЙ).
- Дополнительная полка из нержавеющей стали (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ПОДСТАВКОЙ НА 10 ПРОТИВНЕЙ).
- Подставка на 10 противней. Регулируется в зависимости от размера противня (противни не входят в комплект). Недоступно с расстойкой.
- Дополнительный стеллаж на 4, 5 или 6 противней. Направляющие 25 мм.
- Дополнительный стеллаж на 6, 8 или 10 противней. Направляющие 25 мм.
- Дополнительный стеллаж на 4, 5 или 6 противней. Направляющие 50 мм.
- Дополнительная стойка на 6, 8 или 10 противней. Направляющие 50 мм.
- Исполнение "black".
- SVEBA CONNECT – ОБЛАЧНОЕ РЕШЕНИЕ.
- Фильтр для воды.

* Козырек, опоры и колеса поставляются отдельно (не в сборе). Противни в комплект не входят.

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Надежные нагревательные элементы. Турбо функция.
Быстро нагревает духовку до заданной температуры.

Специально отобраны как надежные и быстро реагирующие.

Отдельные настройки верхнего, нижнего и фронтального нагрева.
Полный контроль над процессом выпечки.

Двойные датчики температуры.

Размещается над и под камнем для равномерной и точной температуры.

Парогенератор.

Встроенный, мощный, с быстрым восстановлением.

Рабочая среда без пара.

Пар и запах отводятся и выводятся над печью.

Каменная под в стандартной комплектации.

Обеспечивает равномерный и быстрый теплообмен; оптимальное сохранение тепла; и быстрое время восстановления при сохранении термической стабильности. Выпекайте на камне замечательный хлеб из кислого теста, пиццу и многое другое.

Решетка вместо противня для равномерного выпекания на тарелках.

Панель SD Touch II.

Удобная сенсорная панель следующего поколения с экраном с высоким разрешением, функцией прокрутки, простым управлением рецептами с таймером до секунд для таких функций, как температура, пар, настройки нагрева и т. д.

Умный дизайн двери

Дверца печи легко открывается с помощью рычага, который во время выпекания остается прохладным.

Дверь открывается вверх и внутрь, сводя к минимуму риск ожогов.

Специально разработан для облегчения чистки.

Высококачественная прокладка двери и хорошо изолированная камера печи.

Сохраняет тепло внутри печи.

Дверь печи с большим окном.

Позволяет легко контролировать процесс выпечки.

Эффективное рабочее галогенное освещение.

Обеспечивает более белый и интенсивный рабочий свет, чем стандартные лампы.

Общее подключение воды.

Одно подключение воды для всех комбинаций печей (кроме SR120DS).

Максимальная температура выпечки 280°C / 536°F.



SRDP120 — в черном исполнении (опция)



ОПЦИОННО ДЛЯ КОМБИНИРОВАНИЯ С ЯРУСНОЙ (ПОДОВОЙ) ПЕЧЬЮ

SRD120 — дополнительная полка из нержавеющей стали (недоступно со стеллажной тележкой на 10 противней)

SRD120 - встроенный стеллаж на 10 противней. Регулируется по размеру противня (противни не входят в комплект). Недоступно с расстойкой.

В СБОРЕ (доступно только с SRDP120, SRD120, SRD130, SR2D120):*

*Козырек, опоры и колеса поставляются отдельно (не в сборе).



ВСТРОЕННАЯ РАССТОЙКА - ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Эффективный компактный встроенный расстойный шкаф для SRP. *Экономия места и упрощает работу с тестом.*

Оснащен системой EHDS - система эффективного распределения влажности.

Оптимизированное распределение пара внутри расстоечного шкафа для наилучших результатов расстойки. Ферментация без обезвоживания теста.

Датчик температуры и влажности в стандартной комплектации. *Точный и стабильный контроль процесса расстойки.*

Стабильная температура в расстоечном шкафу обеспечивает оптимальную расстойку.

Парогенератор расположен снаружи расстоечного шкафа.

Легко очищать.

Дно расстоечного шкафа выполнено без стыков, а направляющие легко снимаются для поддержания гигиены и доступной очистки.

Удобная панель управления со стеклянным экраном.

Легко управлять и легко чистить.

Место на 10 противней.

Легко настроить направляющие под размер противней без инструментов.

Желоб для сбора конденсата на внутренней стороне двери.

Удаляет конденсат.

Большое окно и вертикальное светодиодное освещение внутри. *Обеспечивает хороший обзор процесса расстойки на каждом противне.*

Дверь навесная правая с окном для SP1. Две двери с окном для SP2.

Хороший обзор.

Одно подключение для воды.

При использовании SRP требуется только одно соединение для подключения воды.



SRP130 - в черном исполнении (опция)



ОПЦИИ ДЛЯ КОМБИНИРОВАНИЯ СО ВСТРОЕННЫМ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ

Встраиваемая (доступно только с SR120, SR130, SR240).

Козырек в стандартной комплектации

Серия S — универсальное решение

Дополнительная полка из нержавеющей стали доступна для моделей SR120, SRD120, SR130 и SR240.

Стеллаж для противней на 10/12 противней (SR120), регулируемый относительно размера противня. Доступно с SR120, SRD120, SR130 и CP240. Противни в комплект не входят.



КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Стеллажная печь SR120	Стеллажная печь SR130	Стеллажная печь SR240	Подовая печь SD1	Расстойка SP1	Расстойка SP2
Максимальный размер противня [мм]	400 x 600	400 x 600	457 x 660	600 x 400	400 x 600	457 x 660
Максимальное количество противней [шт.]	6*	10	10	1	10	10
Максимальная площадь выпекания каменного пода [мм]	-	-	-	630 x 450	-	-
Максимальный вес теста [кг]	25*	40	40	-	40	40
Максимальная температура выпечки	300°C	300°C	300°C	280°C	60°C	60°C
Потребляемая мощность [кВт]	14.3 kW*	21.2 kW	21.2 kW	5.5 kW**	1.4 kW	1.4 kW

* SR120DS, двойной стек = x 2. ** 5,9 кВт (3x415В+N).

РАССТОЯНИЕ ПО ВЕРТИКАЛИ МЕЖДУ НАПРАВЛЯЮЩИМИ В СТЕЛЛАЖНОЙ ПЕЧИ

	Стеллажная печь - SR120	Стеллажная печь - SR130	Стеллажная печь - SR240
4 противня	105 мм	-	-
5 противней	86 мм	-	-
6 противней	72 мм	139 мм	139 мм
8 противней	-	104 мм	104 мм
10 противней	-	84 мм	84 мм

РАЗМЕРЫ [ММ]

Model	A - Ширина	B - Высота	C - Глубина с козырьком и т. д.**	Самое нижнее положение противня	Положение верхнего противня	Распашная радиусная дверь, стеллажная печь	Распашная радиусная дверь, расстойный шкаф
SR120	990	2074	1243	1133	1493	585	-
SRP120	990	2074	1243	1133	1493	585	737
SR120DS	990	2245	1243	409	1664	585	-
SRD120	990	2290	1243	1349	1709	585	-
SR2D120	990	2229	1243	1288	1648	585	-
SRDP120	990	2220	1243	1279	1639	585	737
SR130	990	2245	1164	935	1691	585	-
SRP130	990	2245	1213	935	1691	585	737
SRD130	990	2254	1243	944	1700	585	737
SR240	1168	2245	1164	935	1691	765	-
SRP240	1168	2245	1213	935	1691	765	623

*Глубина без козырька и отводов D: 953 мм.

одовая печь вмещает 1 противень размером до 400 x 600 мм. Расстойка подходит для 10 противней размером до 600 x 450 мм.



Козырек входит в стандартную комплектацию.

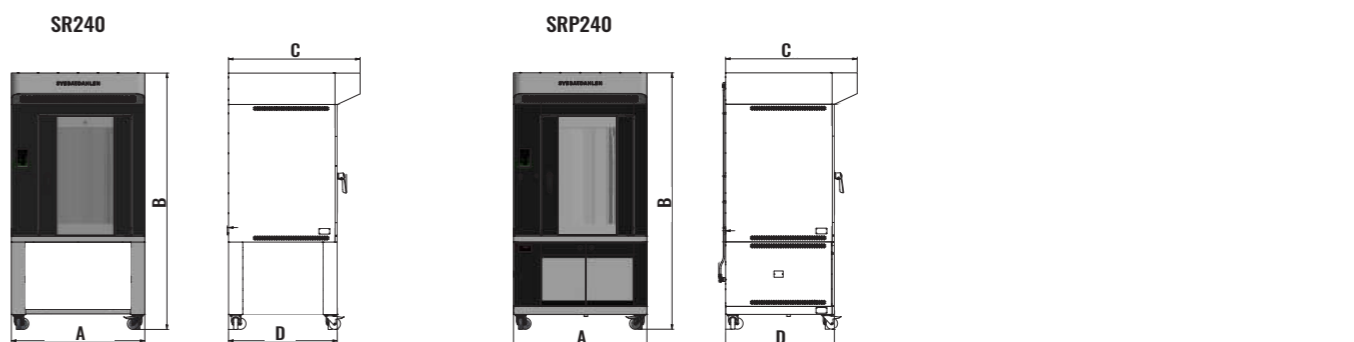
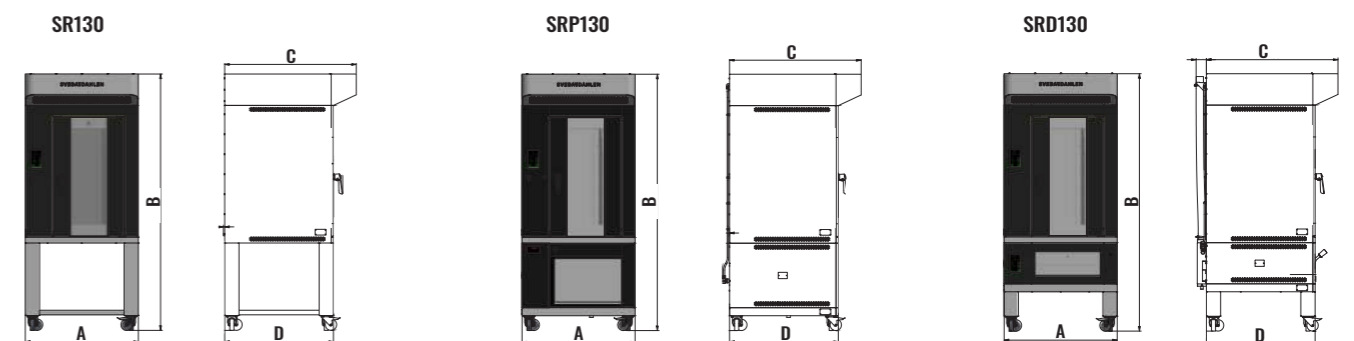
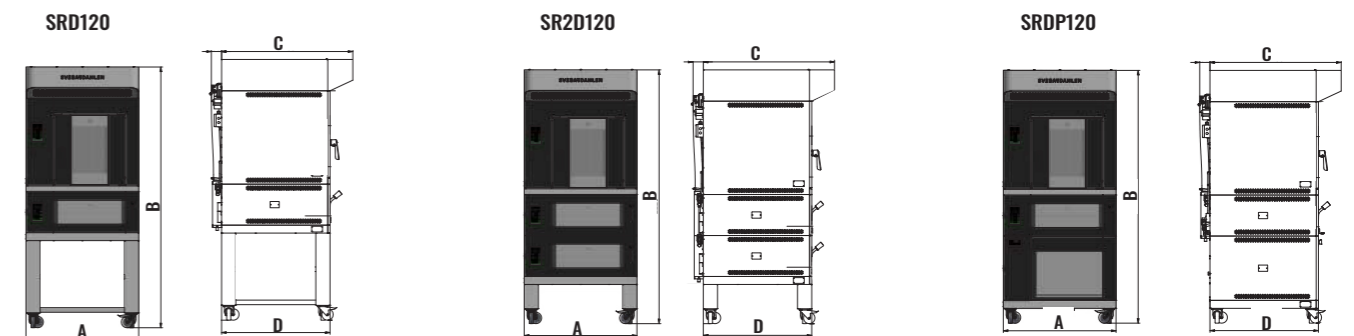
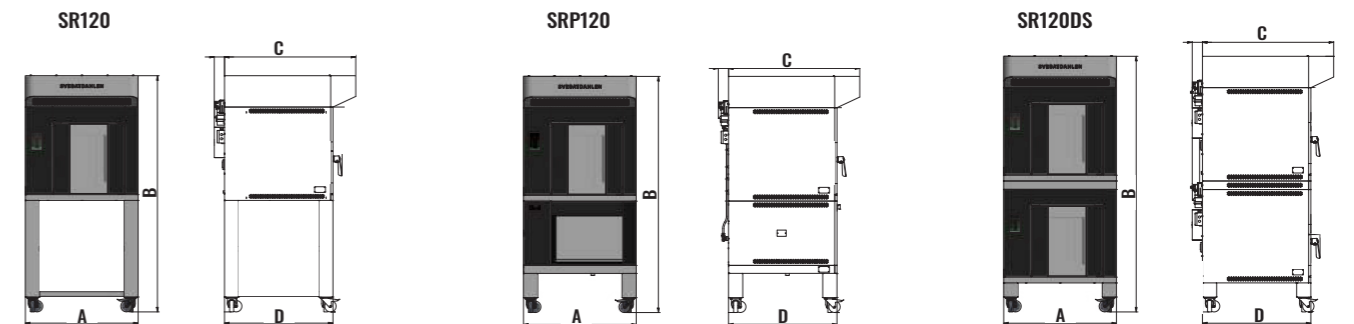


Надежная, эргономичная, высококачественная ручка и дверной замок



Большое теплоотражающее окно с двойным остеклением и хорошее освещение превращают выпечку в настоящее шоу.

РАЗМЕРЫ [ММ]



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

C-СЕРИЯ – РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Удобная, бесшумная, энергоэффективная и компактная печь высокой гибкости – разработана для использования в небольших помещениях. Камера на одну тележку, доступно в четырех типоразмерах. Печи работают с использованием таких энергоносителей, как электричество, жидкое топливо или газ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Пакет нагревательных элементов интегрирован в верхнюю секцию. **Требуется небольшая площадь.**

Оснащена системой «Увеличенная поверхность выпекания» (IBS). **Позволяет выпекать быстро, равномерно и экономично.**

Панель SD Touch II. **Следующее поколение удобной сенсорной панели с экраном высокого разрешения, функцией смахивания пальцем (свайп), простой обработкой рецептов, с таймером в секундах для таких функций, как температура, парообразование, вентиляция и т. д.**

Высокая степень изоляции. **Сохраняет тепло внутри печи.**

Прочная внутренняя и внешняя облицовка из нержавеющей стали. **Коррозионностойкие материалы продлевают срок службы печи. Легко очищаются.**

Большой, эффективный теплообменник – широкий ассортимент продукции. **Быстрый нагрев и эффективное использование тепла.**

Встроенная система парообразования высокой производительности. **Дает равномерную корочку, а для некоторых видов хлеба и значительное увеличение объема.**

Эффективный теплообмен в печах на жидком топливе или газе. **Высокая эффективность и низкие затраты на нагрев.**

Подпружиненный дверной шарнир. **Обеспечивает свободное открывание дверей при загрузке и выгрузке тележек.**

Автоматическая остановка вращения. **По истечении времени выпечки, когда дверная ручка поднята, тележка поворачивается в положение выгрузки.**

Правосторонняя дверь с двойным остеклением и подпружиненным шарниром. **Легко открывается и обеспечивает хороший обзор.**

Доступная очистка внутренних поверхностей двойного остекления двери. **Внешнее стекло дверного окна имеет петлю, которая позволяет легко открывать и чистить внутренние поверхности стеклопакета.**

Подвесной крюк в стандартном исполнении. Максимальная масса загрузки 150 кг на C100 – C152, 200 кг на C200 – C252. **Упрощает очистку рабочей камеры.**

Вентиляторы с частотным регулированием, которые направляют поток воздуха (опция). **Регулируемый воздушный поток тепла и пара при выпечке деликатных продуктов, таких как безе и макарони.**

Съемный и заменяемый дренажный отсек. **Позволяет переместить дренаж с фронтальной части печи на заднюю.**

Магнитный мульти-держатель из листового металла. **Идеальное хранение для ножей, перчаток и многого другого.**



C150



ОПЦИОННО

- Вращающаяся платформа с приставным трапом.
- Поворотная платформа с приставным трапом, для больших нагрузок – до 350 кг.
- Автоматическое подъемное устройство для тележек.
- Пол с теплоизоляцией
- Большое окно с двойным остеклением в изолированной двери.
- Левосторонняя дверь с окном двойного остекления, подпружиненной дверной петлей и дверным упором.
- AES – Автоматическая система эвакуации пара.
- SVEBA-датчик внутренней температуры.
- Печь в полностью собранном виде.
- Медленный старт.
- Козырек.
- Козырек со встроенным вентилятором.
- Регулятор скорости для вентиляторов
- Подключение к внешней системе вентиляции.
- SVEBA CONNECT – Облачное решение.

Информация о стеллажных тележках и формула для расчета диагонали тележки на стр. 72. Стеллажные тележки и противни в комплектацию не включены.

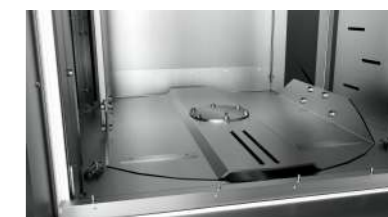
МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

0 = в наличии
- = отсутствует

C-серия – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	C100 электрич.	C150 электрич.	C200 электрич.	250 электрич.
Потребляемая мощность [кВт]	30-35-40	40-45-50	40-45-50	50-55-60
2-ступенчатая горелка	-	-	-	-
C-серия - НА ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ	C101 жидкое топливо вкл.горелку	C151 жидкое топливо	C201 жидкое топливо	C251 жидкое топливо
Потребляемая мощность [кВт]	2.0	2.0	2.0	2.0
2-ступенчатая горелка	0	0	0	0
C-SERIES - НА ГАЗУ	C102 газ вкл.горелку	C152 газ	C202 газ	C252 газ
Потребляемая мощность [кВт]	2.0	2.0	2.0	2.0
2-ступенчатая горелка	0	0	0	0



C150 с подъемником тележки.



C150 с платформой.

РАЗМЕРЫ ВНЕШНИЕ [ММ]

РАЗМЕРЫ ВНУТРЕННИЕ [ММ]

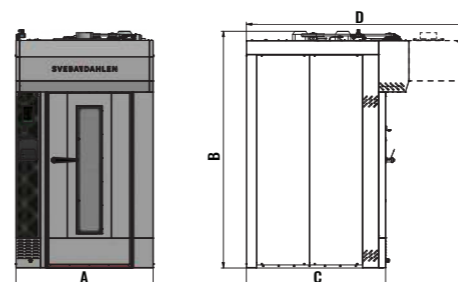
МАКС.ЗАГРУЗКА [КГ]

Модель/ Размеры сторон [мм]	A	B	C	D	МАКС. РАЗМЕР ПРОТИВНЯ	МАКС. РАЗМЕР ДИАГОНАЛИ ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ВЫСОТА ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ЗАГРУЗКА [КГ]	
C100	1335	2304*	1355	2208	457 x 762**	935	Платформа: 1585 Крюк: 1640	Платформа: 150 Крюк: 150	Подъем тележки: 150 Усилен.платформа: 350
C101 / C102	1335	2394*	1355	2208	457 x 762**	935	Платформа: 1585 Крюк: 1640	Платформа: 150 Крюк: 150	Подъем тележки: 150 Усилен.платформа: 350
C150	1335	2536*	1355	2208	457 x 762**	935	Платформа: 1815 Крюк: 880	Платформа: 150 Крюк: 150	Подъем тележки: 150 Усилен.платформа: 350
C151 / 152	1335	2626*	1355	2208	457 x 762**	935	Платформа: 1815 Крюк: 880	Платформа: 150 Крюк: 150	Подъем тележки: 150 Усилен.платформа: 350
C200	1450	2304*	1355	2208	600 x 800	1050	Платформа: 1585 Крюк: 640	Платформа: 200 Крюк: 200	Подъем тележки: 00 Усилен.платформа: 350
C201 / C202	1450	2394*	1355	2208	600 x 800	1050	Платформа: 1585 Крюк: 1640	Платформа: 200 Крюк: 200	Подъем тележки: 200 Усилен.платформа: 350
C250	1450	2536*	1355	2208	600 x 800	1050	Платформа: 1815 Крюк: 1880	Платформа: 200 Крюк: 200	Подъем тележки: 200 Усилен.платформа: 350
C251 / C252	1450	2626*	1355	2208	600 x 800	1050	Платформа: 1815 Крюк: 1880	Платформа: 200 Крюк: 200	Подъем тележки: 200 Усилен.платформа: 350

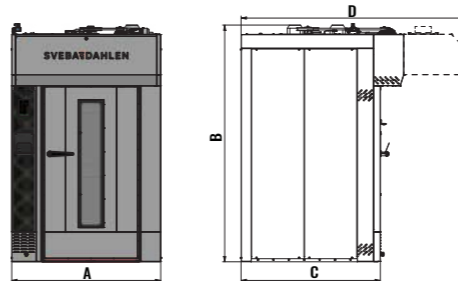
A = ШИРИНА B = ВЫСОТА C = ГЛУБИНА D = ГЛУБИНА С КОЗЫРЬКОМ

* Дополнительная высота для пола с теплоизоляцией: +35mm.
** В дюймах: 18" x 30".

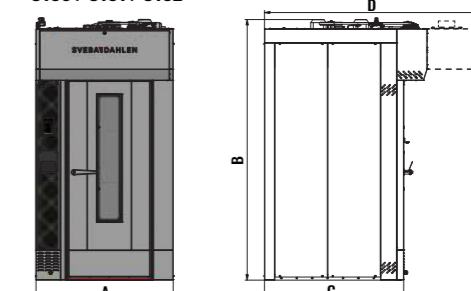
C100 / C101 / C102



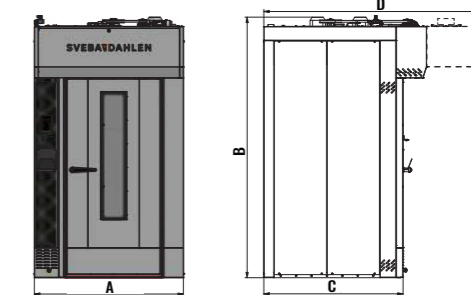
C200 / C201 / C202



C150 / C151 / C152



C250 / C251 / C252



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

V-СЕРИЯ – РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Неограниченные возможности с максимальной вместимостью! Надежные и удобные в эксплуатации печи высокой производительности. Изготовлено для профессиональных пекарей, с высокими стандартами качества выпечки, экономичностью и низкими общими затратами. В пространство камеры печи устанавливается до трех тележек.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Система увеличенной поверхности выпечки (IBS). Обеспечивает быструю, равномерную и экономную выпечку.
- Панель SD Touch II.
- Следующее поколение удобной сенсорной панели с экраном высокого разрешения, функцией смахивания пальцем (свайп), простой обработкой рецептов, с таймером в секундах для таких функций, как температура, парообразование, вентиляция и т. д.
- Система парообразования Cascad быстро обеспечивает мощный и чистый пар.
- Тепло и пар равномерно распределяются внутри печи, восстановление системы за короткий период времени.
- Улучшенная теплоизоляция.
- Нагрев теплообменника внутри камеры, что приводит к улучшению условий работы в пекарне.
- Внутри и снаружи печи имеют обшивку из прочной нержавеющей стали.
- Коррозионностойкие материалы продлевают срок службы печи. Легко очищаются.
- Автоматический останов вращения тележки.
- По истечении времени выпечки, когда дверная ручка поднята, тележка поворачивается в положение выгрузки.
- Подпружиненный дверной шарнир. Обеспечивает открывание дверей при загрузке и выгрузке тележек.
- Медленный запуск.
- Плавное и постепенное ускорение и замедление вращения тележки для выпечки продукции, чувствительной к толчкам и ударам, уменьшение риска ее смещения от вибраций.
- Эффективный теплообмен в печах на жидком топливе или газе.
- Высокая эффективность и низкие затраты на нагрев.
- Изолированная дверь с правыми петлями, двойным остеклением, подпружиненной дверной петлей и дверным упором. Легко открывается и обеспечивает хороший обзор.
- Подвесной крюк для серий V30 и V40.
- Максимальная нагрузка 350 кг для V30, 450 кг для V40.
- Упрощает очистку камеры печи.
- Магнитный мультидержатель из листового металла.
- Отличное место хранения для ножей и перчаток и т. п.
- Максимальная температура выпекания 300 °С.



V40



ОПЦИИ

- Вращающаяся платформа с регулируемым трапом, НЕРЖ.СТАЛЬ V30/1/2 – макс. 600 кг¹
- Вращающаяся платформа с регулируемым трапом, НЕРЖ.СТАЛЬ V40/1/2 – макс. 600 кг.
- Автоматический подъем тележки V30/1/2 – макс. 350 кг.
- Автоматический подъем тележки V40/1/2 – макс. 450 кг.
- Вращающаяся платформа с регулируемым трапом, для больших нагрузок ** V40/1/2 – макс. 800 кг.
- Козырек.
- Козырек со встроенным вентилятором.
- Пол с теплоизоляцией.
- Большое окно с двойным остеклением в изолированной двери.
- Левосторонняя дверь с двойным остеклением, подпружиненной дверной петлей и дверным упором.
- AES – Автоматическая система эвакуации пара.
- SVEBA-датчик внутренней температуры.
- ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ ЧАСТОТЫ для вентилятора.
- Печь в полностью собранном виде.
- Туннельное исполнение (сквозной проход).
- SVEBA CONNECT – Облачное решение.

** Стандартно на V50, V51, V52
¹ Не доступно для усиленной платформы
 Тележки и противни не включены



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ

Когда ручка двери поднята (без открытия двери), тележка поворачивается до положения выгрузки.

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

0 = в наличии
 - = отсутствует

V-серия – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	V30 электрическая	V40 электрическая	V50 электрическая
Потребляемая мощность [кВт]	46-52-58-64-70	64-72-80-88-95	95-104-112-120
2-ступенчатая горелка	-	-	-
V-серия - НА ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ	V31 на жидком топливе	V41 на жидком топливе	V51 на жидком топливе
Потребляемая мощность [кВт]	2,2	2,2	3,0
2-ступенчатая горелка	0	0	0
V-серия - НА ГАЗУ	V32 на газу	V42 на газу	V52 на газу
Потребляемая мощность [кВт]	2,2	2,2	3,0
2-ступенчатая горелка	0	0	0



ТУННЕЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ ПЕЧИ (ОПЦИЯ)

Печь V42 доступна в туннельном исполнении, что означает наличие 2-х дверей для эффективного управления тележками (по отдельному заказу).

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ [ММ]

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ [ММ]

МАКС.ЗАГРУЗКА [КГ]

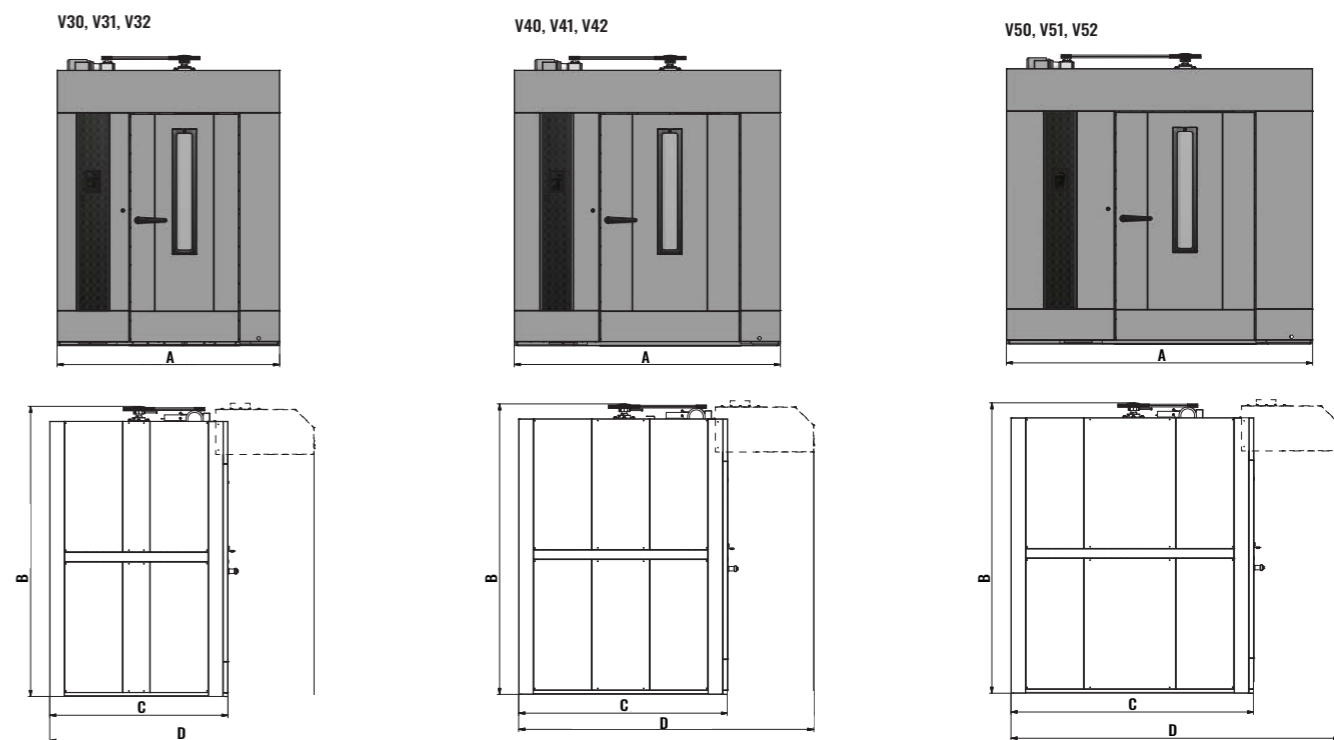
МОДЕЛЬ/ БОКОВЫЕ РАЗМЕРЫ [ММ]	A	B	C	D	МАКС. РАЗМЕР ПРОТИВНЯ	МАКС. РАЗМЕР ДИАГОНАЛИ ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ВЫСОТА ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ЗАГРУЗКА	
V30	1810	2425*	1450	2150	600 x 800	1050	Платформа: 1815 Крюк: 1880	Платформа: 600 Крюк: 350	Подъем тележки: 350 Усилен.платформа: -----
V31, V32	1915	2425*	1450	2150	600 x 800	1050	Платформа: 1815 Крюк: 1880	Платформа: 600 Крюк: 350	Подъем тележки: 350 Усилен.платформа: -----
V40, V41, V42	2165	2425*	1700	2400	2 x 457 x 762**	1300	Платформа: 1815 Крюк: 1880	Платформа: 600 Крюк: 450	Подъем тележки: 450 Усилен.платформа: 800
V50, V51, V52	2490	2425*	1975	2675	2 x 600 x 800	1560	Платформа: 1815 Крюк: -----	Платформа: 800 Крюк: -----	Подъем тележки: ----- Усилен.платформа: -----

*Дополнительная высота с утепленным полом: +35 мм.
 **В дюймах: 18" x 30".

A = ШИРИНА B = ВЫСОТА C = ГЛУБИНА D = ГЛУБИНА С КОЗЫРЬКОМ

Информация о тележке и формула расчета диагонали тележки на стр. 72.

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ [ММ]



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

I-СЕРИЯ – ПРОМЫШЛЕННАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Печь полностью обеспечивает производственную мощность и стабильные результаты выпечки! Бесшумная, надежная и мощная стеллажная печь, созданная для безопасной эксплуатации в промышленных условиях с высокой нагрузкой. Может быть загружен быстро и легко за один раз без необходимости поворота платформы. Внешняя обшивка печи поддерживает низкую температуру и легко чистится.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Система увеличенной поверхности выпечки (IBS).
Обеспечивает быструю, равномерную и экономную выпечку.
Панель SD Touch II.
Следующее поколение удобной сенсорной панели с экраном высокого разрешения, функцией смахивания пальцем (свайп), простой обработкой рецептов, с таймером в секундах для таких функций, как температура, парообразование, вентиляция и т. д.

Система парообразования Cascad быстро обеспечивает мощный и чистый пар.
Тепло и пар равномерно распределяются внутри печи, оставляя на восстановление системы короткий период.

Преобразователь частоты для вентиляторов – регулируемая скорость.
Скорость вентилятора для поддержания желаемого потока воздуха регулируется частотным преобразователем.
Удобно при выпечке чувствительных продуктов, таких как: бэзе, макаронс и кексы.

Пол с теплоизоляцией.
Предотвращает потерю тепла и защищает пол в пекарне.
Медленный старт.
Плавное и постепенное ускорение и замедление вращения тележки для выпечки продукции, чувствительной к толчкам и ударам, уменьшение риска ее смещения от вибраций.
Автоматическая остановка вращения.
По истечении времени выпечки, когда дверная ручка поднята, тележка поворачивается в положение выгрузки.

Надежные и прочные дверной замок и ручка.
Правосторонняя дверь в стандартном исполнении (левосторонняя дверь недоступна).
Качественная ручка с продолжительным сроком службы.
Эффективный теплообмен в печах на жидком топливе или газе.
Высокая эффективность и низкие затраты на нагрев.
Мощная, стабильная и устойчивая при вращении платформа.
Приспосабливается к весу тележки.

Регулируемые трапы к платформе.
Трап выставляется в соответствии с уровнем платформы.
Дверной доводчик с прочными шарнирами и встроенная регулируемая функция удержания.
Удерживает дверь открытой при загрузке и выгрузке тележек.
Магнитный мульти-держатель из листового металла.
Идеальное хранение для ножей, перчаток и многого другого.
Максимальная температура выпекания 300 °С.



ОПЦИИ
КОЗЫРЕК.
КОЗЫРЕК СО ВСТРОЕННЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ.
AES - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЭВАКУАЦИИ ПАРА.
SVEBA-ДАТЧИК ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.
ПЕЧЬ В ПОЛНОСТЬЮ СОБРАННОМ ВИДЕ.
SVEBA CONNECT - ОБЛАЧНОЕ РЕШЕНИЕ.

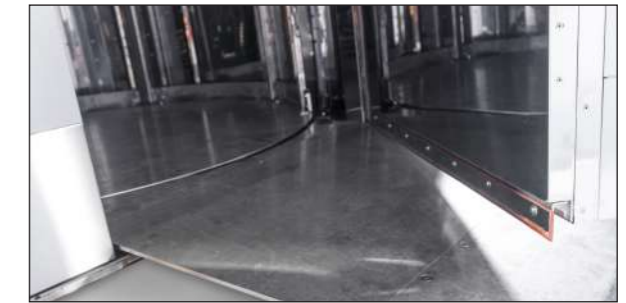


МАГНИТНЫЙ МУЛЬТИ-ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ ЛИСТОВОГО МЕТАЛЛА.
Идеальное хранение для ножей, перчаток и многого другого.

Тележки и противни не включены.



ПОДПРУЖИНЕННАЯ ДВЕРЬ
Подпружиненный шарнир удерживает дверь в открытом состоянии во время загрузки/выгрузки печи.



УСТОЙЧИВАЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПЛАТФОРМА
Регулируемый пандус платформы. Хорошо изолированный пол.

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

0 = в наличии.
- = отсутствует.

I-серия	I60 электричество	I61 жидкое топливо	I62 газ
Потребляемая мощность [кВт]	147	5,5	5,5
Горелка 2х-ступенчатая	-	0	0
Вес печи с платформой [кг] **	2950	3100	3100

РАЗМЕРЫ, ВНЕШНИЕ [ММ] РАЗМЕРЫ, ВНУТРЕННИЕ [ММ] МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА [КГ]

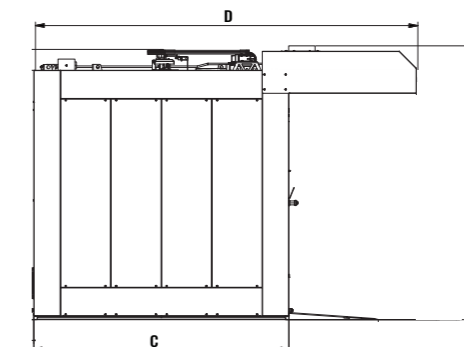
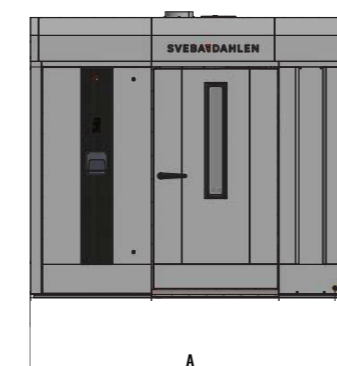
МОДЕЛЬ/ГАБАРИТЫ [ММ]	A	B	C	D	МАКС. РАЗМЕР ПРОТИВНЯ	МАКС. РАЗМЕР ДИАГОНАЛИ ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ВЫСОТА ТЕЛЕЖКИ	МАКС. ЗАГРУЗКА
I60 электрическая	2915	2577**	2400	3600	3 x 600 x 800 4 x 457 x 762*	1925	1875	Платформа: 1000
I61 на жидком топливе	2915	2577**	2400	3600	3 x 600 x 800 4 x 457 x 762*	1925	1875	Платформа: 1000
I62 на газу	2915	2577**	2400	3600	3 x 600 x 800 4 x 457 x 762*	1925	1875	Платформа: 1000

A = ширина B = высота C = глубина D = глубина с козырьком

I-серия доступна только с платформой.
*Дюймы: 18" x 30".
**Высота с козырьком и вытяжным вентилятором.

РАЗМЕРЫ [ММ]

I60, I61, I62



Для циркуляции воздух вокруг печи должен быть воздушный зазор. Сзади для I60, I61, I62 должен быть воздушный зазор не менее 150 мм.

Двигатель UL*** прибавляет 135 мм к задней стенке. Двигатель UL только для рынка Северной Америки.

Стандартный двигатель прибавляет к задней стенке 60 мм.
*** 2 535 мм глубина с UL двигатель

ПЕЧИ ПОДОВЫЕ

D-СЕРИЯ – ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

Оригинальный способ выпечки хлеба!

Надежная подовая печь с низким уровнем шума, подходит как для кондитерских, так и для пекарен. Печь без использования ископаемых материалов, создающая образ ремесленного пекаря. Прочная и энергоэффективная с двойными датчиками температуры для обеспечения равномерного распределения тепла по всему внутреннему пространству печи и идеальных результатов выпечки. Печь доступна в пяти стандартных размерах, подходит для большинства размеров противней. Может быть оснащена встроенным расстойным шкафом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Пять основных размеров. Подходит для всех типов пекарен.

Выпекает как кондитерские изделия, так и хлеб.

Адаптируется к большинству пекарен.

Доступны пять стандартных размеров по ширине и до пяти секций по высоте, стандартная высота секции 160 мм, как опция, возможна высота секции 220 мм.

Подходит для большинства размеров противней и хлеба.

Гибкая модульная система со множеством опций.

Дает возможность создать печь, которая наилучшим образом соответствует потребностям пекарни.

Надежные нагревательные элементы. Турбо функция. Быстрый нагрев секции до заданной температуры.

Специально подобраны для надежного и быстрого реагирования.

Двойные датчики температуры.

Обеспечивают равномерный результат выпечки.

Каждая секция печи может управляться автономно с отдельными настройками верхнего, нижнего и переднего тепла.

Полный контроль над процессом выпечки.

Радиаторная решетка.

Обеспечивает мягкое и равномерное тепловое излучение. Защищает и дает преимущество при выпечке сладких и нежных изделий.

Решетчатый противень для равномерного выпекания на тарелках.

Высококачественная уплотнение двери и хорошо изолированная камера печи. Сохраняет тепло внутри печи.

Высокоточные дверцы секции печи.

Плавное движение дверей. Удобное и безопасное открывание.

Эффективное освещение галогеновыми высокотемпературными лампами.

Обеспечивают более белый и более интенсивный свет, по сравнению со стандартными лампами накаливания.

Фасад из нержавеющей стали.

Поддерживает низкую температуру и легко чистится.

Опоры из алюминиевого профиля со стандартными колесами и регулируемой высотой обеспечивают эргономичность.

Предохранитель переменного тока. Позволяет подключить печь к автомату защиты меньшего размера.

Распределяет мощность по секциям печи, которые больше всего в ней нуждаются.

Ряд опций, таких как парогенератор и каменный под.

Делает серию D адаптируемой к потребностям клиентов.

Панель SD Touch II (опция).

Удобная сенсорная панель следующего поколения с экраном высокого разрешения, функцией прокрутки, простым управлением рецептами с таймером до секунд для таких функций, как температура, пар и т. д.

Блок конденсатора влаги (по отдельному заказу).

Может поставляться со встроенным шкафом для расстойки с раздвижными стеклянными дверцами.

Внутренняя часть полностью выполнена из нержавеющей стали обеспечивает длительный срок службы, простой уход и низкие затраты на техническое обслуживание.

Максимальная температура выпекания 330 °C.



D32 с панелью SD Touch II (опция)



Термостабильный камень*

Специально разработан и изготовлен для обеспечения равномерной и быстрой теплопередачи, оптимального удержания тепла и сохранения температурной стабильности при быстром восстановлении. Быстрое восстановление температуры может обеспечить улучшенная пружина дверцы печи.

* При стандартном исполнении поставляется без каменного пода.



D11 ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 1075 мм
ГЛ = 1416 мм
В (1 секция) = 1689 мм



D22 ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 1390 мм
ГЛ = 1416 мм
В (2 секции) = 1829 мм



D32E ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 1705 мм
ГЛ = 1416 мм
В (3 секции) = 1969 мм



Пример печи с секциями разной высоты.
D42E ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 1705 мм, ГЛ = 1416 мм
В (4 секции, разная высота) = 2169 мм



D43 ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 2020 мм, ГЛ = 1416 мм
В (4 секции) = 2109 мм



D54 ОБЩИЙ ВИД. РАЗМЕРЫ.
Ш = 2335 мм, ГЛ = 1416 мм
В (5 секций) = 2149 мм

ВЫСОТА ОПОР

Стандартные опоры: 100, 200, 300 до 1000 мм.

Колеса: 130 мм.

Другие размеры доступны по запросу.

Примеры оснащены козырьком.

Для всех моделей доступно до 5 секций.

ПЕЧИ ПОДОВЫЕ

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	D1	D2	D2E	D3	D4
Макс. размер противня, мм	600 x 800	2 x 470 x 800	2 x 600 x 800	3 x 470 x 800	4 x 470 x 800/3x 600 x 800
Внутренний размер, (Ш x ГЛ x В* мм)	635 x 221 x 820	950 x 221 x 820	1265 x 221 x 820	1580 x 221 x 820	1895 x 210 x 820
Поверхность выпекания, мм (каменный/стальной под)	630 x 804	945 x 804	1260 x 804	1575 x 804	1890 x 804
Мощность кВт/секция	5.0	6.9	8.8	10.7	12.6
1-секционная печь	D11	D12	D12E	D13	D14
2-секционная печь	D21	D22	D22E	D23	D24
3-секционная печь	D31	D32	D32E	D33	D34
4-секционная печь	D41	D42	D42E	D43	D44
5-секционная печь	D51	D52	D52E	D53	D54

ОПЦИИ

	D1	D2	D2E	D3	D4
Панель управления SD Touch II для каждой секции***	0	0	0	0	0
Программируемая панель D1+, на секцию***	0	0	0	0	0
Высота секции 220 мм**	0	0	0	0	0
Парогенератор на секцию 1.8 кВт*	0	0	0	0	0
Подключение секции к общему водопроводу	0	0	0	0	0
Каменный под на секцию	0	0	0	0	0
Дверь «глухая» к секции стандартной (без окна)	0	0	0	0	0
Дверь «глухая» к секции печи с высокой камерой (без окна)	0	0	0	0	0
Дверь с двойным стеклом к секции стандартной высоты	0	0	0	0	0
Дверь с двойными стеклом к секции печи с высокой камерой	0	0	0	0	0
Модель в высокотемпературном исполнении – нагрев до 350 °C имеет в двери секции стойкое керамическое стекло. Не может сочетаться с двойным стеклом.	5.4 кВт*	7.9 кВт*	10.4 кВт*	12.9 кВт*	-
Модель в высокотемпературном исполнении – до 350 °C с высокой камерой, имеет в дверях секции стойкое керамическое стекло. Не может сочетаться с двойным стеклом.	5.4 кВт*	7.9 кВт*	10.4 кВт*	12.9 кВт*	-
Выдвижная полка	0	0	0	0	-
Подставка для инвентаря (полка)	0	0	0	0	-
Козырек	0	0	0	0	0
Секция с камерой выпекания из нержавеющей стали.***	0	0	0	0	0
Блок конденсации с козырьком.	0	0	0	0	0
При заказе отдельных секций					
Дополнительная подовая секция для увеличения эффективности печи.	0	0	0	0	0
Дополнительный комплект: верхняя и нижняя часть	0	0	0	0	0
Дополнительный комплект: верхней и нижней части, сенсорная панель SD Touch II	0	0	0	0	0

*кВт на каждую секцию. ** Стандарт 160 мм. *** Все секции должны быть оснащены панелями одного типа.

АКСЕССУАРЫ

	D1	D2	D2E	D3	D4
Посадчик, на единицу	1 x 600 x 800 mm	2 x 450 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm	3 x 450 x 800 mm	3 x 600 x 800 mm
Тележка для перемещения на 10 полок, нерж.сталь	600 x 800 mm	450 x 800 mm	600 x 800 mm	450 x 800 mm	600 x 800 mm

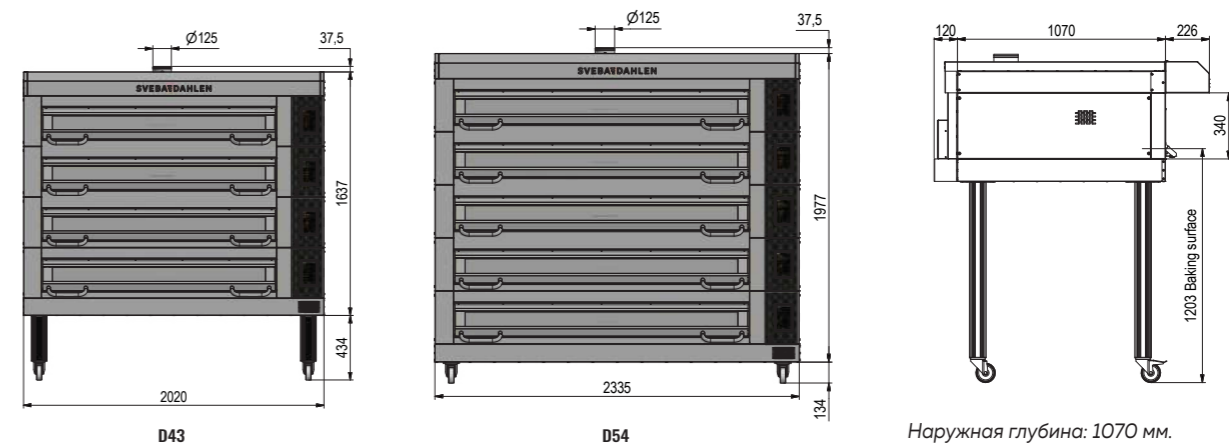
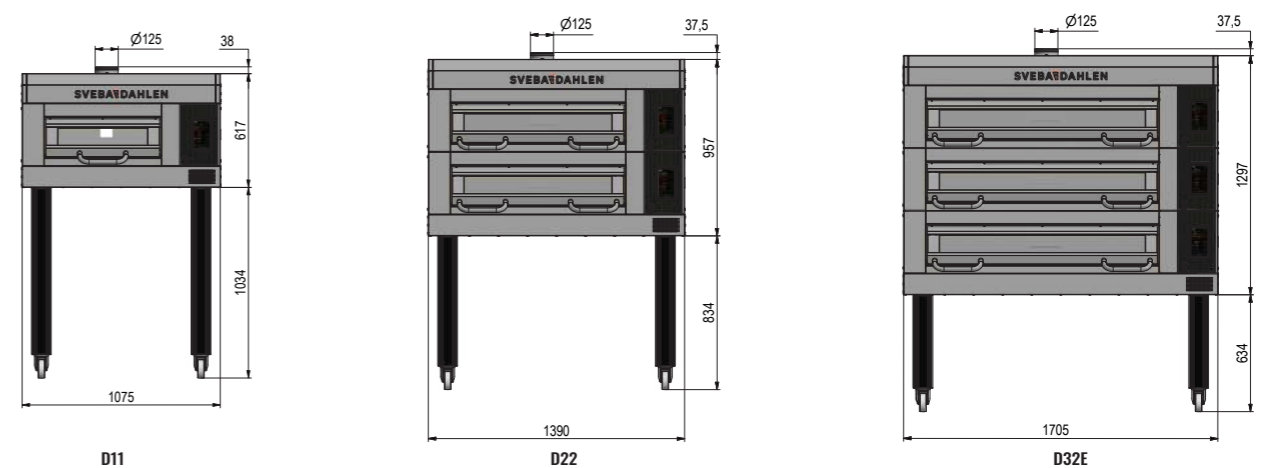
ПАНЕЛИ



1. D2 - стандарт
2. D1+
3. SD Touch II

Для получения полной информации о наших панелях управления посетите сайт: sveba.com/en/products/panels

РАЗМЕРЫ



Наружная глубина: 1070 мм.
Габаритная глубина: 1190 мм.
Габаритная глубина с козырьком: 1416 мм

ВСТРАИВАЕМЫЙ РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

ВСТРАИВАЕМЫЙ РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ - ДЛЯ ПОДОВОЙ (СЕКЦИОННОЙ) ПЕЧИ СЕРИИ D*

Экономьте пространство!

Встраиваемый расстоечный шкаф может быть установлен под печью или использоваться, как самостоятельная единица оборудования. Подходит для большинства пекарен и всех типов выпекаемых изделий.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Шкаф для расстойки с раздвижными стеклянными дверцами. ** Изготовлен полностью из нержавеющей стали, что обеспечивает длительный срок службы, простоту очистки и низкие затраты на техническое обслуживание. DJ1 имеет одну дверцу с петлями.

Цифровая панель с таймером и настройками температуры и влажности.

Простота в обращении, освоении и программировании.

Хорошо изолированная верхняя часть расстоечной камеры и передняя часть из нержавеющей стали.

Изоляция задерживает тепло от печи и поддерживает умеренную температуру, ее легко содержать в чистоте.

Раздвижные двери** предотвращают образование влаги на полу.

Колеса в стандартной комплектации.

Доступно с высотой - 560 мм или 740 мм.

Шкаф оснащен системой автоматической подачи воды в стандартной комплектации.

Шкаф поставляется с датчиком влажности, в стандартной комплектации.

Для лучших результатов расстойки!



МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДЛЯ ПЕЧЬ ПОДОВОГО ТИПА

	DJ1	DJ2	DJ2E	DJ3
Потребляемая мощность	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW
Шкаф для расстойки DJ, на 4 противня. Высота H = 560 мм.	1x4 противня	2x4 противня	2x4 противня	3x4 противня
Шкаф для расстойки DJ, на 6 противней. Высота H = 740 мм.	1x6 противня	2x6 противней	2x6 противней	3x6 противней

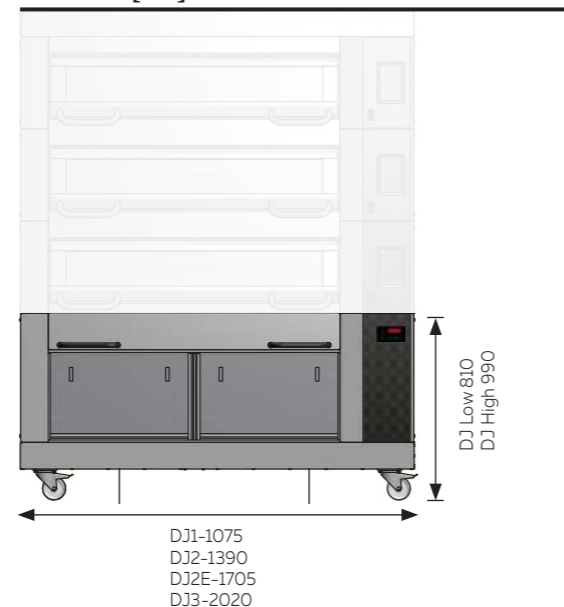
Высота камеры шкафа для расстойки, без нижней секции и колес, составляет 560/740 мм, соответственно, для низкого/высокого исполнения шкафа.

С нижней секцией и колесами размеры 810/990 мм, соответственно, для низкого/высокого исполнения шкафа.

Напряжение: 1 x 230 В.

* Исключение - D-серия с удвоенной глубиной и D4. ** Недоступно для DJ1.

РАЗМЕРЫ [MM]



ПЕЧИ ПОДОВЫЕ

D-СЕРИЯ С УДВОЕННОЙ ГЛУБИНОЙ

D-серия также доступна в специальном исполнении с удвоенной глубиной для большей производительности. Эта версия возможна только для одного вида исполнения по ширине, подходит для пекарен всех типов и почти всех выпекаемых изделий.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Высококачественные двери печи.

Плавное движение дверей. Удобное и безопасное открывание.

Эффективное освещение камеры галогеновыми высокотемпературными лампами.

Обеспечивает белый и более интенсивный рабочий свет, по сравнению со стандартными лампами накаливания.

Надежные нагревательные элементы.

Специально подобраны для безопасного и быстрого реагирования.

Каждая секция печи может управляться автономно, отдельными настройками верхнего, нижнего и переднего нагрева.

Полный контроль над процессом выпечки.

Надежно изолированная камера печи и фронтальная панель из нержавеющей стали

Сохраняет тепло внутри печи, поддерживает низкую внешнюю температуру и легко чистится.

Опоры из алюминиевого профиля с колесами.

Высота секции 220 мм.

Двойные встроенные парогенераторы в стандартной комплектации.

Каменный под в стандартной комплектации.

Панель SD Touch II (опция).

Удобная сенсорная панель следующего поколения с экраном высокого разрешения, функцией прокрутки, простым управлением рецептами с таймером до секунд для таких функций, как температура, пар и т. д.

Максимальная температура выпекания 330°C.



АКСЕССУАРЫ

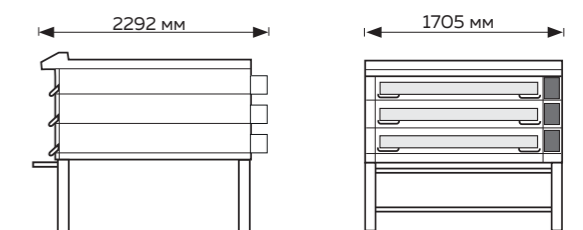
Ручной посадчик 2 x 600 x 1640 мм

Тележка для посадчиков 600 x 1640 мм



Вспомогательное устройство для быстрой и эффективной загрузки печи.

РАЗМЕРЫ



Поверхность выпекания (каменный/стальной под) = 1260 x 1644 мм

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренний размер секции, мм.	1265 x 281 x 1660
Мощность кВт/секция, вкл. парогенератор	20.8 kW
1-секционная подовая печь	D12ED
2-секционная подовая печь	D22ED
3-секционная подовая печь	D32ED
4-секционная подовая печь	D42ED

ОПЦИИ

Сенсорная панель SD-Touch II, на секцию.*

Цифровая панель DJ+, на секцию.*

Козырек

Дверь с двойным стеклом на секцию.

Глухая дверь (без стекла).

* Все деки должны быть оснащены панелями управления одного типа.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Р-СЕРИЯ – ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Разработана для выпечки пиццы и хлебных изделий, требующих высоких температур – до 500 °C / 932 °F! Выпечка неаполитанской пиццы, питас, лаваша и многого другого в электрической печи высочайшего качества, без дров, огня и дыма. Камера оснащена подлинным итальянским камнем для пиццы, традиционно производимым в Италии. Камень, плюс высокоэффективный нагревательный элемент, который обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла в камере печи из нержавеющей стали, керамическое стекло в двери и прочная конструкция, делают печь для пиццы High Temp одной из самых энергоэффективных и надежных высокотемпературных печей на рынке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Максимальная температура выпекания 500 °C / 932 °F.
- Камень для пиццы высшего качества. *Biscotto di Sorrento* подлинные камни для пиццы из Италии.
- Высокоэффективная система нагрева.
- Высококачественная система нагрева, обеспечивающая более равномерное и эффективное распределение и сохранение тепла в хорошо изолированной камере печи.
- Нет открытого огня и необходимости в дровах.
- Проста в использовании, без дров, пламени, угарного дыма или паров, более надежный нагрев в камере.
- Быстрое выпекание. Пицца выпекается за 60–120 секунд.
- Время выпечки может варьироваться в зависимости от начинки.
- Быстрый нагрев печи. Готовность к выпечке примерно через 30 минут после запуска.
- В зависимости от предпочтительной температуры выпечки. С помощью программируемого недельного таймера (с настройками запуска) планируйте свою неделю и приезжайте к уже разогретой печи.
- Прочная, подпружиненная дверца прецизионной сборки с эргономичными ручками, без нагрева.
- Дверь имеет прочную конструкцию, а подпружиненные петли облегчают ее открытие и закрытие. Ручка из нержавеющей стали с покрытием остается прохладной на ощупь во время работы печи.
- Функция автоматического запуска Turbo.
- Быстрый автоматический нагрев печи до заданной температуры.
- Не требует от пользователя ручной настройки.
- Отдельные настройки верхнего, нижнего и фронтального нагрева.
- Полный контроль над процессом выпечки.
- Цифровая панель управления с энергосберегающим таймером.
- Делает печь одновременно энергосберегающей и простой в использовании.
- Теплоотражающее керамическое стекло.
- Выдерживают перепады температур. Сохраняет тепло внутри печи.
- Надежная изоляция.
- Обеспечивает сохранение тепла в камере печи. Энергоэффективность и экономия средств. Высокий уровень изоляции обеспечивает лучшую рабочую среду.
- Энергоэффективное термостойкое двойное светодиодное освещение в каждой камере печи.
- Обеспечивает яркое и удобное освещение внутри камеры печи.
- Прочные ножки с блокировкой колес.
- Блокируемые колеса удерживают печь на месте или позволяют легко ее перемещать.
- Выдвижные полки.
- Печь оснащена двумя выдвижными полками со стандартным стопорным механизмом. Используйте для хранения или дополнительного рабочего пространства.



Р600 высокотемпературная печь для пиццы



ТЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРИ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Имейте в виду, что для выпечки неаполитанской пиццы при более высоких температурах требуется тесто с большим количеством воды – мы рекомендуем около 60–70% – с мукой тонкого помола типа 00.

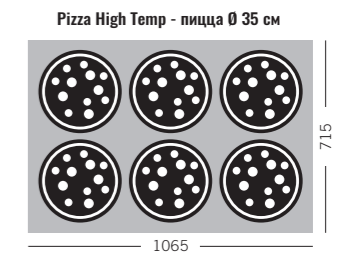
ОПЦИИ

- Дверь с двойным остеклением на палубе.
- Раздельные блоки питания.
- Отдельные секции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ [ММ]

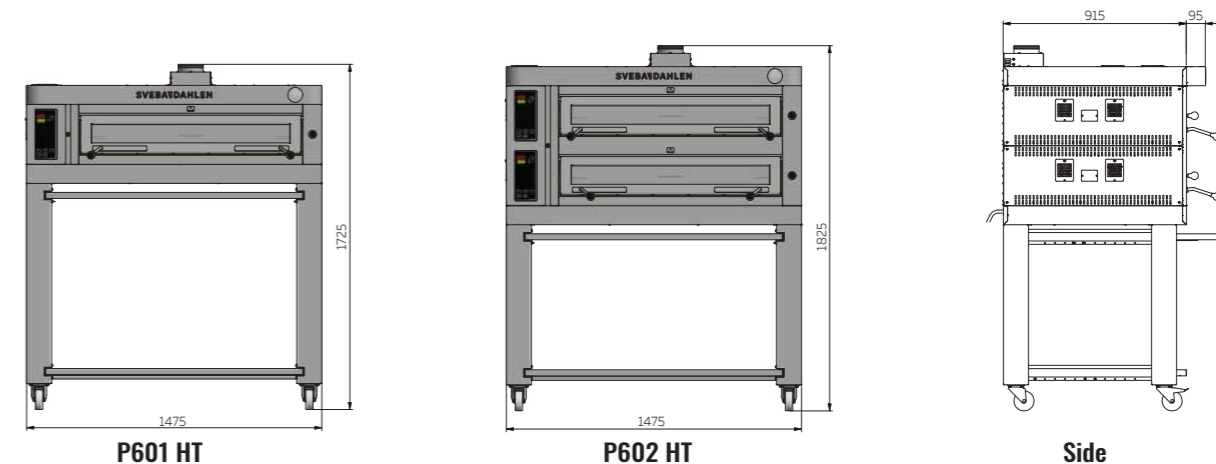
	Р601 НТ	Р602 НТ
Максимальная температура выпекания	500°C / 932°F	500°C / 932°F
Поверхность выпекания, м²	0.76 м²	2 x 0.76 м²
Площадь выпекания (каменный под) мм Ш x Г	1065 x 715 мм	2 x 1065 x 715 мм
Количество пицц Ø 35 см	6 пицц	12 пицц
Мощность*	12.5 кВт / 13.6 кВт ¹	25 кВт / 27.2 кВт ¹
Внешние размеры с козырьком Ш x В x Г	1475 x 1725 x 1010 мм	1475 x 1825 x 1010 мм
Внутренние размеры Ш x В x Г	1070 x 169 x 725 мм	2 x 1070 x 169 x 725 мм
Глубина с козырьком	1010 мм	1010 мм
Высота проема двери (мм)	140 мм	140 мм
Воздуховод, Ø 125 мм*		
Вес	300 кг	420 кг
Высота опор с колесами	1130 мм	930 мм

МАКСИМАЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



*Диаметр соединения. ¹Применяется к модели 3x415B + N.

РАЗМЕРЫ [ММ]



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Р-СЕРИЯ - ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Обеспечивает превосходные результаты – даже при высоких нагрузках! Энергоэффективная Р-серия обладает превосходными теплоизоляционными свойствами. Эргономичный дизайн печи: надежная, подпружиненная и плотно прилегающая конструкция двери с ручками из нержавеющей стали, обеспечивают хорошую рабочую среду, как и оптимальная высота между ярусами.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Стандартная модель имеет: козырек, две выдвижные полки, стандартную цифровую панель, опоры на колесах.

Камни для пиццы.

Более толстые камни лучше сохраняют тепло. Пицца равномерно пропекается и имеет идеальную хрустящую корочку.

Энергоэффективная печь для пиццы с очень равномерным распределением тепла.

Новое поколение печей для пиццы.

Высокоэффективная система обогрева с надежными нагревательными элементами и двумя датчиками температуры.

Тепло распределяется быстро и эффективно для достижения нужной температуры, которая сохраняется во время выпечки.

Настройки верхнего, нижнего и переднего нагрева.

Функция автоматического запуска Turbo.

Быстрый автоматический нагрев печи до заданной температуры.

Не требует от пользователя ручной настройки.

Цифровая панель управления.

Делает духовку энергоэффективной и простой в использовании.

Таймер энергосбережения.

Экономьте энергию, когда в ресторане меньше дел.

Недельный таймер.

Программируемый недельный таймер с настройками запуска и остановки.

Планируйте свою неделю и приезжайте к уже разогретой печи.

Индикатор обслуживания.

Требуется ручной настройки.

Надежная изоляция.

Обеспечивает сохранение тепла в камере печи.

Энергоэффективность и экономия затрат.

Эффективное рабочее освещение двойными галогеновыми лампами, устойчивыми к высоким температурам.

Обеспечивает более белый и интенсивный рабочий свет, чем стандартные лампы

Прочная, подпружиненная дверца прецизионного изготовления с эргономичными прохладными ручками.

Прочный, легко открывается и содержится в чистоте.

Прочные опоры с фиксируемыми колесами. В стандартном исполнении начиная с Р200 имеет опоры регулируемые по высоте: 82-120 мм.

Не только удерживают печь на месте, но и помогают, когда ее необходимо переместить для очистки.

Эффективное освещение камеры высокотемпературными галогеновыми лампами.

Обеспечивает белый и более интенсивный рабочий свет, по сравнению со стандартными лампами накаливания.

Предохранитель переменного тока. Позволяет подключить печь к автомату защиты меньшего размера.

Мощность печи распределяется на секции, которые больше всего в ней нуждаются.

Максимальная температура выпекания 350°C.



P802



Р600 За Гранью Черного

– до 3 секций

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1475 mm, Гл. = 915 mm.

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1065 mm, Гл. = 720 mm.

Под из 3 каменных плит шириной 355 мм.

- Облицовка из черной нержавеющей стали.
- Покрытие против отпечатков пальцев для легкой очистки.

10 BOE



Р200

– до 2 секций

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1120 мм, Гл. = 591 мм.

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 710 мм, Гл. = 360 мм.

1 каменная плита шириной 710 мм.



Р400

– up to 3 decks

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1120 мм, Гл. = 915 мм.

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 710 мм, Гл. = 720 мм.

2 – каменных плиты шириной 355мм.



Р600

– up to 3 decks

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1475 mm, Гл. = 915 mm.

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

Ш = 1065 mm, Гл. = 720 mm.

3 – каменных плиты шириной 355мм.



Р800 / Р800D

– up to 3 decks

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

Р800: Ш = 1830 мм, Гл. = 915 мм.

Р800D: Ш = 1830 мм, Гл. = 1 060 мм.

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

Р800: W = 1420 мм, Гл. = 720 мм.

4 – каменных плиты шириной 355 мм.

Р800D: Ш = 1420 мм, Гл. = 865 мм,

4 – каменных плиты шириной 355 мм.

Высота дверного проема для всех печей для пиццы серии Р: 140 мм.

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

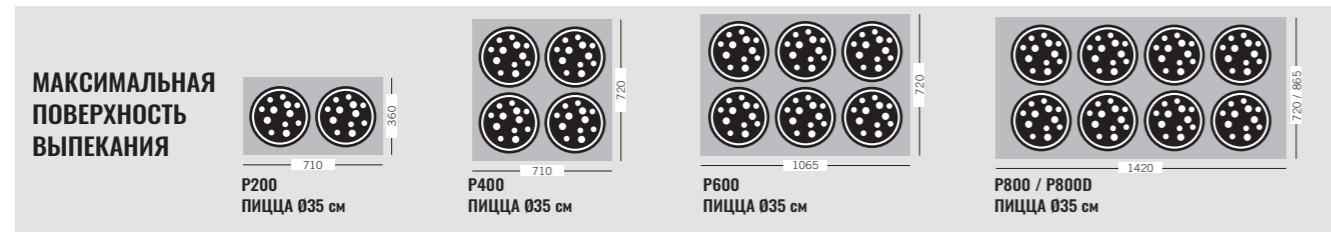
МОДЕЛИ, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ [ММ]

0 = в наличии
- = отсутствует

	P201	P202	P401	P402	P403	P601	P602	P603
Внутренние размеры (ШхВхГл.* мм)	1 секция 710 x 169 x 360	2 секции 710 x 169 x 360	1 секция 710 x 169 x 720	2 секции 710 x 169 x 720	3 секции 710 x 169 x 720	1 секция 1065 x 169 x 720	2 секции 1065 x 169 x 720	3 секции 1065 x 169 x 720
Производительность для пицц 35 см	2 пиццы	4 пиццы	4 пиццы	8 пицц	12 пицц	6 пицц	12 пицц	18 пицц
Внешние размеры (ШхВхГл.* мм)	1120 x 677 x 591	1120 x 977 x 591	1120 x 1725 x 915	1120 x 1825 x 915	1120 x 1925 x 915	1475 x 1725 x 915	1475 x 1825 x 915	1475 x 1925 x 915
Потребляемая мощность	3.6 кВт	7.1 кВт	6.7 кВт	13.4 кВт	20.1 кВт	9.5 кВт	19.0 кВт	28.5 кВт

	P801	P801D	P802	P802D	P803	P803D
Внутренние размеры (ШхВхГл.* мм)	1 секция 1420 x 169 x 720	1 секция 1420 x 169 x 865	2 секции 1420 x 169 x 720	2 секции 1420 x 169 x 865	3 секции 1420 x 169 x 720	3 секции 1420 x 169 x 865
Производительность для пицц 35 см	8 пицц	8 пицц	16 пицц	16 пицц	24 пиццы	24 пиццы
Внешние размеры (ШхВхГл.* мм)	1830 x 1725 x 915	1830 x 1725 x 1060	1830 x 1825 x 915	1830 x 1825 x 1060	1830 x 1925 x 915	1830 x 1925 x 1060
Потребляемая мощность	12.4 кВт	14.4 кВт	24.8 кВт	28.7 кВт	37.2 кВт	43.1 кВт

* Глубина с козырьком: увеличивается на 95 мм.



ОПЦИИ

0 = в наличии
- = отсутствует

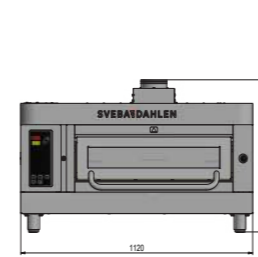
	P201	P202	P401	P402	P403	P602	P603	P603
Цвет облицовки: черный или красный.	-	-	-	-	-	0	0	0
Без опор с блокируемыми колесами и выдвижной полкой,**	-	-	0	0	0	0	0	0
Автономное сетевое питание на секцию.	-	0	-	0	0	-	0	0
Дверь с двойным стеклом на секцию.	0	0	0	0	0	0	0	0
Печь с разборными секциями: Разборная.	-	-	-	0	0	-	0	0



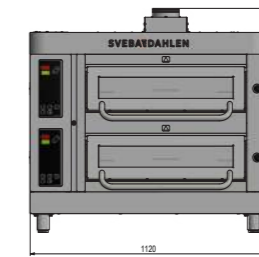
Цифровая панель управления для серии P, D2.

*** Опоры на колесах и две полки входят в стандартную комплектацию (кроме P201, P202). За ненужностью их цена вычитается из общей цены. Можно заказать отдельно.

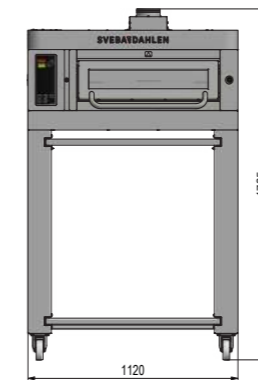
РАЗМЕРЫ [ММ]



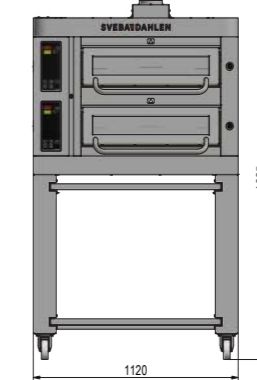
P201



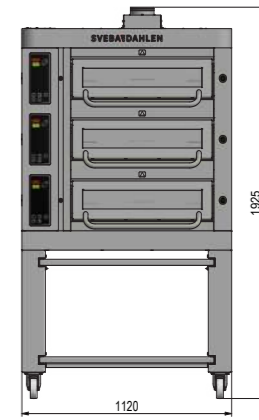
P202



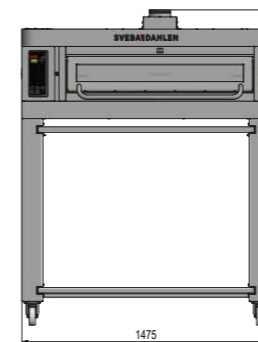
P401



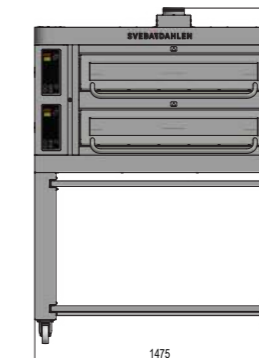
P402



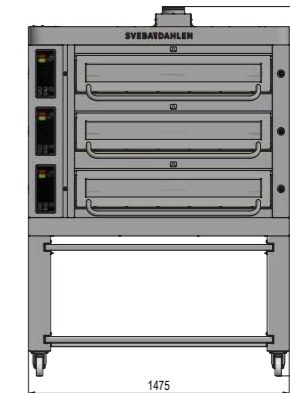
P403



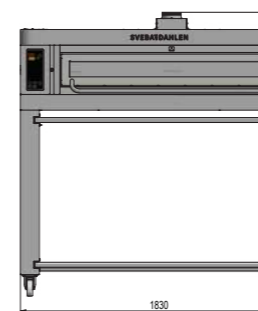
P601*



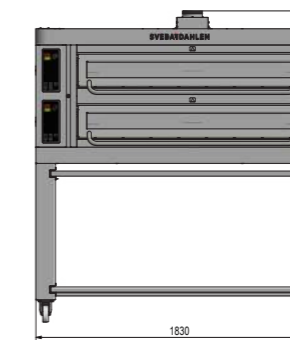
P602*



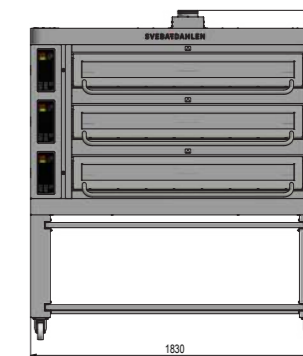
P603*



P801/P801D



P802/P802D



P803/P803D

* Также для печей «За Гранью Черного»

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

CLASSIC PIZZA - КЛАССИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ (ПОДОВАЯ) ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

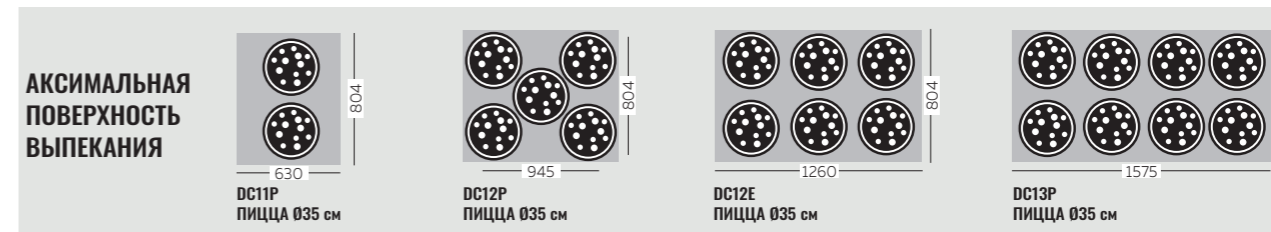
Прочная и надежная печь для пиццы, отвечающая требованиям каждого пользователя в отношении функциональности, удобства и экономичности. Предлагается в четырех вариантах ширины и подходит для большинства пиццерий.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высококачественные двери с керамическим стеклом.
- Механизм балансировки обеспечивает удобное и безопасное управление дверью.
- Турбо-функция.
- Быстрый нагрев печи до заданной температуры.
- Блок защиты от перегрузки.
- Небольшой автоматический выключатель позволяет включать/отключать печь, распределять питание, подавая его на те секции, которым это необходимо.
- Эффективное освещение рабочей камеры галогеновыми лампами для высокотемпературной среды.
- Обеспечивает белый и более интенсивный рабочий свет, по сравнению со стандартными лампами накаливания.
- Всеми секциями печи можно управлять по отдельности с помощью бесступенчатой регулировки, а так же отдельными настройками для нагрева сверху, снизу и спереди.
- Полный контроль за процессом выпекания. Проста в обращении, понимании и программировании.
- Доступна в четырех стандартных исполнениях по ширине секции и до трех вариантов высоты, стандартная высота свода 160мм.
- Подходит для большинства размеров пиццы.
- Разработана в виде гибкой модульной конструкции.
- Предоставляет каждой пиццерии возможность создания печи, которая лучше всего подходит для ее потребностей.
- Камера печи с надежной изоляцией.
- Сохраняет тепло внутри печи.
- Фронтальная панель из нержавеющей стали.
- Поддерживает низкую температуру и облегчает содержание в чистом состоянии.
- Каменные поды.
- Для выпекания классической пиццы требуются каменные поды.
- Козырек в стандартной комплектации.
- Выдвижная полка в стандартной комплектации.
- Максимальная температура выпекания 350°C.



DC22EP



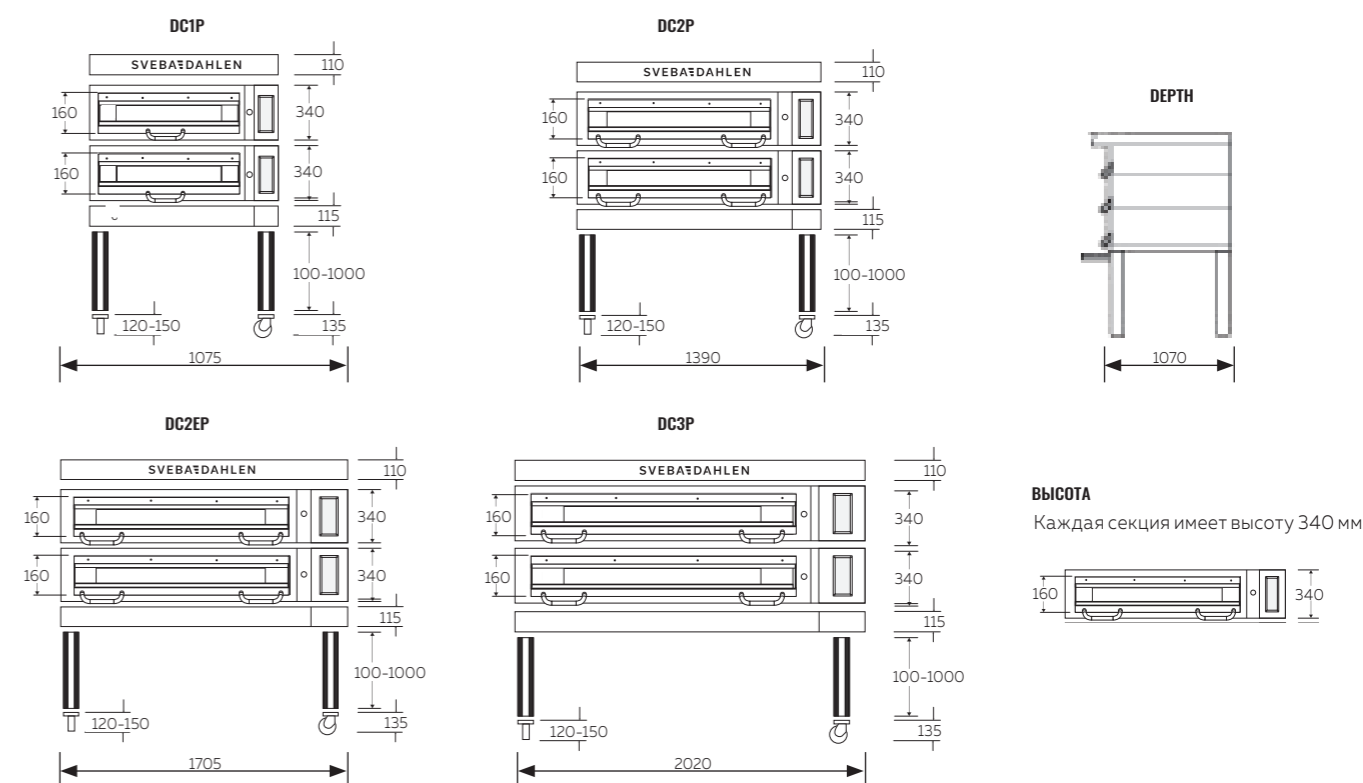
ОПЦИИ	= в наличии - = отсутствует			
	DC1P	DC2P	DC2EP	DC3P
Отдельные блоки питания на секцию.	0	0	0	0
Отдельная секция печи	0	0	0	0

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	DC1P	DC2P	DC2EP	DC3P
Мощность кВт на секцию	5.4	7.9	10.4	12.9
1-секционная печь	DC11P	DC12P	DC12EP	DC13P
2-секционная печь	DC21P	DC22P	DC22EP	DC23P
3-секционная печь	DC31P	DC32P	DC32EP	DC33P
Отдельная секция печи	0	0	0	0

РАЗМЕРЫ [ММ]

Примеры печи с 2 секциями.



ВЫСОТА
Каждая секция имеет высоту 340 мм.

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ - УНИВЕРСАЛЬНАЯ И БЫСТРАЯ ДЛЯ БОЛЬШИХ ОБЪЕМОВ

Гибкая печь для непрерывного производства пиццы, легко адаптируемая к различным требованиям производительности. Температура до 400°C, на сенсорном экране бесступенчатая настройка времени выпечки, устанавливается до трех отдельных секций по вертикали, обеспечивает высокую производительность различного количества пиццы и разнообразие выпекаемых изделий.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Козырек для отв.
- Бесступенчатое управление нагревом сверху и снизу и регулирование времени выпекания 2-15 минут. Полный контроль процесса выпекания. Простота в обращении, освоении и программировании.
- Опоры из алюминиевого профиля с колесами (подходят для использования с TP10, TP20, TP30). Упрощает перемещение печи.
- Доступна в трех стандартных исполнениях по ширине и до трех секций в высоту.
- Подходит для большинства размеров пиццы.
- Наружная поверхность из нержавеющей стали, надежная изоляция камеры печи.
- Сохраняет тепло внутри печи и обеспечивает низкую температуру снаружи.
- На панель нанесены крупные и четкие символы.
- Удобное управление и легкая настройка требуемого времени и температуры. Температура до 400°C в двух зонах.
- Камера печи с двумя различными зонами.
- Температуры верхнего и нижнего нагрева контролируются отдельно для каждой зоны, что дает равномерную выпечку.
- Энергосберегающий режим.
- Может деактивироваться, когда печь не используется, экономия денег и уменьшение воздействия на окружающую среду.
- Функция Turbo для быстрого нагрева.
- Быстро достигает необходимой температуры.
- Съемный лоток для подачи и приема продукта на выходе.
- Очень тихая работа.
- Модульная конструкция.
- Секции могут быть добавлены.
- Ленточный сетчатый конвейер из нержавеющей стали.
- Высокое качество выпечки, как пицца приготовленная на камне.
- Время выпекания 2-15 минут.
- Максимальная температура выпекания 400°C.



TP22



Цифровая панель

Цифровая панель имеет сенсорный экран, который очень прост в использовании и позволяет устанавливать разное время начала работы для каждого дня недели. Экран также может использоваться для регулирования температуры двух зон печи по отдельности. Другие преимущества: 5 настроек программы, энергосберегающий режим и выбор языка пользователя на экране.

ПРОТИВНИ ДЛЯ ТУННЕЛЬНОЙ ПИЦЦЫ

тип противня, мм	ТУННЕЛЬНАЯ ПИЦЦА	ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА	АЛЮМИНИЕВЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ПИЦЦЫ
Противень для туннельной пиццы Ø 240	0	0	-
Противень для туннельной пиццы Ø 260	0	-	-
Противень для туннельной пиццы Ø 300	0	-	0
Противень для туннельной пиццы Ø 320	0	-	-
Противень для туннельной пиццы Ø 360	0	-	-
Противень для туннельной пиццы Ø 400	-	0	-
Противень для туннельной пиццы Ø 440	0	-	-
Противень для туннельной пиццы Ø 480	-	0	-

0 = Available
- = Not available.

ОПЦИИ

- Вытяжка 585 мм (TPX1).
- Вытяжка 900 мм (TPX2).
- Короткое время выпекания 42 сек - 5,5 мин.

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

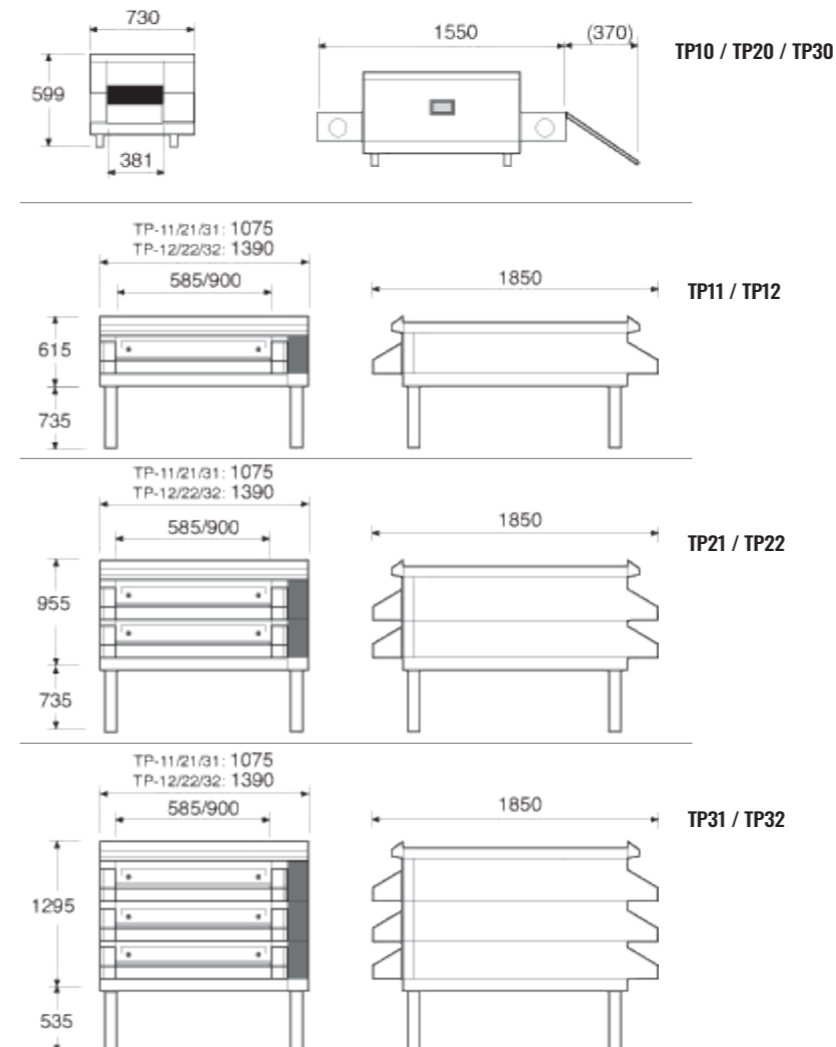
	DC1P	DC2P	DC2EP
ШИРИНА ЛЕНТЫ 381 мм			
Кол-во секций/Мощность, кВт	5.4	7.9	10.4
Дополнительная секция	0	0	0
ШИРИНА ЛЕНТЫ 585 мм			
Кол-во секций/Мощность, кВт	DC1P	DC1P	DC1P
Дополнительная секция	0	0	0
ШИРИНА ЛЕНТЫ 900 мм			
Кол-во секций/Мощность, кВт	DC31P	DC32P	DC32EP
Дополнительная секция	0	0	0

0 = в наличии
- = отсутствует

ВЕС

TP10	TP20	TP30	TP11	TP21	TP31	TP12	TP22	TP32
160 кг	275 кг	390 кг	240 кг	380 кг	510 кг	300 кг	475 кг	650 кг

РАЗМЕРЫ [ММ]



ARTISTA DELI - РОСКОШЬ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Индивидуальное решение, ориентированное на крупносерийное кустарное производство. Печь Artista Deli представляет собой небольшую электрическую туннельную печь с температурой выпечки 450 °C / 842 °F. Это исключительно многофункциональная печь, способная выпекать все – от хлеба до пиццы, с акцентом на точность и стабильность результатов выпечки. В дальнейшем, благодаря модульной конструкции, можно наращивать как мощность, так и конфигурацию. Идеально подходит для бизнеса, который намерен развиваться!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Характеристики, удовлетворяющие требования заказчика. Может оснащаться 1 - 3 секциями печи, встроенной паровой системой, функцией турбо и 3 различными типами лент в зависимости от предполагаемого использования.

Модульная конструкция печи. До 3 секций печи, площадь выпекания от 1,35 м² до 4,02 м². Модульная система секций с отдельными секциями подачи, отвода и печи обеспечивает быструю установку и простоту в обращении. Это позволяет в дальнейшем расширить производство. Подключи и работай!

Система нагрева. Каждая секция оснащена высококачественными нагревательными элементами прямого действия и зоной нагрева с индивидуальным контролем как верхнего, так и нижнего нагрева. Возможность последовательного запуска каждой из зон нагрева печи, а также верхнего и нижнего нагрева, чтобы избежать пиковых нагрузок электроэнергии.

С низким энергопотреблением. В печи Artista Deli выпекание происходит при низком энергопотреблении. В течение фактического времени выпечки печь использует в среднем приблизительно 30-45 % установленной мощности.

Механическая заслонка в каждой секции печи. Заслонка, которая легко открывается/закрывается для регулирования влажности в печи. Регулируйте поток воздуха для получения требуемых результатов выпечки.

Панель управления. Удобная панель управления с сенсорным экраном и интуитивно понятным управлением.

Печь 3 в 1 – возможность замены лент. Возможность замены секционной подовой ленты на перфорированную ленту или ленту из твердой стали. Одна и та же цепь и система управления для всех лент. Ширина ленты печи составляет 90 см.

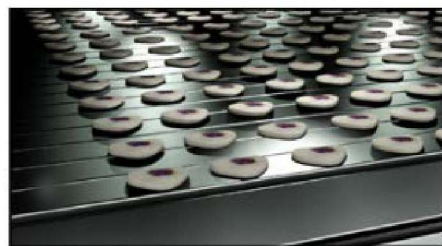
Высокое качество и низкие эксплуатационные расходы. Хорошо зарекомендовавшие себя комплектующие детали, прочная нержавеющая сталь, неподдающиеся коррозии материалы печи и основание с красочным покрытием обеспечивают долгий срок службы печи.

Дополнительные каменные поды. Поставляется с партией из пяти сменных камней для подовой ленты.

Максимальная температура выпекания 450 °C / 842 °F.



Каменный под для выпечки пиццы, лепешек, лаваша, лепешки наан и т.д.



Стальная лента используется для более сладкого теста и изделий с низким подъемом, например, печенье.



Перфорированная стальная лента используется для выпечки хлеба произвольной формы, высокого хлеба и т.д.



AD3



ОПЦИИ

Лента для печи – дополнительные каменные поды (партия из 10 шт.)

Лента для печи – твердая сталь

Лента для печи – перфорированная сталь

Функция турбо (воздушный поток) на каждую зону

Паровая система (за исключением парового котла) в первой зоне

Отдельно стоящий шкаф с панелью управления (AD3)

Загрузочный конвейер

Разгрузочный конвейер

Запатентованная лента по заказу

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AD1	AD2	AD3
Количество секций печи	1	2	3
Конвейерная лента Ш x Д (м)	900x2400	900 x 3900	900 x 5400
Площадь выпекания (м ²)	1,35 м ²	2,68 м ²	4,02 м ²
Внутренняя высота печи (мм)	155	155	155
Прибл. время нагрева (мин)*	30 мин	30 мин	30 мин
Прибл. количество пицц Ø 30 см / 12" в час (время выпекания 90 сек)**	329 шт.	658 шт.	986 шт.
Прибл. количество пицц Ø 35 см / 14" в час (время выпекания 90 сек)**	289 шт.	578 шт.	867 шт.
Предохранитель (ампер)	80 А	200 А	315 А
Источник питания (кВт) ¹⁾	54 кВт	120 кВт	198 кВт
Вес (кг)	1500	2500	3500

* Время нагрева зависит от требуемой температуры выпекания. В примере, приведенном выше, время нагрева составляет 450 °C/842 °F.

** Время выпекания и количество изделий зависят от вида выпечки и наличия топпингов. В приведенном выше примере использованы пиццы Ø 30 см / 12", 275 г/шт. и пиццы Ø 35 см / 14" 300 г/шт. с сыром и томатным соусом.

¹⁾ В зависимости от напряжения



Легко заменяемая лента

Секционная подовая лента с отдельными камнями, которые при необходимости можно легко заменить. Держатель для отдельного камня разжимается, позволяя без труда извлечь камень сбоку.

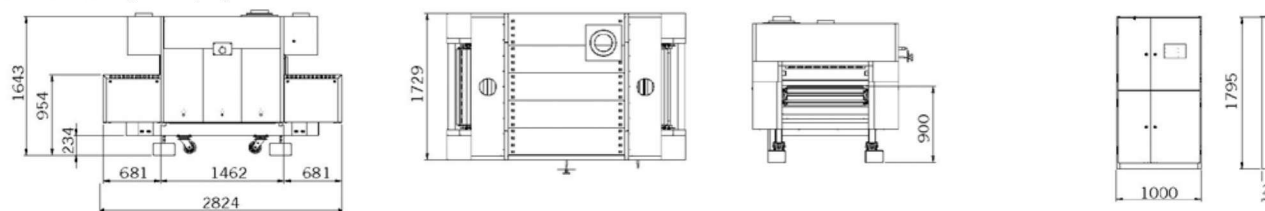


Подающие и отводящие конвейеры

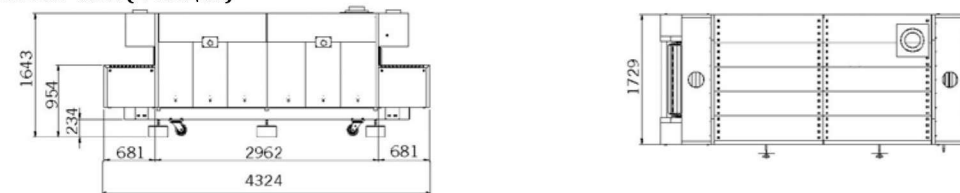
Конвейеры на входе и выходе для оптимизации потока в ходе производственного процесса. Комбинируйте печь с другими машинами в производственной линии, такими как хлебная линия, конвейер для консервных банок или упаковочная станция.

ЧЕРТЕЖИ И ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ [ММ]

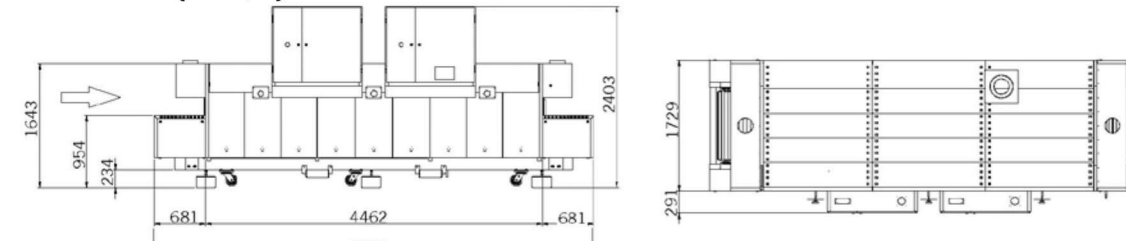
Artista Deli - AD1 (1 секция)



Artista Deli - AD2 (2 секции)



Artista Deli - AD3 (3 секции)



Artista Deli с одной или двумя секциями поставляется с внешним электрическим шкафом. Панель управления печью в стандартном исполнении смонтирована на электрическом шкафу.

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОРИЕНТИРОВАННЫЕ НА ЗАКАЗЧИКА

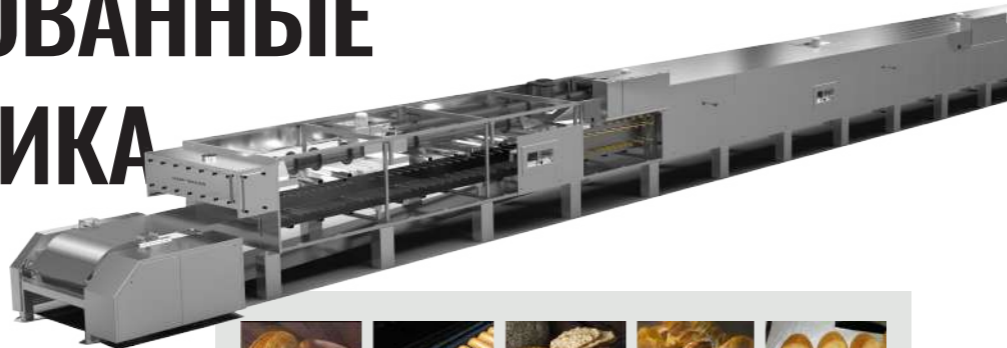
Мы являемся экспертами в области реализации промышленных хлебопекарных решений. От единичного оборудования до комплексных хлебопекарных линий.

В основе данной концепции – внимательное отношение к потребностям клиентов, тесный контакт хорошо обученного персонала ведущего мирового бренда на всех уровнях производства.

Имея в своем активе более 400 туннельных печей, произведенных и поставленных клиентам, среди которых немало и самых известных в мире хлебопекарных предприятий, а так же производителей продуктов питания, компания Sveba Dahlen прочно утвердилась как ведущий производитель в сегменте промышленного оборудования для производства хлебулочных изделий. Наше производство печей началось в 1955 году, и многое из первого оборудования все еще используются – спустя полвека непрерывной эксплуатации.

Туннельные печи Sveba Dahlen известны своей гибкостью, энергоэффективностью и надежностью. Модульная конструкция, как электрической, так и газовой модели, позволяет модернизировать печь, дополнять ее новыми рабочими зонами, если со временем производственные потребности возрастут. В последние годы, когда культура питания развивается, и от предприятий требуется все большая и большая производительность, наши туннельные печи становятся очень популярными во всем мире. Мы предлагаем комплексы для замеса, тесторазделочные линии, конвейерные системы, расстойки, промышленные печи и туннельные печи для различных видов продукции.

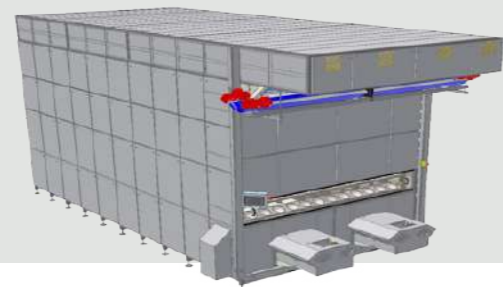
Для получения дополнительной информации: sveba.com/en/industrial-solutions
Контакт: info@sveba-dahlen.ru



На наших базовых промышленных линиях может быть изготовлен широкий ассортимент продукции. Тесторазделочное оборудование и печи могут быть настроены для многих видов хлеба и различной выпечки. Выше приведены некоторые примеры: подовый хлеб, формовой хлеб, багеты, пиццы в формах, безе, булочки и многое другое.

Специально адаптированное под производство пекарное оборудование
Sveba Dahlen и Glimek предлагает решения для многих видов промышленных пекарен. В некоторых случаях также в специальном исполнении. Как например:

Промежуточная расстойка XL – адаптирована под потребности клиентов: 12 карманов в каждом ряду, более 3700 карманов и около 5000 тестовых заготовок в час при времени расстойки 45 минут.



ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ



1 ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Sveba Dahlen предлагает промышленные тестомесильные машины и комплексы в различных исполнениях: спиральные тестомесы с подкатной дежей, тестомесы с нижней системой выпуска и прочие. Тестомесильные машины производительностью более 200 кг – по запросу.

2 ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Дежеопрокидыватель всегда соответствует размеру съемной дежи, а желаемое направление опрокидывания зависит от его расположения. Стандартная модель может опрокидываться как влево, так и вправо. Имеется возможность и прямого опрокидывания – вперед.



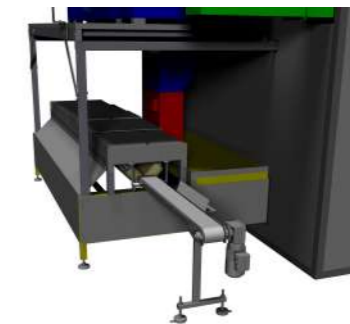
3 ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ БУНКЕР

Промежуточный бункер обеспечивает равномерную наполняемость бункера тестоделителя, что способствует более точному соблюдению веса. Фотоэлементы системы дозирования осуществляют контроль и автоматическую подачу теста. Простота конструкции обеспечивает надежную работу и снижает риск производственных потерь.



4 ПРОМЫШЛЕННЫЕ СИСТЕМЫ ДЕКОРИРОВАНИЯ

Очень гибкие системы декорирования при производстве хлебулочных изделий, всегда адаптированные к фактической производительности, времени промежуточной расстойки, виду и форме хлеба. Линия в основном изготовлена из нержавеющей стали и разработана таким образом, чтобы выдерживать непрерывную работу и соответствовать строгим гигиеническим требованиям отрасли.



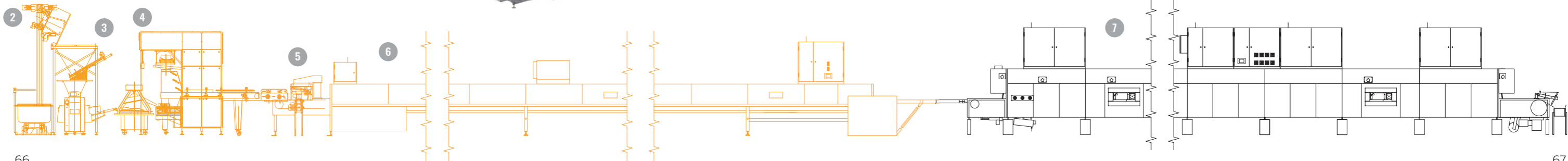
5 ЗАГРУЗОЧНАЯ СИСТЕМА РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ

Устройство, отвечающее за точное размещение заготовок теста рядами на ленте расстойной камеры.



6 ЛЕНТОЧНЫЙ РАССТОЕЧНЫЙ АГРЕГАТ

Ленточный расстойный агрегат с лентой из текстиля или модульного пластика используется при производстве различного вида продукции: батоны, булочки, подовый или формовой хлеб. Также подходит пекарням, вытянутым в длину и имеющим при этом низкие потолки. Ширина ленты агрегата может достигать ширины туннельных печей – 4,2 метра. Ленточный расстойный агрегат имеет надежную изоляцию и полностью автоматизированную систему климат-контроля.



ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ПЕЧИ

Все промышленные туннельные печи Sveba Dahlen адаптированы к производственным потребностям клиентов. Как электрические, так и газовые печи имеют одинаковую удобную для пользователя концепцию. Каждая зона контролируется отдельно, что дает пользователю максимальный контроль над производственным процессом. Требуемая температура задается терморегуляторами, верхний и нижний обогрев устанавливаются отдельно.

Для получения дополнительной информации: sveba.com/en/industrial-solutions
 Контакт: info@sveba-dahlen.ru



Электрическая туннельная печь



I-серия Индустриальная стеллажная печь

Индустриальная стеллажная печь I-серии

Печи I-серии адаптированы для промышленного производства, выпускаются в двух вариантах и являются надежными, эффективными и простыми в использовании. Внешняя поверхность печи поддерживает низкую температуру, а ее поверхность гладкая и легко чистится. Доступна как электрическая, газовая или масляная печь. В печи I-серии может одновременно загружаться до 4 тележек. Используются на предприятиях с большой нагрузкой. Подходит для среднего промышленного производства, которое не требует туннельных печей большей производительности.

7 Электрическая туннельная печь

Sveba Dahlen поставляет электрические туннельные печи для клиентов по всему миру. Конструкция каждой печи основана на базовой концепции, а затем адаптирована к пожеланиям и требованиям заказчика. Печи могут быть оснащены сетчатыми или сплошными стальными лентами. Печи с электрическим нагревом производятся с шириной ленты до 4,2 м. В зависимости от температуры выпекания, при которой их будут использовать, они изготавливаются в двух различных базовых моделях. Доступны «печи с нормальной температурой» до 350 °C и «высокотемпературные печи» до 500 °C.

7 Туннельная печь на газу

Туннельная газовая печь Sveba Dahlen с косвенным обогревом предоставляет уникальную гибкость и возможности для производства широкого ассортимента продуктов. Печь основывается на концепции, в которой каждая зона имеет две газовые горелки Weishaupt™, нагревающие воздух и распределяющие его в верхней и нижней части печи через теплообменники.

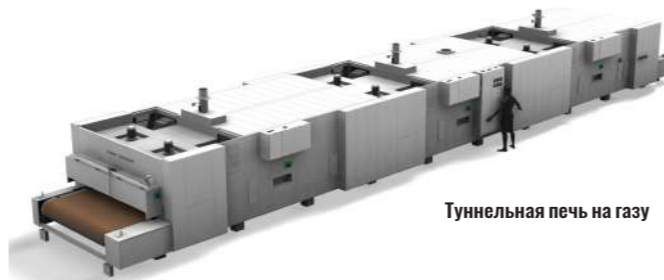
Использование отдельных горелок для верхней и нижней частей обеспечивает индивидуальные настройки температуры для верхнего и нижнего нагрева. Это оптимальное регулирование температуры и быстрое реагирование дает большую гибкость по сравнению с традиционными печами. Каждая зона печи состоит из нескольких сборных модулей (каждая длиной 2,2 м), которые легко транспортировать и устанавливать. Если возникает потребность в большей производительности, могут быть добавлены дополнительные зоны. Печи с косвенным обогревом на газу или на жидком топливе могут разогреваться до 280 °C. Для них доступны ленты шириной 2,1 м (2,2 м*), 2,5 м (2,6 м*), 3,0 м (3,1 м*).

* До определенной длины.

Энергоэффективные печи

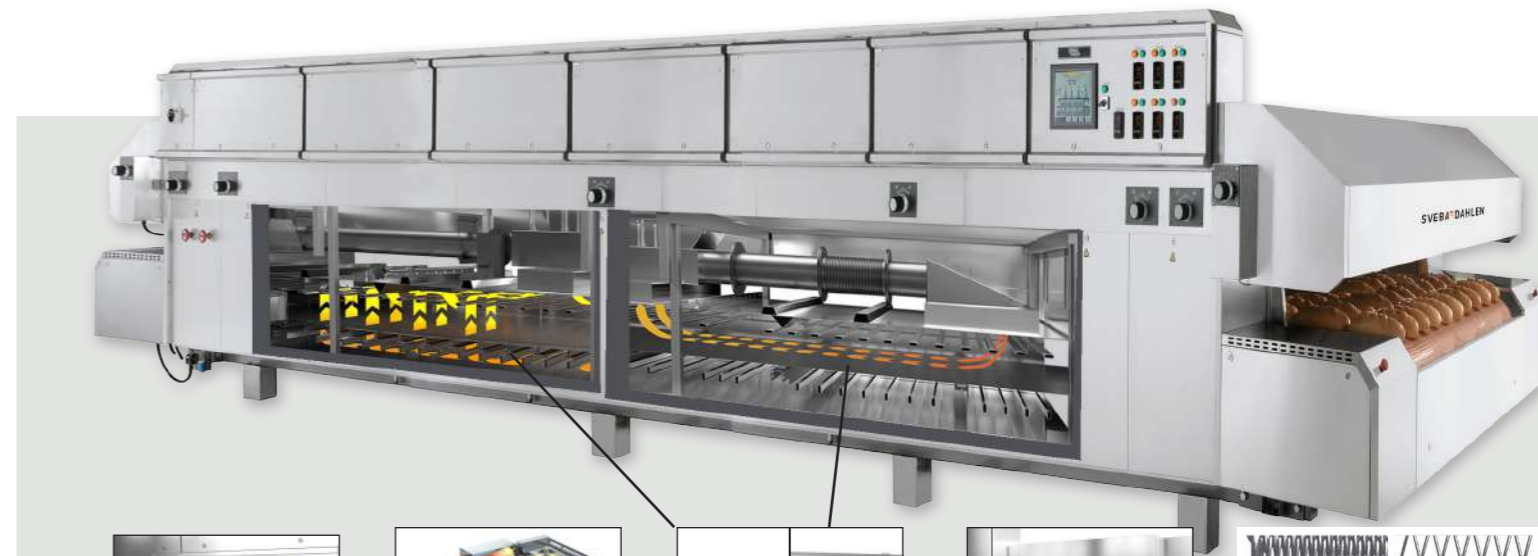
В электрических печах нагревательные элементы устанавливаются непосредственно в камере печи. Каждая зона печи может регулироваться: отдельно для верхнего и нижнего нагрева. Это означает, что энергия используется только в нужных зонах, когда это необходимо. Это дает лучшую энергоэффективность в киловатт-часах/на кг выпеченного хлеба!

Для того, чтобы получить минимально возможное потребление энергии в газовой печи используется запатентованная система косвенного нагрева с установкой нескольких горелок (одна для нижнего нагрева и одна для верхнего нагрева в каждой зоне). Это означает, что нагрев происходит только в тех зонах, где это необходимо.

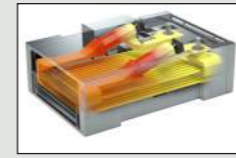


Туннельная печь на газу

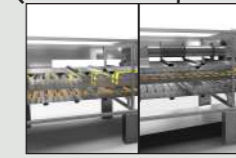
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ И ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПЕЧКИ В ТУННЕЛЬНЫХ ПЕЧАХ



Наши собственные высококачественные, специально разработанные нагревательные элементы всегда адаптированы по эффективности и количеству к производству клиента. Для достижения лучших результатов выпечки нагревательные элементы подбираются под конкретные условия.



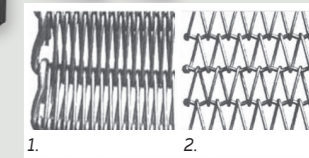
Уникальная и запатентованная система регулирования нагрева двумя горелками на зону, одна из них для верхнего и другая для нижнего нагрева. Благодаря более точному регулированию температуры, достигаются лучшие результаты энергоэффективности. (Печи на газу).



Эффективная выпечка с зоной Air Flow Turbo. Поток воздуха над лентой и/или с повторяющимся вертикальным турбо-поток воздуха через ленту. Зоны могут иметь индивидуальные настройки для разных рецептов.



Панель управления HMI с сенсорным экраном удобна для обзора и управления. Контролируйте верхний и нижний нагрев во всех зонах, рецепты, сигналы тревоги и многое другое. Получайте информативные журналы и обновляйте программное обеспечение через Интернет – быстро и просто.



1. Плотная лента из проволочной сетки для подового хлеба.
 2. Лента из проволочной сетки для формового хлеба и противней.
 3,4. Сплошная стальная лента (для печей с электрическим нагревом).

ПРИМЕРЫ ОПЦИЙ

Непрерывная смена рецептов.
 Непрерывное смена рецепта в зоне сразу же, как только зона пуста. Изменение времени выпечки по рецепту сразу же, после освобождения печи.
 Доступно в автоматическом режиме и ручном управлении.

Регулирование пара
 Регулировка пара включается/выключается фотозащитой, задержка включения пара если хлеб не распознан.
 Регулировка пара вкл./выкл., плюс регулировка кг пара/час.

Измерение влажности.
 Используя датчики влажности в разных зонах, можно измерять и контролировать параметр влажности.

Вращающаяся щетка для ленты.
 Пневматически поднимаемая и вращающаяся щетка для регулярной очистки.

Моторизованные заслонки и дверцы печи.
 Положение заслонки и дверцы печи обусловлено рецептурой.

Орошение водой на выходе.
 Придает блеск продукту и улучшает корочку.

Дорожка на крыше рабочей камеры.
 Упрощает уборку и обслуживание.

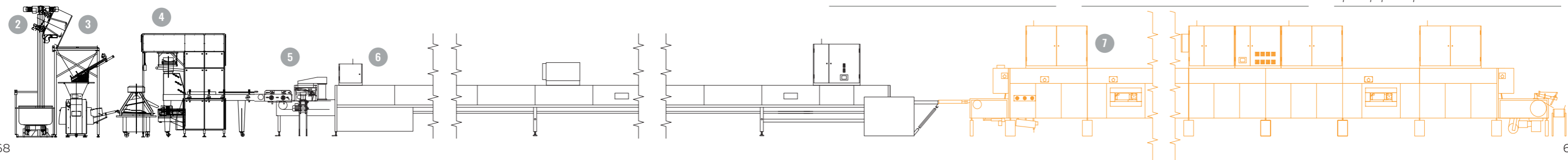
Вытяжной(ые) вентилятор(ы) с преобразователем частоты для камеры печи
 Отрегулируйте скорость вентилятора с экрана ПЛК. Система может быть расширена для непрерывного регулирования давления/расхода.

Турбо-зона воздушного потока.
 Частотный преобразователь скорости. Индивидуальная настройка для разных рецептов. Верхний нагрев с турбо-поток воздуха над лентой и/или с вертикальным турбо-поток воздуха через ленту.

Вентилятор с частотным управлением скоростью вращения. Индивидуальная настройка под разные рецепты.

Секция высокого нагрева в зоне 1. Добавьте дополнительные мощные нагревательные элементы в первую часть нижней нагревательной камеры. Управляется с экрана ПЛК и указывается в рецептах.

Счетчик-кВт/ч с проверкой состояния нагревательного элемента для электрической туннельной печи. В каждой зоне на питающем кабеле после главного выключателя имеются трансформаторы тока.



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

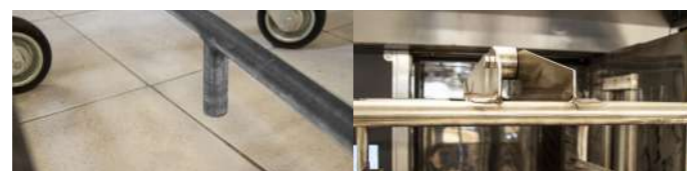
Для получения информации о количестве тележек в камере каждой печи, а также их максимальной загрузке и высоте см. на страницах с ротационными печами. Есть некоторые важные измерения и детали в печах, которые необходимо учитывать при выборе тележек. Здесь вы найдете все, что вам необходимо знать. Для ротационных печей с подвесным крюком также имеется крепление снизу чтобы держать тележку на месте. Для этого решения тележке требуется ось снизу и ролик сверху. Важно, чтобы ось была не слишком короткой и чтобы колеса тележки были не слишком высокими (мм), потому что ось должна зацепиться за нижнюю часть. Измерения для печей с подвесным крюком указаны ниже.



Вращающаяся платформа
Вращающаяся платформа оснащена фиксатором, который удерживает стеллажную тележку на месте.



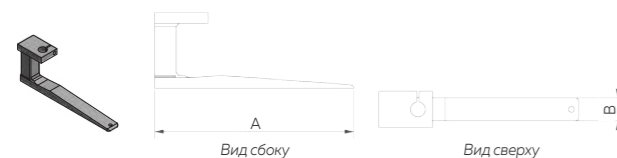
Подвесной крюк
Ротационные печи с подвесным крюком имеют на полу конструкцию, удерживающую стеллаж/тележку в вертикальном положении во время вращения.



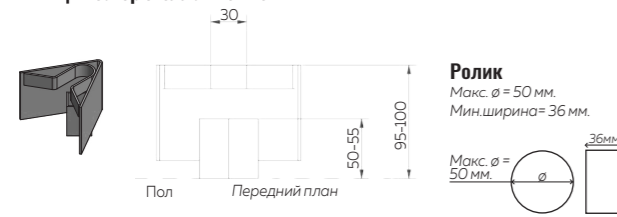
Тележки
Тележки для печей с подвесным крюком должны иметь в верхней части конструкцию для подвески и ролик, при помощи которого тележка будет заезжать и съезжать с крюка внутри печи. Также внизу тележки необходима ось, которая заходит в приспособление в полу печи, удерживающее тележку на месте во время вращения. Подбирайте подходящую тележку с подвесным крюком и креплением снизу чтобы она подошла для вашей печи.

РАЗМЕРЫ [ММ]

Подвесной крюк стеллажной печи	A	B
C100-C252	280	32
V30-V42	380	32



Нижний фиксатор стеллажной печи



Размеры от пола до подвесного крюка тележки для печей с подвесным крюком

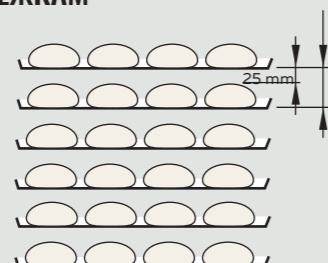
Печь	мм от пола
C100-C102, C200-C202	1600
V30-V42, C150-C152, C250-C252	1830

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕЛЕЖКАМ

Количество противней на тележку зависит от высоты выпекаемых изделий плюс дополнительно 25 мм.

Буква **L** в таблицах означает расстояние между противнями. Для определения количества противней для каждой тележки необходимо измерить высоту изделия, прибавить 25 мм и найти в таблице букву **L**. (См. также рисунок ниже). Выберите наибольшее значение, ближайшее к требуемому общему количеству.

Пример: Высота продукта 55 + 25 = 80 мм
В таблице цифра "83" для **L** является ближайшим наиболее высоким значением. Следовательно, на тележке C100 помещается 16 противней.

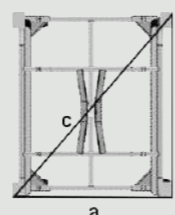


РАССЧИТАЙТЕ ДИАГОНАЛЬ ВАШЕЙ СТЕЛЛАЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ.

Чтобы вычислить диагональ тележки, используйте теорему Пифагора.

$$a^2 + b^2 = c^2$$

Example:
 $3^2 + 4^2 = 25$
 $\sqrt{25} = 5$
 $c = 5$



Заметка!

При расчете максимальной диагонали тележки измеряйте внешние размеры тележки, включая ножки и ролики.

ТЕХНОЛОГИЯ

ДАТЧИК ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ SVEBA

Оптимизируйте результаты выпечки с помощью беспроводного датчика внутренней температуры!

Стеллажные печи Sveba Dahlen, как известно, обеспечивают невероятно равномерный результат выпечки, но иногда пекарю может потребоваться дополнительный контроль, чтобы убедиться, что температура в сердцевине соответствует желаемой, чтобы выпечка просто правильно пропеклась как внутри, так и снаружи. С датчиком внутренней температуры Sveba это особое требование достигается за счет того, что пекарь устанавливает желаемую внутреннюю температуру в отдельном регуляторе температуры, который подключен к измерительному прибору. Затем прибор уведомляет пекаря сигналом о достижении желаемой температуры. Во время процесса пекарь также может следить за повышением внутренней температуры теста.

Щуп необходимо тщательно очистить перед использованием в контакте с пищевыми продуктами. Его можно мыть в посудомоечной машине при температуре до 70°C с моющим средством, а если он менее загрязнен, его следует осторожно мыть вручную с использованием теплой воды и мягкого моющего средства. Для получения достоверной температуры щуп необходимо чистить каждый день. Это связано с тем, что в противном случае сигнал между измерительным прибором и щупом может быть искажен.



Установите внутреннюю температуру
Текущая температура сердцевины

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Равномерные результаты выпечки с точной внутренней температурой выпекаемого продукта.

Измерение внутренней температуры теста во время выпекания в печи.

Уведомление о температуре.

Уведомляет, когда достигнута заданная температура сердцевины теста.

Показывает текущую внутреннюю температуру теста и установленную внутреннюю температуру.

Простая и удобная панель управления.

Беспроводной измерительный щуп.

Измеряет температуру до 120°C/248°F.

Легко крепится к стойкам для стеллажных тележек.

Доступно с вашими стеллажными печами серий C, V и I.

Измерительный прибор одобрен для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с Европейским регламентом (ЕС) № 1935/2004 и FDA.



РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОРСКОЙ СРЕДЫ

Sveba Dahlen на протяжении многих лет разрабатывает, продает и поставляет хлебопекарное оборудование для морской среды. Наш многолетний опыт сотрудничества с круизными компаниями и компаниями, которые работают в открытом, дал нам широкие знания о том, что требуется от оборудования, которое используется в морской среде.

Морская линейка Sveba Dahlen выполнена в соответствии с USPHS (Служба общественного здравоохранения Соединенных Штатов). Продукты адаптированы к требованиям, предъявляемым к морской среде, и обеспечивают хорошую функциональность и надежность в течение многих лет эксплуатации. Выбирайте из ротационных, подовых печей и печей для пиццы. Мы также предлагаем оборудование для обработки теста, линии для расстойки и выпечки хлеба.

Благодаря Sveba Dahlen легко создать отлично работающую пекарню, как на берегу, так и на море!



СПЕЦИАЛЬНО АДАПТИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Все продукты МОРСКОЙ серии производятся из нержавеющей стали.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Гладкие поверхности из нержавеющей стали оптимальны для очистки. Высокие стандарты гигиены.

БЕЗОПАСНЫЕ КАБЕЛИ

Дополнительное уплотнение кабеля и трубопровода предотвращает попадание воды в оборудование.

ОПОРЫ ДЛЯ МОРСКОЙ СРЕДЫ

Опоры могут быть приварены к полу.

ГИГИЕНА В ДЕТАЛЯХ

Винты без пазов гарантируют, что бактерии не накопятся.

ЛЮБОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Морская линейка может быть разработана так, чтобы соответствовать любому источнику питания.

СЕНСОРНЫЕ ПАНЕЛИ

Морская линейка оснащена удобными водонепроницаемыми панелями управления. Сенсорные панели просты для пользования. Все различные меню, такие как ручная выпечка, предварительно запрограммированная выпечка и сервисные параметры, легко доступны и очень логичны.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПОДДЕРЖКА

МАСТЕР-ПЕКАРЬ И ПОДДЕРЖКА

Для эффективной работы сразу после запуска недавно установленного оборудования, мы рекомендуем вам заказать вводную или учебную сессию с нашим Мастером по выпечке. Это выгодное вложение, которое улучшает учебный процесс с вашим новым оборудованием.

Мы предлагаем нашим клиентам поддержку онлайн, на вашем рабочем месте и в нашей тестовой пекарне. Там вы получите советы о том, как использовать наши машины с максимальной выгодой для себя. Поддержка означает, что вы делаете выпечку, но под руководством профессионального наставника. Вспомогательный прогон даст вам ценные советы для достижения наилучших результатов выпечки!

Обслуживание и поддержка в любом месте

Мы предоставляем нашим дистрибьюторам техническую поддержку для планового технического обслуживания. Мы обладаем экспертными знаниями о наших машинах, которые используются при повседневной выпечке - от самых маленьких кафе и пекарен до крупных производственных комбинатов - в том числе в отношении эксплуатации и технического обслуживания туннельных печей. Мы также предоставляем решения по техническому обслуживанию для морской среды.

Будьте подготовлены со Sveba Connect

Чтобы оптимизировать планирование, мы рекомендуем Sveba Connect - наше облачное решение, которое позволяет клиентам и дистрибьюторам осуществлять контроль за своим оборудованием и заблаговременно определять необходимость замены комплектующих частей.

Запасные части

Мы предлагаем запасные части для наших печей и машин. См. некоторые запасные части, которые мы считаем наиболее важными для вас, в конце прайс-листа.

Для получения дополнительной информации: sveba.com

По вопросам поддержки:
svebasupport@sveba.com

СЕРВИС ДЛЯ ДИСТРИБЬЮТЕРОВ

Когда требуется информация о продукте и документация, может оказаться полезным наш онлайн-портал Служба дистрибьюторов. С помощью Службы дистрибьюторов легко найти информацию обо всем оборудовании Sveba Dahlen и Glimek. Служба дистрибьютора бесплатна, все, что вам нужно, это логин. Свяжитесь с региональным менеджером по продажам, чтобы получить учетную запись пользователя.

Служба дистрибьюторов - официальный канал важных новостей для дистрибьюторов.

Загрузите или используйте избранную функцию, чтобы сохранить файлы, которые вы используете чаще всего, например:

- Руководства пользователя;
- Брошюры для печати.;
- Списки запасных частей;
- Каталог товаров.;
- Параметры службы;
- Часто задаваемые вопросы;
- Инструкции по быстрому запуску машины;
- Схемы подключения.

Посетите: service.sveba.com

Для изображений, видео и логотипов используйте Media Store!

Нет необходимости в учетной записи пользователя.

Посетите: service.sveba.com/mediastore

СЕРВИСНЫЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Услуги мастера-пекаря / Обучение в день

Услуги мастера-техника в день

Сервис Техническая онлайн-поддержка, Sveba Reality (цифровой сервис) по звонку.



*Поддержка и обучение не включают проезд, стоимость проживания и суточные.

СВЕБА РЕАЛЬНОСТЬ

ИНТЕРАКТИВНЫЙ СЕРВИС CO SVEBA REALITY

Сервис и поддержка – помощь специалиста доступна всего в одном звонке! Sveba Reality оказывает вам необходимую поддержку там, где и когда она вам нужна. Подключившись по ссылке для звонка к службе поддержки Sveba, вы получите мгновенную поддержку в любом месте в любое время. Вместе вы сотрудничаете в интерактивной среде, где объединенные инструменты – речь, видео и указания, ускоряют решение проблем.

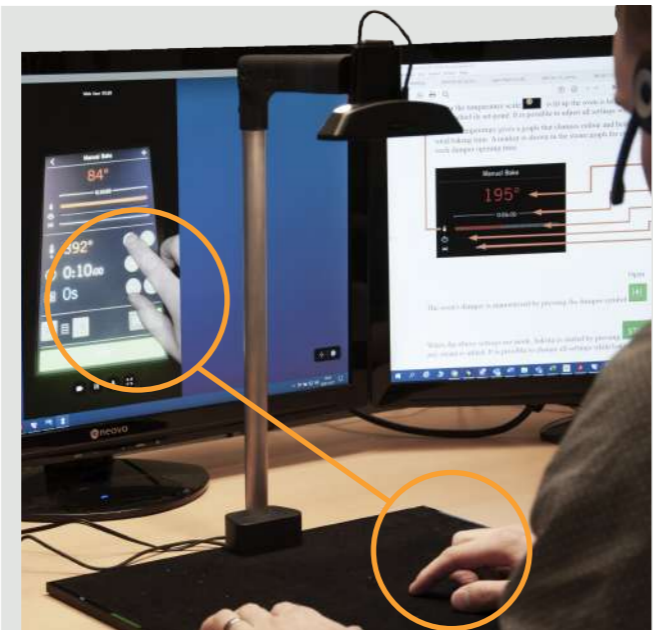
- Легко начать. Легко использовать.
- Быстрая, эффективная и доступная поддержка в одно мгновение.
- Взаимодействие через интерактивное видео и голосовой вызов.
- Техник подключается к вашей мобильной камере.
- Техник видит то же, что и вы, через камеру вашего смартфона.
- Дистанционное руководство, поддержка и решение проблем с помощью живого видео.
- Эффективное и совместное решение проблем между пользователем и техническим специалистом.
- Независимость от аппаратного и программного обеспечения – работает независимо от платформы или устройства.
- Не требуется мобильное приложение или программное обеспечение.
- Быстрое подключение «кликом» по ссылке.

Инструменты для удаленного управления

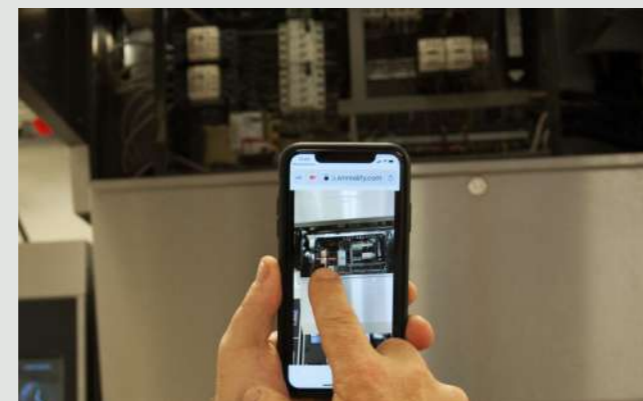
- Живое руководство через видеозвонок.
- Технический специалист подключается к вашему живому видео.
- Голос. Как и при обычном телефонном звонке, вы и техник можете разговаривать друг с другом.
- Указатель – укажите и выделите определенные части и области в живом видео, где щелкнуть, какую часть изменить, выключить / включить и т. д.
- Наложение рук. Рука техника проецируется на видео на вашем телефоне в режиме реального времени, чтобы показать, где нужно выполнить действие.
- Рисование – поддержка может рисовать на захваченных неподвижных изображениях вашего видео, чтобы выделить важные части.
- Текст – техник может отправлять текстовые сообщения на телефон в режиме реального времени.
- Масштаб – не упустите ни одной важной детали.
- Общий доступ к экрану – технический специалист предоставляет доступ к своему экрану, изображениям или документам для получения дальнейших указаний.
- Запись – Возможность записать видео вашего сеанса.

Мы рекомендуем вам пройти короткий тестовый сеанс, чтобы получить некоторый опыт, чтобы мы могли предложить наилучшее обслуживание при возникновении реальной проблемы.

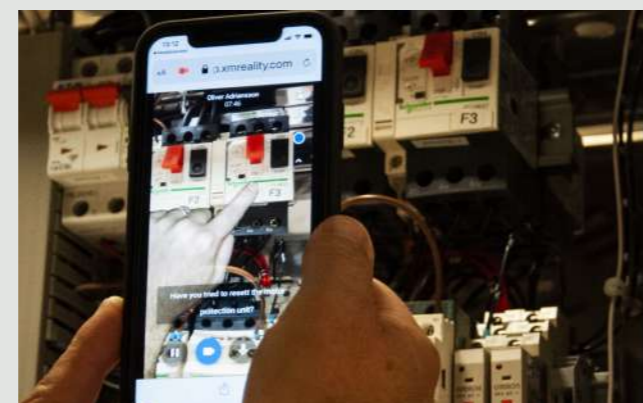
Примечание! На качество звонка может повлиять подключение смартфона и т. д.



Техник подключает к вашему смартфону камеру и видит то, что видите вы. С помощью указки или наложения рук техник может указать и показать вам, где выполнить действие.



Обозначив точку, вы можете показать подключенному техническому специалисту проблему, которую вы хотите выделить – удаленное совместное решение проблем.



На примере технического специалиста, использующего наложение рук вместе с текстовыми инструкциями, чтобы помочь клиенту решить проблему. Текстовое сообщение и наложение руки видны на смартфоне клиента.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Следующие символы позволяют быстро и легко идентифицировать стандартные функции каждой модели хлебопекарного оборудования. Символ со знаком плюс указывает на важную функцию, которая доступна только в качестве опции.

Символы Glimek



Точность веса
Высокая точность веса теста.



Подвижный
Легко перемещать.



Низкий уровень шума
Чрезвычайно низкий уровень шума.



Гибкий по отношению к массе теста
Широкий весовой диапазон тестовых заготовок.



Большая длина округления
Максимальное округление теста.



Гибкая конструкция
Легко адаптируется к потребностям.



Высокая производительность
Когда требуется высокая производительность.



Остановка безопасности
Автоматическая защита для тестоделителей.



Модульная конструкция
Разделяемая. Расширяемая.



Фотоэлемент
На выходе контроль фотоэлементом.



Панель управления
Удобная цифровая панель.



Без формы «банан»
Тестовая заготовка остается прямой, отсутствует форма «банан».



Энергоэффективность
Высокая энергоэффективность.



Легкая очистка
Простой дизайн для легкой очистки.

Glimek

Символы Sveba Dahlen



Система теплоснабжения
Высокоэффективная система теплоснабжения.



Воздушный поток
Оптимизированный воздушный поток.



Система парообразования
Оптимизированная система регулирования пара.



Вращение
Вращающаяся платформа.



Низкий уровень шума
Крайне низкий уровень шума.



Панель управления
Удобная в использовании панель управления.



Эффективное использование энергии
Высокая энергоэффективность.



Низкие затраты на содержание
Высококачественные прочные детали.



Модульная конструкция
Разделяемая. Расширяемая.



Каменный под для выпекания хлеба (опция)
Тщательно протестированные каменные поды.



Sveba Connect (опция)
Подключение к облачному хранилищу.



Осветительные приборы
Яркий, энергоэффективный источник свет.



Легкая очистка
Простой дизайн для легкой очистки.



Контроль температуры и влажности
Датчик температуры и влажности устанавливаются отдельно. Это обеспечивает оптимальный контроль при расстойке.

SVEBA DAHLEN

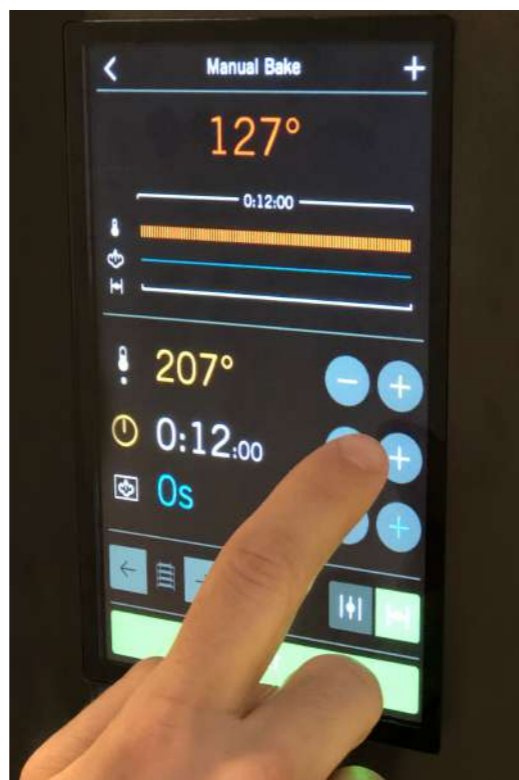
ПАНЕЛЬ SD TOUCH II



SD TOUCH II

Современный сенсорный экран для стеллажных и секционных (подовых) печей. SD Touch II обладает всеми преимуществами своего предшественника, но дополнен некоторыми интеллектуальными функциями, а также решениями для всего процесса выпечки, которые упрощают работу пекарей и обеспечивают наилучшие результаты выпечки.

- Подключиться к облаку. Sveba Connect – облачное решение.
- Настройки, специфичные для типа печи: стеллажная печь или подовая печь.
- Полный контроль выпечки.
- Быстрый нагрев без перегрева.
- Равномерная температура выпечки.
- Современный сенсорный экран с функцией прокрутки.
- Функциональность статистики.
- Функция записи выпечки.
- Рецепт выпечки.
- Функция расписания.
- Функциональность экономичного режима.
- Функция торта для деликатной выпечки (стеллажная печь).
- Функция «половина тележки» (стеллажная печь).
- Функция выпечка в магазине – Ограниченная функциональность для использования в магазине.



Для получения полной информации о наших панелях управления посетите сайт: sveba.com/en/products/panels

SVEBA CONNECT - БУДУЩЕЕ ВЫПЕЧКИ



sveba.middlebyconnect.com

Получите полный контроль над выпечкой – в любом месте, в любое время и сколько пожелаете!

- Мониторинг машины и процесса выпечки.
- Контроль энергопотребления.
- Централизованное обновление программного обеспечения.
- Сервисные счетчики.
- Обработка рецептов.
- Уведомления.
- Рецепт вдохновения. #foodweshare
- Для стеллажных печей.

Узнайте больше онлайн: <https://sveba.com/en/sveba-connect>

SVEBA DAHLEN - ГАРАНТИЯ И УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ

На всю продукцию Sveba Dahlen гарантируется отсутствие дефектов материалов и изготовления в течение 14 месяцев с даты отгрузки. Для запасных частей гарантийный срок составляет шесть (6) месяцев с даты отгрузки. Чтобы иметь возможность получить гарантию, оборудование у первоначального покупателя должно быть приобретено через торгового представителя из той же страны.

Гарантия не распространяется на местную рабочую силу или транспортные расходы, а также на дефекты, возникшие из-за неправильной установки. Сюда входят дефекты и повреждения, вызванные использованием некондиционного газа, электричества - несоответствующего напряжения или тока, грунта, агрессивной воды. Водоснабжение должно соответствовать стандартным гигиеническим требованиям для систем питьевого водоснабжения. Концентрация хлоридов не должна превышать 80 ppm (мг/л). Если вы сомневаетесь, обратитесь за консультацией в местную компанию по водоснабжению. Если есть проблемы с качеством воды, Sveba Dahlen рекомендует использовать качественный фильтр для воды.

В случае претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь со Sveba Dahlen для RMA. Товар или дефектная деталь должны быть возвращены в Sveba Dahlen, Fristad. Контакты службы поддержки: svebasupport@sveba.com.

Все оборудование/детали, заявленные в течение гарантийного срока, должны быть отправлены в Sveba Dahlen prepaid фрахтом, застрахованы и хорошо упакованы в оригинальную упаковку. Sveba Dahlen не оплачивает транспортные расходы или транспортные повреждения, связанные с транспортировкой при возвращении товаров.

Для каждого возврата запасной части необходимо отправить и утвердить запрос на возврат запасных частей Sveba Dahlen. Возврат некоторых электронных компонентов невозможен, для подтверждения всегда обращайтесь в сервисный отдел Sveba Dahlen. Гарантия не распространяется на детали, которые классифицируются как быстроизнашивающиеся детали.

Для ремонта разрешается использовать только оригинальные детали, поставляемые Sveba Dahlen.

Никакие гарантийные расходы не будут возмещены, если они не представлены в письменной форме в течение двух (2) недель с момента возникновения проблемы. Незначительные корректировки, правильная установка, затяжка фитингов и инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию продукции являются обязанностью дистрибьютора или нанятой по контракту монтажной компании и не покрываются настоящей гарантией.

Настоящая гарантия считается недействительной:

- Если изделия/детали были подключены к неправильному напряжению, частоте, давлению воды, давлению воздуха, давлению пара, источнику воды, температуре воды или температуре пара или превысили рекомендованную мощность в кВт;
- Если неисправность связана с неправильным использованием, небрежностью, внешним повреждением или неправильным использованием продукта;
- Если изделие использовалось каким-либо другим способом, не соответствующим инструкции.
- Если изделие использовалось не по назначению;
- Если продукт был модифицирован;
- Если рекомендации Свебы Дален не были выполнены.

Контакты службы поддержки: svebasupport@sveba.com и glimeksupport@sveba.com

Условия доставки:

- Заказанные товары будут храниться бесплатно в течение 20 дней после даты поставки с завода;
- О видимых повреждениях или утере необходимо сообщить сразу после получения товара и сделать отметку в подписанной копии транспортного документа или другого документа;
- О любых скрытых повреждениях необходимо сообщить по адресу shipping@sveba.com как можно скорее, но не позднее чем через пять (5) дней после получения груза;
- При использовании Инкотермс FCA клиент несет ответственность за все страховые операции.

Контакт для доставки: shipping@sveba.com



Ваш партнер в успешной выпечке

Визит «online»

sveba-dahlen.ru

ООО "Свеба Дален Рус"

197341, Санкт-Петербург,
Коломяжский проспект 27,
лит А , пом 22Н
info@sveba-dahlen.ru

Филиал ООО "Свеба Дален Рус"

129110, Москва,
улица Гиляровского 57,
стр. 1, оф. 334
moskva@sveba-dahlen.ru