

# HIGH TEMP

## PIZZAOFEN



SVEBA DAHLEN



# Bauen Sie das Pizzakonzept aus - backen Sie neapolitanische Pizza ohne Brennholz, Flammen und Rauchgase!

**Der elektrische High Temp-Pizzaofen von Sveba Dahlen backt bei bis zu 500°C, ganz ohne Brennholz, Flammen und Rauchgase. Backen Sie neapolitanische Pizza in nur 60 bis 120 Sekunden. Einfach zu bedienender Pizzaofen mit gleichmäßiger Hitzeverteilung, der perfekte Pizzen backt.**

Der High Temp-Pizzaofen wurde entwickelt, um bei Temperaturen bis zu 500°C mit besten Ergebnissen Pizza backen zu können. Der Ofen ist mit echten italienischen Biscotto di Sorrento Pizzasteinen ausgestattet, traditionell handgefertigten Steinen, die in Italien hergestellt werden. Die Kombination aus hocheffizienten Heizelementen und den maßgefertigten Pizzasteinen sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Verteilung der Hitze im komplett verschweißten Ofenraum in Edelstahl. Die Glaskeramik in der Tür und die robuste Konstruktion machen den High Temp-Pizzaofen zu einem der energieeffizientesten und zuverlässigsten Hochtemperaturöfen auf dem Markt.

Der Ofen bietet ein flexibles Pizzakonzept, da er mit bis zu zwei Hochtemperatur-Backebenen erhältlich ist, auf denen jeweils Platz für bis zu 4 oder 6 Pizzen gleichzeitig ist. Zwei Ebenen eignen sich für Restaurants mit hohem Durchsatz, die sich auf neapolitanische Pizza ausrichten, und ein Ofen mit einer Ebene eignet sich für kleinere Restaurants oder Restaurants, die unter anderem neapolitanische Pizza anbieten.

Die Gestaltung des Ofens ist bis ins kleinste Detail durchdacht - angefangen bei der Arbeitshöhe, über

das Design bis hin zu feststellbaren Rädern, was zusammen einen stilvollen und funktionalen Ofen bietet, der leicht zu reinigen ist. Die Handgriffe sind robust, angenehm zu Greifen, kühl und speziell für den High Temp Pizzaofen konzipiert.

Benutzerfreundliches Bedienfeld mit Wochenplan und Regulierung von Über-, Unter- und Vorderhitze. Der Ofen nutzt keine fossilen Brennstoffe und der elektrische Betrieb sorgt nicht nur für mehr Umweltschutz und eine bessere Arbeitsumgebung, sondern auch für einen leichteren Alltag, weil die Arbeit mit Holz und Flammen entfällt. Die Turbofunktion des Ofens ergibt einen schnellen Einstieg in den Arbeitstag. Die gewünschte Backtemperatur wird innerhalb von ca. 30 Minuten erreicht und dann hält der Ofen die Hitze konstant, da die Funktion auch eine schnelle Erholzeit beinhaltet, wenn beispielsweise die Tür geöffnet wird.

Der High Temp Pizzaofen ist schnell installiert – Plug and Play. Bei der Installation wird der Ofen zudem eingebrannt, um das beste Backergebnis zu erzielen. In dem Ofen lassen sich auch andere Brotsorten backen, die hohe Temperaturen erfordern, wie Lavash-Brot, Fladenbrot und Pitabrot.

Wir arbeiten an der Zertifizierung unserer Produkte.

Für aktuelle Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Händler.



### Heizsystem



Hoch effiziente Hitzeverteilung in 3 Zonen: Ober-, Unter- und Vorderhitze ergibt ein gleichmäßiges Backergebnis und eine hohe Wirtschaftlichkeit insgesamt.

### Geringe Wartungskosten



Robuste Teile von hoher Qualität und nur wenige bewegliche Teile sorgen für hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer.

### Energieeffizienz



Hohe Energieeffizienz dank intelligenter Energiesparfunktionen und gut isoliertem Ofenraum.

### Biscotto di Sorrento



Echter handgefertigter Pizzastein aus Italien. Für das Backen bei hohen Temperaturen hergestellt.

### LED-Beleuchtung



Zwei kräftige und energieeffiziente LED-Lichtquellen im Ofenraum auf der linken Seite. Für Backen bei hohen Temperaturen ausgelegt.

## KEINE PIZZA OHNE TEIG

Neapolitanische Pizza wird bei bis zu 500°C gebacken. Teig, der bei hohen Temperaturen gebacken werden soll, muss mit den richtigen Eigenschaften abgestimmt werden. Zum Beispiel ist mehr Wasser erforderlich, als beim konventionellen Pizzabacken. Wir empfehlen zudem TIPO 00 Mehl.



# EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Der Pizza High Temp ist ein robuster, energieeffizienter, ergonomischer und benutzerfreundlicher Pizzaofen.

## 1. Bauen Sie das Pizza-Konzept aus

Mit dem 500°C High Temp Pizzaofen von Sveba Dahlen können Sie das Pizza-Konzept über Nacht ändern und der Nachfrage der Kunden nach der exklusiven neapolitanischen Pizza entsprechen.

## 2. Pizzastein

Echte handgefertigte Biscotto di Sorrento Pizzasteine aus Italien. Entwickelt, um Pizza bei hohen Temperaturen zu backen, ohne den Boden zu verbrennen. Wir empfehlen, den Pizzastein täglich mit einer Bürste zu reinigen.

## 3. Kein Handling mit Flammen und Brennholz

Ein elektrischer Hochtemperaturofen führt zu einem kürzeren Anlernprozess, reibungsloserer Nutzung, keinen giftigen Abgase durch Flammen und Rauchgase und einer zuverlässigeren Hitze im Ofen.

## 4. Kurze Backzeit

Beim Backen von neapolitanischer Pizza bei bis zu 500°C wird die Pizza, abhängig vom gewählten Belag 60 bis 120 Sekunden gebacken.

## 5. Effizientes Heizsystem

Hochwertiger und gut isolierter Ofenraum, der effizient die Hitze hält. Gut isoliert, für ein besseres Arbeitsumfeld. Zuverlässige Heizelemente mit Turbofunktion und zwei Gebern, die den Ofenraum anhand von drei Hitzezonen aufheizen: Ober-, Unter- und Vorderhitze. Je nach gewünschter Backtemperatur ist der Ofen nach 30 - 45 Minuten Aufheizen einsatzbereit. Die Hitze wird schnell und effizient auf die richtige Temperatur verteilt und während der gesamten Backzeit beibehalten.

## 6. Robuste Türkonstruktion

Solide Türkonstruktion mit hochwertigen Unterstützungsfedern, die für einfaches Öffnen und Schließen sorgen. Speziell designte Edelstahlhandgriffe mit Kunststoffknöpfen, die kühl bleiben und einen benutzerfreundlichen und angenehmen Griff bieten.

## 7. Benutzerfreundliches Bedienfeld

Steuerungspanel SD Amigo Pizza mit Echtzeitfunktion und Wochenprogrammierung. Es ist mit einer Backup-Batterie ausgestattet, die sicherstellt, dass alle Panel-Einstellungen, einschließlich Echtzeit- und Programmeinstellungen, auch bei einem Stromausfall gespeichert werden, was einen kontinuierlichen Betrieb und Zuverlässigkeit gewährleistet.

## 8. Beleuchtung

Der Ofen ist mit einer energieeffizienten, hitzebeständigen LED-Beleuchtung ausgestattet, die ein klares und angenehmes Licht im Ofenraum liefert. Jeder Ofenraum verfügt über zwei LED-Leuchten auf der linken Seite.

## 9. Glaskeramik

Ofentür mit hitzereflektierender Glaskeramik, die gegen schnelle Temperaturveränderungen beständig ist.

## 10. Robuste Beine mit feststellbaren Rädern

Die feststellbaren Räder halten den Ofen an Ort und Stelle und ermöglichen, dass er zum Putzen verschoben werden kann.

## 11. Ausziehbare Regalböden

Der Ofen ist mit zwei ausziehbaren Regalböden versehen.

## ZUBEHÖR

### Doppelverglaste Ofentür

Höhere Energieeffizienz und angenehmeres Arbeitsumfeld für den Pizzabäcker. Dank Doppelverglasung verbleibt die Hitze in noch höherem Maß im Ofenraum.

### Separate Anschlüsse pro Etage

Separate Stromversorgung pro Etage zur separaten Spannungszufuhr und für niedrigere Anschlussleistung.

### Auseinandergebaute Etagen

Der Ofen wird auseinandergeliefert. Wird zur Aufstellung in engen Räumen empfohlen.

# TECHNISCHE DATEN

## MAX. ANZAHL EBENEN

Die maximale Anzahl Ebenen beim High Temp Pizzaofen beträgt zwei Stück.

## ABLUFTRANSCHLUSS

Nur ein Anschluss mit  $\varnothing$  125. Es wird ein direkter Anschluss empfohlen, weil es eine eingebaute Lüftungsklappe gibt, die für ein besseres Arbeitsklima sorgt. Luftstrom:

1 Ebene, max. 100 – 125 m<sup>3</sup>/h.  
2 Ebenen, max. 120 - 150m<sup>3</sup>/h.

## ANSCHLUSSKABEL

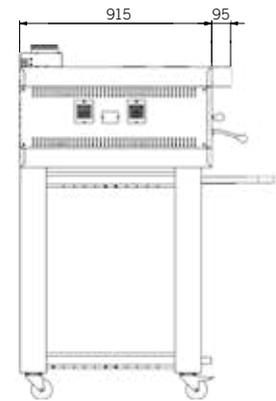
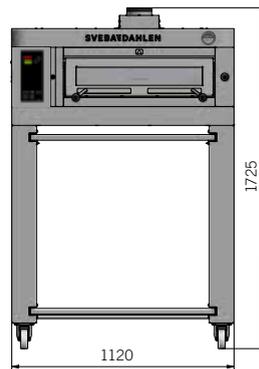
3 m Kabel sind im Lieferumfang enthalten.

Handschuh, „Plug & Play“ sind im Modell 3x400V+N, 3x415V+N enthalten.

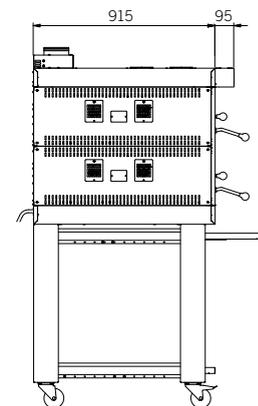
## EMPFOHLENE SICHERUNG

Die Amperezahl der Sicherung hängt von der Spannung des Stromnetzes ab.

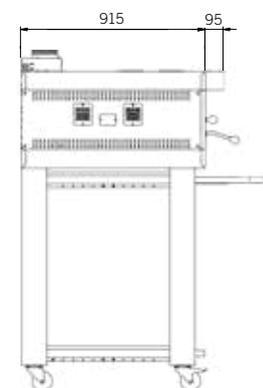
### P401HT



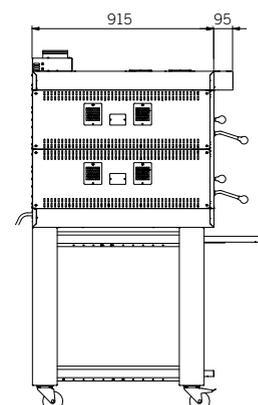
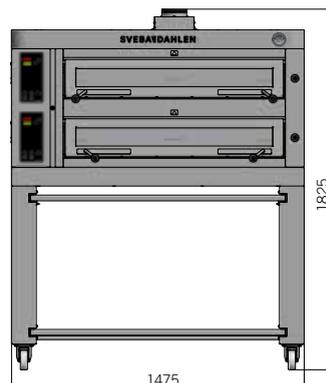
### P402HT

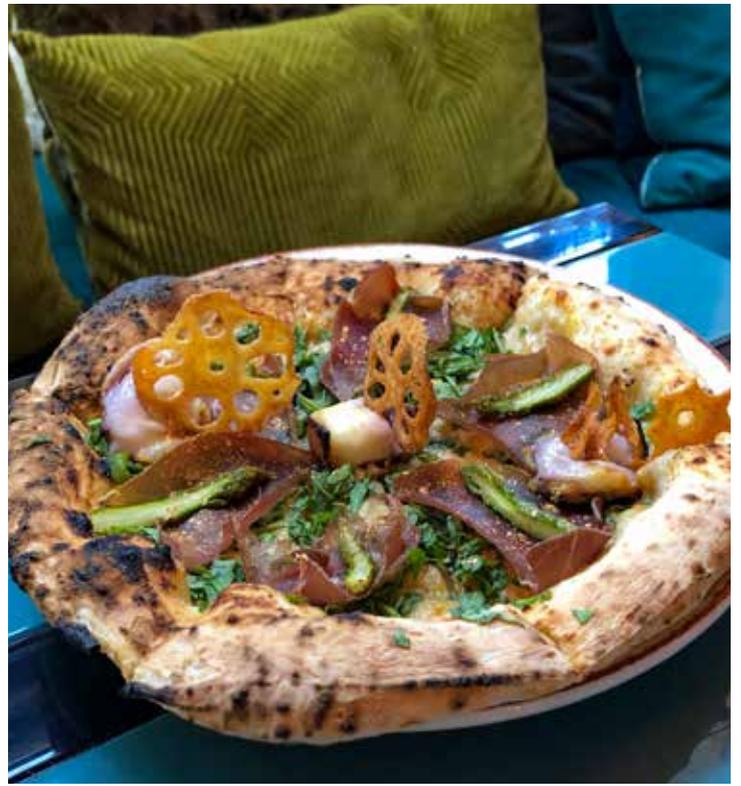


### P601HT



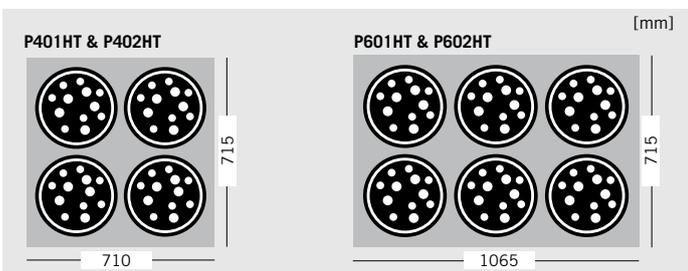
### P602HT





|                                       | <b>P401HT</b>                | <b>P402HT</b>                                | <b>P601HT</b>                  | <b>P602HT</b>                                |
|---------------------------------------|------------------------------|--|--------------------------------|--|
| Backtemperatur maximal                | 500 °C                       | 500 °C                                       | 500 °C                         | 500 °C                                       |
| Backfläche m <sup>2</sup>             | 0,51m <sup>2</sup>           | 2 x 0,51m <sup>2</sup> = 1.02 m <sup>2</sup> | 0,76 m <sup>2</sup>            | 2 x 0,76m <sup>2</sup> = 1,52 m <sup>2</sup> |
| Backfläche (Steinplatte) BxT mm       | 710 x 715                    | 2 x 710 x 715                                | 1065 x 715                     | 2 x 1065 x 715                               |
| Kapazität Pizzen Ø35 cm               | 4 pizzas                     | 8 pizzas                                     | 6 pizzas                       | 12 pizzas                                    |
| Empfohlene Sicherung (amp)*           | 20 A / 20 A <sup>1</sup>     | 32 A / 32 A <sup>1</sup>                     | 25 A / 25 A <sup>1</sup>       | 50 A / 50 A <sup>1</sup>                     |
| Leistung*                             | 9.1 kW / 9.9 kW <sup>1</sup> | 18.2 kW / 19.8 kW <sup>1</sup>               | 12.5 kW / 13.6 kW <sup>1</sup> | 25 kW / 27.2 kW <sup>1</sup>                 |
| Außenmaße mit Abzugshaube<br>BxHxT mm | 1120 x 1725 x 1010           | 1120 x 1825 x 1010                           | 1475 x 1725 x 1010             | 1475 x 1825 x 1010                           |
| Innenmaße BxT mm                      | 715 x 169 x 725              | 2 x 715 x 169 x 725                          | 1070 x 169 x 725               | 2 x 1070 x 169 x 725                         |
| Tiefe ohne Abzugshaube mm             | 915                          | 915  | 915                            | 915  |
| Türöffnungshöhe mm                    | 140                          | 140  | 140                            | 140  |
| Abluftkanal, Anschluss Ø 125**        | 100–125 m <sup>3</sup> /h    | 120–150 m <sup>3</sup> /h                    | 100–125 m <sup>3</sup> /h      | 120–150 m <sup>3</sup> /h                    |
| Gewicht kg                            | 240                          | 332  | 300                            | 420  |
| Beinhöhe mm                           | 1130                         | 930  | 1130                           | 930  |

### MAXIMALE BACKFLÄCHE PRO EBENE PIZZA Ø35 CM



\* Spannungsabhängig

<sup>1</sup> Gilt für Modell 3x415V+N

\*\* Durchmesser Anschluss



**Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, hochwertige und benutzerfreundliche Bäckerei- und Restaurantgeräte.**

Wir bieten zuverlässige Technologie, die Fachleuten in der Bäckerei- und Restaurantbranche kreative Freiheit bei hoher Wirtschaftlichkeit gewährt.

Wir sind der zuverlässige und professionelle Geschäftspartner während des gesamten Backprozesses, mit einem engagierten und verfügbaren Unternehmen, benutzerfreundlichem Design und robuster Ausstattung.

**Sveba Dahlen AB**

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Sweden

[www.sveba.com](http://www.sveba.com)

[info@sveba.com](mailto:info@sveba.com)

