

N

SERIE



Für perfekte Backergebnisse!

SVEBA  DAHLEN



Kompakter Profi-Ofen für alle Fans höchster Backkunst.

Etagen- und Pizzaofen in einem Gerät, der mit wenig Platz auskommt und dabei alle Vorteile eines echten Profi-Ofens bietet. Ob Pizza, Steinofenbrot, Kuchen oder Kleingebäck – mit der N-Serie sind Sie für alle Backvorhaben perfekt gerüstet. Auf kleinstem Raum sorgt dieses exklusive und stilvolle Kraftpaket für flexibles Backvergnügen der Extraklasse.

Mit dem kombinierten Etagen- und Pizzaofen der N-Serie erzielen Sie die gleiche hohe Backqualität wie ein einem großen Ofen. Seine überaus flexible Konstruktion lässt von Steinofenbrot über Pizza bis hin zu feinstem Naschwerk einfach alles gelingen. Trotz des kompakten Formats sind das verbaute Dampfpaket und Heizsystem von überragender Qualität. Der perfekt isolierte Ofenraum und eine dreifach verglaste Sichtscheibe halten die Wärme effektiv im Ofen. Zuverlässige Heizelemente mit Tur-

bofunktion bringen den Ofen schnell und effizient auf die richtige Temperatur.

Das benutzerfreundliche Bedienfeld mit Glasdisplay lässt sich mühelos reinigen und ermöglicht die einfache Regelung von Ober- und Unterhitze. Elegantes Design, kompaktes Format, Top-Effizienz und nicht zuletzt überragende Backeigenschaften machen die N-Serie zum idealen Standofen für Hotels, Tagungszentren oder Showrooms. Perfekte Backergebnisse mit der N-Serie!



Dampfsystem

Maßgeschneidertes Dampfsystem mit konstant effektiver Leistung und schneller Regeneration.



Energieeffizienz

Hochwertige Türdichtung und gut isolierter Backraum, der effizienter die Hitze hält. Die im Ofenraum integrierten Heizelemente werden direkt elektrisch beheizt, wodurch die Energie besonders effizient und damit umweltschonend genutzt wird.



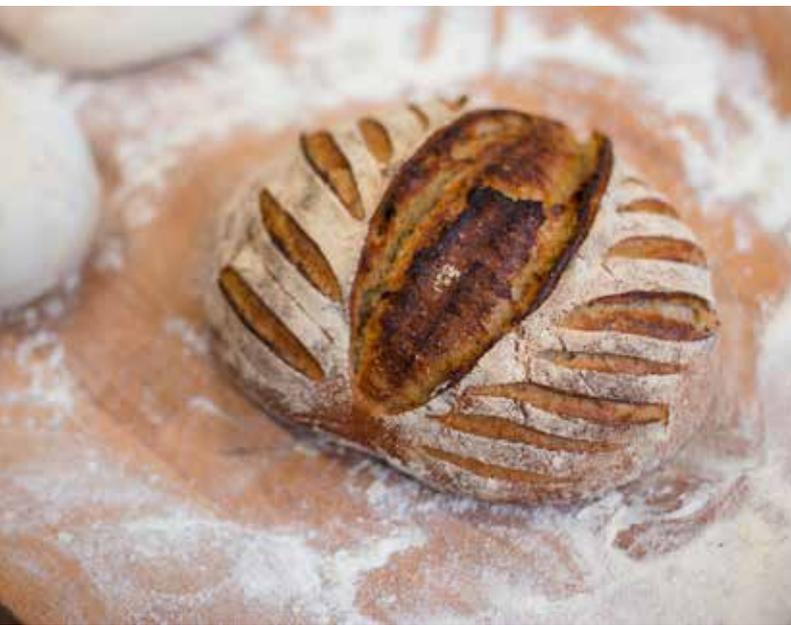
Heizsystem

Hochwertige Heizelemente mit Turbofunktion sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.



Steinofenbrot

Bewährte Steinplatte. Integrierte Dampffunktion für beste Backergebnisse bei Steinofenbrot.



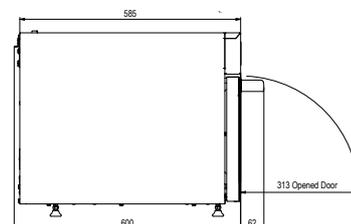
EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

- 1. Kompakter und flexibler Etagen- und Pizzaofen**
Ob Steinofenbrot, Pizza, Kuchen oder Kleingebäck – in diesem Ofen bekommen Sie alles gebacken.
- 2. Backbleche und Steinplatte inklusive**
Für maximale Flexibilität beim Backen. Enthält 3 Bleche mit Teflon-Beschichtung: 1 gelochtes Baguette-Blech sowie je 1 gelochtes und ungelochtes Backblech.
- 3. Dampfpaket und Heizungssystem höchster Qualität**
Hochwertige Türdichtung und gut isolierter Backraum, der effizienter die Hitze hält. Zuverlässige Heizelemente mit Turbofunktion, die den Ofen schnell und effizient auf die richtige Temperatur aufheizt.
- 4. Übertreffende Energieeffizienz**
Eine leistungsstarke Isolierung und die Sichtscheibe mit Dreifachverglasung sorgen dafür, dass die Hitze im Ofen bleibt.
- 5. Benutzerfreundliches digitales Bedienfeld**
Leicht zu reinigendes Glasdisplay. Anzeige der Ist- und Solltemperatur und der Dampfregelung.
- 6. Intelligente Regelung von Ober- und Unterhitze**
Einfaches Einstellen der gewünschten Ober- und Unterhitze.
- 7. Plug and Play!**
Schnelle und einfache Installation.



TECHNISCHE DATEN

Max. Backtemperatur	315 °C
Gewicht	65 kg
Wasseranschluss	DN10/ 3/8"
Innenmaße (B x H x T mm)	445 x 215 x 445
Türöffnungshöhe mm	180
Leistung	2,2 kW
Türöffnungsradius mm	313



Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, hochwertige und benutzerfreundliche Bäckereimaschinen.

Wir bieten zuverlässige Technologie, die dem Fachmann in der Bäckereiindustrie kreative Freiheit in Verbindung mit hoher Wirtschaftlichkeit verleiht.

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

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8
513 82 Fristad
www.sveba.com
info@sveba.com

