

Artista *deli*



SVEBA DAHLEN



Maßgeschneiderte Lösung mit Fokus auf Handwerk mit hohem Volumen

Artista Deli ist ein kleinerer elektrischer Durchlaufofen, dessen Backtemperatur sich bis auf 450 °C beläuft. Der Ofen ist unglaublich flexibel und backt alles, von Brotprodukten bis zu Pizza, wobei Präzision und gleichmäßiges Backergebnis im Mittelpunkt stehen. Sein modularer Aufbau ermöglicht es, die Kapazität und das Konzept nachträglich zu erweitern. Dies macht ihn ideal für einen Betrieb, der plant zu wachsen!

Artista Deli backt echte Steinofenpizza in Perfektion, ebenso wie er andere Produkte wie freigeschobenes Brot, Formbrot, Focaccia, Fladenbrot, Pita, arabisches Brot, persisches Brot, Naan-Brot, Liba-Brot usw. energieeffizient und auf handwerkliche Art backt. Der Ofen ermöglicht es sogar, Produkte beispielsweise mit dem Logo der Bäckerei oder einer Botschaft auf der Unterseite backen!

Der Durchlaufofen ist äußerst flexibel, im Grunde 3-Öfen-in-1, weil das mitgelieferte Steinofen-Förderband sich gegen ein perforiertes oder ein massives Stahlband austauschen lässt. Auf diese Weise kann der Ofen Investitionen in der Zukunft reduzieren und zugleich einen größeren Teil der Produktion in der Bäckerei abdecken, das heißt die Flexibilität und Kapazität des Betriebs insgesamt und das Geschäftsergebnis steigern, lediglich mit dem Artista Deli von Sveba Dahlen im Haus. Der Ofen ist komplett frei von fossilen Brennstoffen und ergibt aufgrund des elektrischen

Betriebs eine niedrige CO₂-Bilanz. Er wird aus robusten Materialien in Schweden gefertigt und dank des modularen Systems wird Abfall bei der Herstellung minimiert. Der Artista Deli ist energieeffizient und verbraucht nur die Energie, die tatsächlich während der aktiven Backzeit benötigt wird.

Der Artista Deli führt zu einem effizienteren Arbeitsfluss in der Bäckerei, da die Handhabung minimiert wird und die Volumen im Vergleich zum klassischen Backen im Sektionsofen höher sind. Die Arbeitsweise ersetzt das Backen in herkömmlichen Pizza- und Bäckereiöfen komplett und somit erfordert der Backprozess auch weniger Arbeitsaufwand. Außerdem liefert er ein hervorragendes Ergebnis, wie zum Beispiel eine echte handgebackene Pizza, nur mit dem Unterschied, dass die Pizza aus dem Artista Deli konsequent stets mit dem Ergebnis gebacken wird, das der Pizzabäcker eingestellt hat. Jeden Tag, das ganze Jahr über!



Modulares Design

In Sektionen aufgebaut, für den nachträglichen Einbau weiterer Ofensektionen und schnelle Installation.



Energieeffizienz

Intelligente Energiesparfunktionen und gut isolierter Ofenraum. Ein Einschalten von Hitzezonen nacheinander wirkt Spitzenlasten entgegen.



Heizsystem

Höchsttemperatur 450 °C mit Schnellaufheizung, individueller Steuerung für Ober- und Unterhitze sowie Turbofunktion (optional).



Niedrige Instandhaltungskosten

Robuste, hochwertige Teile und bewährte Komponenten bewirken eine lange Lebensdauer und einfache Wartung.



Steinofenpizza und Brot

Steinplattenband für Steinofenbrot und -Pizza.



Frei von fossilen Brennstoffen

Elektrisch betrieben.



Der Ofen auf der Abbildung besteht aus drei Ofensektionen, Steinplattenband sowie Förderband an der Ausgabe.

EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Der Artista Deli Durchlaufofen bietet hohe Backkapazität auf kleiner Fläche. Er minimiert den Arbeitsaufwand und rationalisiert den Backprozess. Aufgrund des Modulsystems mit Sektionen sowie der Möglichkeit, das Backofenband auszuwechseln, lässt sich der Backofen auf den Bedarf des Betriebs abstimmen. Der elektrische Durchlaufofen bietet schnelles Backen mit niedrigem Energieverbrauch und niedrigen Instandhaltungskosten.

1. 3-in-1-Ofen - austauschbares Backofenband

Das Steinplattenband lässt sich gegen ein perforiertes Stahlband oder ein massives Stahlband austauschen. Die gleiche Kette und dasselbe Antriebssystem für alle Bänder. Das Backofenband ist 900 mm breit.

Steinplattenband: Hochwertiger Stein, auf Steinofen-Backwaren und Backen bei hohen Temperaturen ausgelegt. Bietet optimale Hitzeleitung, gleichmäßiges Backergebnis und einen knusprigen Boden. Geteiltes Steinband, bei dem einzelne Steine bei Bedarf einfach stückweise ersetzt werden.

Perforiertes Stahlband: Zum Backen von freigeschobenem Brot. Perforiertes Band bewirkt hohe Hitzedurchströmung, was höhere Brote ergibt.

Stahlband: Massives, glattes Stahlband für das Backen von Produkten aus süßeren Teigen. Ergibt außerdem saftigere, flachere und niedrigere Endprodukte. Versehen Sie das Stahlband beispielsweise mit dem Betriebslogo oder einem Slogan und liefern Sie Produkte mit der gewünschten Botschaft auf der Unterseite.

2. Heizsystem

Jede Ofensektion ist mit einer Heizzone mit gesonderten Steuerung für Ober- und Unterhitze ausgestattet. Damit erlangt der Bäcker die volle Kontrolle über die Hitzeeinstellungen des Ofens und den Backprozess, für das optimale Backergebnis. Zur Vermeidung von Leistungsspitzen beim Einschalten des Ofens kann der Bäcker über das benutzerfreundliche Bedienfeld einfach die einzelnen Heizzonen nacheinander sowie die Ober- und Unterhitze im Ofen starten. Die Turbofunktion verleiht dem Bäcker höhere Flexibilität beim Backen, sowohl was die Zeit, als auch was die Farbe angeht. Die Turbofunktion bewirkt zudem eine kürzere Aufheizzeit, Backzeit und niedrigerem Energieverbrauch.

3. Klappe für optimiertes Backergebnis

Jede Ofensektion ist mit Klappen ausgestattet, die sich zur Regulierung der Dampfmenge im Ofen öffnen und schließen lassen. Regeln Sie den Absauger für das gewünschte Backergebnis. Weniger Feuchtigkeit ergibt mehr Kruste und krosseres Gebäck.

4. Modulares Design

Die Ofenkapazität und die Backfläche lassen sich erweitern, indem bis zu drei Ofensektionen mit 1,35 m² zusätzlicher Backfläche pro Sektion hinzugefügt werden. Die maximale Backfläche beträgt 4,02 m². Das modulare System mit Sektionen, mit getrennter Beschickung, Ausgabe sowie getrennten Ofensektionen ermöglicht schnelle Installation und einfache Handhabung. Plug and Play!

5. Hohe Qualität und niedrige Instandhaltungskosten

Erprobte Komponenten, robuster Chromstahl und rostträge Materialien am Ofen sowie ein lackierter Ständer geben dem Ofen eine lange Lebensdauer. Dank des durchdachten Designs ist der Ofen leicht zu reinigen, hat niedrige Instandhaltungskosten sowie einfache Wartungsmaßnahmen. Hohe Industriequalität und Kapazität für kontinuierliches Backen rund um die Uhr.

6. Digitales Bedienfeld

Benutzerfreundliches Bedienfeld mit Touchscreen und praktischer Bedienung. Einstellungen für u.a. Heizzonen und Bandgeschwindigkeit. Mobiles Bedienfeld, das überall in der Nähe des Ofens platziert werden kann.

7. Energieeffizient

Der Artista Deli backt energieeffizient. Während der eigentlichen Backzeit verbraucht der Ofen durchschnittlich etwa 30-45 % der installierten Leistung.

8. Zusätzliche Steinplatten

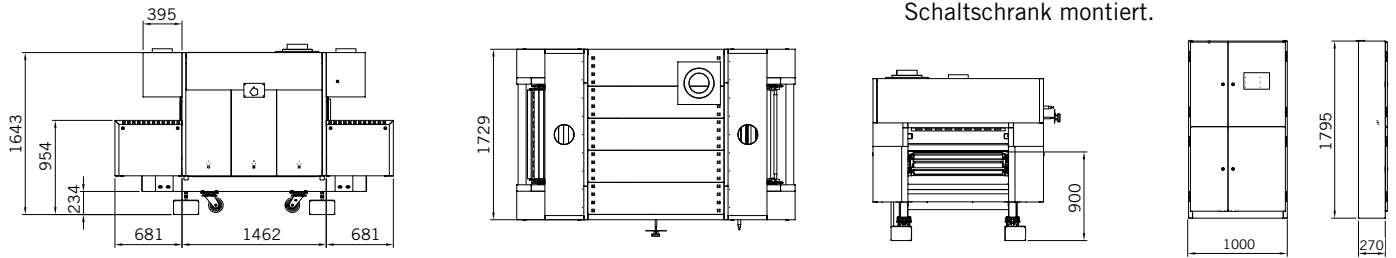
Der Ofen wird zusätzlich mit 5 Ersatzsteinen für das Steinplattenband geliefert.



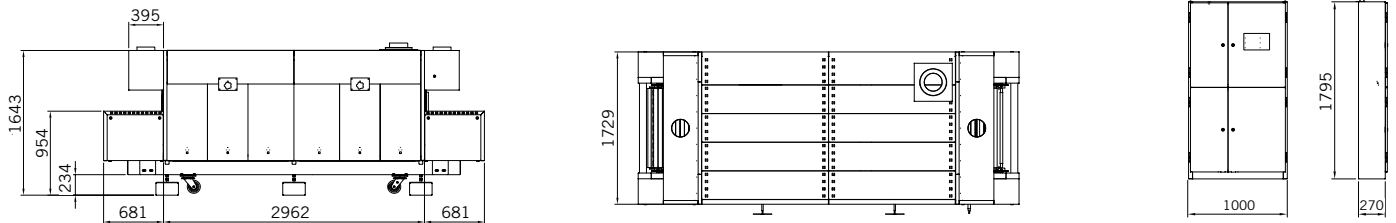
ZEICHNUNGEN UND MASSE [MM]

Der Artista Deli mit 1 und 2 Sektionen hat einen externen Schaltschrank. In der Standardausführung ist das Bedienfeld des Ofens am Schaltschrank montiert.

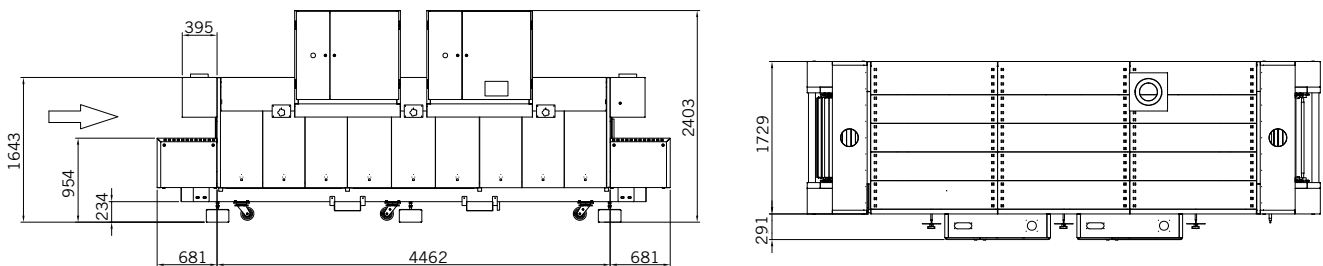
ARTISTA DELI - 1 SEKTION MIT EXTERNEM SCHALTSCHRANK



ARTISTA DELI - 2 SEKTIONEN MIT EXTERNEM SCHALTSCHRANK



ARTISTA DELI - 3 SEKTIONEN MIT SEITLICH MONTIERTEM SCHALTSCHRANK



TECHNISCHE DATEN

	AD1	AD2	AD3
Anzahl der Ofensektionen	1 Stück	2 Stück	3 Stück
Band B x L (mm)	900 x 2400	900 x 3900	900 x 5400
Kassette Steinplattenband (mm)	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20
Kassette Stahlband in (mm)	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20
Backfläche m ²	1,35 m ²	2,68 m ²	4,02 m ²
Höhe des Ofens innen (mm)	155	155	155
Maße der Ofensektionen (mm)	1729 x 1462 x 1643	1729 x 1462 x 1643	1729 x 1462 x 1643
Außenmaße inkl. Beschickung / Ausgabe ohne seitlich montierten Schaltschrank - B x L x H (mm)	1729 x 2824 x 1643	1729 x 4324 x 1643	1729 x 5824 x 1643
Außenmaße inkl. Beschickung / Ausgabe mit seitlich montiertem Schaltschrank - B x L x H (mm)	-	-	2021 x 5824 x 2403
Maximale Temperatur °C	450°C	450°C	450°C
Aufheizzeit min. ca. *	30 min	30 min	30 min
Anzahl Pizzen mit Ø 30 cm pro Stunde ca. **	329 Stück	658 Stück	986 Stück
Anzahl Pizzen mit Ø 35 cm pro Stunde ca. **	289 Stück	578 Stück	867 Stück
Empfohlene Sicherung (amp) ¹	80 A	200 A	315 A
Leistung kW ¹	54 kW	120 kW	198 kW
Durchschnittlicher Verbrauch kW/h ²	21.6 kW/h	48 kW/h	79.2 kW/h
Gewicht (kg)	1500 kg	2500 kg	3500 kg

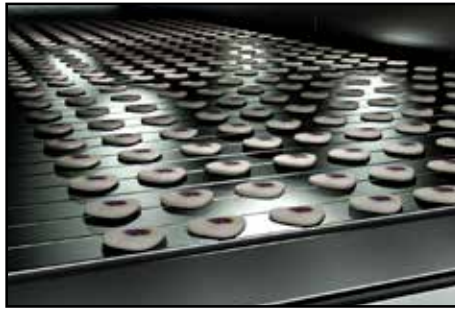
* Die Aufheizzeit richtet sich nach der gewünschten Backtemperatur. Das Beispiel oben zeigt die Aufheizzeit auf 450 °C.

** Die Backzeit und die Anzahl der Produkte variieren je nach Backgut und ggf. Belag. Das Beispiel oben basiert auf Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm à 275 g/St. sowie Pizzen mit einem Durchmesser von 35 cm à 300 g/St. mit Käse und Tomatensauce. Das Beispiel wurde mit einer Ofentemperatur von 450 °C und einer Backzeit von 90 Sek/Pizza berechnet.

¹ Spannungsabhängig. ² Bei kontinuierlichem Backen. Ca. 40 % der installierten Leistung.



Steinplattenband für das Backen von Pizza, libanesischem Brot, Pitabrot, Naan-Brot usw.



Stahlband zum Backen von süßeren Teigen und flacheren Endprodukten wie beispielsweise Plätzchen.



Perforiertes Stahlband zum Backen von freigeschobenen, höheren Broten mit großem Volumen wie z. B. Laiben.



Versehen Sie das Stahlband mit einem Logo oder dem gewünschten Slogan. Eigenes Design auf dem Stahlband wertet das Endprodukt auf.



Geteiltes Steinband, bei dem einzelne Steine bei Bedarf einfach stückweise ersetzt werden. Die Halterung des Steins wird gelöst und die einzelnen Steinplatten werden einfach zur Seite hin herausgezogen.



Förderband an der Beschickung und an der Ausgabe, das zu einem besseren Prozessfluss in der Produktion beiträgt. Setzen Sie den Ofen mit den anderen Maschinen in der Produktionslinie zusammen, wie z. B. Formband oder nachfolgende Verpackungsstation.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

1. **Ofenband - zusätzliche Steine für Steinplattenband**
Set aus 10 Ersatzsteinen für Steinplattenband.
2. **Ofenband - massives Stahlband**
Auswechselbares Ofenband aus massivem Stahl.
3. **Ofenband - perforiertes Stahlband**
Auswechselbares perforiertes Stahlband.
4. **Die Turbofunktion**
Zonenweise Turbofunktion (Luftstrom).
5. **Dampfsystem in der ersten Zone**
Leistungsstarkes Dampfsystem mit hoher Kapazität. Bei der Produktion von Steinofenbrot eine gute Ergänzung zum Steinplattenband. Verleiht dem Brot noch mehr Volumen sowie eine rösche und knusprige Oberfläche. Wird ohne Dampfkocher geliefert.
6. **Freistehender Schaltschrank mit digitalem Bedienfeld für AD3**
Digitales Bedienfeld am externen Schaltschrank, das in der Nähe des Ofens positioniert werden kann, bei AD1 und AD2 standardmäßig.
7. **Ladeband**
Förderband an der Beschickung, das den Prozessablauf verbessert.
8. **Entladeband**
Förderband an der Ausgabe, das den Prozessablauf verbessert.
9. **Ofenband mit individueller Botschaft**
Veredeln Sie das Endprodukt mit einem Logo oder Text. Einzigartiges Backofenband mit dem Motto des Betriebs, das den Wert des Endprodukts erhöht.

Wir stehen für leistungsstarke, energieeffiziente, qualitative 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

SE-513 82 Fristad, Schweden

www.sveba.com

info@sveba.com

