

TP

TUNNELPIZZAOFEN



SVEBA DAHLEN



Vielseitig und schnell für große Mengen – ohne Aufsicht

Der Tunnelpizzaofen wurde entwickelt, um eine große Effizienz beim Pizzabacken zu gewährleisten. Pizzaöfen sind auch für das Backen von Tartes, Kuchen oder Pitabrot und für die Zubereitung von Hamburgern, Fisch und Würstchen geeignet. Der Ofen verfügt über eine hohe Energieeffizienz, ist leise, kompakt und gut isoliert, was die Zubereitung großer Mengen mit geringem Aufwand ermöglicht.

Der TP Tunnelpizzaofen lässt sich ideal an das zu backende Produkt und die gewünschte Menge anpassen. Sie können aus drei Standardbreiten und bis zu drei Ebenen wählen. Außerdem können zusätzliche Ebenen nachgerüstet werden, falls der Ofen erweitert werden soll. Die Nutzung des Ofens gestaltet sich mithilfe des unkomplizierten Bedienfeldes und der stufenlos regulierbaren Temperatur und Backzeit angenehm einfach. Die zu backenden Produkte müssen während der Backzeit nicht beaufsichtigt werden, was

Ihnen mehr Zeit für den direkten Kundenkontakt ermöglicht.

Der TP-Ofen arbeitet aufgrund seiner guten Isolierung und der Infrarotwärme energiesparend. Die Temperatur der Ober- und Unterhitze wird in den zwei Ofenelementen von vier Thermometern überwacht. Kombiniert mit der schnellen Temperaturregulierung und dem Strahlenschutz produziert der Ofen ein gleichmäßiges Backresultat, das der Qualität von Steinofenpizzen entspricht.



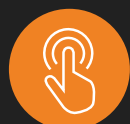
Heizsystem

Turbofunktion, Strahlungsschutz, Leistungswächter, doppelte Temperatursensoren und hochwertige Heizelemente für gleichmäßige Temperaturverteilung.



Energieeffizienz

Gut isolierte Wände, Böden und Oberseite halten die Hitze im Ofen. Die Heizquellen sind in der Backkammer eingebaut und werden direkt elektrisch geheizt. Dadurch wird die Energie auf eine umweltfreundliche Art genutzt.



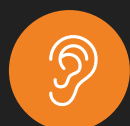
Bedienfeld

Benutzerfreundliches, smartes Bedienfeld, das dem Benutzer die vollständige Kontrolle über den gesamten Backprozess ermöglicht.



Modulares Design

Etagen aus teilbaren Sektionen für den nachträglichen Aufbau weiterer Sektionen.



Geringer Geräuschpegel

Sehr geräuscharmer Ofen.



1

SVEBA DAHLEN

4

5

11

7

10

3

EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

Der TP-Ofen ist für Betriebstemperaturen von bis zu 400°C geeignet. Aufgrund seiner hohen Kapazität können, je nach Backzeit, bis zu 500 Pizzen pro Stunde gebacken werden. Die Pizzen werden schnell gebacken, behalten ihre Aromen und erhalten ein knuspriges Äußeres, ohne den Belag auszutrocknen. Dieses Resultat wird ohne Einsatz von Umluft, alleine durch Infrarotwärme erzielt.

1. Dunstabzug beim Befüllen und Entnehmen

Schafft ein angenehmes Arbeitsmiljö (nicht bei TP10, TP20, TP30).

2. Stufenloses Einstellen von Ober- und Unterwärme

Stufenloses Einstellen der Backzeit zwischen 2 und 15 Minuten, was die Zeit zwischen Pizzabacken und Zubereitung anderer Speisen verkürzt. Der Ofen ist ebenfalls ideal zur Zubereitung von Würstchen, Gemüse oder Tapas geeignet.

3. Aluminiumbeine mit Rollen

Unerlässlich für den einfachen Transport des Ofens. Anpassbar für Tischinstallation bei TP10, TP20, TP30.

4. Drei Standardbreiten.

Erweiterbar mit bis zu drei Ebenen. Passend für die meisten Pizzagrößen.

5. Oberflächen aus Edelstahl und gut isolierte Backkammer

Speichert die Wärme im Inneren und bleibt außen angenehm kühl.

6. Digitale Anzeige

Ermöglicht eine einfache Kontrolle und vereinfacht das Einstellen der Backzeit und die Regulierung der Temperatur von bis zu 400°C in zwei Zonen pro Backkammer.

- 5 Programmeinstellungen
- Energiesparprogramm
- Wochentimer – individuelle Startzeit für jeden Wochentag
- Deutlich und leicht ablesbare Touchscreen
- Wählbare Anwendersprache per Bildschirm



7. Backkammer mit zwei verschiedenen Zonen

Jede Zone wird durch die Temperaturregler der Ober- und Unterhitze kontrolliert, was zu einem gleichmäßigen Backresultat führt.

8. Energiesparprogramm

Kann aktiviert werden, wenn der Ofen nicht genutzt wird, was Kosten spart und sich positiv auf die Umwelt auswirkt.

9. Turbofunktion

Für schnelles Aufheizen und direktes Einstellen der richtigen Temperatur.

10. Abnehmbare Auffangschale

Für anfallende Krümel.

11. Kettenband aus Edelstahl.

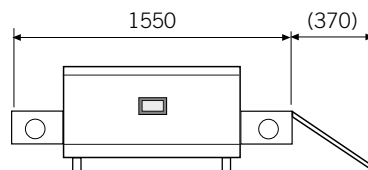
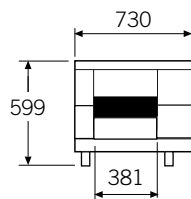
12. Servierteller für Produkte

Wir lassen unsere Produkte zertifizieren.

Für aktuelle Zertifizierungsinformationen wenden Sie sich bitte an den Händler.

TECHNISCHE DATEN

TP10/TP20/TP30



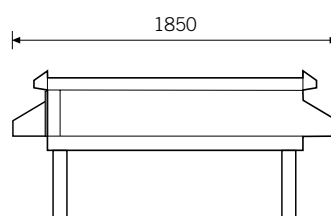
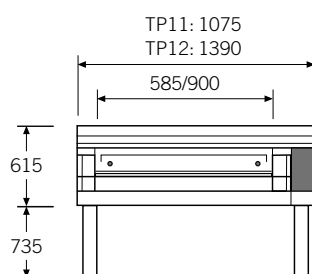
TP10
B x H: 730 x 599 mm
D: 1 920 mm

TP20
B x H: 730 x 939 mm
D: 1 550 mm

TP30
B x H: 730 x 1 279 mm
D: 1 550 mm

Erhältlich mit einer, zwei oder drei Ebenen, TP10, TP20, TP30.
Die angegebene Höhe entspricht der kürzesten Einstellung des Gerätefußes. Der Gerätefuß ist bis zu 38 mm regulierbar.

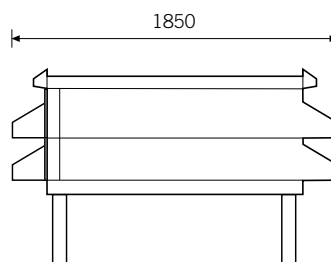
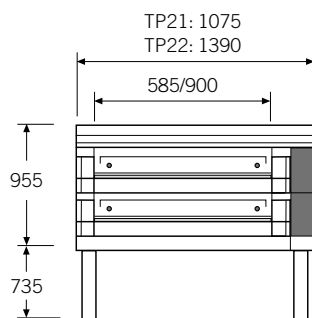
TP11/TP12



TP11
B x H: 1 075 x 1 350 mm
D: 1 850 mm

TP12
B x H: 1 390 x 1 350 mm
D: 1 850 mm

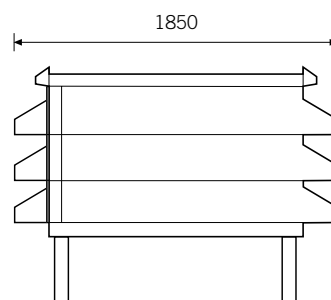
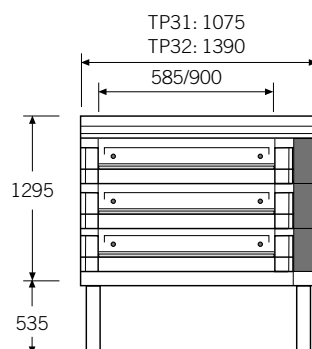
TP21/TP22



TP21
B x H: 1 075 x 1 690 mm
D: 1 850 mm

TP22
B x H: 1 390 x 1 690 mm
D: 1 850 mm

TP31/TP32



TP31
B x H: 1 075 x 1 830 mm
D: 1 850 mm

TP32
B x H: 1 390 x 1 830 mm
D: 1 850 mm

	TP10 - 1 Ebene	TP20 - 2 Ebenen	TP30 - 3 Ebenen
Band B x L mm	381 x 1 450	381 x 1 450	381 x 1 450
Backfläche m ²	0,34	0,69	1,03
Höhe innen mm	85	85	85
Maximale Temperatur °C	400	400	400
Backzeit Minuten*	2-15	2-15	2-15
Leistung kW	9,5	18,5	28,5
Gewicht (kg)	160	275	390

	TP11 - 1 Ebene	TP21 - 2 Ebenen	TP31 - 3 Ebenen
Band B x L mm	585 x 1 750	585 x 1 750	585 x 1 750
Backfläche m ²	0,53	1,06	1,59
Höhe innen mm	90	90	90
Maximale Temperatur °C	400	400	400
Backzeit Minuten*	2-15	2-15	2-15
Leistung kW	12	24	36
Gewicht (kg)	240	380	510

	TP12 - 1 Ebene	TP22 - 2 Ebenen	TP32 - 3 Ebenen
Band B x L mm	900 x 1 750	900 x 1 750	900 x 1 750
Backfläche m ²	0,81	1,62	2,44
Höhe innen mm	90	90	90
Maximale Temperatur °C	400	400	400
Backzeit Minuten*	2-15	2-15	2-15
Leistung kW	18	36	54
Gewicht (kg)	300	475	650

* Vorheizen ist nicht erforderlich und ist deshalb nicht in der angegebenen Backzeit inbegriffen.

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

Wir bieten zuverlässige Technologie, die Fachleuten in der Bäckereibranche kreative Freiheit bei hoher Wirtschaftlichkeit gewährt.

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

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

