



S-series Mini Rack Ovens



**SVEBA
DAHLIN**

öztiryakiler®
MADENİ EŞYA SAN. ve TİC. A.Ş.

Hamurun en iyi dostu



S-series – S-series- En iyi sonuç için en küçük dev fırın

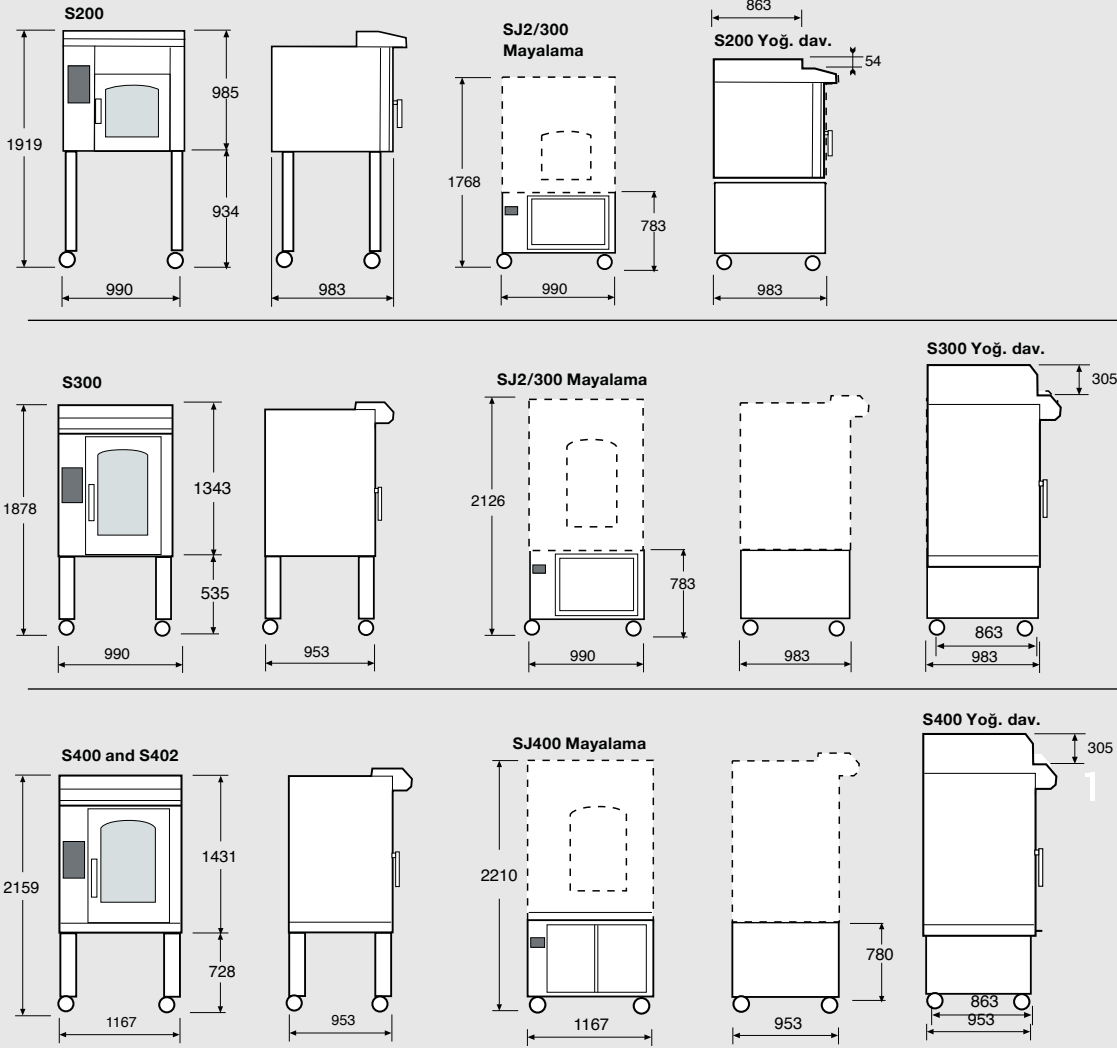
Kaliteli hamur ürünleri için sadece iyi kalite malzeme kullanmak yeterli değildir. Gerek donmuş gerekse pişmemiş ürünlerde en iyi sonuç için iyi bir fırına ihtiyaç vardır.

Sveba Dahlen'nin S-serisi sadece küçük fırınlar değildir. Büyük profesyonel fırınların yaptığı bütün işleri fazlasıyla yapabilecek güce sahip küçük bir devdir. Ürün kalitesi veya tadı istediğiniz seviyede olacaktır. Şunu da unutmayalım ki kurulumun kolay olması ve enerji sarfiyatının düşük olması da S serisinin işletmeniz için ideal çözüm ortağı olduğunun kanıtıdır.



Soldan sağa: S200D, S200, S400
Depolama kabini ile S400 ve S300

Boyutlar



Fırının özellikleri

Model	Ağırlık kg	Güç kW	Isı Çıkışı kW (Btu/h)	Tepsi Boyutları	Tepsi Sayısı	Maksimum Sıcaklık
S200 Elekt.	240	15	–	400 x 600	6	300°C
S300 Elekt.	310	23	–	400 x 600	10	300°C
S400 Elekt.	340	23	–	457 x 660	10	300°C
S402 Gaz	370	1,0	28 (95540)	457 x 660	10	300°C

Boyutlar (Yoğuşmalı Davlumbaz)

Model	Ağırlık kg	Güç W	Hava Akışı m³/h	Yoğ. dav. su miktarı, l/h
S200 için	48	85	320	5
S300/S400 için	65	85	320	5

Mayalama Ünitesi Boyutları

Model	Ağırlık kg	Güç W	Isı Çıkışı kW (Btu/h)	Tepsi Boyutları	Tepsi Sayısı
Prover SJ2/300	100	1,5	–	400 x 600	12
Prover SJ400	110	1,5	–	457 x 660	12

E-panel(Fırın Paneli)

Büyük düğmeli ve net fonksiyonları ile kolay kullanılabilen paneller

- 35 Program kapasitesi
- 2 farklı pişirme biçimi
- Enerji tasarruf modu
- Pişirme bitiminde bildirme
- Haftalık ve günlük zamanlama
- USB Bağlantısı
- Hazır olduğunda alarm verme



J-panel(Mayalama)

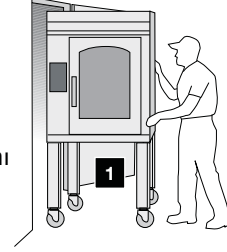
- Dijital ısı kontrolü
- Dijital nem ayarı
- Zamanlama



Montajı kolay ve enerji tasarruflu

S serisi ufak olmasına rağmen büyük profesyonel fırınlar gibi çalışma prensibine sahiptir. Patentli IBS sistemi sayesinde büyük sanayi tipi fırınlar gibi çalışmaktadır. Hızlı pişirme özelliği, bütün ürünlerin eşit pişmesi ve bunun yanında enerji tasarrufunun olması S serisini diğer fırınlardan farklı kılmaktadır.

Diğer fırınlardan öne çıkan başka bir özelliği ise buhar sisteminin diğer fırınlara göre daha güçlü ve daha verimli olmasıdır. E-panel sistemi sayesinde kolay kullanımı yanısıra hem manual hem de programlanarak her işletmeye uyarlanabilmesi onu diğer fırınlardan farklı kılan yanıdır. İstenildiği takdirde mayalama kabini yada davlumbaz konularak daha da güçlü hale getirilebilme özelliğine sahiptir.



Elektrik veya Gaz opsiyonu

S serisi doğalgaz yada LPG ile çalışması sayesinde her işletmeye uygun hale getirilebilmesi mümkündür. S serisinin 16 dakikada 250 °C ulaşması onun ne kadar hızlı ısındığının göstergesidir. Sadece S serisine ait olan ısı sirkülasyonu sayesinde ürün üzerinde hiçbir şekilde gaz kokusunun oluşmaması onu benzersiz kılmaktadır.

Buhar sisteminin güçlü olması ve ısıyı içeride tutabilmesi sayesinde, 2 pişirme arasında işletmeler zamandan ve ön ısınmadan doğacak enerji sarfiyatından tasarruf sağlar.

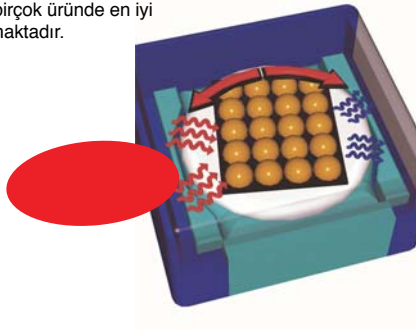


IBS ve Pişirme alanının Mükemmeliği

İç kısmı dönen fırınlarda pişirmede en iyi sonuç alınmasından dolayı, S serisinde de aynı döner sistem uygulanmaktadır. Sveba Dahlen'in patentli (IBS) sistemi sayesinde minimum alanda maksimum fayda sağlanmaktadır. Enerji sarfiyatından sağladığı tasarruf ile işletmeler için vazgeçilmez bir ürün haline gelmiştir.



S serisinin farklı buhar sistemi sayesinde birçok üründe en iyi sonuç alınmaktadır.



1 Kolay Kurulum

S-serisi tek parça olması sayesinde kurulumu kolay yapılmaktadır. Kapı kolu açılış yönü standart gelmektedir.

İstenildiği takdirde kapı kolunun yönü kullanıcıya göre değiştirilebilir.

2 Kapı Kolu

Ergonomik kapı kolu ve kapatıldığında otomatik olarak cihazın çalışması, kullanıcı güvenliğini sağlamaktadır.

3 Panel

Kullanımı çok kolay olan paneli manuel kullanıma ve programlamaya uygundur.

4 Ayaklar

Ayaklar fırınla birlikte standart gelmektedir. Ayakların tekerlekli olması kolayca hareket ettirilerek etrafının temizlenmesinde mümkündür.



Opsiyonlar

5



5 Tepsi Sayısı ve Boyutları

S serisinde S402, S400 ve S300 standart 10 tepsi kapasitesinde sunulmaktadır. İstenildiği takdirde 6,8 tepsi opsiyonları da bulunmaktadır. S200 de ise istenildiği takdirde 4 veya 5 tepsi opsiyonları bulunmaktadır. (Bu opsiyonların alım yapılmadan önce bildirilmesi gerekmektedir.) S serisi 40 x 60 cm tepsi almakta istenildiğinde daha küçük tepsilere görede ayarlanabilmektedir.

Davlumbaz ve Fan

Davlumbaz standart olarak gelmektedir. İstenildiği takdirde bir fan sayesinde davlumbaz fonksiyonunu güçlendirebilirsiniz.

6 Mayalama

İstenildiği takdirde S serisi altına mayalama dolabı kombine edilebilmektedir. Bu sayede küçük işletmelerde yer sıkıntısını da ortadan kaldırmaktadır. Büyük mayalama dolabı yerine S serisi altına 12 tepsi alabilecek mayalama dolabı sayesinde ürünlerinizin daha güzel istediğiniz kalitede olması sağlanmaktadır.

Mayalama dolabının tekerlekli olması sayesinde fırının alt kısmının kolayca temizliği sağlanmaktadır. Geniş cam kapısı sayesinde size ürünlerinizi daha rahat kontrol etme imkanı da vermektedir.

7 Mayalama Dolapları

Mayalama dolapları 2 çeşit bulunmaktadır. S200 ve S300 için SJ2, S400 ve S402 için SJ4 modelleri bulunmaktadır.



7 S200 ve S300 için SJ2 modeli



7 S400 ve S402 için SJ4 modeli

8



8 Yoğuşmalı Davlumbaz

Sveba Dahlen, davlumbazın kurulumayacağı yerleri de düşünerek size mükemmel bir çözüm önermektedir. Fırın içerisindeki buharı ve kokuları yoğuşturarak suya dönüştüren bir sistem sunmaktadır. Özellikle davlumbaz kurulması mümkün olmayan mekanlarda bu sistemi kurarak sizi davlumbaz sorunundan da kurtarmaktadır.



S serisinin özellikleri ve sağladığı faydalar

Patentli IBS sistemi sayesinde size mükemmel pişirme sonucu sağlar.

Fırın içinde ısıyı döndürmesi sayesinde minimum enerji sarfiyatı sağlar.

Mükemmel ısı yalıtımı sayesinde dışarıya minimum ısı yayar.

Tepsililiğinin çıkabiliyor olması fırınınızın temizliğini kolaylaştırıp her zaman ilk günkü gibi olmasını sağlar.

Güçlendirilmiş geniş ön cam sayesinde ürünlerinizi istediğiniz gibi kontrol etme ve kolayca sergileme olanağı sunar.

Isıyı içinde muhafaza etmesi sayesinde özellikle donuk ürünlerde en iyi sonucu almanıza imkan verir.

Kombine edilen mayalama dolabı küçük işletmeler için alan kazanımında en iyi çözümü sağlar.

Kullanımı kolay E-panel kullanıcıya ister manual kullanma ister programlama ile kullanma seçenekleri sunar. 35 program kapasitesi ile ihtiyaçlarınızı karşılayacak güce sahip en mükemmel yardımcınız olacaktır.

Siz düşleyin o sizin istediğinizi gerçekleştirecek
en mükemmel yardımcınız olacaktır.



www.sveba-dahlen.com

Sveba Dahlen sizler için en mükemmel ürünleri üretmek için çalışmaktadır.
Büyük işletmeler için döner fırınlar, tünel fırınlar yada küçük işletmeler için en ideal
fırınları üreterek sizlerin yanındadır. Türkiye'de Öztiryakiler
güvencesi ve kalitesi ile sizlere daha iyi hizmet vermek için çalışıyoruz.

Hamurun en iyi dostu



www.oztiryakiler.com.tr

Fabrika / Merkez

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No: 29/A B.çekmece / İstanbul - Türkiye
Tel: +90 (212) 886 78 00-886 88 00 Fax: +90 (212) 886 78 09

Kasımpaşa Showroom:

Bahriye Cad. No: 26 P.K. 34440 Kasımpaşa / İstanbul - Türkiye Tel: +90 (212) 254 59 90 (pbx) Fax: +90 (212) 238 72 00



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide