



V系列旋转烤炉

强大的工业化、多烤车旋转烤炉



强大的工业化、多烤车旋转烤炉

V系列旋转烤炉，坚固耐用，使用寿命长；三种规格可选，最多可容纳4个烤车；V系列烤炉配置多样化，可满足中小型面包工厂及连锁店的需求。与所有Sveba-Dahlen旋转烤炉一样，配备了本公司专利烤车双向旋转系统(IFS 系统)，让烤车始终受热均匀，确保烤车上所有产品受热一致，烘焙效果一致。

特点及优势

SVEBA-DAHLEN SD控制面板

SD控制面板可降低生产成本，让您更好地掌控烘焙过程。详情如下所示。

增强烘烤面积（IFS 系统）

Sveba-Dahlen双向旋转烤车的专利系统可确保所有产品受热均匀，达到更高效一致的烘焙效果。

热风循环

完美的热风循环系统可有效提高烘焙质量，并可缩短焙烤时间长达10%。

C A S C A D 蒸汽系统

Sveba-Dahlen 的大产能专利蒸汽系统，可保证连续的烘焙生产。

双风扇

两个功能强大的风扇确保炉膛内热风流动均匀。

可调速风扇

即使对精致的产品，可调速风扇及预设程序的菜单也可保证完美的烘焙效果。可在同一台烤炉中焙烤面包，糕点及蛋糕等等。

烤车自动停止装置

旋转地盘停止时，烤车方向自动停在出炉门的位置。

多种加热方式

电力加热、燃油加热或燃气加热。燃气

加热使用威索燃烧器。

双温度探头

确保温度设定精确。

附加的优点和特点

- 三种规格可选
- 高效的热交换器
- 内外均为不锈钢制作
- 整机交付
- 烘焙温度高达350℃

Sveba-Dahlen SD 控制面板



更好的烘焙效果和更低的成本

Sveba-Dahlen 全系列旋转烤炉均配备了触摸屏控制面板，让烘焙过程完全掌控，多种功能完美结合，提高效率，降低成本。

操作简便，易于掌握



全中文友好界面，操作简单易懂，增加产能及录用新员工时，大大缩短员工培训时间，降低成本。

节能技术

创建您自己的节能模式：如生产过程中烤炉暂时空闲时，可关闭风扇、旋转、照明和炉门，还可用温度设定自动关闭烤炉来节能。

创建自己的焙烤方案

创建自己的焙烤方案，并将成品图片输入到触摸屏。可以通过USB记忆棒将同一方案复制其它烤炉，使所有烤炉的烘焙效果保持一致。

利用计算机控制SD控制面板

若接入网络，即可通过计算机控制和编辑触摸屏上的功能菜单。

烤炉设定可复制

可将现有烤炉的程序很容易复制到其他的烤炉上，简单而且确保所有烤炉的功能完全相同。



ECO+是更加节能的升级版

有了更加节能的特质，C系列ECO+烤炉可以将能耗降至更低。

• 120mm的超级隔热烤炉门

将热辐射最小化

• 30mm隔热层 (A)

确保热量保留在炉腔内

• SD控制面板

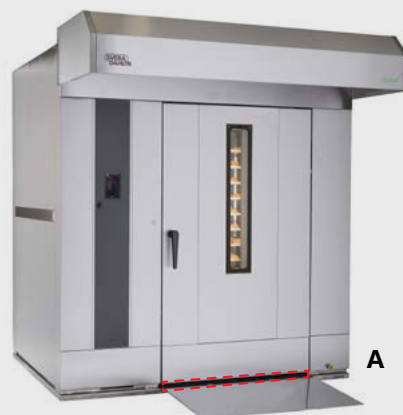
SD控制面板上的ECO+模式可节省能源，控制成本



120mm的超级隔热烤炉门



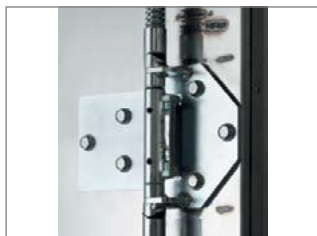
SD控制面板



V系列eco+版

对于ECO+烤炉，额外的绝缘已成为标配

选项



弹簧门铰链



手套放置架



排风罩

带可旋转坡道的转盘

可用于大多数烤车，承重可达600kg。

重型旋转底盘

重型旋转底盘V40/V41/V42承重可达800kg。

排风罩

700mm宽的排风罩为不锈钢制作，炉门打开时，可排除蒸汽和烟气，还可安装风扇提高效率。

慢速启动功能*

烘烤脆弱易损坏的产品时，此功能可保证烤车启动和加速时的平稳及缓和。

可变的风扇速度

安装变频器控制风扇速度。

自动排风系统 (AES)

自动从炉腔内排出蒸汽。

附加选项

- 烟罩带排风扇
- 烤车自动提升装置（带吊钩）**
- 隔热炉腔（ECO+标配）
- 烘焙手套支架
- 左开门
- 弹簧门铰链
- 整机交付

* V52是标配

** 不适用于V52

A Powerful Multi-Rack Oven for Industrial Baking

The robust and versatile V-series comes in three sizes, with a capacity of up to four racks. The ovens can be delivered in a wide range of configurations to suit the demands of most small to mid-size industrial bakeries.

FEATURES AND BENEFITS

SVEBA-DAHLEN SD TOUCH CONTROL PANEL AS STANDARD

The SD Touch control panel will lower operating costs and give you better control of the baking process. Please find more details below.

INCREASED BAKING SURFACE (IBS)

Sveba-Dahlen's patented system for rack rotation in two directions ensures that all products are exposed to the same amount of heat, giving a more efficient baking with even results.

MEGA FLOW

Create optimal air flow in the oven chamber which improves baking and can reduce baking time with up to 10%.

CASCAD STEAM SYSTEM

Sveba-Dahlen's patented high capacity steam system enables continuous baking without interruption.

DOUBLE FANS

Two powerful fans ensure an even air distribution inside the oven chamber.

ADJUSTABLE FAN SPEED

Adjustable fan speed and pre-programmed recipes ensures excellent baking result even for delicate products. Bake bread, pastries and cakes in the very same oven.

AUTOMATIC RACK ROTATION STOP

For fast and easy handling, the rack automatically stops in unloading position

MULTIPLE HEATING OPTIONS

Electricity, oil or gas heated. Gas burners from Weishaupt or Bentone.

TWIN TEMPERATURE SENSORS

Ensures accurate temperature setting

ADDITIONAL FEATURES AND BENEFITS:

- Comes in three different sizes
- Large energy efficient heat exchanger
- Electric, oil or gas heated
- Stainless steel inside and out
- Delivered fully assembled
- Oil and Gas burners from Weishaupt
- Maximum baking temperature of 350°C

OPTIONS



Spring loaded door hinge



Holder for baking gloves



Canopy

ROTATING PLATFORM WITH ADJUSTABLE RAMP*

Enables use of most types of racks. Weight capacity 600 kg.

HEAVY DUTY ROTATING PLATFORM

Heavy duty platform V40/41/42. Weight capacity 800 kg.

CANOPY

A large 700 mm deep canopy made of stainless steel expels steam and fumes when the door is opened. Can be equipped with a fan for extra efficiency.

GENTLE START OF THE RACK MOVEMENT

Smooth and gentle acceleration of the rack, suitable for baking products sensitive to vibration

VARIABLE FAN SPEED

Equipped with frequency converter for step-less control of the fan speed.

AUTOMATIC EVACUATION SYSTEM (AES)

Automatically evacuates steam from the oven chamber

SLOW START*

Smooth and gentle acceleration of the rack when baking products sensitive to vibration.

ADDITIONAL OPTIONS:

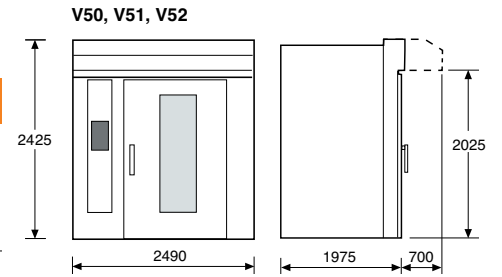
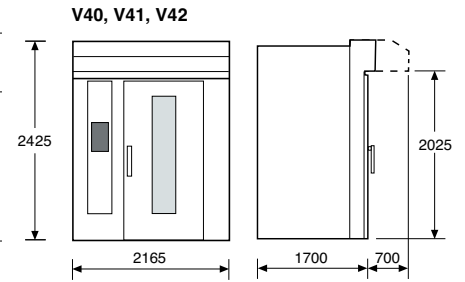
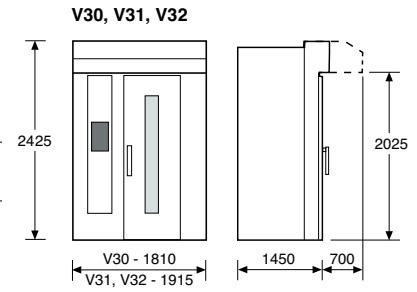
- Canopy with exhaust fan
- Automatic rack lifting in combination with suspension hook**
- Insulated floor (standard on eco+)
- Holder for baking gloves
- Left hand hinged door
- Spring loaded door hinge
- Delivered fully assembled

*standard for V52

**not available for V52

技术规格 TECHNICAL SPECIFICATIONS

	V30 电加热 ELECTRIC	V31 燃油加热 OIL FIRED	V32 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	46-52-58-64-70 kW	2.2 kW	2.2 kW
	V40 电加热 ELECTRIC	V41 燃油加热 OIL FIRED	V42 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	64-72-80-88-95 kW	2.2 kW	2.2 kW
	V50 电加热 ELECTRIC	V51 燃油加热 OIL FIRED	V52 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	95-104-112-120 kW kW	3.0 kW	3.0 kW



内部尺寸 INTERNAL MEASUREMENTS

	V30 V31 V32	V40 V41 V42	V50 V51 V52
最大烤盘尺寸 MAX TRAY SIZE	600 x 800 mm	2 x 457 x 762 mm	2 x 600 x 800 mm
最大烤车对角线 MAX RACK DIAGONAL	1050 mm	1300 mm	1580 mm
最大烤车高度 MAX RACK HEIGHT			
- 旋转底盘 Platform	1815 mm	1815 mm	1815 mm
- 吊钩 Hook	1880 mm	1880 mm	-



瑞典制造 享誉世界

从街角的小型手工面包坊到大型工业面包企业及连锁店，无论您身处世界何地，当您走进面包店，都有可能发现Sveba-Dahlen的身影。我们秉承瑞典制造工艺，凭着对面包与烘焙的热爱，针对产品烘焙的各个阶段，致力于为不同规模的专业面包企业研发、制造和销售瑞典顶级烘焙设备。

Better baking business.

A Member of the Sveba-Dahlen Group AB