



酒店及航空配餐行业 顶尖烘焙设备



Sveba-Dahlen系列烘焙设备是全世界星级酒店及餐厅的首选品牌，无论您身处世界何地，都有可能发现Sveba-Dahlen的身影。

我们提供各种通用型的烘焙设备，如搅拌机、烤箱、醒发箱、面包生产线等，满足客户对效率、质量的需求，同时也给用户提供一个安全、人性化的工作环境。



目录

和面机 SPIRAL MIXERS	4
水量及温度调节器 WM-2000	7
行星搅拌机 PLANETARY MIXERS	8
分割揉圆机 BUN DIVIDERS	16
法棒面团成型机 BM1 BAGUETTE MOULDERS	19
压面机 SHEETERS	20
最终醒发箱 FINAL PROVERS	22
旋转烤炉 RACK OVENS	24
披萨烤炉 PIZZA OVENS	30

M1 A 固定缸和面机

每位面包师都知道，优质的面团是优质烘焙产品的基础，而优秀的和面机是制作高品质面团的关键。

Sveba-Dahlen 针对烘焙处理的每一个环节设计制造高品质的设备，我们的和面机以坚固耐用闻名世界；提供各种不同的规格来适合所有规模的面包工厂和连锁店，我们引以为傲。M1 A是高性能无噪音和面机，可满足中小型面包店、披萨饼店以及超市面包房的日常生产需求。



M1 A



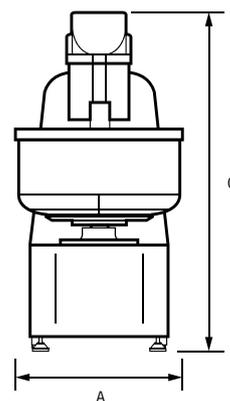
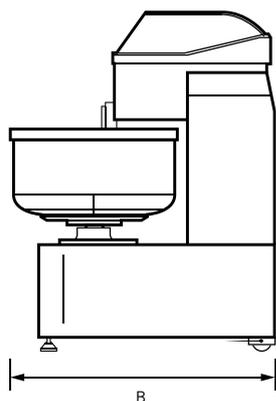
简易可靠设计

特点及优势

- M1 A和面机为皮带传动，两档速度，和面缸单向旋转；自动版配有定时器；可选配单相电机和变频器。
- 和面缸底部中心的圆滑凸起，用以改善面团的质量，缩短和面时间。

选项

- 单相电机和变频器
- 可反向旋转的和面缸独立驱动装置
- 不锈钢制造 (只限于M1 40 A)



技术参数

型号 MODEL	面团产量 DOUGH CAPACITY	面粉产量 FLOUR CAPACITY	和面缸容量(升) BOWL VOLUME (L)	和面机1档/2档功率 POWER OF SPIRAL 1 st /2 nd SPEED	重量 WEIGHT
M1 30A	30 kg	18 kg	50	1.0 kW/2.0 kW	259 kg
M1 40A	40 kg	25 kg	60	1.5 kW/3.0 kW	284 kg

尺寸

外观尺寸 (mm) DIMENSIONS (mm)		
A	B	C
540	875	1305
540	915	1305

M 50-60 kg 型 高品质固定缸和面机

M型高品质和面机适用于各种规模的面包房的连续化生产，配备双皮带传动系统，使该设备也适合于搅拌硬面团。



M型高品质和面机

特点及优势

M型高品质和面机配备双电机驱动，可双向双速旋转，速度1可反向旋转；所有型号设备均带有自动定时器，不锈钢缸体，缸盖，搅拌臂及中心杆等。

选项

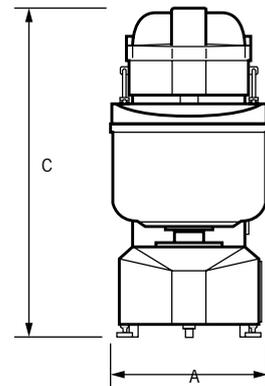
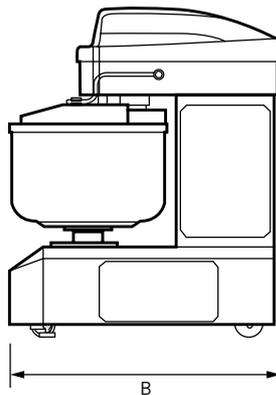
- 固定缸体刮刀
- 红外线测温系统
- 馅料、面糊搅拌器
- PTC 温度探测器
- 缸体带排水塞
- 触摸屏
- 不锈钢材质
- 电机选项：
M 50 P, 3.0/5.2 kW
M 60 P, 3.0/5.2 kW



安全罩



触控面板（选项）



技术参数

型号	MODEL	面团产量 DOUGH CAPACITY	面粉产量 FLOUR CAPACITY	和面缸容量 BOWL VOLUME	和面机1档/2档功率 POWER OF SPIRAL 1 st /2 nd SPEED	功率 POWER SUPPLY	重量 WEIGHT
M 50P		50 kg	30 kg	80 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	440 kg
M 60P		60 kg	37 kg	100 l	2.1 kW/3.7 kW	4.25 kW	449 kg

尺寸

外观尺寸 (mm) DIMENSIONS (mm)		
A	B	C
605	1067	1345
660	1140	1345

MX 60 kg 固定缸和面机

Sveba-Dahlen MX系列和面机质量稳定、结构紧凑，产量范围从60到200公斤面团每批次，能满足绝大多数不同类型用户的需要。



MX 60 kg

特点及优势

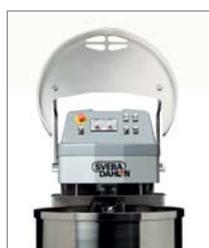
- MX型高品质和面机配备双电机驱动
- 可双向双速旋转，速度1可反向旋转
- 该设备均带有自动定时器
- 不锈钢缸体，搅拌臂及中心杆等

选项

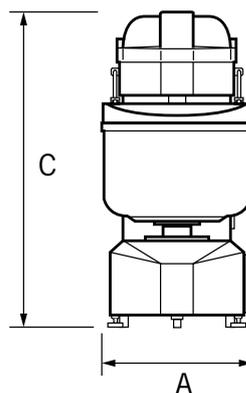
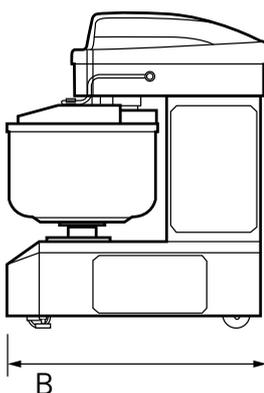
- 固定缸体刮刀
- 红外线测温系统
- 馅料、面糊搅拌器
- PTC 温度探测器
- 缸体带排水塞
- 触摸屏
- 不锈钢材质



结构坚固耐用



人性化设计



技术参数

型号 MODEL	面团产量 DOUGH CAPACITY	面粉产量 FLOUR CAPACITY	和面缸容量(升) BOWL VOLUME (L)	和面机1档/2档功率 POWER OF SPIRAL 1 st /2 nd SPEED	重量 WEIGHT
MX 60	60 kg	37 kg	112	1.5 kW/3.0 kW	350 kg

尺寸

外观尺寸 (mm) DIMENSIONS (mm)		
A	B	C
668	1170	1256

WM-2000水量及温度调节器

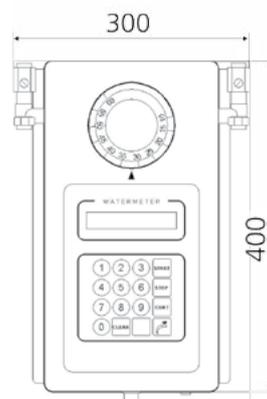
Sveba-Dahlen WM-2000可确保更好地控制水添加量，可连接冷水或热水，用来调节温度。



WM-2000

特点及优势

- 水量和温度数字显示
- 用户友好的控制面板可用来设定合适的水量
- 量水器可以通过控制旋钮来调节热冷水混合比例，从而得到合适的水温



技术参数

WM-2000

容量范围 RANGE OF MEASUREMENT	0.2 - 0.9999L
水温 TEMPERATURE RANGE	10 - 60°C (50 - 140°F)
热水供应 HOT WATER SUPPLY	90°C (194°F)
水压 WATER PRESSURE	0,5 - 7 bar
水压变化 WATER PRESSURE DIFFERENCE	1:3
容量 METERING UNIT/VOLUME	0,1 L
偏差 METERING ACCURACY	+ - 30G
电压 POWER CONNECTION	220 - 230V
功率 POWER CONSUMPTION	25 W

Teddy 5L

Teddy 是一款强大的台式搅拌机，适用于酒店厨房或者专业面包房的小批量生产。这种搅拌机配有双无极变速控制，搅拌钩、铲和球及食品级塑料缸盖均为标准配置，各工具易拆卸。这些工具和安全盖均为不锈钢材质。



Teddy 5L有四种颜色可供选择
红色、黑色、白色、及银色。

特点及优势

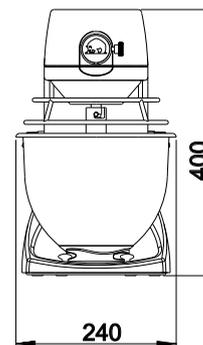
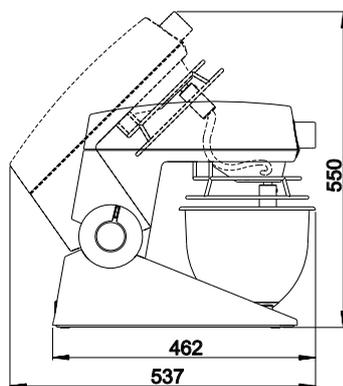
- 搅拌缸和工具都适用于洗碗机清洗
- 人性化设计，使用及清洗方便
- 静音马达
- 固定安全及防飞溅罩
- 左右手操作

选项

- 可配置绞肉机接口

配件

- 搅拌缸
- 搅拌缸盖
- 绞肉机
- 切菜机



配件 ACCESSORIES



搅拌缸及盖
Bowl and lid



防喷溅罩
Splash guard



加料槽
Filling chute



不锈钢材质
Whip, hook and beater

选项 OPTIONS



带盖子的可叠加缸
Stackable bowls with lids



搅拌缸盖
Lid for bowl



70 mm 绞肉机，包括圆盘（带4mm及8mm孔）
70mm meat mincer, 4mm and 8mm discs

技术参数

TEDDY 5L

搅拌缸 BOWL VOLUME	5 L
功率 KW	0.3 kW
电压 VOLTAGE	230 V, 50 and 60 Hz
净重 NET WEIGHT	18 kg
每分钟转速 RPM	78 – 422 转/分钟可调

Kodiak 30L

Bear 30L新型和面机马力强劲满足客户的更高要求，人性化设计，易于使用。Kodiak 操作时不需提升机，所有任务都可在垂直方向完成，该设备还标配有和面缸推车。



马力强劲易于使用

特点及优势

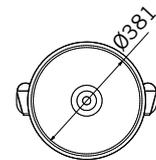
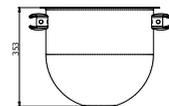
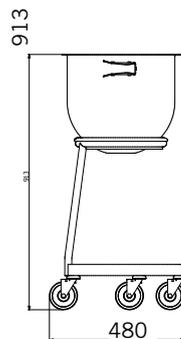
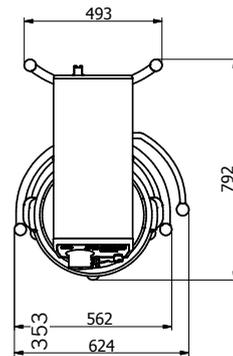
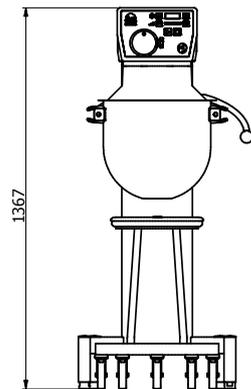
- 不锈钢材料是标准配置
- 占地小，带5个轮子，人性化设计
- 可拆卸的安全护栏享有专利，带有进料斗
- 宽体缸便于观察
- 凸起的控制屏、大按键易于操作

配件

- 推车
- 宽体缸
- 凸起的控制屏
- 可调整的支撑腿
- 不锈钢支架及工具



在91.5厘米的高度可以移动到桌子台面上，因此不需要提升操作



选项 OPTIONS



附加驱动接口
Attachment drive



自动刮刀，不锈钢材质
Automatic scraper, stainless steel



15升搅拌缸配件，不锈钢材质
15 litre bowl, whip, hook and beater

配件 ACCESSORIES



工具挂架
Tool rack



70mm绞肉机，
包括圆盘（带4.5mm孔）
70mm meat mincer,
4.5mm disc



82mm绞肉机，
包括圆盘（带3mm孔）和预切割器
82mm meat mincer,
3mm disc, pre-cutter



切菜机GR20
Vegetable cutter GR20

技术参数

KODIAK

30 L

容积
VOLUME

30 L

B配置搅拌缸容量
B-EQUIPMENT BOWL VOLUME

15 L

功率
KW

1.2 kW

电压
VOLTAGE

230 V, 50 及 60 Hz

净重
NET WEIGHT

115 KG

每分钟转速
RPM

64 – 353

RN10 及 RN20

RN10及RN20适用于小批量制作，广泛用于航空配餐、酒店和中西式餐厅。这种搅拌机分台式和落地式两种。



RN20分台式和落地式

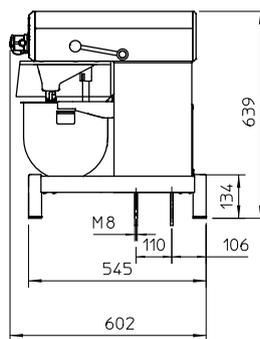
特点及优势

- 不锈钢搅拌缸
- 不锈钢搅拌球
- 不锈钢搅拌钩
- 不锈钢搅拌铲
- 进料导轨
- 自动刮刀
- 固定安全保护网
- 急停按钮

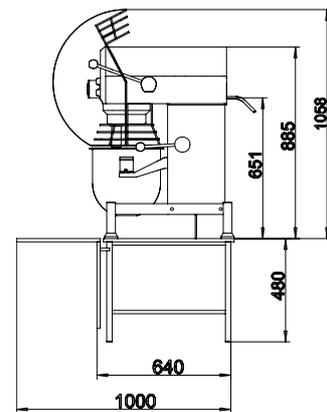
选项

- 强劲的马达
- 不锈钢工具
- 不锈钢支架
- 变频控制电机
- 数字计时器
- 工具和搅拌缸适用于洗碟机清洗
- 操作简单、可设定20个程序的控制面板
- 有轮船专用型号

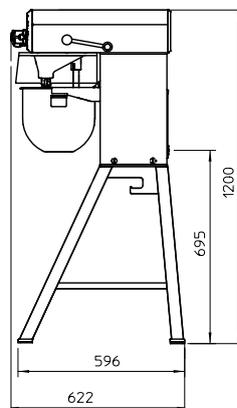
RN10
台式



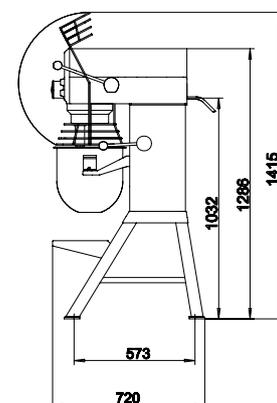
RN20
台式



落地式



落地式



RN20 标准配置



电源接口适合于绞肉机等



自动刮刀



安全保护罩



可移动的安全保护罩



可拆卸的塑料防喷溅罩

RN10及RN20 配件



70 mm 绞肉机，包括圆盘（带4.5mm孔）



82 mm 绞肉机，包括圆盘（带3mm孔）和预切割器



切菜机GR10



不锈钢工作台

技术参数

	RN10	RN20
容积 VOLUME	10 L	20 L
B配置搅拌缸容量 B-EQUIPMENT BOWL VOLUME	N/A	20 L
功率 KW	0.7 kW	1.2 kW
电压 VOLTAGE	230 V, 50 及 60 Hz	230 V, 50 及 60 Hz
净重 NET WEIGHT	51KG (台式) 63KG (落地式)	82KG (台式) 87KG (落地式)
每分钟转速 RPM	98 - 375	110 - 420

AR40落地式搅拌机

AR落地式搅拌机是一系列功能强大、具有坚固耐磨表面的产品，广泛应用于航空配餐，面包房，糕点店和海运船舶。AR落地式搅拌机系列配备有可靠的BEAR varimixer可调速系统，其独有的搅拌缸固定系统可提升搅拌缸到需要的工作高度。对于较大产量的披萨生产以及较粘稠的面团，有专门披萨版AR60机型可选用。



AR40



AR60

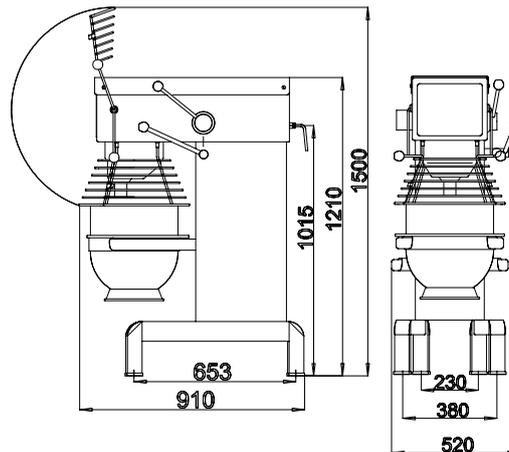
特点及优势

- 所有附件都适用于洗碟机清洗
- 强劲、静音马达
- 控制面板操作简单
- 清洗快速方便

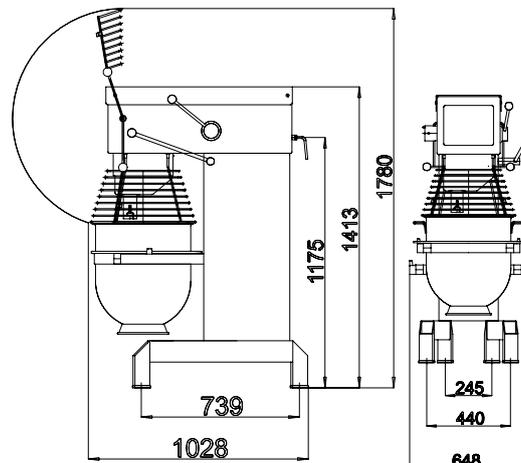
选项

- 推车
- 专利可拆卸安全护栏
- 宽体缸
- 凸起的控制屏
- 可调整的支撑腿
- 不锈钢支架和工具

AR30 / 40



AR60



选项



所有型号均为
不锈钢制造



自动刮刀



安全保护罩



可移动的安
全保护罩



可拆卸的塑料
防飞溅罩



附加装置驱动
接口30 - 80升

配件



工具挂架



搅拌缸推车



70 mm绞肉机，
包括圆盘（带4.5mm孔）



82 mm绞肉机，
包括圆盘（带3mm孔）
和预切割器



切菜机GR20

技术参数

	AR30	AR40	AR60
容积 VOLUME	30 L	40 L	60 L
B配置搅拌缸容量 B-EQUIPMENT BOWL VOLUME	15 L	20 L	30 L
功率 KW	1.0 kW	1.1 kW	1.85 kW
标准电压 STANDARD VOLTAGE	400 V	400 V	400 V
标准频率 STANDARD FREQUENCY	50 及60 Hz	50 及60 Hz	50 及60 Hz
净重 NET WEIGHT	170 KG	180 KG	275 KG
每分钟转速 RPM	57 - 311	53 - 294	53 - 288

BDM半自动小圆面包分割揉圆机

BDM是一款小圆面团分割机并能完美揉圆，人性化设计易于使用。

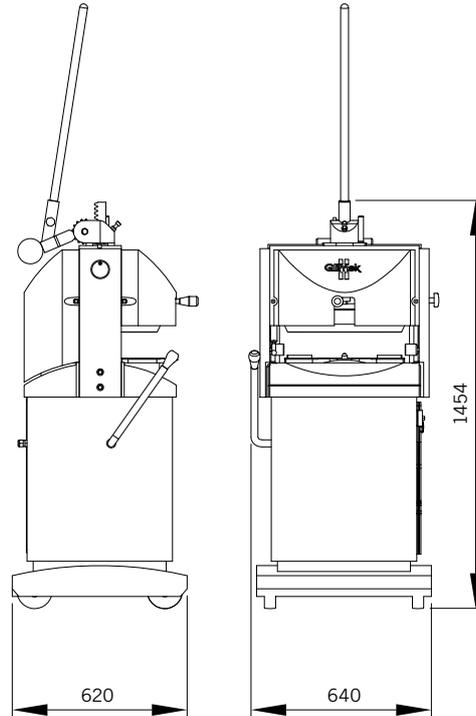


特点及优势

- 不粘涂层的分割盘
- 铝制成型工作台
- 盘可以向前倾斜易于清洗
- 带3个易于清洗的成型盘

选项

- 额外的成型盘



技术参数

型号 MODEL	分割数量 NO. OF BUNS	重量范围 (克) WEIGHT RANGE (G)	最大面团重量 (公斤)* MAX DOUGH WEIGHT (KG)
BDM-2/30	30	25 - 85	2.55
BDM-3/30	30	30 - 100	3
BDM-3/36	36	25 - 85	3
BDM-3/52	52	18 - 50	3
BDM-4/14	14	130 - 250	4
BDM-4/30	30	40 - 130	4
BDM-4/36	36	30 - 110	4

电源功率 POWER SUPPLY (kW) = 0.55 kW

* 取决于面团品质 SUBJECT TO DOUGH CONSISTENCY

BD34小圆面团分块揉圆机

Sveba-Dahlen BD34是一款半自动小圆面团分块揉圆机，它能高精度将面团分成均等圆块，整个系统为液压控制，确保轻柔地处理面团。

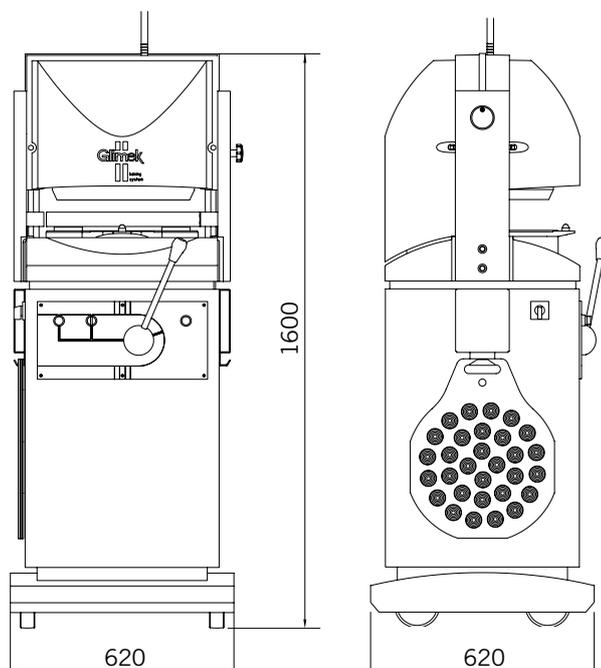


特点及优势

- 高精度
- 可替换的分块盘，非常灵活
- 随机配置3个有食品级塑料制造的成型盘

选项

- 额外的成型盘
- 额外的分块盘



技术参数

型号 MODEL	分割数量 NO. OF BUNS	重量范围 (克) WEIGHT RANGE (G)	最大面团重量 (公斤)* MAX DOUGH WEIGHT (KG)
BD34-2/30	30	25 - 85	2.55
BD34-3/30	30	30 - 100	3
BD34-3/36	36	25 - 85	3
BD34-3/52	52	18 - 50	3
BD34-4/14	14	130 - 250	4
BD34-4/30	30	40 - 130	4
BD34-4/36	36	30 - 110	4

电源功率 POWER SUPPLY (kW) = 0.55 kW

* 取决于面团品质 SUBJECT TO DOUGH CONSISTENCY

BDA 全自动面团分割揉圆机

Sveba-dahlen BDA 是全自动分割揉圆机，可将面团分割揉圆成特定的小块。精细的揉圆腔和强劲的液压系统可以轻柔的处理面团。

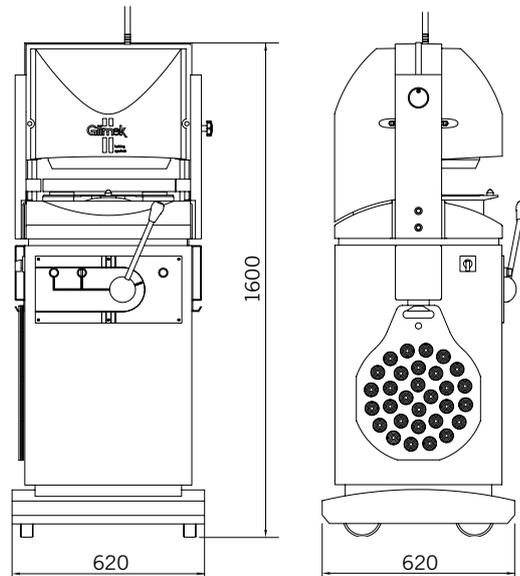


特点及优势

- 可替换的分割盘，非常灵活
- 液压系统可以轻柔的处理面团，并且无噪音
- 操作简单的控制面板
- 配置有3个由食品级塑料制成的成型盘
- 清洁方便

选项

- 800毫米高支架，带有4个滚轮，其中2个可锁
- 进料口皮带与成型机速度同步
- 安装可调节的侧导板



技术参数

型号 MODEL	分割数量 NO. OF BUNS	重量范围 (克) WEIGHT RANGE (G)	最大面团重量 (公斤)* MAX DOUGH WEIGHT (KG)
BDA-2/30	30	25 - 85	2.55
BDA-3/30	30	30 - 100	3
BDA-3/36	36	25 - 85	3
BDA-3/52	52	18 - 50	3
BDA-4/14	14	130 - 250	4
BDA-4/30	30	40 - 130	4
BDA-4/36	36	30 - 110	4

电源功率 POWER SUPPLY (kW) = 0.55 kW

* 取决于面团品质 SUBJECT TO DOUGH CONSISTENCY

BM1法棒面团成型机

Sveba-Dahlen BM1是一款灵活的用于制作法棒和长型面包的成型机，该成型机广泛应用于小型、中型面包房，不锈钢制造，并带有安全防护罩。

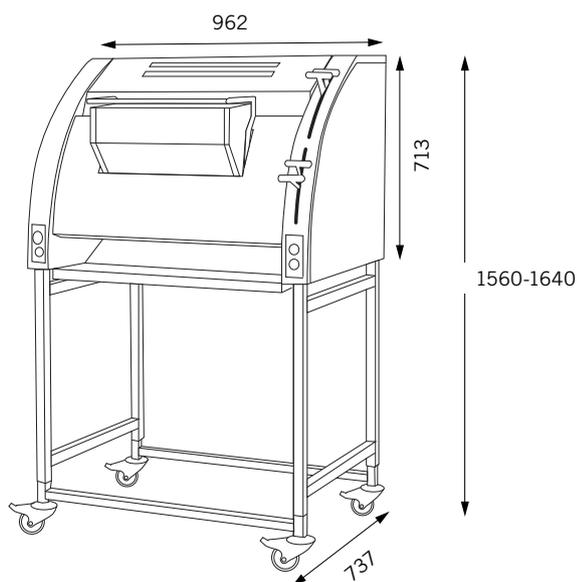


特点及优势

- 可变速
- 产能可达1500个/小时
- 可调节的进料滚轮
- 不锈钢外罩
- 可伸缩的收集盘
- 进料口安全开关

选项

- 800毫米高支架，带有4个滚轮，其中2个可锁
- 进料口皮带与成型机速度同步
- 安装可调节的侧导板



技术参数

型号 MODEL	分割数量 NO. OF BUNS	重量范围 (克) WEIGHT RANGE (G)	最大面团重量 (公斤)* MAX DOUGH WEIGHT (KG)
BD34-2/30	30	25 - 85	2.55
BD34-3/30	30	30 - 100	3
BD34-3/36	36	25 - 85	3
BD34-3/52	52	18 - 50	3
BD34-4/14	14	130 - 250	4
BD34-4/30	30	40 - 130	4
BD34-4/36	36	30 - 110	4

电源功率 POWER SUPPLY (kW) = 0.55 kW

* 取决于面团品质 SUBJECT TO DOUGH CONSISTENCY

SE650自动压面机

SE650是一款适用于中型面包房，能够处理各类面团的压面机，可选配带或者不带自动卷面机。



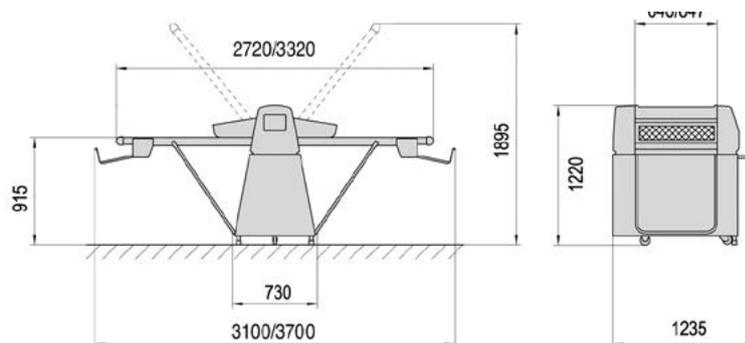
桌面长度：2720mm 或 3320mm

特点及优势

- 可折叠的不锈钢桌，长度2720毫米或3320毫米
- 易于清洗的合成输送带
- 喷漆底座可移动带锁定装置
- 电动的入口和出口传送带
- 间距可调节
- 彩色触摸屏可存储100个程序易于使用
- 刮刀不用工具即可拆卸
- 启动和停止功能独立控制
- 安全罩及手指防护罩
- 面粉收集器
- 9个内置程序
- 手动模式

选项

- 自动卷面机
- 自动撒粉器



技术参数

SE650

桌面长度 TABLE LENGTH	2720 mm 或 3220 mm
滚轮间隙 ROLLER GAP	0.2 - 45 mm
滚轮直径 ROLLER DIAMETER	84 mm
滚轮长度 ROLLER LENGTH	660 mm
出口输送带速度 SPEED OUT-FEED CONVEYOR	50 米 / 分钟
额定功率 RATED POWER	1.0 kVA
额定功率 SUPPLY VOLTAGE	3 x 200-460V, 50/60 HZ
重量 WEIGHT	245 KG

SM650手动压面机

SM650是一款适合于所有类型面团的落地式压面机，主要应用于中型面包厂。



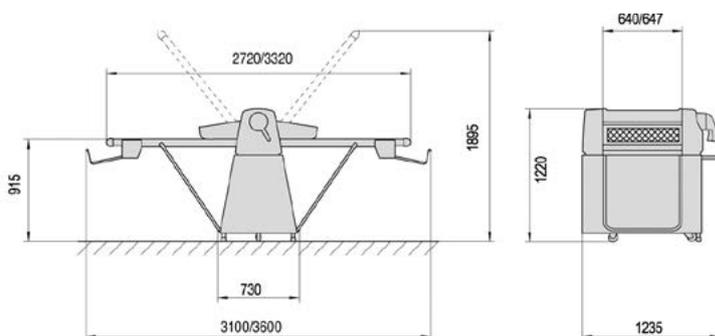
桌面长度：2720mm 或 3320mm

特点及优势

- 可折叠的不锈钢桌，长度2720毫米或3320毫米
- 易于清洗的合成输送带
- 喷漆底座可移动带锁定装置
- 电动的入口和出口传送带
- 刮刀不用工具即可拆卸
- 带最终厚度控制，刻度易于读取
- 启动和停止独立控制
- 安全防护罩
- 手指防护罩
- 面粉收集器

选项

- 自动撒粉器
- 反转控制杆



技术参数

型号 MODEL	分割数量 NO. OF BUNS	重量范围 (克) WEIGHT RANGE (G)	最大面团重量 (公斤)* MAX DOUGH WEIGHT (KG)
BD34-2/30	30	25 - 85	2.55
BD34-3/30	30	30 - 100	3
BD34-3/36	36	25 - 85	3
BD34-3/52	52	18 - 50	3
BD34-4/14	14	130 - 250	4
BD34-4/30	30	40 - 130	4
BD34-4/36	36	30 - 110	4

电源功率 POWER SUPPLY (kW) = 0.55 kW

* 取决于面团品质 SUBJECT TO DOUGH CONSISTENCY

Smartbox 400 延时醒发箱、醒发箱

Smartbox 是一款设计紧凑，占地面积小的醒发箱，可放置26个400X600mm盘。有两种型号，一为普通醒发箱，一为延时醒发箱。Smartbox具有良好的隔热性能，醒发温度最高可设定为+50°C，延时醒发功能温度范围为从+2°C起。



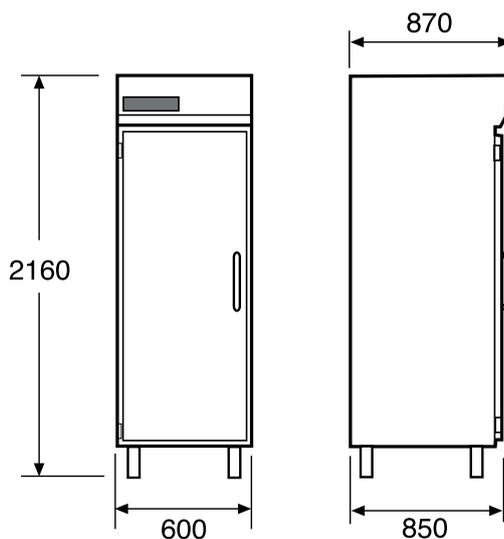
层架可拆卸，最多可放置26个烤盘



电子控制面板 - 用于手动或是预编程控制，方便控制温度范围和醒发过程，易于读取和使用。

特点及优势

- 温度范围为2-50°C
- 环保冷却剂为R134a
- 电子控制屏容易使用
- 手动或预编程醒发控制
- 前，后及内部全不锈钢材质
- 自动除霜



技术参数

SMARTBOX 400

尺寸

MEASUREMENTS

600 X 2160 mm

烤盘尺寸

TRAY SIZE

400 X 600 mm

功率

EL. LOAD

1.5 kW

Fermatic Q4 推入式醒发箱、推入式延时醒发箱、推入式冷藏醒发箱

Sveba-Dahlen Fermatic Q4 是一款低能耗，最新一代醒发箱，配有触摸屏控制面板和80mm厚的聚氨酯不锈钢腔壁。醒发箱门装有钢化玻璃观察窗，有3个密封良好且可自动关闭箱门的门铰链。Fermatic Q4应用了延迟和冷藏醒发方面的最新技术，也可以用于储存预烤面团，满足在6-10个小时内连续焙烤提供新鲜面包的需求。



特点及优势

- Fermatic Q4 是利用冷藏醒发、延时醒发和现烤面团技术而研发的设备，旨在满足第二天的新鲜面包生产需求
- 风扇速度可调，可以根据需求提供精确的风量，以降低对面团的影响
- 模块化设计，不锈钢材质
- 80MM的聚氨酯不锈钢腔壁可把冷气/热量储存在醒发箱内部，可大幅减少能耗

选项

- 通道式设计
- 坚固的不锈钢门（替代玻璃门）



节能技术

坚固的醒发箱门，带3个门铰链及钢化玻璃观察窗。7英寸触摸屏控制面板，可根据实际需要，独立控制湿度、温度、冷却及风扇速度。

技术参数

型号 (宽度 X 深度) MODEL WIDTH X DEPTH	产能烤盘尺寸 RACK CAPACITY 700 X 550mm	产能烤盘尺寸 RACK CAPACITY 800 X 660mm	风扇数量 NO. OF FANS	加热 HEATING EFFECT	延时醒发箱 COOLING EFFECT RETARDER	冷藏醒发箱 COOLING EFFECT FREEZER
1000 X 1200	1	1	1	2 kW	1.0 kW	1.1 kW
1000 X 1600	2	1	1	4 kW	1.8 kW	1.4 kW
1000 X 2000	3	2	1	4 kW	2.0 kW	1.4 kW
1600 X 1000	2	1	2	4 kW	1.8 kW	2.0 kW
1600 X 1200	2	2	2	4 kW	1.8 kW	2.0 kW
1600 X 1600	4	2	2	6 kW	3.1 kW	2.9 kW
1800 X 1000	2	1	2	4 kW	2.5 kW	2.8 kW
1800 X 1200	2	2	2	4 kW	2.5 kW	2.8 kW
1800 X 1600	4	2	2	6 kW	4.3 kW	3.1 kW
1800 X 2200	6	4	3	8 kW	4.4 kW	3.9 kW
1800 X 2800	8	6	3	10 kW	5.5 kW	3.9 kW
2000 X 1600	5	4	3	8 kW	4.4 kW	4.0 kW
2000 X 2400	9	6	3	10 kW	5.8 kW	4.0 kW

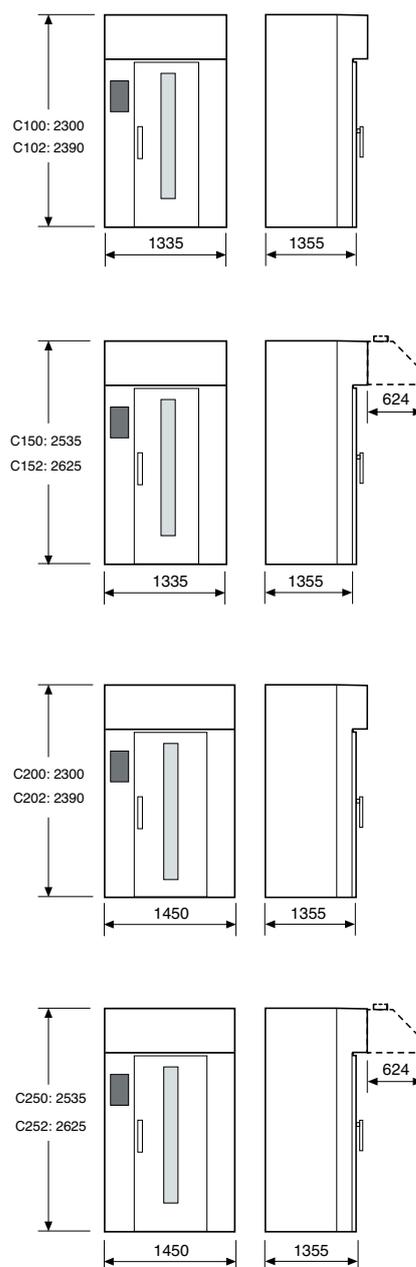
C系列旋转烤炉

C系列旋转烤炉是瑞典Sveba-Dahlen集团推出的高性能紧凑型旋转烤炉，经过多年实践与市场检验，是一款非常适合亚洲市场、适用于所有烘焙产品的非常可靠的烤炉。C系列旋转烤炉高效节能，占地面积小，在有限的空间也能保证充足的产量。C系列旋转烤炉与所有Sveba-Dahlen旋转烤炉一样，配备了本公司的专利：烤车双向旋转系统（IBS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。



技术规格

C100 电加热 ELECTRIC	C102 燃气加热 GAS FIRED
30-35-40 kW	2.0 kW
C150 电加热 ELECTRIC	C152 燃气加热 GAS FIRED
40-45-50 kW	2.0 kW
C200 电加热 ELECTRIC	C202 燃气加热 GAS FIRED
40-45-50 kW	2.0 kW
C250 电加热 ELECTRIC	C252 燃气加热 GAS FIRED
50-55-60 kW	2.0 kW



内部尺寸

	C100 C102	C150 C152	C200 C202	C250 C252
最大烤盘尺寸 MAX TRAY SIZE	457 x 762	457 x 762	600 x 800	600 x 800
最大烤车对角线 MAX RACK DIAGONAL	935 mm	935 mm	1050 mm	1050 mm
最大烤车高度 MAX RACK HEIGHT				
- 旋转底盘 Platform	1585 mm	1815 mm	1585 mm	1815 mm
- 吊钩 Hook	1640 mm	1880 mm	1640 mm	1880 mm

特点及优势

SVEBA-DAHLEN SD控制面板

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。

增强烘烤面积 (IBS 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，更高效地达到一致的烘焙效果。

双风机

强劲的双风机可使炉腔内气流分布匀，

高标准层叠隔热层确保烤炉内的热量不流失。

风速可调

使用同一烤炉就可以烘焙不同类型的产品，如面包，起酥，松饼，蛋糕等，进行风速调整，烘焙流程预编程，确保优异的烘焙效果。

四种规格

C系列旋转烤炉有四种规格可供选择，所有规格都非常适合亚洲的烘焙方式。

玻璃门

炉门配备热反射玻璃大视窗以及明亮的内部灯光，让烘焙过程一目了然。

附加的优点和特点

- 电力加热、燃油加热或燃气加热
- 内外均为不锈钢
- 烤炉整机交付
- 燃油或燃气加热使用威索燃烧器
- 节能高效的热交换器
- 最高烘焙温度为330°C

选项



弹簧门铰链



手套放置架



排风罩

旋转底盘

针对常用的烤车，可选择带坡道可调的旋转底盘。

烤车自动停止装置

转盘停止时，烤车方向自动停在出炉门的位置。

慢速启动功能

焙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。

风扇变频控制

烤炉可配备风扇变频器，实现风速无级控制。

自动排风系统 (AES)

自动排风系统在打开炉门时抽走油烟和蒸汽，改善工作环境。

附加选项

- 排风罩
- 烤炉整机交付
- 烘焙把手
- 左侧铰链门
- 悬浮挂钩自动升降烤盘
- 隔热层 (ECO+标准)
- 弹簧式门铰链



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



C系列eco+版



SD控制面板



120mm的超级隔热烤炉门

对于ECO+烤炉，额外的绝缘已成为标配

经典层烤炉

Sveba-Dahlen 经典层烤炉被全球烘焙业誉为灵活可靠的烘焙伙伴。灵活的模块化设计，多种尺寸规格，使经典层烤炉适用于从小型面包房到工业化烘焙等不同规模的企业，生产各种类型的面包。Sveba-Dahlen 经典层烤炉，有五种规格可选，适用于不同尺寸的烤盘；可以选配下置醒发箱。深受欢迎的Sveba-Dahlen 经典层烤炉，最近推出了更加节能、环保、高效，便利的 ECO+烤炉。



选项



Sveba-Dahlen SD 控制面板 让烘焙更经济，产品更出色

所有Sveba-Dahlen 经典层烤炉均可配备SD控制面板，严格地控制烘焙过程每个参数，可以提高效率，降低成本。

风罩

打开炉门，风罩吸收蒸汽，风罩可直接连接到排风管道。

层架

层架可以调节高度，利用更小的空间，提供更多的层板。

高温标准

陶瓷玻璃门，烘烤温度可以高达400度。

入炉装置

入炉装置可以快速、方便的在石板底上装载产品。

产品放置架

灵活设计，需要时可以拉出。

脚轮

脚轮便于移动烤炉，方便清洁与维护，两个前轮可以锁定。

D1+ 操作面板

D1+ 电子操作面板可以预设40种烘烤方案，每个方案设置2到4个温度步骤；操作面板可以独立控制面火、底火、门火；烘烤时间用分和秒显示；带三个风门设置。

- 交流保护 -内部
- 交流保护 -外部
- 快速启动功能
- 定时启动
- 周定时器

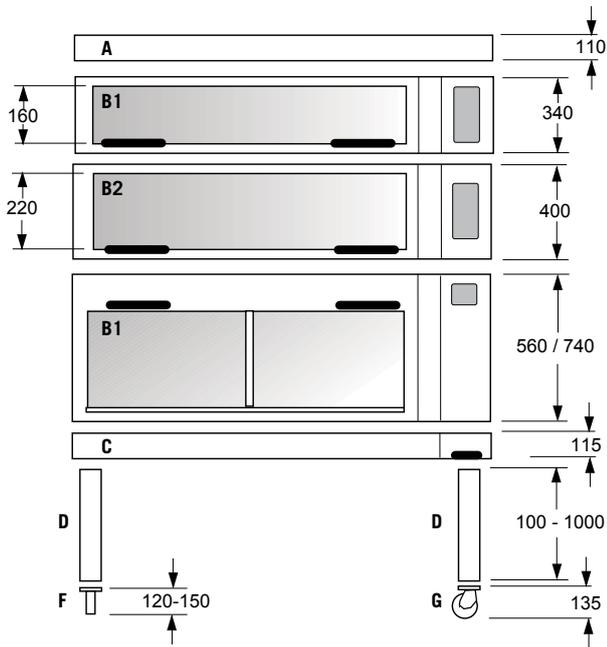
石板底

在石板底上直接烘烤，储存热量，可以在石板底上直接烤大面包。

更多的选项：

- 加高 220mm
- 内置蒸汽发生器
- 给水连接器
- 不锈钢炉腔
- 独立单层
- 用于已有烤炉的独立单层
- 顶板和底板
- 冷凝排水装置

烤炉尺寸



烤炉宽度 Oven widths: 1075 to 2335 mm

最多5层, 层高B1或B2, 标配顶板 (A) 和底板 (C)
Max 5 low (B1) or high (B2) decks, always with a top part (A) and a bottom part (C)

标准腿高 (D) Standard legs (D): 100, 200, 300 to 1000 mm

其它腿高可按需求配置
Other lengths are available on request

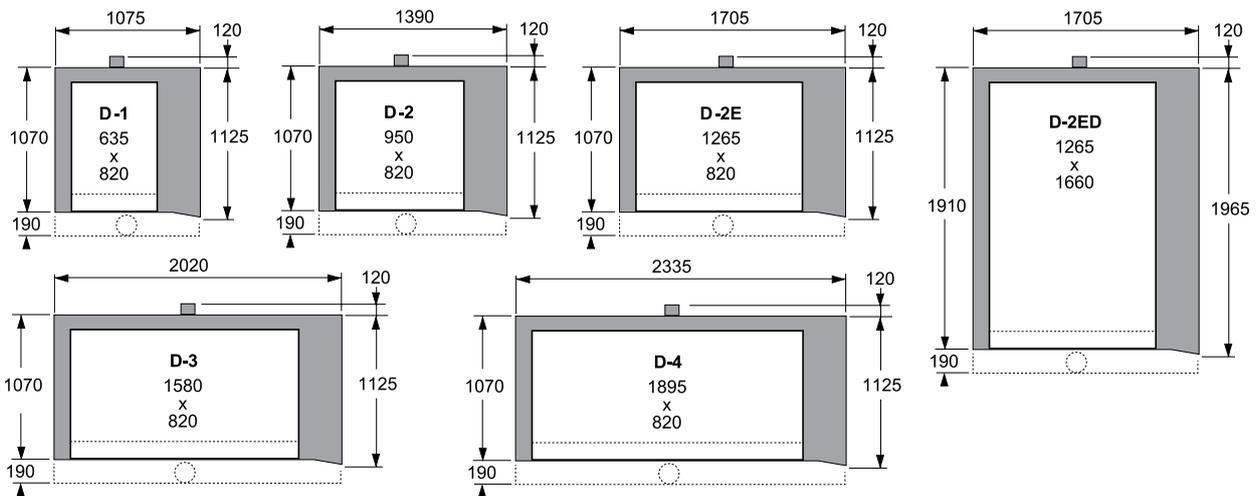
标配为可调脚(F), 可选配脚轮(G)
Adjustable feet (F) is standard, castors (G) option

D-2 配三层烤炉: D-32
Oven D-2 with 3 decks: D-32

D-2 配四层烤炉: D-42
Oven D-2 with 4 decks: D-42

D-2E 的双倍深度型号: D-2ED
D-2E available in a deep execution – D-2ED

烤炉尺寸



烤炉参数

型号 MODEL	烘烤面积 ^{m²} 功率 kW/层		烤盘的尺寸和每层烤盘数量								
	BAKING SURF. m ²	E L. LOAD kW	TRAY SIZES (IN mm) AND NUMBER OF TRAYS PER DECK:								
			400x600	400x762	450x600	457x660	457x762	470x630	500x700	530x650	600x800
D-1	0.52	5.0	2	1	1	1	1	1	1	1	1
D-2	0.78	6.9	2	2	2	2	2	2	1	1	1
D-2E	1.04	8.8	4	3	2	2	2	2	2	2	2
D-2ED*	2.09	17.2	8	6	4	4	4	4	4	4	4
D-3	1.3	10.7	4	3	3	3	3	3	2	2	2
D-4	1.55	12.6	6	4	4	4	4	4	3	3	3

*双倍深度烤炉 double depth oven

标准电压 Standard Voltages: 200, 208, 220, 380, 400 and 415 V.

如有改动, 恕不另行通知。
Subjects to changes without notice.



S系列迷你旋转烤炉

Sveba-Dahlen S系列是迷你旋转烤炉，适用于冷冻产品，半成品，小圆面包或丹麦式甜点的烘焙。S系列烤炉占地面积小，能在有限的空间提供充足的产量，该系列烤炉在亚洲市场深受欢迎，广泛应用于超市，蛋糕店。



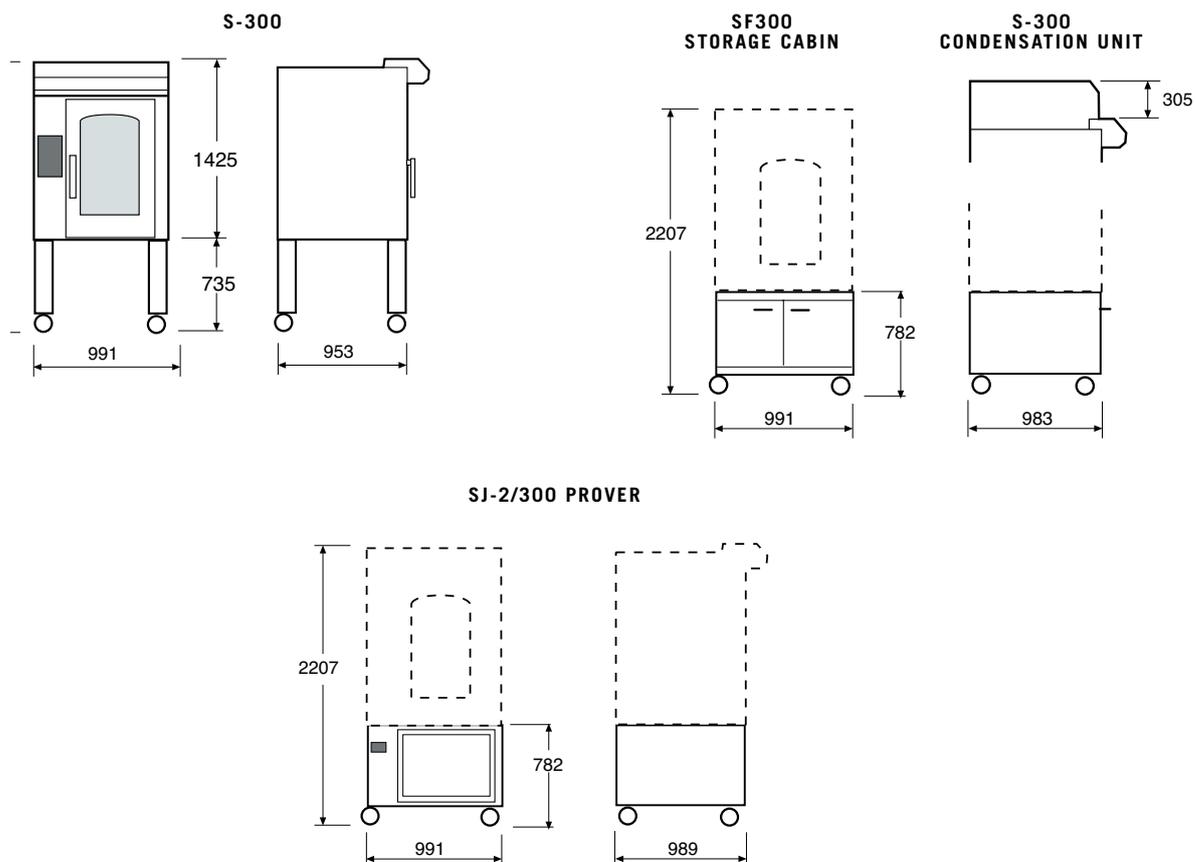
S-200

S-200
两层堆叠

S-300
带下置醒发箱
(SJ-2/300)

S-300
带储藏箱及
冷凝装置

S-400
带下置醒发箱及
冷凝装置



参数如有更新，恕不另行通知。
Subject to changes without notice.



特点及优势

Sveba-Dahlen SD 控制面板

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。

烤车双向旋转系统 (I B S 系统)

S系列旋转烤炉与所有斯巴达能旋转烤炉一样，配备了本公司的专利：烤车双向旋转系统 (IBS 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。

产能10盘

非常适合于不同种类产品的小批量生产。



双层热反射玻璃门

燃气式加热

可使用天然气和LPG液化石油气

玻璃门

宽大的热反射双层玻璃门让烘焙过程一目了然。

排风罩

可在打开炉门时吸收水蒸气和油烟。

附加的优势与特点

- 内置蒸汽发生器
- 烟罩是标准配置
- 铝制腿和脚轮为标配
- 有三种不同规格
- 双层热反射玻璃门易清洗
- 占地面积小 (990x990MM-S200&S300)

选项

下置醒发箱可容纳12个烤盘

配备自动加水装置和温度探头。

下置储藏箱

所有型号的迷你旋转烤炉都可选配不锈钢双开门两层格架的内置贮存柜。

风扇变频控制

烤炉可配备风扇变频器，实现风速无级

控制。

冷凝装置

如无通风系统，可选购蒸气冷凝装置。冷凝装置为不锈钢箱体，便于安装，维护简便。

附加选项

- 带有风扇的排风罩

- 烘焙手套放置架

- 左开门

- 烤车，可容纳4、5或6个烤盘 (S200)

- 烤车，可容纳6、8或10个烤盘 (S300和S400)

- 下置烤盘架

技术参数

	S-200	SJ-2/300	S-300	SJ-2/300	S-400	S-402***	SJ-400
	电加热 ELECTRIC	下置醒发 PROVER	电加热 ELECTRIC	下置醒发 PROVER	电加热 ELECTRIC	燃气加热 GAS FIRED	下置醒发 PROVER
最大烤盘尺寸 MAX TRAY SIZE	400 X 600	400 X 600	400 X 600	400 X 600	457 X 660	457 X 660	457 X 660
电源 POWER SUPPLY	15.5 kW*	1.5 kW	19.5-23 kW**	1.5 kW	19.5-23 kW**	1.0 kW	1.5 kW

标准型 15.5 KW/ 可选配 11.7 KW **标准型 23.0 KW / 可选配 19.2 KW
Standard 15.5 kW / Option 11.7 kW ** Standard 23.0 kW / Option 19.5 kW

*** 包括燃烧器 Including burner

链式披萨烤炉TP-10

Sveba-Dahlen TP-10 链式披萨烤炉具有快速、安静、占地小的特点，辐射加热温度可达400度。链式披萨烤炉是理想的高效率披萨烤炉，也可以烘焙其他菜肴，如派类、肉类等。输送带宽度为381mm。TP-10带不锈钢面板，炉膛绝缘性好，最高可达三层，可以放在桌面上或安装铝制腿。



TP-10

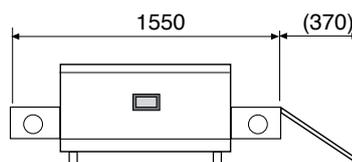
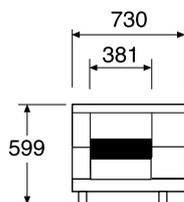
特点及优势

- 易于叠加，可叠加3层
- 简单的顶部和底部加热控制
- 简单的烘烤时间设定从2分钟到15分钟
- 不锈钢面板和优质的炉膛隔热绝缘层
- 铝合金腿带有脚轮
- 易于使用的触摸屏带有ECO+节能模式
- 烘烤炉膛分成两个区域
- 炉膛有自动清洁功能
- 不锈钢网链
- 输送带宽度381mm



自动清洁炉膛的操作流程：
启动自动清洁按钮会把烤炉加热到最高温。残余物会自动被燃烧掉。

TP-10



技术参数

型号	TP-10	TP-20
功率	9.5 kW	18.5 kW
层数	1	2
输送带宽度	381mm	381mm

链式披萨烤炉TP-11

Sveba-Dahlen 链式披萨烤炉具有快速、安静、占地小的特点，辐射加热温度可达400度。链式披萨烤炉是理想的高效率披萨烤炉，也可以烘焙其他菜肴，如派类、肉类等。



TP-11

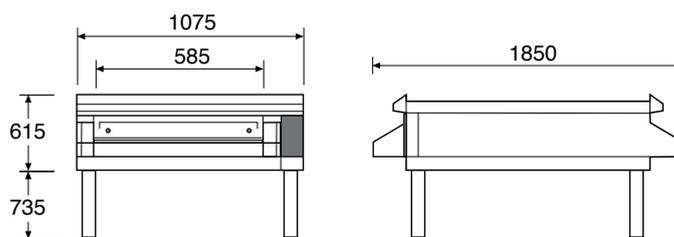
特点及优势

- 易于叠加，可叠加3层
- 简单的顶部和底部加热控制
- 简单的烘烤时间设定从2分钟到15分钟
- 不锈钢面板和优质的炉膛隔热绝缘层
- 铝合金腿带有脚轮
- 易于使用的触摸屏带有ECO+节能模式
- 烘烤炉膛分成两个区域
- 炉膛有自动清洁功能
- 不锈钢网链
- 输送带宽度585mm



自动清洁炉膛的操作流程：
启动自动清洁按钮会把烤炉加热到最高温。残余物会自动被燃烧掉。

TP-11



技术参数

型号	TP-11	TP-21
功率	12 kW	24 kW
层数	1	2
输送带宽度	585mm	585mm

经典耐用的层披萨烤炉

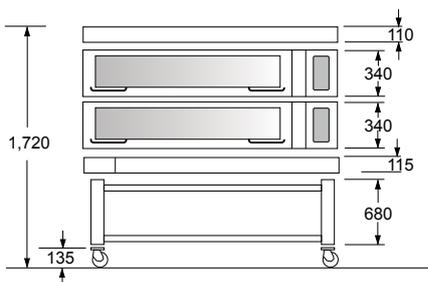
始于1970年，Sveba-Dahlen 披萨烤炉现已遍布世界各地。我们的经典披萨烤炉质量可靠经久耐用，其设计可满足每个用户对于功能性、便利性及经济性的需求。炉腔周围有120mm厚的矿物棉质保温层，提供优质的绝缘及更安全的工作环境。烤炉有一个高效热量平衡控制装置，能单独控制面火、底火及门火。这样，即使经常打开炉门，炉腔也能保持统一的温度。



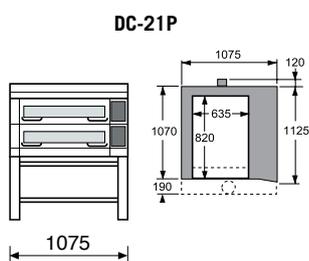
DC-22P带D控制面板

特点及优势

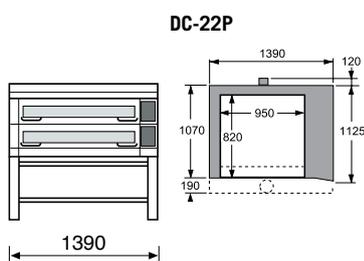
- 最高温度可达400°C，适用于各种披萨制作
- 坚固的石板底
- 双卤灯更好的监控烘焙过程
- 精密制作的烤炉门带有陶瓷玻璃窗口，不用打开炉门，更好地察看烘焙过程
- 放置架便于操作
- 铝制腿带有滚轮，方便移动和清洗
- 顶盖高度为160mm
- 通过控制面板输入电流设定，可让烤炉在较小的供电下使用



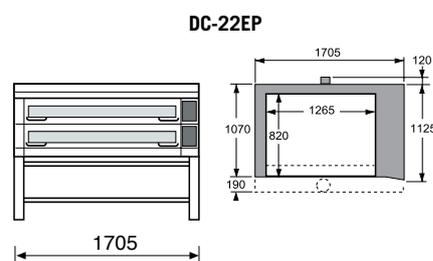
D - 控制面板



DC-21P



DC-22P



DC-22EP

技术参数

型号	DC-11P	DC-21P	DC-22P	DC-22EP
功率	5.4 kW	10.8 kW	15.8kW	20.8 kW
层数	1	2	2	2
烤炉宽度	1075mm	1075mm	1390mm	1705mm

P系列层披萨烤炉

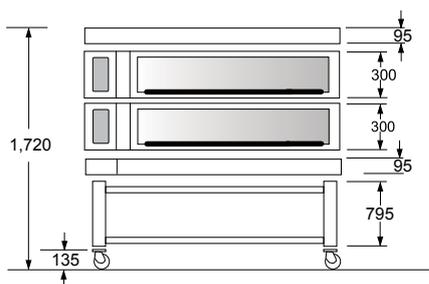
Sveba-Dahlen一直致力于采用材料、制造和设计方面的最新技术研发最先进的披萨烤炉，P系列即是Sveba-Dahlen研发的最新的披萨烤炉系列，旨在以最低的能耗创造高产能。



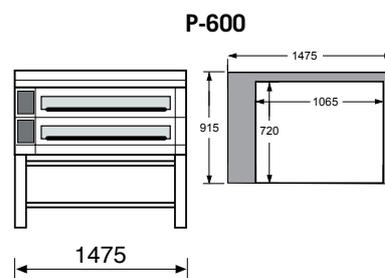
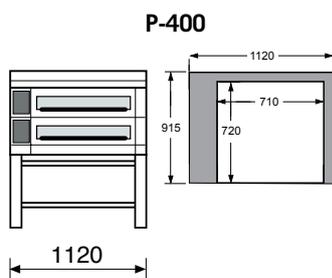
P-602带D控制面板
P系列也有一层的烤炉（P-601）供选择

特点及优势

- 先进的双层钢化热反射玻璃门提供最佳的保温性能，同时可让烘焙过程更加直观
- 顶部隔热和超现代的设计和加工，使烤炉非常节能 – 能耗量低于其他烤炉35 %
- 双温度传感器和顶部隔热的设计保证以最少的能耗烤出最好的披萨
- 标配Sveba-Dahlen披萨控制面板
- 带可锁滑轮的坚固铝制腿移动方便，便于清洗。标配带放置架
- 令烤炉快速加热的涡流功能



D - 控制面板



技术参数

型号	P-402	P-601	P-602
功率	13.4 kW	9.5 kW	19 kW
层数	2	1	2
烤炉宽度	1120mm	1475mm	1475mm

披萨制作配套设备

BEAR AR系列落地式搅拌机

AR40P 是一款强有力的行星搅拌机，专门用于搅拌披萨面团。搅拌机配有一个强有力的1.85kW (2.5hp) 发动机，一个不锈钢缸及一个加强版的披萨搅拌钩。



AR40P

特点及优势

- 所有附件都适用于洗碟机清洗
- 强劲、静音马达
- 控制面板操作简单
- 清洗快速方便

品牌	BEAR
型号	AR40P
机身	白色烤漆涂层
缸容积	40L或20L
功率	1.85kW (2.5hp)
电压	400 3ph 50Hz,带零线和地线
净重	180Kg
每分钟转速	53-294 RPM
配件	不锈钢缸
	用于披萨面团的加强版不锈钢搅拌钩
	加料槽
	固定安全防护罩:塑料
	定时器和急停按钮
质保期	24个月



披萨工作台

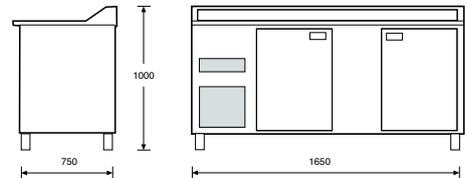
这个披萨工作台具有仿生学的干净制作披萨的工作面板。它安装了压缩机，内嵌式安装具有冷却功能的不锈钢储藏箱可放置6个400x600mm托盘。



披萨工作台

特点及优势

- 安装了压缩机
- 内嵌式冷藏箱使用方便
- 保持原料冷却新鲜容易提取
- 不锈钢冷藏箱





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

**SVEBA
DAHLIN** 斯巴达能