

P



i



Z



Z



a

owner

Pizza

I likhet med mange andre produkter finnes det knapt nok to like oppskrifter for hvordan pizza skal tilberedes. Fra valg av ingredienser til servering foregår det mange prosesser som påvirker det ferdige resultatet og kundens subjektive oppfatning av om produktet smakte eller ikke.

Når den gamle pizzaovnen etter lang og tro tjeneste "takker for seg" skal denne erstattes med ny og gjerne større modell enn den gamle. Glem ikke da at i likhet med en ny bil så må denne "kjøres inn" slik at man får maksimal effekt og utnyttelse av den senere.

På samme måte kan man ikke alltid (selv om samme modell/fabrikat velges) forvente å få eksakt samme stekeresultat selv om råvaren i utgangspunktet er det samme som tidligere.

"Reklamasjoner/klager" på pizzaovner levert til nye gatekjøkken/pizzarestauranter hvor man ikke har et sammenligningsresultat fra tidligere forekommer praktisk talt ikke. På disse stedene er det en innkjøringsperiode hvor alt tilpasses hverandre slik at man etter hvert lærer hvordan man skal få det ferdige produktet til å fremstå akkurat slik man ønsker å servere det.

Dette er ikke alltid tilfelle i eksisterende virksomheter hvor man umiddelbart forventer at man skal få sluttproduktet slik man alltid har fått det; dette skjer sjelden med pizza.



For de som skal produsere pizza for salg i "slicer" eller for selvbetjening finnes det et bredt utvalg av salgsmonter med varme, varmelamper for bordplassering eller varmelister for å henge opp over selvbetjeningsdisken.

Uavhengig av valg av varmekilde vil pizza i likhet med mange andre produkter forringes i kvalitet proporsjonalt med hvor lenge den står i varmemonteret eller under annen varmekilde.

Mange varmemonter har mulighet for fuktilsetting enten med manuell eller automatisk etterfylling. Dette må tilpasses det enkelte produkt avhengig av tykkelse på pizzabunn og mengden og typen pizzafyll.

Ved bruk av varmekilde vil produktet uansett over tid tørres ut. Hvor lang tid dette tar kan kun fastsettes ved utprøving med de aktuelle produkter og er umulig å si på forhånd. Husk også gjeldende forskrifter for frembud og oppbevaring av næringsmidler.



PZ330

Pizzaovn m/stein

230V/50hz/1-fas/2000W
Innv.mål 330x360 mm
Ytre mål 480x410x240 mm
Vekt : 18kg.

KPZ

Stablerammesett (for flere ovner i høyden)



PZ660

Pizzaovn, dobbel m/stein

2 luker, ett kammer.
230V/50hz/1-fas/3000W
med 2 steiner 2x330x360 mm
Ytre mål 840x410x240 mm
Vekt : 31kg.



WDL200

WDL100

Varmemonter

600x400x375

ett plan, inv.høyde 160mm
230V/50hz/1-fas/300W

WDL200

Varmemonter

600x400x480

to plan, høyde mellom hvert plan 120 mm
Luker på begge sider, toppbelysning samt
vannpanne for manuell fuktilsetning.
230V/50hz/1-fas/600W





Mod. 47

Pizzaovn m/stekerist

Stekeristen er fastmontert i luken.
Termostatregulering.
Innv.mål: b:470 x d:470 x h:80 mm
Ytre mål b:650 x d:560 x h:260mm
230V/50hz/1-fas/3000W



Mod. 50/2

Pizzaovn 2 etasjer m/stein

Tre termostater som styrer over-, under og midtelement. Midtelementet fungerer som overvarme for nedre kammer og undervarme for det øvre kammeret. Ulik temp.innstilling for kammerne er ikke å anbefale.
Innv.mål: 2 x b:500 x d:500 x h:110 mm
Ytre mål b:760 x d:660 x h:520mm
230V/50hz/3-fas/6000W



Mod. 62/2

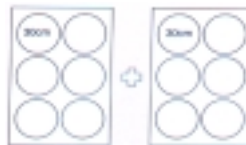
Pizzaovn 2 etasjer m/stein

To separate kammer med individuell termostatstyring. Vindu i luke og ovnslys.
Innv.mål: 2 x b:620 x d:620 x h:160 mm
Ytre mål b:860 x d:800 x h:770mm
230V/50hz/3-fas/9000W



Mod. 6292/2 Pizzaovn 2 etasjer m/stein

To separate kammer med individuell termostatstyring. Vindu i luke og ovnslys.
Innv.mål: 2 x b:620 x d:920 x h:160 mm
Ytre mål b:860 x d:1100 x h:770mm
230V/50hz/3-fas/14kW

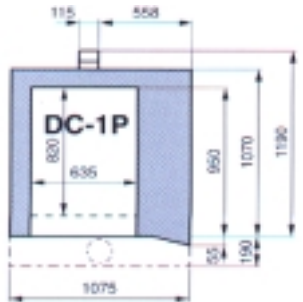


Mod. 92/1

Pizzaovn 1 etasje m/stein

Termostatregulering og tidsur.
Innv.mål: b:950 x d:950 x h:160 mm
Ytre mål b:1180 x d:1120 x h:430mm
230V/50hz/3-fas/10500W





DC-11P

Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/5,4kW

DC-21P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x5,4kW

DC-31P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x5,4kW



DC-12P

Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/7,9kW

DC-22P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x7,9kW

DC-32P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x7,9kW



DC-12EP

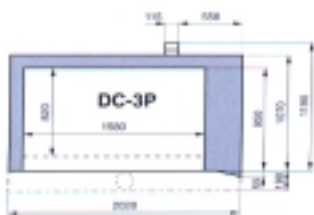
Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/10,4kW

DC-22EP

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x10,4kW

DC-32EP

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x10,4kW



DC-13P

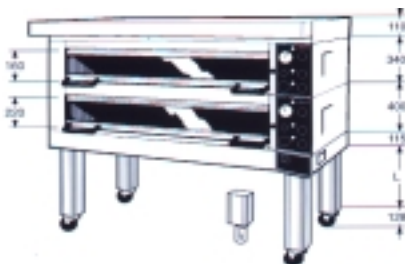
Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/12,9kW

DC-23P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x12,9kW

DC-33P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x12,9kW



L= Anpassas efter antal däck.



Ytterligere spesifikasjoner se neste side.....



Sannsynligvis markedets beste pizzaovn, vi har i allefall ikke kommet over noen som kan måle seg med Sveba-Dahlens kvalitet og driftssikkerhet. Eneste innvending er prisen, den er høy men her får man valuta for pengene og for den som tenker brukverdi er det sjelden problemer med å få omsatt Sveba-ovner på brukmarkedet dersom man skulle ha behov for det ved senere anledning.



Alle Sveba Dahlen-ovner leveres med :
Trinnløs regulering av front-, under-
overvarme.

Avtrekkshette

Høytemperatur halogenlampe i ovnsrom

Keramisk høytemperaturglass i luke

Avlastningshylle i polert stein

Rustfrie ytterdeksel

Spesialprodusert pizzastein

Separat regulering av hvert ovnsrom

Låsbare hjul eller regulerbare føtter.

Understell (10-90cm) m/underhylle i rf

Tilleggsutstyr :

Uke-ur.

Ekstra høyde på ovnsrom.

Turbostart.

Ekstra ovnsrom for ettermontering.

Tillegg for Turbostart

(for ekstra hurtig oppvarming av ovnsrom dersom uke-ur ikke er montert)

Alle modeller, pr. ovnsrom

Tillegg for Uke-ur

(benyttes for forhåndsinnstilling av starttidspunkt for oppvarming slik at man slipper å være tilstede lenge før åpningstid for å starte opp ovnen, ulikt starttidspunkt for ulike dager mulig)

Alle modeller

Tillegg for ekstra høyt ovnsrom 220mm, pr.etasje

(må skriftlig spesifiseres ved bestilling)

DC-11P/DC-21P/DC-31P

DC-12P/DC-22P/DC-32P

DC-12EP/DC-22EP/DC-32EP

DC-13P/DC-23P/DC-33P

Ekstra ovnsrom for ettermontering (max. 4 etasjer)

(montering kommer i tillegg og utføres kun som regningsarbeide)

DC-11P/DC-21P/DC-31P

DC-12P/DC-22P/DC-32P

DC-12EP/DC-22EP/DC-32EP

DC-13P/DC-23P/DC-33P

Sveba-Dahlen Pizzaovner lagerføres ikke, leveringstid 3-6 uker avhengig av fabrikkens kapasitet.

Alle modeller leveres 230V/50hz/3-fas dersom annet ikke er skriftlig spesifisert ved bestilling.

Leasingfinansiering; ta med vårt tilbud til et leasingselskap og be om pris og øvrige vilkår.

NB! Alle priser er eksklusive levering/montering som kun utføres som regningsarbeide.

Det påhviler kunde selv å foreta kontrollmål for å være sikker på at ovnen(e) fysisk lar seg transportere inn på angitt sted i lokalet. Ovnen(e) kommer ferdig montert fra fabrikk men det lar seg gjøre å demontere deler av ovnen på stedet, dette er tidkrevende arbeide og utføres kun som regningsarbeide.



IMP20S

Spiralelter for pizzadeig

Eltmaskin spesialkonstruert for pizzadeig.
Fastmontert roterende bolle.

Røreverk og boller roterer hver sin vei for
optimalt elteresultat.

Kapasitet : 20kg deig.

Ytre mål b:390 x d:690 x h:670mm

Vekt : 67kg

230V/50hz/3-fas/550W



IMP30E

Spiralelter for pizzadeig

Eltmaskin spesialkonstruert for pizzadeig.
Fastmontert roterende bolle.

Røreverk og boller roterer hver sin vei for
optimalt elteresultat.

Kapasitet : 25kg deig.

Ytre mål b:420 x d:720 x h:670mm

Vekt : 72kg.

230V/50hz/3-fas/1100W



IMP40E

Spiralelter for pizzadeig

Eltmaskin spesialkonstruert for pizzadeig.
Fastmontert roterende bolle.

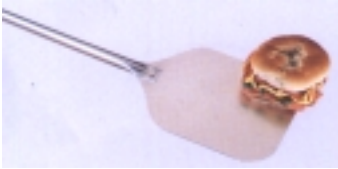
Røreverk og boller roterer hver sin vei for
optimalt elteresultat.

Kapasitet : 38kg deig.

Ytre mål b:530 x d:830 x h:720mm

Vekt : 100kg.

230V/50hz/3-fas/1500W

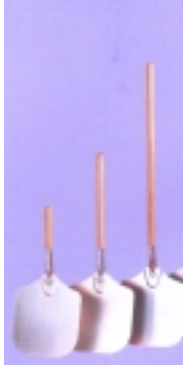


AM-674

Pizzaspade aluminium

Bladstørrelse b:171 x h:197mm

Total lengde : 521mm



AM-2512

Pizzaspade aluminium blad, trehåndtak

Bladstørrelse b:305 x h:356mm

Total lengde : 660mm

AM-3512

Pizzaspade aluminium blad, trehåndtak

Bladstørrelse b:305 x h:356mm

Total lengde : 902mm

AM-5212

Pizzaspade aluminium blad, trehåndtak

Bladstørrelse b:305 x h:356mm

Total lengde : 1321mm



H-0709

Pizzaspade, tre m/aluminiumsbeslag

Bladstørrelse b:330 x h:430mm

Total lengde : 950mm

H-0708

Pizzaspade, tre m/aluminiumsbeslag

Bladstørrelse b:440 x h:540mm

Total lengde : 1000mm



97230412

Pizzapanne dia.=30cm, pakke à 10 stk.

Ø-30cm, t=1,5mm, m/fals, hard-coat-belagt.

97230416

Pizzapanne dia.=40cm, pakke à 10 stk.

Ø-40cm, t=1,5mm, m/fals, hard-coat-belagt.



AM-7400

Pizzadeler, kraftig m/treskaft

Diameter delehjul 10cm

m/"fingersperre"

