



C系列旋转烤炉

通用节能、单烤车旋转烤炉



通用节能、单烤车旋转烤炉

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。

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均匀，

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℃

Sveba-Dahlen SD 控制面板



更好的烘焙效果和更低的成本

C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、照明和风门，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本

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



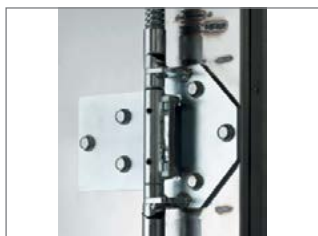
SD控制面板



C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

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

Versatile and Energy Efficient Compact Rack Ovens

The C-series is the Sveba-Dahlen range of compact high performance rack ovens. Based on a time tested concept that has proven to be perfect for the Asian markets the C-series is a highly reliable choice for all types of baking. The system is very energy efficient and with its small footprint the C-Series can provide great capacity even where space is limited.

FEATURES AND BENEFITS

SVEBA-DAHLEN SD TOUCH CONTROL PANEL AS STANDARD

Provides outstanding control and lower operating cost. See below for more details.

INCREASED BAKING SURFACE (IBS)

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

DOUBLE FANS

Powerful feature ensures even air distribution inside the oven chamber.

TWIN TEMPERATURE SENSOR

In combination this feature ensures precise heat control and optimal baking result

ADDITIONAL FEATURES AND BENEFITS:

- Max baking temperature 330C
- Energy efficient heat exchanger
- Four different size
- Electric, oil or gas heated
- Stainless steel inside out
- Available fully assembled

OPTIONS

ROTATION PLATFORM WITH ADJUSTABLE RAMP

Enables use of most types of racks.

AUTOMATIC RACK ROTATION STOP

The rack automatically stops in unloading position.

SLOW START

Smooth and gentle acceleration of the rack when 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.

ADDITIONAL FEATURES AND BENEFITS:

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



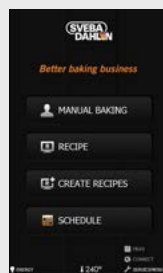
UPGRADE TO ECO+ FOR ADDITIONAL ENERGY SAVING

With the additional energy saving features of The V-series eco+ version, energy costs can be brought down even further.

- **120 MM SUPER INSULATED OVEN DOOR**
Minimizes the heat radiation
- **30 MM INSULATED FLOOR (A)**
Ensures that the heat stays in the oven chamber
- **SD-TOUCH CONTROL PANEL**
Save energy and take control of your costs with the eco+ mode of the SD-Touch Control Panel



120 mm super insulated oven door



SD-Touch Control Panel

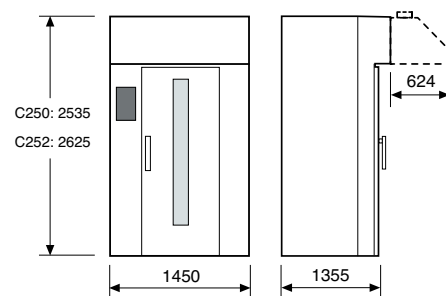
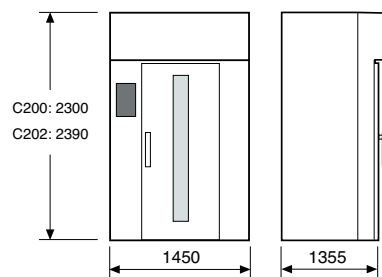
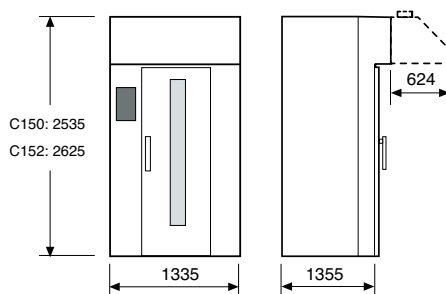
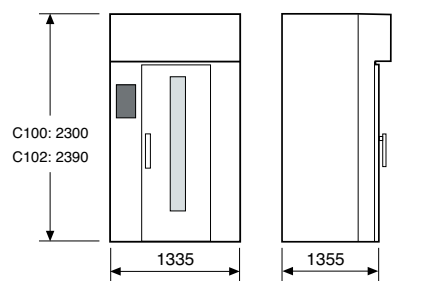


C-series eco+ version

Extra insulation comes as standard on the C-series eco+.

技术规格 TECHNICAL SPECIFICATIONS

	C100 电加热 ELECTRIC	C101 燃油加热 OIL FIRED	C102 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	30-35-40 kW	2.0 kW	2.0 kW
	C150 电加热 ELECTRIC	C151 燃油加热 OIL FIRED	C152 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
	C200 电加热 ELECTRIC	C201 燃油加热 OIL FIRED	C202 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	40-45-50 kW	2.0 kW	2.0 kW
	C250 电加热 ELECTRIC	C251 燃油加热 OIL FIRED	C252 燃气加热 GAS FIRED
电源 POWER SUPPLY	50-55-60 kW	2.0 kW	2.0 kW



内部尺寸 INTERNAL MEASUREMENTS

	C100 C101 C102	C150 C151 C152	C200 C201 C202	C250 C251 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



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。

DeRui Food Equipment (Shenzhen) Co., Ltd.

德瑞食品设备（深圳）有限公司

深圳市南山区田厦国际中心
(桃园路与南光路交汇处) A-2306
邮编518000
电话: +86 755 8657 1799
传真: +86 755 8657 9896
电邮: info@dr-foodtech.com
网址: www.dr-foodtech.com

DR|FOODTECH
德 瑞 食 品 设 备