



燃气加热及电加热隧道烤炉



Sveba-Dahlen

隧道烤炉行业领先品牌

随着生产并交付数百条隧道烤炉到世界各地用户，其中大多数是知名饼店及食品工厂，Sveba-Dahlen已牢牢确立在工业烘焙领域的领军品牌形象。我们的隧道烤炉生产始于1968年，时至今日，大部分初期生产的隧道烤炉即使在经历了近半个世纪的持续生产后仍能正常使用。

Sveba-Dahlen隧道烤炉的零备件经过精挑细选，专为连续化生产而设计。

Sveba-Dahlen隧道烤炉以灵活、节能及可靠性而在业内享负盛名。烤炉的模块化设计使得烤炉可根据产能的提高，增加额外的温区。

近年来，随着食品文化的发展及烘焙业需求的增大，Sveba-Dahlen的隧道烤炉在中国越来越受欢迎。

在2013年，Sveba-Dahlen集团在中国成立了子公司：斯巴达能食品设备（深圳）有限公司。

今天，我们的精英销售和资深工程师团队为我们的中国客户带来了丰富的行业资讯与技术支持，从前期的项目评估、设备安装调试到售后支持，提供全天候24小时的服务。

电加热隧道烤炉

公认的经济、可靠、节能

Sveba-Dahlen电加热隧道烤炉基于成熟的设计，其可靠性已得到近半个世纪的工业化生产的验证。

烤炉设计灵活高效，经久耐用。这些烤炉适用于各种各样的产品，从餐包到吐司、蛋糕、月饼及各式松饼。隧道烤炉根据所需温度范围的不同，有两种：常规款，温度可达320℃（610°F）或高温款，温度可达500℃（935°F）*

* 实际最大温度取决于安装功率及烤炉产能

特点及优势

节能技术

Sveba-Dahlen隧道烤炉选用高性能绝缘材料，热量流失少，使得烤炉外表面升温不明显。Sveba-Dahlen烤炉外部用不锈钢制造，因技术先进、能耗低而闻名世界。

加热

加热管内有两根独立加热丝，以加强热量控制及稳定性，平均每一米装有12个加热管。

加热管分布在烤炉炉膛的顶部及底部，从侧面很容易拆卸及安装。

热风循环系统

对于某些产品，特别是带模具的大块产品，适合采用辐射及对流加热的组合方

式，烤炉需要配备热风循环系统。网带式链条热风可以直接穿过网带，而钢板带式则从侧面经过。

热风循环系统可以提高加热效率，缩短焙烤时间，甚至降低焙烤温度。通过调节风扇的速度可以获得最佳的焙烤效果。

蒸汽系统

根据需要，我们可以在低温区安装蒸汽系统，采用极高级别的不锈钢材料制成。可以通过带有刻度指示的调节阀获得适量的蒸汽。

选项：

光电控制蒸汽系统。

烤炉控制系统

控制面板简单实用，全面控制焙烤过程。

选项：

PLC控制面板，可以记录、存储配方，在线控制、警报，可以连接网络，远程监控。

输送带驱动系统

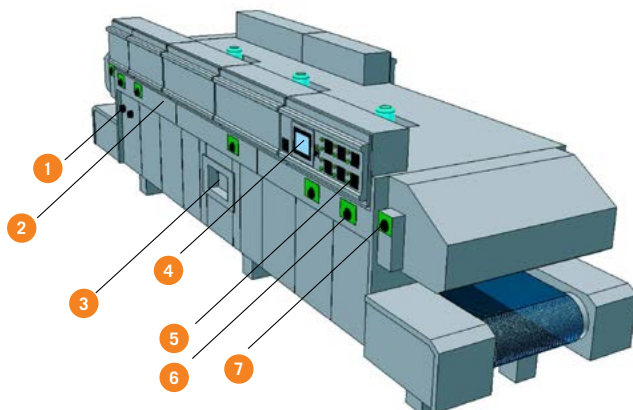
变频器控制，速度可调，提供优异的稳定性与准确的焙烤时间。较长的隧道烤炉或者在焙烤较重的产品时，需要配备双驱动系统，每个驱动均有独立的马达。



带内置灯光的观察窗，便于观察焙烤过程。



输送带驱动系统



- 1 蒸汽调节阀
- 2 电柜
- 3 观察窗
- 4 触摸屏，PLC控制系统（选配）
- 5 控制面板
- 6 排气风门控制
- 7 滚动门的控制杆

间接式燃气加热隧道烤炉

高产能 低保养成本

Sveba-Dahlen 间接式加热隧道烤炉设计灵活，可以烘烤各种产品。烤炉的每个温区配有两个威索燃烧器，通过热交换器加热空气并将热量分配到烤炉的顶部及底部。（见下详解）

烤炉面火及底火采用独立燃烧器，提供最佳温度控制及快速反应时间，相对于传统的单燃烧器烤炉，操作更灵活。

模块化设计，易于运输，可快速安装。若产能扩大，可增加额外的温区。Sveba-Dahlen隧道烤炉的零部件经过精挑细选，专为连续化生产而设计。

特点及优势

间接式燃气加热

隧道烤炉由几个不同的加热温区组成，上、下火均可独立控制。

蒸汽系统

根据需要，我们可以在低温区安装蒸汽系统，采用极高级别的不锈钢材料制成。可以通过带有刻度指示的调节阀获得适量的蒸汽。

选项：

光电控制蒸汽系统

热风循环系统

对于某些产品，特别是带模具的大块产品，适合采用辐射及对流加热的组合方式，烤炉需要配备热风循环系统。

热风循环系统可以提高加热效率，缩短焙烤时间，甚至降低焙烤温度。通过调节风扇的速度可以获得最佳的焙烤效果。

烤炉控制系统

控制面板简单实用，全面控制焙烤过程。

选项：

PLC控制面板，可以记录、存储配方，在线控制、警报，可以连接网络，远程监控。

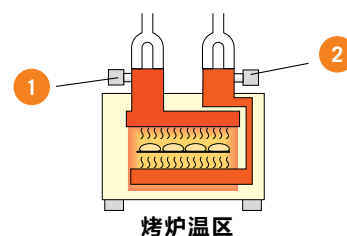
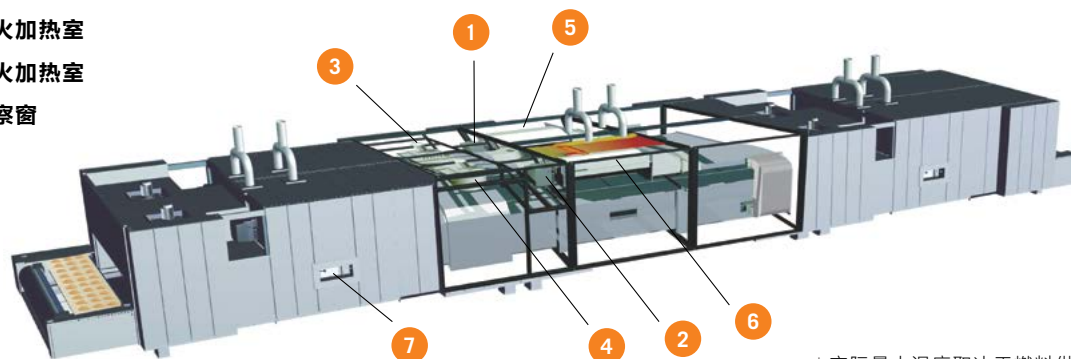
温度范围

隧道烤炉根据所需温度范围的不同，有两种：常规款，温度可达275℃（530°F）或高温款，温度可达340℃（645°F）（选项）*

输送带驱动系统

变频器控制，速度可调，提供优异的稳定性与准确的焙烤时间。较长的隧道烤炉或者在焙烤较重的产品时，需要配备双驱动系统，每个驱动均有独立的马达。

- 1 面火加热燃烧器
- 2 底火加热燃烧器
- 3 面火加热风扇
- 4 底火加热风扇
- 5 面火加热室
- 6 底火加热室
- 7 观察窗

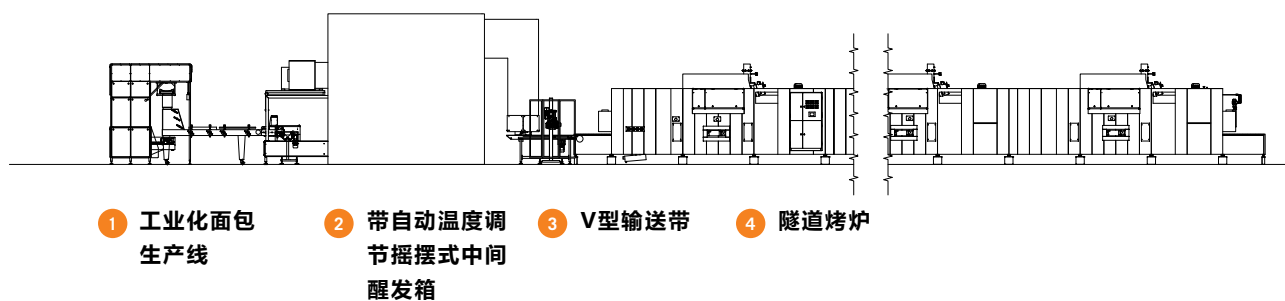


* 实际最大温度取决于燃料供应及烤炉产能

输送带规格

		电加热隧道烤炉		间接式燃气加热隧道烤炉		
		最小带宽	最大带宽	固定带宽		
		m	m	m	m	m
	精细网带	0.5	4.2	2.1	2.5	3.0
	宽间距网带	0.5	4.2	2.1	2.5	3.0
	实心钢板带 /铆接	0.5	3.56	-	-	-

工业化方案



Sveba-Dahlen 专业分析生产需求，提供量身定制式高效的工业化生产方案。

我们不仅仅提供工业化的和面机、产品成型线及隧道烤炉，同时还与其它设备公司配套，为客户提供交钥匙的定制化解决方案。



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
邮箱：info@dr-foodtech.com
网址：www.dr-foodtech.com

DR|FOODT^{CH}
德 瑞 食 品 设 备