



顶级披萨烤炉供应商



低能耗，高产能，顶级披萨烤炉

秉承瑞典制造工艺，凭着对烘焙与披萨的热爱，Sveba-Dahlen 为不同规模的中西餐厅和披萨店研发顶级烘焙设备。

成立于1948年，在烤箱与披萨生产设备方面有超过40年的经验，Sveba-Dahlen如今已是众多知名的国际披萨连锁店的首选设备供应商。

现已有超过20000个Sveba-Dahlen披萨烤炉遍布在世界各地，随着2014年P系列披萨烤炉的面世，Sveba-Dahlen变得愈发强大。从大型的层炉到TP链式披萨烤炉，Sveba-Dahlen如今可以说是披萨行业的领军品牌。

不论是国际连锁店或是单一的门店，不管企业处在哪个发展阶段，无论您的要求如何，Sveba-Dahlen 总有一款设备满足您的需求。

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

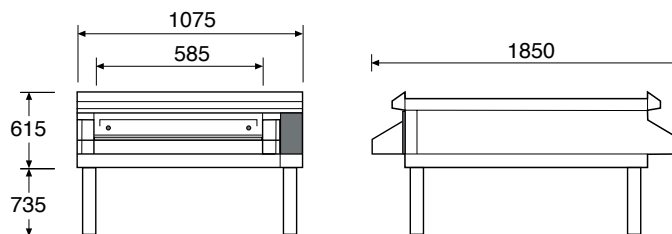
特点及优势

- 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

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

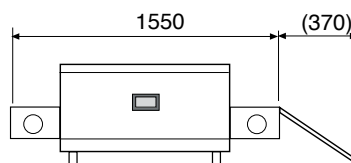
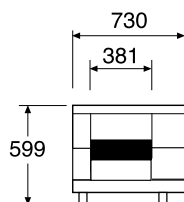
特点及优势

- 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

经典耐用的层披萨烤炉

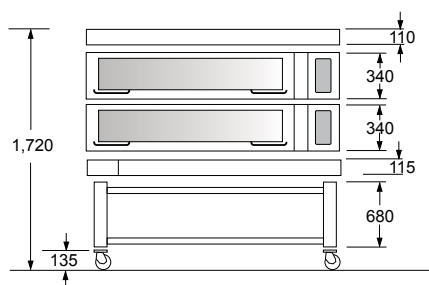
始于1970年，Sveba-Dahlen 披萨烤炉现已遍布世界各地。我们的经典披萨烤炉质量可靠经久耐用，其设计可满足每个用户对于功能性、便利性及经济性的需求。经典披萨烤炉炉腔周围有120mm厚的矿物棉保温层，提供优质的绝缘及更安全的工作环境。经典披萨烤炉有一个高效热量平衡控制装置，能单独控制面火、底火及门火。这样，即使经常打开炉门，炉腔也能保持统一的温度。



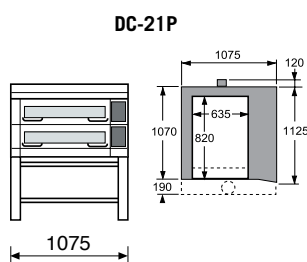
DC-22P带D控制面板

特点及优势

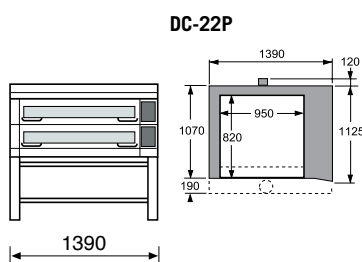
- 最高温度可达400°C，适用于各种披萨制作
- 坚固的石板底
- 双卤灯更好的监控烘焙过程
- 精密制作的烤炉门带有陶瓷玻璃窗口，不用打开炉门，更好地察看烘焙过程
- 放置架便于操作
- 铝制腿带有滚轮，方便移动和清洗
- 顶盖高度为160mm
- 通过控制面板输入电流设定，可让烤炉在较小的供电下使用



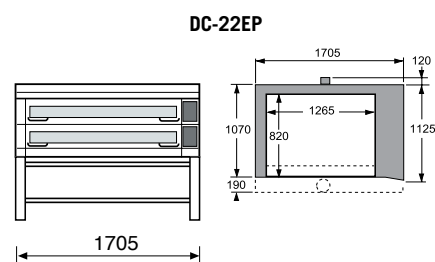
D - 控制面板



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

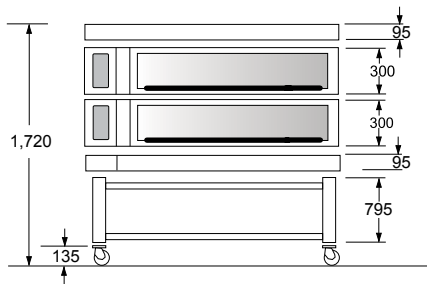
Sveba-Dahlen一直致力于采用材料、制造和设计方面的最新技术研发最先进的披萨烤炉，P系列即是Sveba-Dahlen研发的最新的披萨烤炉系列，旨在以最低的能耗创造高产能。



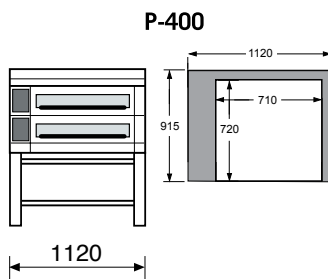
P-602带D控制面板
P系列也有一层的烤炉（P-601）供选择

特点及优势

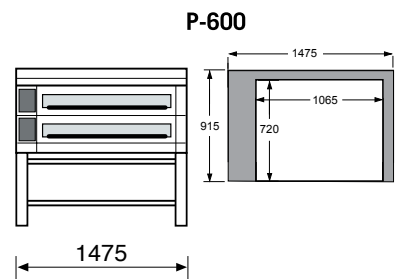
- 先进的双层钢化热反射玻璃门提供最佳的保温性能，同时可让烘焙过程更加直观
- 顶部隔热和超现代的设计和加工，使烤炉非常节能 – 能耗量低于其他烤炉35%
- 双温度传感器和顶部隔热的设计保证以最少的能耗烤出最好的披萨
- 标配Sveba-Dahlen披萨控制面板
- 带可锁滑轮的坚固铝制腿移动方便，便于清洗。标配带放置架
- 令烤炉快速加热的涡流功能



D - 控制面板



P-400



P-600

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

