

F

SERIE



F100 Klimagerät

SVEBA  DAHLEN



F100 - Stets zuverlässige Gärungsergebnisse!

F100 liefert eine optimale Kontrolle von Feuchte und Temperatur sowohl in bestehenden Gäräumen als auch in Räumen, die zu Gäräumen umgewandelt werden. Aus Edelstahl gefertigt und mit einem modernen, hochwertigen elektronischen Dampfsystem für langlebigen und zuverlässigen Betrieb ausgestattet. Intelligente und wirkungsvolle Gärung zum niedrigen Preis.



Temperatur und Feuchtigkeit

Temperatur und Feuchtigkeit werden separat eingestellt. Gewährleistet optimale Kontrolle bei der Gärung.



Bedienfeld

Ein benutzerfreundliches Bedienfeld, das dem Benutzer die volle Kontrolle über den Gärprozess liefert.



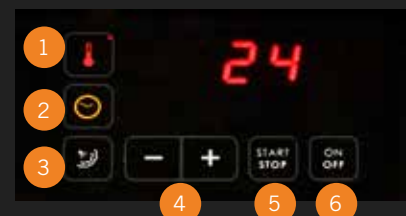
Modulares Design

Abhängig von den Anforderungen an die Gärung erweiterbar, schließen Sie bis zu vier F100-Einheiten für höchste Kapazität an.

BEDIENFELD FUNKTIONEN

- 1 Temperatureinstellungen.
- 2 Schaltuhr-Einstellungen.
- 3 Feuchteinstellungen.

- 4 Steuerung für + / -.
- 5 Start / Stop für Schaltuhr.
- 6 Ein / Aus.



EIGENSCHAFTEN UND FUNKTIONALITÄT

- 1. Gute Luftzirkulation im Gärraum für optimale und gleichmäßige Gärung**
Die warme und feuchte Luft wird durch den unteren Teil der Rohrleitung geblasen und über eine Führungsplatte in den Gärraum abgelassen.
- 2. Optimierter, hochwertiger Feuchte- und Temperatursensor**
Gewährleistet optimales Gären und langen, zuverlässigen Betrieb.
- 3. Optimale Steuerung von Feuchte und Temperatur**
Temperatur und Feuchtigkeit werden separat eingegeben und lassen sich nach Bedarf ein- und ausschalten.
- 4. Elektronisches Dampfsystem**
Modernes und elektronisches Dampfsystem, das einen langen und zuverlässigen Betrieb gewährleistet.
- 5. Hohe Kapazität und modularer Aufbau**
Zwei oder mehr F100-Einheiten können mit einer gemeinsamen Steuerung (Master-Slave) parallel verbunden werden. Das ergibt eine Kapazität von 10m³ pro Einheit, maximal 4 Einheiten = 40m³.
- 6. Bedienfeld**
Internes, benutzerfreundliches Bedienfeld mit Touch-Funktion und leicht zu reinigender Glasscheibe. Erhältlich mit separatem Bedienfeld (optional), das außerhalb des Gärraums positioniert werden kann.
- 7. Edelstahlausführung**
Leicht zu reinigen, serienmäßig in Edelstahl ausführung.

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Externes Bedienfeld.

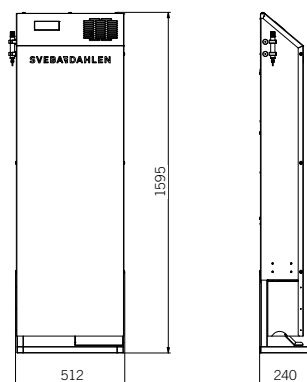
Mit 10 Meter langem Kabel, kann außerhalb des Gärraums angebracht werden.

Alarm.

Alarme mit akustischem Signal, wenn ein Programm beendet ist.

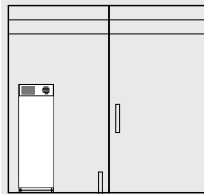
Wir arbeiten an der Zertifizierung unserer Produkte.
Wenden Sie sich an Ihren Händler für die neuesten
Zertifizierungsinformationen.

ZEICHNUNGEN & ABMESSUNGEN

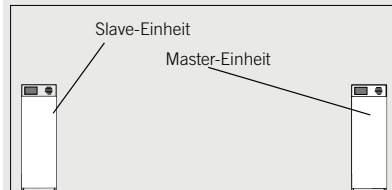


BEISPIEL FÜR AUFSTELLUNG

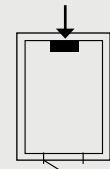
F100 im Gärraum.



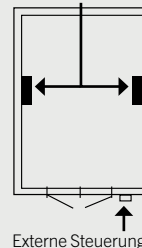
F100 mit 2-4 Einheiten im Gärraum.



F100 Einheit



F100 Einheit



Externe Steuerung

TECHNISCHE DATEN

Anzahl F100-Einheiten	1 Einheit	2 Einheiten	3 Einheiten	4 Einheiten
Dampfkapazität für Räume bis zu	10m ³	20m ³	30m ³	40m ³
Dampfkapazität m ² **	4 m ²	8 m ²	12 m ²	16 m ²
Gärung Teig Masse Kapazität	150 kg	300 kg	450 kg	600 kg
Empfohlene Sicherung (amp)*	20 A	20 A	20 A	20 A
Stromversorgung (kW)*	6 kW	12 kW	18 kW	24 kW
Wasseranschluss	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Wasserzufuhr	G 3/8	G 3/8	G 3/8	G 3/8
Entwässerungsauslass	Ø 2"	Ø 2"	Ø 2"	Ø 2"

*Spannung: 3x400V+ N.

** Beispiel für Dampfkapazität m² berechnet mit Raumhöhe: 2,5 m.

Feuchtebereich: Von Umgebungsfeuchte bis 95 %.

Temperaturbereich: Von Umgebungstemperatur bis 50°C.

F100 mit 2 bis 4 Einheiten, bestehend aus einer Master-Einheit mit Bedienfeld und 1-3 Slave-Einheiten.

Individueller elektrischer Anschluss pro Einheit, 6 kW pro Einheit und maximal 4 Einheiten, was eine maximale Stromversorgung von 24 kW ergibt.

Wir glauben an leistungsstarke, energieeffiziente und benutzerfreundliche Ausstattung.

Wir bieten zuverlässige Technologie, die den Profis im Bäckerei-Wesen Freiheit für Kreativität bei niedrigsten Betriebskosten ermöglicht.

Wir werden zum professionellen Geschäftspartner über den gesamten Backprozess hinweg, mit einer barrierefreien Organisation, benutzerfreundlichen Designs und präzise gesteuerten, zuverlässigen Geräten.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

513 82 Fristad, Schweden

www.sveba.com

info@sveba.com

