

Svensden

– en varmekilde i særklasse



Meteor®
fire space



Velkommen til Meteor

– som har forsynet danske hjem i mere end 35 år med indbygningspejse og brændeovne

Meteor overtog i 2015 Svendsen-ovne fra Freddy Svendsen. Svendsen har været produceret siden 1979, Svendsen brændeovne passer godt ind i de værdier familievirksomheden står for. Disse bliver konstrueret efter de bedste principper, hvilket betyder en optimal konvektion og varmeafgivelse.

Meteor er oprindeligt etableret af Ole Povlsen i 1981, som dengang beskæftigede 4 engagerede medarbejdere. Virksomheden er i dag et lille familieforetagende hvor sønnen Rene Povlsen

er primus motor. Familieværdierne er høj kvalitet og tidløst design, og har for Ole og Rene Povlsen altid været en vigtig faktor. Disse værdier og traditioner er stadig at finde i virksomheden.

I dag beskæftiger Meteor ca. 33 medarbejdere inden for produktion af pejseindsatse og brændeovne, og virksomheden producerede i 2015 næsten halvtreds procent af de pejseindsatse, der blev solgt i Danmark.

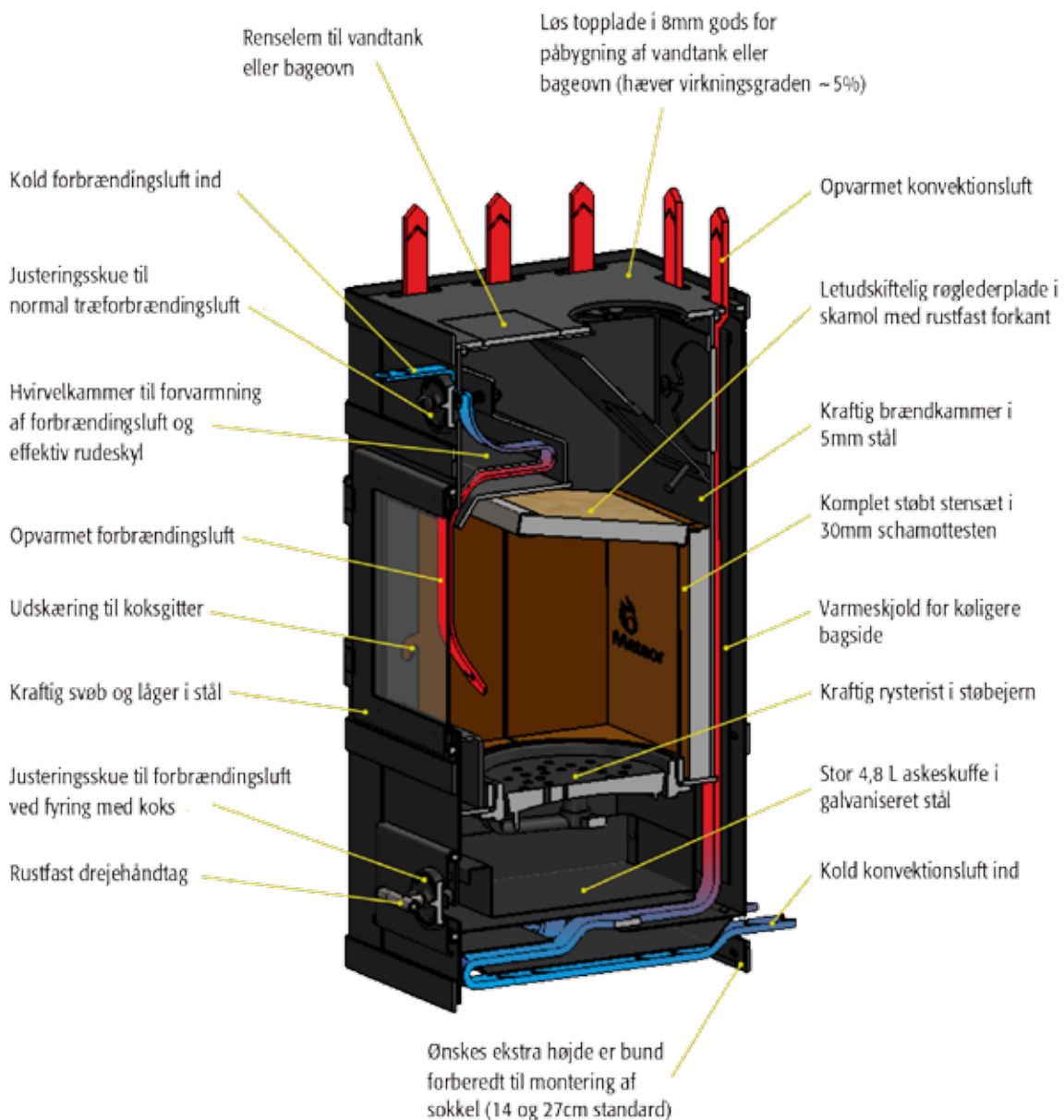


Indhold:

Konvektions-beskrivelse.....	4	Svendsen 1 – med 40 mm fedtsten, bage-/ kogesektion og bagefagslåge	16
Om Svendsen-ovne.....	5	Svendsen 1 – med 40 mm fedtsten, bage-/ kogesektion, 27 cm høj brændesokkel	17
Svendsen 1 – grundmodel	8	Svendsen 2 – grundmodel	19
Svendsen 1 – med lukket 14 cm høj sokkel.....	9	Svendsen 2 – med 14 cm høj sokkel	20
Svendsen 1 – med 27 cm høj brændesokkel.....	10	Svendsen 2 – med 27 cm høj brændesokkel.....	21
Svendsen 1 – med bage-/kogesektion.....	11	Tilbehør.....	22
Svendsen 1 – med bage-/kogesektion og bagefagslåge, 14 cm høj sokkel.....	12	Svendsen 1 – vandtank.....	23
Svendsen 1 – med 40 mm fedtsten	14	Modeloversigt.....	24
Svendsen 1 – med 40 mm fedtsten, 27 cm høj brænderum.....	15	Teknisk information.....	26



Konvektions-beskrivelse



Om Svendsen-ovne

Svendsen-ovne er helt bevidst konstrueret uden tertiær luft, for at kunne holde på varmen natten over. Med tertiær lufttilførsel er dette stort set umuligt, da tertiær-luften er tvangs-åben og tilføres forbrændingen så længe skorstenen trækker. Alligevel har Svendsen-ovnene rigtig gode prøveresultater. Hver detalje har sin mening og er omhyggeligt udformet med baggrund i langvarig erfaring, for at skabe den optimale brændeovn med henblik på styrke, sikkerhed og brugsrigtig design, for ikke at forglemme det væsentligste, den fremragende forbrændingsteknik. Med andre ord en primær varmekilde, alsidig, nem i daglig brug, tætsluttende og derved styrbar.

Modul-systemet

Svendsen modellerne er konstrueret som modul system. I al sin enkelthed er ovnen stik mod sædvane forsynet med en løs 8 mm topplade. Når denne løftes af, er der frit udsyn til ovnens indre. Dette har den fordel, at man nu kan udbygge ovnen oppefter. Resultatet bliver f.eks. en praktisk bageovn med flere fordele.

Alternativ til elkomfuret

Bageovnen er et absolut brugbart alternativ til elkomfuret, med de samme egenskaber i enhver koge-, stege- eller bagesituation. Man har oven i købet den indlysende fordel at kunne tilberede maden ved strømsvigt. Og hvorfor tænde for elkomfuret når ovnen alligevel er i drift, det er det her med de små gratis glæder. Sektionen kan uden låge anvendes som kogesektion og til at holde sovsen, kaffen, tallerkenene eller færdige retter varme.

Større virkningsgrad

En anden stor fordel er den ekstra varme, som bagesektionen frigiver til husets opvarmning. Ved at køle røgen mellem ovnen og skorstenen, får man ikke kun en mærkbar ekstra varme, men også en endnu større virkningsgrad som ligger helt op til 85%, da grundmodellen allerede er målt til hele 80%. Bageovnens topplade er anvendelig som kogeplade. Med andre ord er man ikke blot kommet i besiddelse

af en ekstra sektion, men af et helt varmegivende komfur, som ikke optager ekstra plads i rummet. Har man investeret i en grundmodel, og senere udvider huset med en tilbygning, udvider man også blot ovnen med en bagesektion for også at opvarme det tilbyggede areal.

Skabt til køberen, der ved, hvad der skal lægges vægt på i en rigtig brændeovn

Hver detalje har sin mening og er udformet med baggrund i langvarig erfaring, for at skabe den optimale styrke, sikkerhed og et brugsrigtigt design. Med andre ord en primær varmekilde, alsidig, nem i daglig brug, tæt og derved styrbar. Svendsen 1 er også konstrueret til fyring med koks og specielt Petrokoks, som afgiver en jævn varme døgnet rundt, fra efterår hen over vinteren til foråret, med kun én optænding. Det er nemt, det er effektivt, det er billigt og skaber en fantastisk varmefordeling til husets øvrige rum.

Ovnene er konstrueret og godkendt til kun at brænde med én luftventil. Det vil sige, at al forbrænding af træ styres fra den øverste luftventil. Mens der ved kulbriketter tilføres lidt luft igennem den nederste luftventil. Nemt, enkelt og ligetil.

Effektiv forvarmningssystem

Årsagen til at Svendsen-ovne udelukkende kan styres med kun én lufttilførsel, skyldes at ovnen er forsynet med et enkelt, men yderst effektivt, forvarmningssystem af den sekundære forbrændingsluft. Luften opvarmes i et hvirvelkammer med en meget stor overflade. I hvirvelkammeret presses forbrændingsluften fra den øverste ventil ud mod kammerets ydersider. Det vil sige ud mod de flader, som effektivt bestryges af de varme røggasser. Herved ophedes sekundærluften fra den øverste ventil maksimalt uden at danne det typiske tryktab, som almindeligvis hæmmer luftens passage fra luftindtaget gennem kanaler til bålet, og dermed ofte gør en ovn træg i opstartsfasen og i drift.

Dette er årsagen til, at Svendsen-ovne har en meget nem "vejtrækning" – det vil sige, at luften har en meget nem og ubesværet vej gennem luftventilen til forvarmningen gennem





bålet og videre ud til skorstenen. Da ovnene samtidigt har en meget tætsluttende låge og askelåge, er ovnene totalt styrbare og hurtig i reaktionen.

Høje og konstante temperature

Svendsen-ovnene er meget tunge i forhold til deres størrelse, derfor giver ovnene en stabil varmeafgivelse og optimal styrke. De er i brændkammeret forsynet med 30 mm højvarmebestandige schamotte-sten. Disse giver, sammen med brændkammerets særlige konstruktion og udformning, forbrændingen den høje og konstante temperatur, der er så nødvendig for at opnå de ekstremt gode prøveresultater, der kendetegner Svendsen-ovnene.

Svendsen 1 og 2 er selvfølgelig begge konstrueret som konvektionsovne. Men forskellen i opbygningen af konvektionssystemer er fra ovn til ovn meget stor, lige fra næsten uvirkelig til fremragende.

35 års erfaring

Svendsen konvektionen er helt unikt og løbende udviklet gennem over 35 års erfaring. I både Svendsen 1 og 2 starter konvektionen på bagsiden af ovnen under askeskuffen med kun én luftindsugning. Det betyder, at al luften skal den samme lange vej gennem en trelags luftlabyrint under askeskuffen. Her opsamler luften al den varme, som forbrændingen stråler, ned gennem risten til skuffen og videre til gulvet. Resultatet er et gulv ved stuetemperatur og en ekstrem høj lufttemperatur – der hvor luften fordeler sig til ovnens bagside og sider. Her opvarmes konvektionsluften yderligere på vejen op til ovnens top, hvor den strømmer ud og sætter luften i cirkulation til fordeling i boligens øvrige rum.

Brændebesparende

Nye Svendsen-ejere, som tidligere har haft konvektionsovne, har rost systemet som værende helt uovertruffen i forhold til det de kendte. Rum i huset, man før ikke kunne nå ud til og opvarme, har med den nye Svendsen ovn opnået en meget komfortabel rumtemperatur. Ovnene er yderst brænde-
besparende på grund af den høje virkningsgrad, som en masseovn. Med en stabil, stærk og tung konstruktion, der er så miljøskånende, som det nu en gang er teknisk muligt.



Svendsen 1 | grundmodel

Grundmodellen har et klassisk design – med henblik på styrke, sikkerhed og brugsrigtig design, for ikke at forglemme det væsentligste, den fremragende forbrændingsteknik. Med andre ord en primær varmekilde.

Højde	880 mm
Bredde	514 mm
Dybde	430 mm
Vægt	167 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svensen 1 | grundmodel

MED LUKKET 14 CM HØJ SOKKEL

Den lille 14 cm høje sokkel er en praktisk foranstaltning for at hæve ovnen og brandkammeret en smule. Dette letter også tømning af askeskuffen og gør det nemmere at betjene den nederste ventil. Da en del af vore kunder ikke bryder sig om et åbent rum under ovnen, er denne sokkel en lukket enhed.

Højde	1020 mm
Bredde	514 mm
Dybde	430 mm
Vægt	178 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsen 1 | grundmodel

MED 27 CM HØJ BRÆNDESOKKEL

Med denne brændesokkel øges ovnens totalhøjde med 27 cm. Soklen er i dette tilfælde åben til dem, der også gerne vil udnytte soklens større indvendige rummelighed til et praktisk formål. Soklen kan også fås som lukket.

Højde	1150 mm
Bredde	514 mm
Dybde	430 mm
Vægt	185 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsen 1 | grundmodel

MED BAGE-/KOGESEKTION

En bage-/kogesektion er et absolut brugbart alternativ til elkomfuret – har samme egenskaber i koge-, stege- eller bagesituationer – så hvorfor tænde for elkomfuret når brændeovnen alligevel er igang. Sektionen kan uden låge anvendes som kogesektion og til at holde sovsen, kaffen, tallerkenerne eller færdige retter varme. En anden stor fordel er den ekstra varme, som bagesektionen frigiver til husets opvarmning. Ved at køle røgen mellem ovnen og skorstenen, får man ikke kun en mærkbar ekstra varme, men også en endnu større virkningsgrad, som ligger op til 85%.

Højde	1200 mm
Bredde	514 mm
Dybde	430 mm
Vægt	212 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	85%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



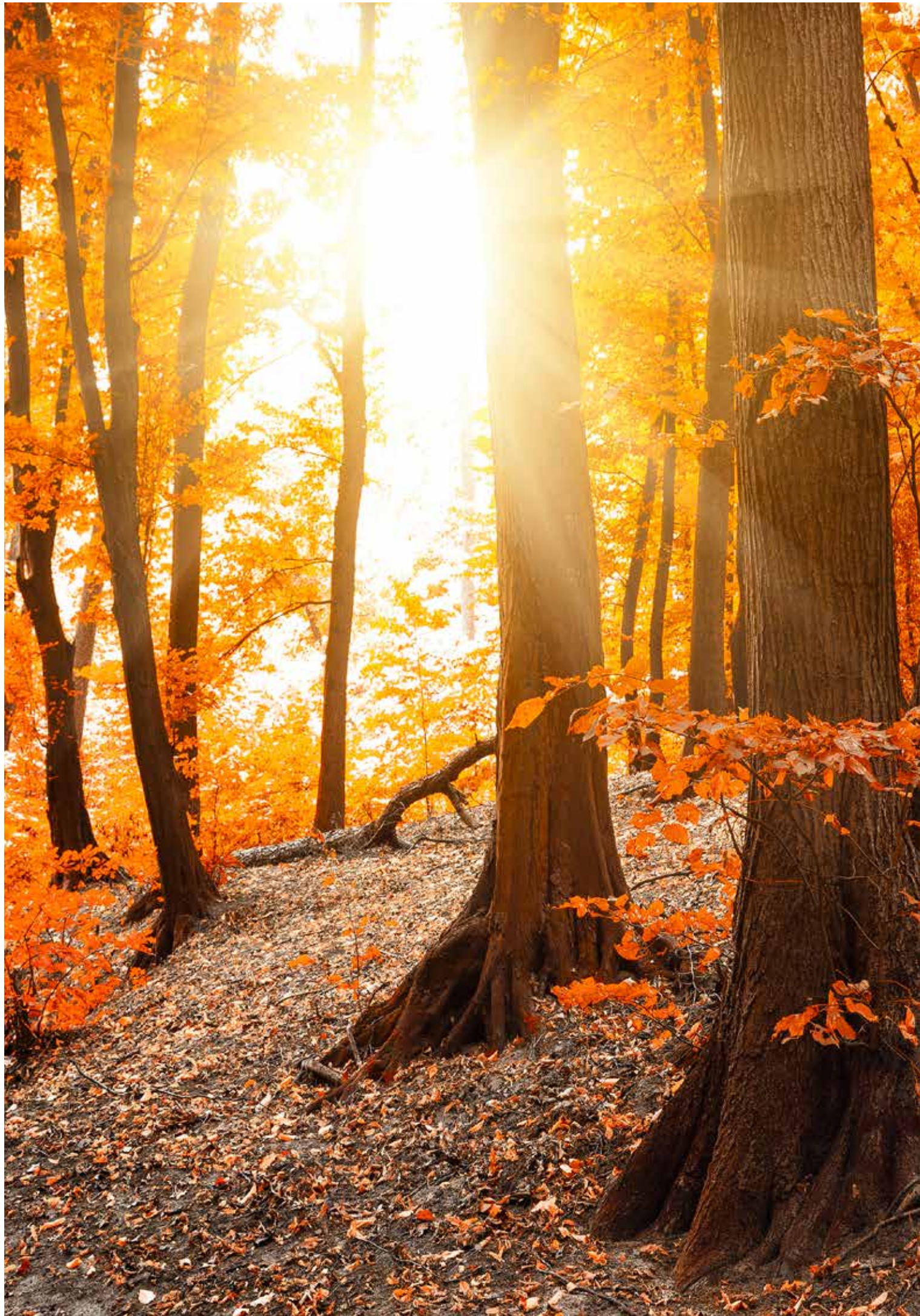
Svensden 1 | grundmodel

MED BAGE-/KOGSEKTION OG BAGEFAGSLÅGE

– LUKKET 14 CM HØJ SOKKEL

Den lille 14 cm høje sokkel er en praktisk foranstaltning for at hæve ovnen og brandkammeret en smule. Med en bage-/ kogesektion kan man altid holde maden eller kaffen varm. Med bagefagslåge kan man bage brød eller små pizzaer.

Højde	1340 mm
Bredde	514 mm
Dybde	430 mm
Vægt	223 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	85%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm





Svensden 1 | grundmodel

MED 40 MM FEDTSTEN

En Svensden-ovn med fedtsten, er ligesom en masseovn. Hvis man vil have varme på "udvidet tid" – i så fald, er en Svensden-ovn belagt med mange kilo fedtstensplader, en mulighed. Fedtsten har gode varmelagrende egenskaber og afgiver langsomt varmen.

Viste foto er med toplade – skal tilkøbes.

Højde	910 mm
Bredde	596 mm
Dybde	430 mm
Vægt	291 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsen 1 | grundmodel

MED 40 MM FEDTSTEN – 27 CM HØJ BRÆNDESOKKEL

Viste foto er med topplade – skal tilkøbes.

Højde	1180 mm
Bredde	596 mm
Dybde	430 mm
Vægt	342 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svensden 1 | grundmodel

MED 40 MM FEDTSTEN – BAGE-/KOGSEKTION OG
BAGEFAGSLÅGE

Viste foto er med topplade – skal tilkøbes.

Højde	1230 mm
Bredde	596 mm
Dybde	430 mm
Vægt	369 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	85%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsten 1 | grundmodel

MED 40 MM FEDTSTEN – BAGE-/KOGESSEKTION
– 27 CM HØJ BRÆNDESOKKEL

Viste foto er med topplade – skal tilkøbes.

Højde	1500 mm
Bredde	596 mm
Dybde	430 mm
Vægt	412 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	85%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svensden 2

Ovn med en lav ydelse – til opvarmning af mindre og mellemstore velisolerede boliger, som sommerhuse og lejligheder fra 40 til 50 m² – med et mindre varmebehov. Men ovnen kan også dække et varmebehov i moderne parcelhuse på 100 til 130 m².

Ved afprøvninger har Svensden 2 vist en dokumenteret varmeafgivelse mellem 3 og 7 kW, med et absolut minimum af emissioner (udslip).

Svensden 2 er, lige som storebroderen Svensden 1, forberedt til efter ønske, at kunne udstyres med tre forskellige sokkeltyper og -højder – en lav lukket 14 cm sokkel, for at hæve brændkammeret til en mere komfortabel arbejdshøjde eller en 27 cm høj åben sokkel med brændemagasin eller en universalsokkel på 60 cm.



Svendsen 2 | grundmodel

Grundmodellen har et klassisk design – med henblik på styrke, sikkerhed og brugsrigtig design, for ikke at forglemme det væsentligste, den fremragende forbrændingsteknik. Med andre ord en primær varmekilde.

Højde	850 mm
Bredde	490 mm
Dybde	390 mm
Vægt	150 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsen 2 | grundmodel

MED 14 CM HØJ SOKKEL

Den lille 14 cm høje sokkel er en praktisk foranstaltning for at hæve ovnen og brandkammeret en smule. Dette letter også tømning af askeskuffen og gør det nemmere at betjene den nederste ventil. Da nogle ikke bryder sig om et åbent rum under ovnen, er denne sokkel en lukket enhed.

Højde	990 mm
Bredde	490 mm
Dybde	390 mm
Vægt	161 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm



Svendsen 2 | grundmodel

MED 27 CM HØJ BRÆNDESOKKEL

Med denne brændesokkel øges ovnens totalhøjde med 27 cm. Soklen er i dette tilfælde åben til dem, der også gerne vil udnytte soklens større indvendige rummelighed til et praktisk formål. Soklen kan også fås som lukket.

Højde	1120 mm
Bredde	490 mm
Dybde	390 mm
Vægt	178 kg
Drifteffekt Nominel	6 kW
Virkningsgrad	80%
Afstand til brændbart, side	250 mm
Afstand til brændbart, bagvæg	200 mm

Tilbehør

Fedtstenstopplade

Fedtsten har gode varmelagrende egenskaber og afgiver langsomt varmen.



Universalsokkel

TIL SVENDSEN 1 + 2 – ØGER HØJDEN FRA 4-55 CM

Universalsoklen er en praktisk Svendsen-løsning. Universalsoklen er lavet, så man selv kan bestemme højden på sin Svendsen 1 eller 2 ovn. Praktisk i forhold til et evt. hul fra en tidligere brændeovns-installation. Her vil universalsoklen på 60 cm kunne skæres til i præcis den højde, der er nødvendigt for at ramme det tidligere installations-hul i skorstenen.



Bagefagslåge

EKSTRA TILBEHØR | KUN TIL SVENDSEN 1
– TIL BAGNING OG STEGNING

For at hæve temperaturen i bageovnen til de nødvendige ca. 200°C bruges en bagefagslåge. Bruges ovnen kun til opvarmning, hænges bagefagslågen blot på siden eller på bagsiden af ovnen – enkelt, nemt og praktisk og bageovnens indre varme, kan nu stråle frit ud i rummet og bidrage til husets opvarmning.



Koksgitter

EKSTRA TILBEHØR | KUN TIL SVENDSEN 1
– FOR SIKKERHED

Et koksgitter er nødvendigt for at kunne fyre optimalt med koks. For at rumme nok koks i ovnen – til at denne kan brænde et døgn eller to på kun én påfyldning – er man nødt til at fylde på i højden, og uden koksgitter vil koksene falde ud ved åbning af lågen. Koksgitteret er derfor uundværligt og giver samtidigt den nødvendige sikkerhed. I rustfrit stål.





Vandtank

EKSTRA TILBEHØR | KUN TIL SVENDSEN 1
– EKSTRA OPVARMNING

Hvis man gerne vil have opvarmet mere af huset – kan man sætte en vandtank på sin ovn og tilslutte den til husets varmekilder.

Tekniske data:

Ydelse ved nominal fyring: mellem 3 og 3,5 kW på vandsiden med 2-2,5 kg brænde i timen.

Total ydelsen med vandtank: ca. 10 kW ved 2-2,5 kg brænde i timen.

Virkningsgrad: ca. 90%.

Tilslutninger: 3 x 1" muffers (indvendigt gevind) til 1" rør.

Vandtankens hedeflade: 0,45 m² – dvs. at hedefladen er over 0,4 m² og skal sidestilles med en kedel – derfor skal den tilsluttes efter pjece 42 fra Arbejdstilsynet.

Prøvetryk: Ca. 5 bar.

Rådfør dig altid med en VVS-installatør.

Modeloversigt



Svendsen 1 | grundmodel
(side 8)



Svendsen 1 | grundmodel
Med lukket 14 cm høj sokkel
(side 9)



Svendsen 1 | grundmodel
Med lukket 27 cm høj sokkel



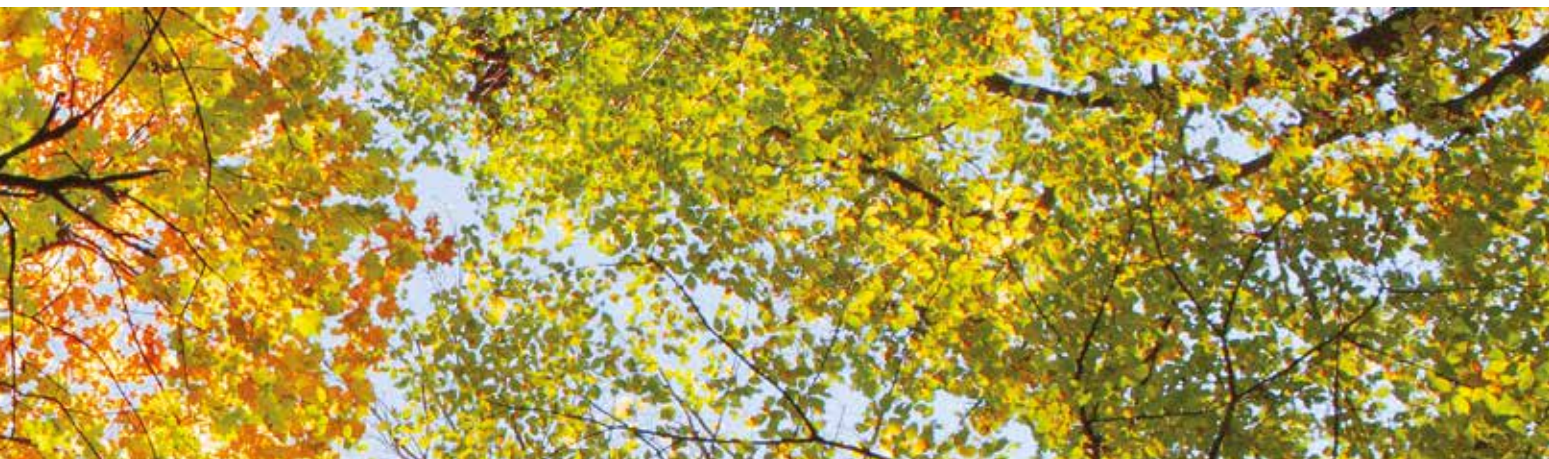
Svendsen 1 | grundmodel
Med 27 cm høj brændesokkel (side 10)



Svendsen 1 | grundmodel
Med bage-/kogesektion (side 11)



Svendsen 1 | grundmodel
Med vandtank (side 23)



Svendsen 1 | grundmodel
Med 40 mm fedtsten (side 14)



Svendsen 1 | grundmodel
Med 40 mm fedtsten – 27 cm høj
brændesokkel (side 15)



Svendsen 1 | grundmodel
Med 40 mm fedtsten
– bage-/kogesektion (side 16)



Svendsen 1 | grundmodel
Med 40 mm fedtsten og vandtank.



Svendsen 2 | grundmodel
(side 19)



Svendsen 2 | grundmodel
Med lukket 14 cm høj sokkel
(side 20)



Svendsen 2 | grundmodel
Med lukket 27 cm høj sokkel

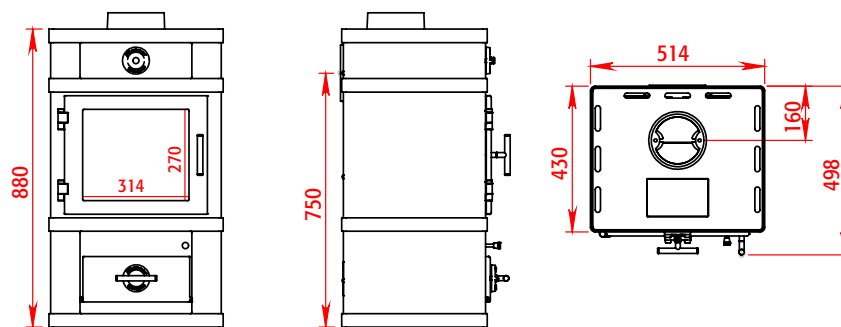


Svendsen 2 | grundmodel
Med 27 cm høj brændesokkel
(side 21)

Teknisk information

Svendsen 1

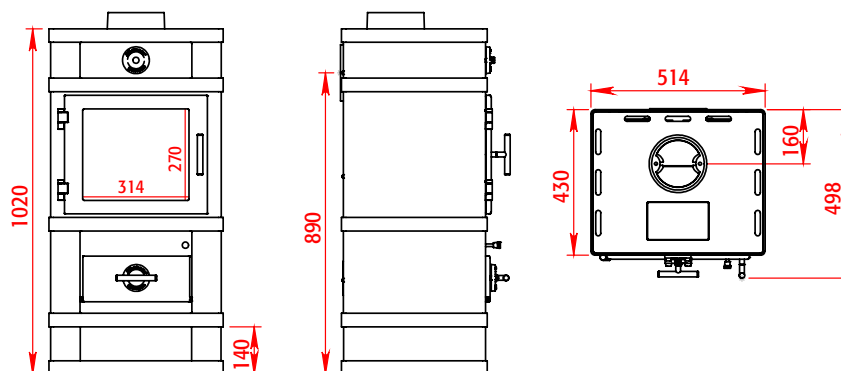
Grundmodel



Svendsen 1

Grundmodel

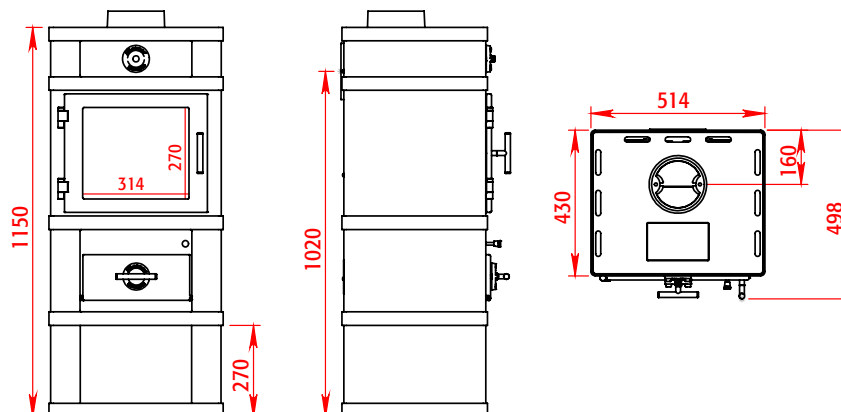
Med 14 cm lukket sokkel



Svendsen 1

Grundmodel

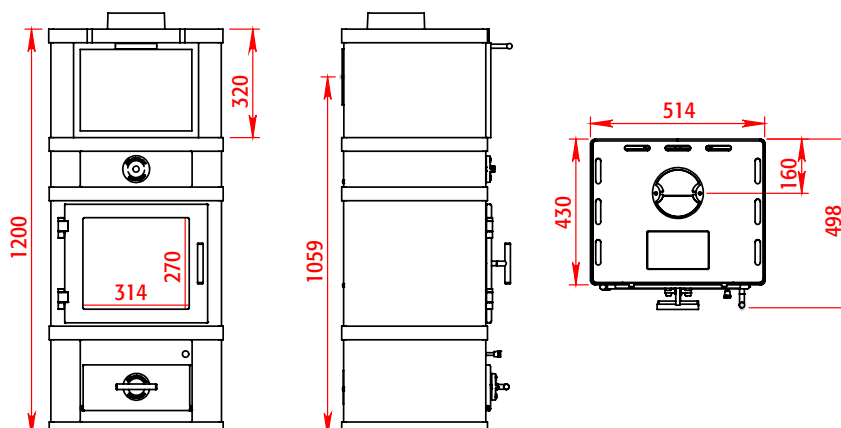
Med 27 cm åben eller lukket sokkel



Svendsen 1

Grundmodel

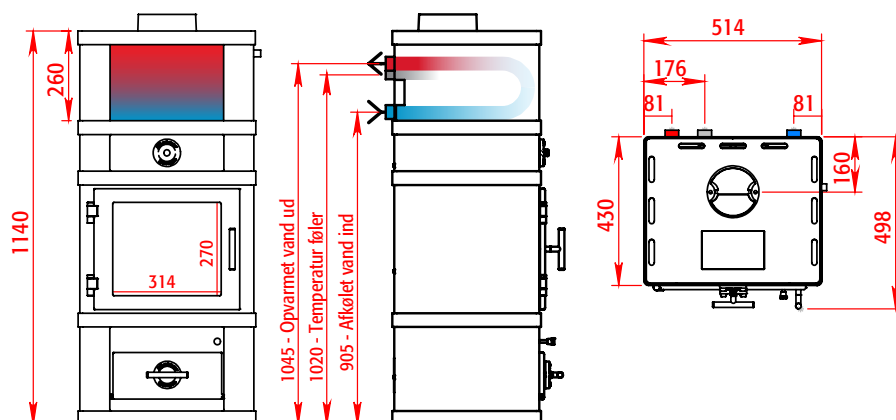
Med bageovn



Svendsen 1

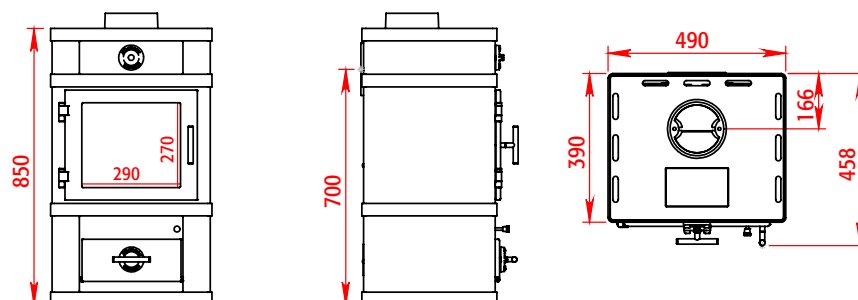
Grundmodel

Med vandtank



Svendsen 2

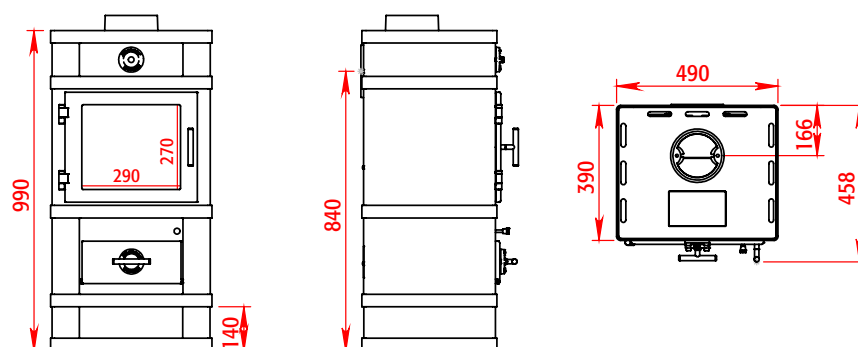
Grundmodel



Svendsen 2

Grundmodel

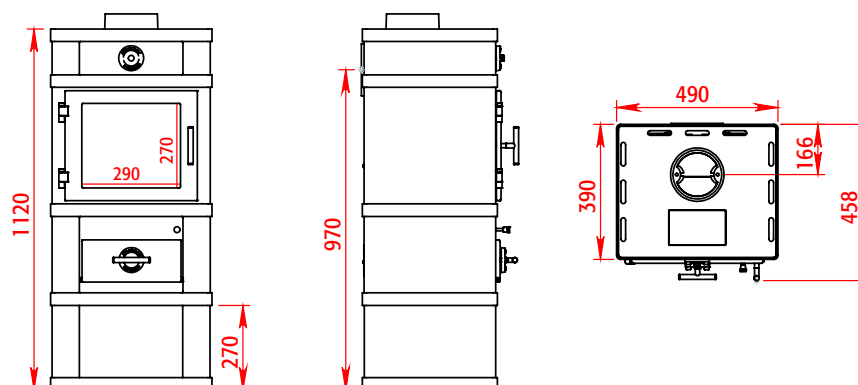
Med 14 cm lukket sokkel



Svendsen 2

Grundmodel

Med 27 cm åben eller lukket sokkel





Én ventil styrer det hele

Hele forbrændingen styres med kun 1 luftventil. Nemt og enkelt for forbrugeren. Ingen komplicerede og bevægelige dele der kan "strejke".

Ovnene forbrænder med stærk forvarmet forbrændingsluft gennem et hvirvelkammer – dette overflødiggør helt lufttilførsel via skorstenstrækket.

Svensden-ovnene er derfor helt tætte og kan bedre holde på varmen natten over.

| **Brændeovn med innovativ modulsystem**

| **Forbrændingen styres med kun én luftventil**

| **Skabt til langvarigt slid**

| **Høj vægt der holder længe på varmen**

