



¡Desarrolle el concepto de la pizza! Pizza napolitana, sin leña, llamas y gases de combustión en un máximo de 120 segundos.

El horno de pizza de alta temperatura está desarrollado para cocer pizza a altas temperaturas, hasta los 500 ° C. Este horno está equipado con una auténtica piedra de pizza italiana, fabricada tradicionalmente en la misma Italia. La piedra del horno, junto con las resistencias altamente eficientes, proporcionan una distribución del calor rápida y uniforme en la cámara del horno de acero inoxidable. El cristal cerámico en la puerta y su resistente diseño, hacen que el horno de pizza de alta temperatura sea uno de los hornos más eficientes y fiables del mercado.

El horno se ha diseñado hasta el más mínimo detalle. Todo, desde los pomos granallados con un tacto moderno y un diseño ergonómico hasta la altura de trabajo y el diseño exclusivo, como la campana negra y las ruedas bloqueables, se ha combinado para ofrecerle un horno elegante y funcional fácil de limpiar.

El panel de control del horno es intuitivo y se utiliza para establecer el horario semanal y las temperaturas superior, inferior y frontal. El horno es eléctrico y está exento de combustibles fósiles, lo que también contribuye al medio ambiente y a un mejor entorno de trabajo, a medida que nos alejamos de la leña y de cocinar con llamas. Su función turbo hace que su día de trabajo comience en un abrir y cerrar de ojos: la temperatura de horneado deseada se alcanza en unos 30 minutos y el horno se mantiene a una temperatura constante, ya que también puede volver rápidamente a la temperatura configurada si, por

ejemplo, se abre la puerta. La pizza napolitana se hornea entre 60-120 segundos, por lo que esta función también es importante para la parte inferior de la pizza quede horneada de forma uniforme y obtener los bordes porosos que desea. La instalación del horno High Temp es rápida: no tiene más que enchufarlo y listo. Durante la instalación, el horno también se quema para obtener el mejor resultado de horneado. Recomendamos limpiarlo a diario con un cepillo.

La masa que se hornea a altas temperaturas debe hacerse con las propiedades adecuadas. Por ejemplo, se necesita más agua que en el horneado tradicional de la pizza. También recomendamos utilizar harina TIPO 00. Por supuesto, el horno High Temp también se puede utilizar para hornear otros tipos de pan que requieran altas temperaturas, como pan lavash, pan plano y pan de pita.

Ofrecemos siempre máquinas de repostería y panadería y de restauración de calidad e intuitivas, de alto rendimiento y de bajo consumo.

Ofrecemos una tecnología fiable que permite a los profesionales de los sectores de la repostería y panadería y de restauración tener libertad creativa con una gran rentabilidad.

Somos socios comerciales fiables y profesionales durante todo el proceso de horneado, con una organización comprometida y disponible, un diseño intuitivo y equipos robustos.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Suecia

www.sveba.com

info@sveba.com



DE ALTA TEMPERATURA

HORNO PARA PIZZA



SVEBA DAHLEN



Bajo consumo

Consumo muy bajo gracias a las funciones inteligentes de ahorro de energía y a la cámara de cocción bien aislada.



Sistema de calentamiento

Distribución de calor muy eficiente en tres zonas: calentamiento superior, inferior y frontal, que da como resultado un horneado uniforme y proporciona una buena economía general.



Bajos costes de mantenimiento

Los componentes robustos de alta calidad con menos piezas móviles hacen que el horno sea muy intuitivo, lo que garantiza una larga vida útil.



PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

- 1. Piedra para pizza**
Auténtica piedra para pizza de Italia. Limpiar con un cepillo.
- 2. Sin llamas desnudas ni necesidad de leña**
No hay humo tóxico ni vapores, y el horno tiene un calentamiento más fiable.
- 3. Tiempo de horneado rápido**
Hornee su pizza en de 60 a 120 segundos. El tiempo de horneado puede variar en función de la elección de los ingredientes.
- 4. Sistema de calentamiento eficiente**
Cámara de cocción de alta calidad y bien aislada que retiene el calor de manera más eficaz. El alto nivel de aislamiento garantiza un mejor entorno de trabajo. En función de la temperatura de horneado deseada, el horno está listo para su uso al cabo de unos 30-45 minutos de calentamiento.
- 5. Construcción robusta de la puerta**
La puerta está construida de forma robusta y las bisagras con resorte facilitan la apertura y el cierre. Los pomos granallados de acero inoxidable son modernos al tacto y garantizan un agarre cómodo.
- 6. Panel de control intuitivo**
 - Regule el calentamiento superior e inferior de forma independiente
 - Función turbo
 - Horario semanal incorporado
 - Función de ahorro de energía
- 7. Cristal cerámico**
La puerta cuenta con un exclusivo cristal cerámico que tiene mayor capacidad de soportar los cambios de temperatura.
- 8. Patas robustas con ruedas bloqueables**
Las ruedas bloqueables mantienen al horno en su sitio y permiten moverlo para limpiarlo.
- 9. Estantes extraíbles**
El horno está equipado con dos estantes extraíbles.

OPCIONES

Doble acristalamiento en la puerta del horno

Ayuda a retener el calor en la cámara de cocción, lo que significa un entorno de trabajo más cómodo.



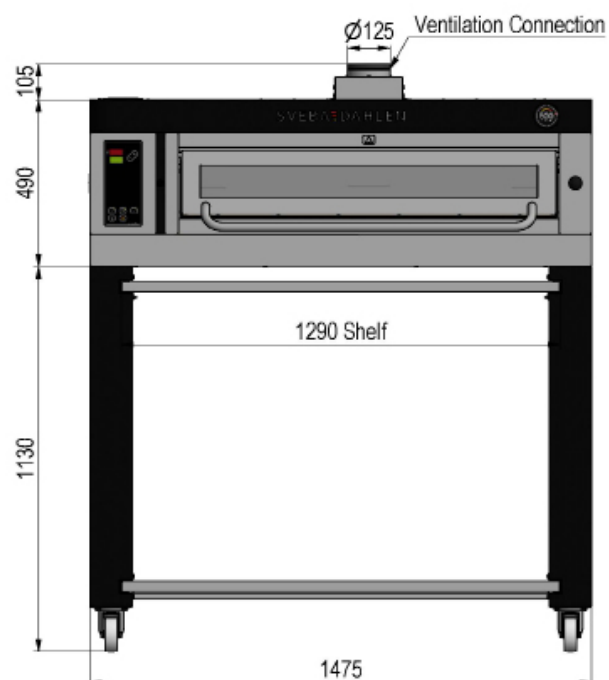
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura máxima de horneado	500 °C
Superficie de horneado	0,77 m ²
Zona de horneado (hogar de piedra)	1065 x 720 mm
mm Anch.xProf.	6 pizzas
Capacidad pizza Ø 35 cm	12,5 kW / 13,5 kW ¹
Potencia	1475 x 1725 x 1010 mm
Dimensiones externas Anch.xAlt.xProf.	1070 x 169 x 725 mm
Dimensiones internas Anch.xAlt.xProf.	140 mm
Altura de apertura de la puerta	100-125 m ³ /h
Conducto de escape, Ø 125 mm*	186 kg
Peso	1000 mm

Altura de las patas

*diámetro de conexión

¹Se aplica al modelo 3x415V+N



Cable de conexión

Cable de 3 m incluido. Guante, sistema «plug and play» incluido con el modelo de 3x230V, 3x400V+N, 3x415V+N.

Fusible recomendado

El amperaje por fusible varía en función de la tensión de la red eléctrica.

Conexión de ventilación

Solo una conexión de Ø 125. Se recomienda una conexión directa, ya que hay una interrupción de potencia integrada para un mejor entorno de trabajo. Flujo de aire máx. de 100-125 m³ por hora.