

F

SERIE



F500

SVEBA-DAHLEN



F500 - Un resultado de fermentación consistente y fiable

El F500 de la Serie F es un congelador-fermentador, retardador-fermentador y fermentador de primera. Está equipado con la última tecnología para simplificar el trabajo en la panadería y trata la masa con el máximo cuidado: diga adiós a la deshidratación y al exceso de fermentación. La función Dough On Demand siempre le proporciona masa fresca, lista para ser horneada. El F500 ha probado cuidadosamente los componentes y los materiales, proporcionando una máquina de bajo consumo y fiable con una larga vida útil. Junto con el panel de control inteligente y el diseño ergonómico, el armario ofrece excelentes resultados con una carga pesada en la panadería una y otra vez.

El F500 está diseñado para hacer frente a los estrictos requisitos de bajo consumo y carácter intuitivo que deben cumplir las máquinas de panadería, al mismo tiempo que también puede lidiar con entornos estresantes y en los que impera un ritmo acelerado. El F500 es un fermentador con una fabricación minuciosa y bien diseñado que cuenta con la última tecnología para obtener los mejores resultados de fermentación, además de tener componentes y materiales de la máxima calidad.

Con el F500, el usuario se lleva una máquina de hornear que no solo ofrece una fermentación fantástica, sino que también simplifica el trabajo y reduce la carga de trabajo en el lugar de trabajo. El armario de fermentación está dotado de un gran panel de control táctil situado a una altura de trabajo de fácil acceso. El panel también tiene opciones de menú y funciones de memoria claras y es fácil de usar. El panel de control está se encarga de todo el proceso de fermentación e incluye

funciones tales como Dough On Demand, fermentación retardada y una función de fermentación preprogramada. Las puertas robustas del gabinete de fermentación permanecen abiertas si se abren más de 90 grados y también se cierran solas los últimos centímetros si se empujan. Las puertas tienen bisagras de alta calidad, asas ergonómicas y grandes ventanas de doble acristalamiento para una vista excelente. Las puertas están muy bien aisladas por lo que el calor/frío se queda en el armario. Esto garantiza un menor consumo de energía.

Las tiras de LED verticales especialmente diseñadas imitan la luz natural en el interior del armario e iluminan los carros de bandejas, además de ofrecer una buena vista de la masa en todas las bandejas para hornear. El F500 crea las mejores condiciones para un resultado de fermentación fiable.

SVEBA DAHLEN



Panel de control

Panel de control intuitivo e inteligente que ofrece al usuario un control total durante todo el proceso de fermentación.



Eficiencia energética

Alta eficiencia energética gracias a las funciones inteligentes de ahorro de energía del horno y a una cámara del armario bien aislada.



Iluminación

Fuentes de luz fuertes y de bajo consumo con efecto de luz diurna.



Fácil limpieza

Diseño sencillo con grandes superficies sin marcos ni juntas, así como soluciones inteligentes para una limpieza más fácil.

SVEBA DAHLEN

10

5

6

7

8

9



CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES

El F500 está disponible en tres versiones: fermentador, retardador-fermentador y congelador-fermentador. Cada versión está disponible en ocho tamaños estándar. El diseño del fermentador es modular, lo que hace que la instalación sea rápida y sencilla. Los componentes eléctricos son de fácil acceso, lo que permite realizar tareas de puesta a punto de manera rápida. El sistema de control climático tiene una gran capacidad tanto para humedad como para calentamiento, junto con un generoso aislamiento que mantiene el calor y el frío donde hacen falta. El fermentador controla automáticamente todos los procesos, proporcionando la máxima facilidad de uso.

1. Ahorra tiempo y mano de obra.

Si el fermentador se carga el día anterior, el proceso de fermentación se ha llevado a cabo en el momento en que los trabajadores llegan al trabajo por la mañana.

2. Control de la temperatura; levadura a la temperatura adecuada.

Para las variantes de congelador-fermentador y retardador-fermentador, el F500 utiliza calor y frío según las necesidades, lo que significa que la temperatura se controla de forma independiente de la temperatura del exterior de la unidad. Dicho de otro modo, es posible fermentar a una temperatura de 15 °C, por ejemplo, aunque la temperatura ambiente sea de 40 °C.

3. Dough On Demand.

Dough On Demand fermenta la masa a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo. Una vez terminada, enfría y conserva la masa. La masa lista para hornear puede conservarse hasta 10 horas. La masa puede retirarse entonces y hornearse en función de las necesidades de la tienda - ¡pan fresco en cualquier momento!

4. Fermentación retardada.

El F500 enfría automáticamente los productos ya fermentados si no se sacan del armario a tiempo. Así se reduce el riesgo de sobrefermentación.

5. Panel de control táctil e intuitivo.

El panel de control es fácil de usar y está colocado ergonómicamente en la puerta. Controla todos los procesos del armario y garantiza que la masa no quede reseca y se manipule con el mayor cuidado posible. Ello ofrece al panadero mayor libertad, así como la posibilidad de ajustar los tiempos y configuraciones para adaptarlos a su ritmo y jornada laboral.

6. Instalación rápida y sencilla.

Diseño del armario compacto y estable – fácil y rápido de instalar, lo que significa interrupciones menos molestas para el resto de la producción y que los panaderos puedan comenzar rápidamente a usar el armario.

7. De bajo consumo.

Las paredes de los armarios también están aisladas con 80 mm de espuma de poliuretano ajustada con propiedades de aislamiento insuperables, que conserva el calor/la refrigeración. Las puertas son robustas, están aisladas con grandes ventanas de doble acristalamiento que ofrecen una vista excelente del armario. Cuando las puertas se abren, los ventiladores y los humidificadores se detienen automáticamente, reduciendo así el consumo de energía y mejorando el entorno de trabajo.

8. Fácil limpieza.

El diseño simple con grandes superficies y sin uniones ni marcos innecesarios hace que el F500 sea fácil de limpiar. Los techos y los conductos de aire se pueden desmontar fácilmente sin herramientas, con el fin de limpiar detrás de ellos.

9. Rampa baja.

Una rampa baja y un suelo bajo facilitan el desplazamiento de las estanterías hacia dentro y hacia fuera. La rampa tiene los lados cerrados, lo que significa que es más difícil que la suciedad se cuele por debajo; también tiene asas en los laterales para que sea más fácil limpiar delante del armario.

10. Señales acústicas y luminosas.

Una señal acústica de dos tonos cuando termina un programa o es preciso actuar. También disponible como torre de luz (opcional).



INFORMACIÓN

PANEL DE CONTROL

Panel táctil intuitivo que agiliza y simplifica el trabajo de la panadería.

El panel de control es compatible con Dough On Demand, los programas automáticos y el funcionamiento manual. Las funciones importantes como la humedad, la temperatura, la refrigeración y la velocidad del ventilador se controlan a partir de las necesidades y requisitos. El panel táctil incluye ajustes por defecto preprogramados para que pueda empezar a usar el armario directamente. Tamaño de la pantalla: 7 pulgadas.

LOS VENTILADORES FUNCIONAN SEGÚN SEA NECESARIO

La velocidad del ventilador se controla según sea necesario para procesar la masa, para que dentro del armario circule la cantidad de aire adecuada. Parámetros como la refrigeración, la calefacción y la humedad controlan los ventiladores en cada fase del programa, haciendo funcionar el ventilador a la velocidad correcta. El calor y la humedad son controlados por pulsos para facilitar un control climático preciso. Este control también proporciona un proceso de fermentación óptimo junto con un armario de menor consumo y más silencioso.

CANAL DE DISTRIBUCIÓN DE AIRE DE DISEÑO ESPECIAL

Un canal de distribución de aire de diseño especial en la pared posterior del armario distribuye el aire de manera muy eficiente. El resultado de ello es una distribución de aire más suave y uniforme, tanto con aire descendente como ascendente. Esto desemboca en un resultado de fermentación más homogéneo sin que la masa se seque.

SUELO

El F500 HIJ (Fermentación) y HIK (Retardación-fermentación) se suministran sin suelo de serie. HIF (Congelación-fermentación) incluye un suelo radiante aislado que contrarresta el daño por la congelación al suelo subyacente y lo mantiene seco y sin condensación.

PUERTAS AISLADAS ROBUSTAS

Puertas de cierre automático equipadas con bisagras de alta calidad y asas ergonómicas y redondeadas, así como ventanas de vidrio templado de doble acristalamiento bien aisladas. Los sensores de las puertas inician/detienen el programa de fermentación, encienden la luz y detienen los ventiladores cuando las puertas están abiertas —todo ello para proteger la masa, reducir el consumo energético y contribuir a un mejor ambiente de trabajo. Si las puertas se abren más de 90 grados, se mantendrán abiertas. Fermentador equipado con una puerta (1000 mm de ancho), disponible con una puerta colgada derecha o izquierda.

MATERIALES Y COMPONENTES

Los materiales robustos y sus componentes de alta calidad y probados garantizan el rendimiento y la larga vida útil del armario. La válvula de purga de acero inoxidable y las bandejas de hornear resistirán el estrés y la tensión de la producción de la panadería una y otra vez. La Serie F está fabricada en Suecia.

PROCESO FÁCILMENTE MONITORIZADO

Las grandes ventanas aisladas con doble acristalamiento y las tiras de LED verticales con efecto de luz diurna proporcionan al usuario una buena visión de conjunto del proceso de fermentación en todas las bandejas de hornear del carro de bandejas. La luz se enciende automáticamente para el proceso de fermentación y se puede encender desde el panel de control para los programas de retardación-fermentación y de congelación-retardación. En el panel de control del armario se muestra información detallada, como el tiempo, la temperatura y la humedad.

COMPRESOR DE ALTA CALIDAD

El retardador-fermentador F500 HIK y el congelador-fermentador HIF incluyen un compresor de alta calidad. La instalación precisa especialistas en refrigeración. El compresor debe colocarse como máximo a 10 metros del armario.

TEMPERATURA Y HUMEDAD

HIJ: Temperatura ambiente hasta +45 °C.

HIK: de -3 a +59 °C. Humedad: Humedad relativa de hasta el 99 %. El tiempo de enfriamiento para un HIK armario vacío es de aproximadamente 30 minutos (-3 °C).

HIF: de -18 a +45 °C. Humedad: Humedad relativa de hasta el 99 %. El tiempo de enfriamiento para un HIF armario vacío es de aproximadamente 45 minutos (-18 °C).

ACERO INOXIDABLE O NEGRO

Selección de colores: Acero inoxidable neutro o negro.



El panel de control táctil e intuitivo simplifica la vida cotidiana.



Suelo radiante aislado que impide el daño por el frío en los materiales subyacentes.



Los ventiladores funcionan a demanda para ahorrar energía y proporcionan el clima de fermentación perfecto.



Las luces LED y las grandes ventanas ofrecen una buena visión de conjunto del proceso de fermentación.

DIAGRAMAS, DIMENSIONES Y CARROS DE BANDEJAS

NÚMERO DE ESTANTES, TAMAÑO MÁX. DEL ESTANTE

MODELO	510	700	760	800	1040
ANCHURA X PROFUNDIDAD [MM]	X 600	X 550	X 535	X 660	X 760
A 1000 x 1000	1	1	1	-	-
1000 x 1200	1	1	1	1	-
1000 x 1600	2	2	2	1	1
1000 x 2000	3	3	3	2	1
B 1600 x 1000	2	2	2	1	1
1600 x 1600	4	4	3	2	1
1800 x 1600	6	4	4	2	2
C 1800 x 2200	9	6	6	4	3

Altura máx. del estante: 1900 mm.

Altura incluido el suelo radiante aislado: 2432 mm.

Altura estándar sin incluir el suelo aislado (no HIF): 2400 mm.

Altura total al abrir la trampilla para acceder a la caja eléctrica:

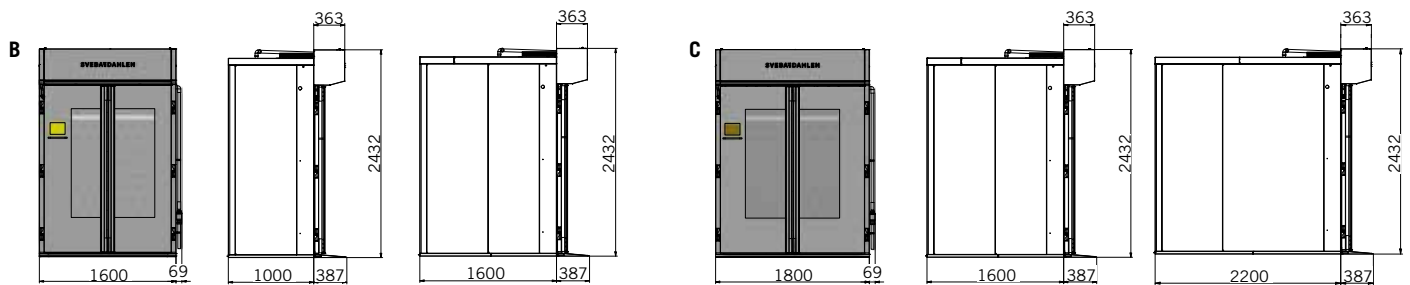
Con suelo térmico: 2462 mm.

Sin suelo: 2430 mm.



¡IMPORTANTE!

Para acceder a la caja eléctrica, en todos los modelos debe haber un espacio libre en la parte superior y en la parte frontal de la F500. El espacio requerido para abrir la trampilla es: Espacio superior: 30 mm. Espacio frontal: 30 mm.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ANCHURA X PROFUNDIDAD DEL MODELO	PESO DE LA MASA	N.º DE VENTILADORES	POTENCIA CALEFACTORA HIJ/HIK/HIF	POTENCIA DE REFRIGERACIÓN*HIK RETARDADOR-FERMENTADOR	POTENCIA DE REFRIGERACIÓN**HIF CONGELADOR-FERMENTADOR
A	1000 x 1000 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,3 kW
	1000 x 1200 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,3 kW
	1000 x 1600 mm	60 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,1 kW
	1000 x 2000 mm	90 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,1 kW
B	1600 x 1000 mm	60 kg	2	4 kW	1,9 kW	1,8 kW
	1600 x 1600 mm	120 kg	2	6 kW	3,2 kW	2,1 kW
C	1800 x 1600 mm	180 kg	2	6 kW	3,6 kW	3,5 kW
	1800 x 2200 mm	180 kg	3	8 kW	4,0 kW	4,3 kW

HIJ



Armario de fermentación para reposar y fermentar.

HIK



Armario retardador y fermentador para la retardación y la fermentación.

HIF



Congelador-fermentador para congelación y fermentación.

El peso de la masa indicado hace referencia a la cantidad de masa para la cual se calcula la producción de refrigeración del congelador y el retardador (30 kg cada uno).

El F500 con una anchura de 1000 mm tiene una puerta.
El F500 con una anchura de 1600 o 1800 mm tiene dos puertas.

* Producción recomendada

** El suelo radiante y aislado es estándar en el congelador-fermentador.

Siempre proporcionamos maquinas de panadería/pastelería de alto rendimiento, de bajo consumo, de calidad e intuitivas.

Ofrecemos tecnología fiable que permite desarrollar libertad creativa, combinada con una alta rentabilidad, a los profesionales de la industria panadera/pastelera.

Somos socios comerciales fiables y profesionales a lo largo de todo el proceso de cocción, con una organización comprometida y disponible, un diseño intuitivo y un equipamiento resistente.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
SE-513 82 Fristad
www.sveba.com
info@sveba.com

