



SERIE



SVEBA DAHLEN



Con capacidad industrial, equipamiento completo y resultados de horneado uniformes

La serie I es un horno de carro silencioso, fiable y potente, construido para funcionar con seguridad en un entorno industrial de alta capacidad productiva. Se carga rápida y fácilmente en una sola acción, sin necesidad de rotar la plataforma. El sistema de vapor único del horno, que consta de dos sistemas combinados y bien comprobados, es sumamente potente y cuenta con una capacidad de vapor muy alta. Esto, combinado con el sistema de flujo de aire diseñado para el horno y el carro rotativo, ofrece resultados de horneado sumamente uniformes.

La serie I es robusta y eficaz, y cuenta con un panel de control inteligente que facilita su uso. El exterior del horno mantiene siempre una baja temperatura, y sus superficies son lisas y fáciles de limpiar. Está fabricado con más de 95% de materiales reciclados, dando así origen a un horno único de alta eficiencia ambiental, que además resulta ser una opción muy inteligente en lo económico.

Todos los modelos de la serie tienen una solera extra fuerte, con una estructura sándwich estable y aislamiento de lana mineral reforzado, que reduce la pérdida de calor y protege la solera de los efectos nega-

tivos del calor. El horno está provisto de una plataforma giratoria de acero inoxidable, con una placa de fondo muy resistente a la torsión que no es presionada hacia abajo por el peso de los carros. En la plataforma es posible hornear hasta cuatro carros simultáneamente (según el tamaño de las placas). La horno tienen también una rampa muy robusta, del mismo material que la plataforma, que está reforzada con perfiles para aumentar más su resistencia. La rampa es regulable en altura, lo que permite adaptarla exactamente al nivel de la plataforma.



Sistema calentador

El intercambiador de calor de alto rendimiento en acero inoxidable ofrece una larga vida útil y, con ello, un excelente coste total.



Flujo de aire

Flujo de aire horizontal desarrollado para proporcionar un resultado de horneado de alta uniformidad en todo el carro, también con pasteles delicados de cocción breve. El flujo de aire ofrece además una mayor eficiencia y, con ello, un coste de calentamiento inferior.



Sistema de vapor

Sistema de vapor de desarrollo propio con una alta uniformidad y rendimiento y una rápida capacidad de recuperación, lo que incrementa la productividad.



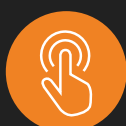
Eficiencia energética

Alta eficiencia gracias a sus funciones inteligentes de ahorro de energía y el adecuado aislamiento del compartimento del horno.



Rotación

Carro giratorio con velocidad de rotación optimizada y modificación automática del sentido de rotación del carro, lo que brinda un horneado más uniforme y un resultado superior.



Panel de control

Un panel de control inteligente y de sencillo uso que dota al usuario de pleno control sobre el proceso de horneado.



Bajo nivel de ruido

Horno extremadamente silencioso.



Sveba Connect (opcional)

Compatible con el servicio en la nube de Sveba Dahlen para hornos. Obtenga una visión de conjunto de todos los hornos conectados en tiempo real. Ahorre dinero, maximice la eficiencia de la panadería, obtenga estadísticas, información de servicio, notificaciones importantes y consiga el control total del banco de recetas.

SVEBA DAHLEN

1

2

3

4

6

7

8

9

10

11

14

5

13

12



CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

1. Intercambio de calor eficaz

El intercambio de calor en los hornos de petróleo y gas se basa en el principio de contracorriente. El aire del horno que atraviesa el intercambiador de calor se mezcla primero con los gases residuales más fríos y después se calienta gradualmente con los gases más calientes. El resultado es un alto rendimiento y bajos costes de calentamiento.

2. Radiadores de larga vida

Radiadores de calor de alta calidad fabricados en Suecia. Solamente I60 (horno eléctrico).

3. Panel de control inteligente

Un panel fácil de usar, resistente al polvo y a la humedad con funcionalidad táctil y de deslizamiento que permite una buena visión general de todo el proceso de horneado. Proporciona un control total sobre el coste gracias a sus funciones de ahorro de energía y la opción de consultar el gasto por horneado. Las posibilidades de guardar y cargar recetas con toda sencillez y de programar las horas de encendido del horno contribuyen a mejorar la efectividad.

4. Soporte múltiple con imán

Portaherramientas con compartimiento y fuerte imán para guardar, por ejemplo, guantes, cuchillos y documentos.

5. Asa ergonómica

Una asa robusta de fácil agarre que muestra claramente si la puerta está abierta o cerrada.

6. Sistema de vapor de combinación potente

Genera vapor potente en poco tiempo. Fabricado en aluminio y acero, obteniendo así un vapor sumamente puro. Las buenas propiedades térmicas permiten una recuperación rápida, lo que contribuye a un proceso de horneado uniforme.

7. Increased Baking Surface (IBS)

Un sistema patentado de diseño propio para la rotación alterna del carro durante el horneado. El sistema IBS proporciona una cocción más rápida y uniforme, con un menor consumo de energía.

8. Slow start

Permite un uso más suave del producto ya que la velocidad de rotación es menor al arrancar, simplificando así el horneado de pasteles más frágiles y delicados.

9. Parada automática de la rotación

Al levantar el asa, el carro gira automáticamente hasta el lugar de descarga cuando ha finalizado el tiempo de horneado.

10. Tope de puerta con bisagras robustas y función de retención regulable e integrada

Mantiene la puerta abierta cuando se introducen o retiran los carros.

11. Aislamiento de lana mineral robusto

El calor se mantiene dentro del horno gracias a un aislamiento de pared extra grueso, un espacio de aire y aislamiento de techo, lo que disminuye el consumo energético y mejora el entorno de trabajo.

12. Solera robusta

Solera extra fuerte con una estructura sándwich estable y aislamiento de lana mineral robusto, que reduce la pérdida de calor y protege la solera de los efectos negativos del calor.

13. Plataforma y rampa potentes

Plataforma extra reforzada y rampa potente ajustable en altura, que se adapta exactamente al nivel de la plataforma.

14. Alta eficiencia ambiental

Más de 95% del material es reciclable.

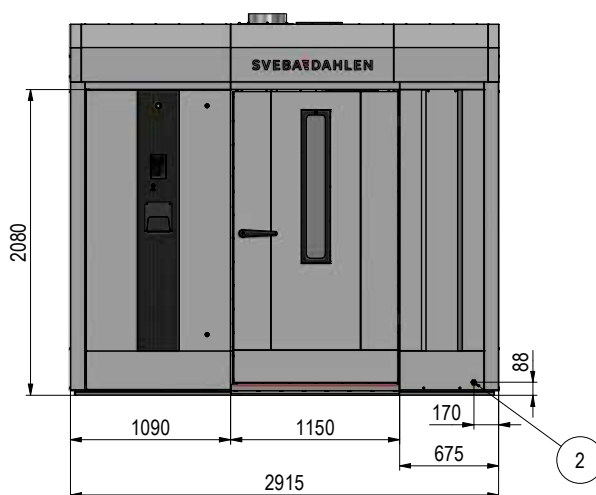
Nuestros productos tienen certificación.

Póngase en contacto con el vendedor para obtener la información más reciente sobre la certificación.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

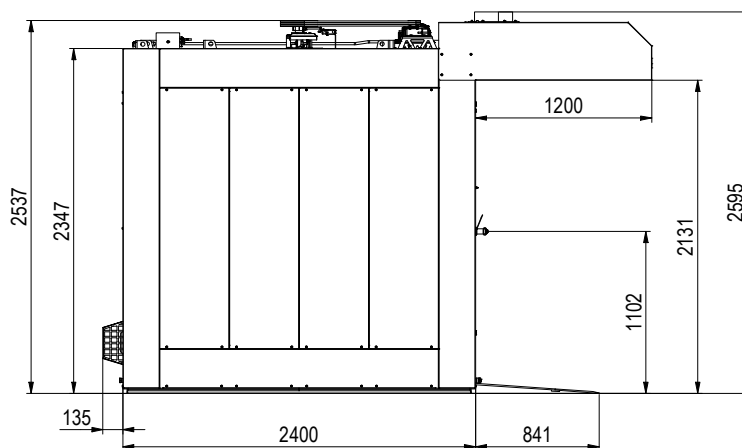


I60 / I61 / I62



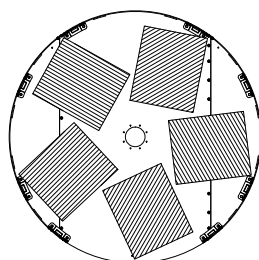
I60 / I61 / I62

Anch x Alt: 2915 x 2537 mm
 Profundidad: 2535 mm
 Prof. con carcasa: 3735 mm
 Alt con carcasa: 2595 mm
 Alt con AES: 2740 mm

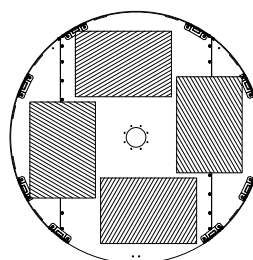


POSICIONAMIENTO DEL CARRO

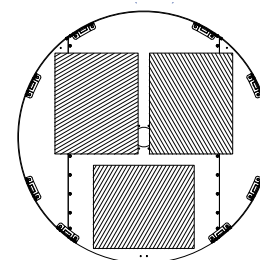
Ejemplo: posicionamiento recomendado del carro en la plataforma de la serie I



Dimensiones del carro:
 510 x 600 mm
 Dimensiones de la placa
 de horneado:
 450 x 600 mm



Dimensiones del carro:
 520 x 762 mm
 Dimensiones de la placa
 de horneado:
 457 x 762 mm



Dimensiones del carro:
 660 x 800 mm
 Dimensiones de la placa
 de horneado:
 600 x 800 mm

I60 / I61 / I62

	I60 (eléctrico)	I61 (petróleo)	I62 (gas)
Temperatura máx. de horneado	300°C	300°C	300°C
Tamaño máx. de bandeja en carro	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm	3 x 600 x 800 mm 4 x 457 x 762 mm 5 x 450 x 600 mm
Diámetro máx. de rotación del carro	1925 mm	1925 mm	1925 mm
Altura máx. de carro en plataforma	1875 mm	1875 mm	1875 mm
Recomendado para fusible (amp)*	200-200-200-250-250 A	20 A	20 A
Potencia (eléctrica)*	123-129-135-141-147 kW	5.5 kW	5.5 kW
Potencia (calorífica)	144 kW (máx.)	165 kW (rec.) 180 kW (máx.)	165 kW (rec.) 180 kW (máx.)
Consumo medio**	86 kW/h	99 kW/h	99 kW/h
Carga máx. de la plataforma	1000 kg	1000 kg	1000 kg
Peso con plataforma	2950 kg	3100 kg	3100 kg
Radio de giro de la puerta	1150 mm	1150 mm	1150 mm



* Según la tensión. ** En horneado continuo. En torno al 60% de la potencia instalada.

Nosotros abogamos por una maquinaria de panadería/
pastelería de alto rendimiento, energéticamente eficiente,
cualitativa e intuitiva.

Ofrecemos tecnología fiable que proporciona libertad cre-
ativa junto con una alta rentabilidad a los profesionales
de la industria panadera/pastelera.

Somos un socio comercial fiable y profesional a lo lar-
go de todo el proceso de cocción, con una organización
comprometida y disponible, un diseño intuitivo y un equi-
pamiento resistente.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Suecia

www.sveba.com

info@sveba.com

