

Artista *deli*



SVEBA DAHLEN



Solución a medida con un enfoque en la artesanía en volumen

Artista Deli es un pequeño horno de túnel eléctrico cuya temperatura de cocción alcanza los 450 °C. El horno es increíblemente flexible y hornea de todo, desde productos de pan hasta pizza, con un enfoque en la precisión y en los resultados uniformes de horneado. Al ser modular, se puede ampliar la capacidad y el concepto con posterioridad. ¡Perfecto para un movimiento que planea crecer!

Artista Deli hornea auténtica pizza al horno de piedra a la perfección, al igual que hornea otros productos como pan suelto, pan de molde, focaccia, pan plano, pita, pan árabe, pan persa, pan naan, pan Liba, entre muchos otros, de una manera energéticamente eficiente y artesanal. ¡El horno puede incluso crear productos con, por ejemplo, el logotipo o mensaje de la panadería en la parte inferior!

El horno de túnel es extremadamente flexible, de hecho, son 3 hornos en 1, ya que se puede sustituir la cinta del hogar de piedra incluida por una cinta de acero perforada o maciza. De este modo, el horno puede reducir las inversiones futuras y, al mismo tiempo, cubrir una mayor parte de la producción de la panadería, es decir, aumentar la flexibilidad general, la capacidad y los resultados del negocio, con solo tener instalado un Artista Deli de Sveba Dahlen.

El horno es completamente libre de fósiles y tiene una huella de carbono baja, ya que funciona con electricidad.

Se ha fabricado con una sólida selección de materiales en Suecia y su sistema modular también minimiza los desperdicios durante la producción. Artista Deli es energéticamente eficiente y utiliza solo la energía que realmente se necesita durante el tiempo activo de horneado. El flujo en la panadería ganará en eficiencia gracias a

Artista Deli ya que la manipulación se minimiza y los volúmenes aumentan en comparación con el horneado tradicional en un horno modular. La forma de trabajar sustituye por completo al horneado en los hornos tradicionales de pizza y panadería y, por lo tanto, también se requiere menos mano de obra en el proceso de horneado. Además, el resultado es excelente, como, por ejemplo, una auténtica pizza horneada a mano con la diferencia de que la que se hornea en Artista Deli siempre se hornea de forma sistemática con exactamente el resultado que el pizzero ha programado. ¡Todos los días, todo el año!



Diseño modular

Diseñado en secciones para la ampliación de más secciones de horno a posteriori y una instalación rápida.



Eficiencia energética

Funciones inteligentes de ahorro de energía y adecuado aislamiento del compartimento del horno. El arranque secuencial de las zonas de calentamiento contrarresta los picos de corriente.



Sistema de calefacción

Alta temperatura de 450 °C con calentamiento rápido, control individual del calor superior e inferior, así como turbo (opcional).



Bajos costes de mantenimiento

Las piezas robustas y de alta calidad y los componentes bien probados proporcionan una larga vida útil y unas operaciones de puesta a punto sencillas.



Pizza y pan horneados al horno de piedra

Cinta del hogar de piedra para un pan y una pizza horneados al horno de piedra.



Funcionamiento libre de fósiles

Fuente de alimentación eléctrica.



El horno de la imagen consta de tres secciones de horno, cinta del hogar de piedra y carril de transporte para el momento de descargar.

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

El horno túnel Artista Deli ofrece una alta capacidad de horneado en una superficie pequeña y minimiza la manipulación, además de maximizar el proceso de horneado. Su sistema con secciones modulares y la posibilidad de cambiar la cinta del horno permiten adaptar el horno a las necesidades del negocio. El horno de túnel eléctrico ofrece un horneado rápido con un bajo consumo de energía y unos costes de mantenimiento también bajos.

1. Horno 3 en 1: posibilidad de sustituir la cinta del horno

Posibilidad de sustituir la cinta del hogar de piedra por una cinta de acero perforada o una cinta de acero maciza. La misma cadena y sistema de funcionamiento para todas las cintas. La cinta del horno tiene una anchura de 900 mm.

Cinta del hogar de piedra: Piedra de alta calidad adaptada para productos horneados en horno de piedra y para el horneado a altas temperaturas. Proporciona una transferencia óptima del calor, resultados de horneado uniformes y una parte inferior quebradiza. Cinta de piedra dividida cuyas piedras individuales se sustituyen por partes, en caso de ser necesario.

Cinta de acero perforada: Para hornear pan suelto. La cinta perforada da como resultado un alto rendimiento calorífico, lo que produce un pan más alto.

Cintas de acero: Cinta de acero sólida y lisa para el horneado de productos con masas más dulces. También proporciona productos finales más jugosos, más planos y más bajos. Puede añadir, por ejemplo, el logotipo del negocio o su eslogan en la cinta de acero y entregar productos con el mensaje deseado en la parte inferior.

2. Sistema de calefacción

Cada sección del horno está equipada con una zona de calentamiento con control individual sobre el calor superior e inferior. Por ese motivo, el panadero obtiene un control absoluto sobre los ajustes de calor del horno y del proceso de horneado para obtener un resultado de horneado óptimo. Para evitar picos de potencia en el momento de arrancar el horno, el panadero puede seleccionar de manera sencilla a través del panel fácil intuitivo el inicio secuencial de cada zona de calentamiento, así como el calor superior e inferior del horno. Calentador previo antes de que la primera sección caliente la cinta del horno para obtener el mejor rendimiento de horneado tan pronto como el producto entre al horno. Con la función turbo, el panadero disfruta de mayor flexibilidad durante el horneado, tanto desde el punto de vista del tiempo como desde el del color. La función turbo también proporciona un tiempo de calentamiento y de horneado más corto, y una reducción del consumo de energía.

3. Tiro para un resultado de horneado optimizado

Cada sección del horno está equipada con un tiro que se abre/cierra de forma sencilla para regular el contenido de humedad en el interior del horno. Regule la extracción para obtener el resultado de horneado deseado. Una menor humedad redundará en una mayor corteza y unos productos horneados más quebradizos.

4. Diseño modular

Posibilidad de aumentar la capacidad del horno y la superficie de horneado añadiendo un total de tres secciones de horno con 1,35 m² de superficie de horneado adicional por sección, la superficie máxima de horneado es de 4,02 m². El sistema de sección modular con entradas, salidas y secciones del horno independientes proporciona una instalación rápida y una manipulación sencilla. ¡Plug and play!

5. Alta calidad y bajos costes de mantenimiento

Los componentes bien probados, el robusto acero cromado y los materiales resistentes al óxido del horno, así como el soporte pintado le proporcionan al horno una larga vida útil. El diseño bien pensado del horno hace que sea fácil de limpiar, implica bajos costes de mantenimiento, así como medidas de puesta a punto sencillas. Alta calidad industrial y capacidad para el horneado continuo las 24 horas del día.

6. Panel de control

Panel de control intuitivo con pantalla táctil y un manejo flexible. Ajustes para las zonas de calentamiento y velocidad de la cinta, entre otras cosas. Panel de control suelto que se puede colocar en cualquier lugar cerca del horno.

7. Bajo consumo

Artista Deli hornea de manera energéticamente eficiente. Durante el tiempo de horneado en sí, el horno tiene un consumo medio de aproximadamente el 30-45 % de la potencia instalada.

8. Placas de hogar de piedra adicionales

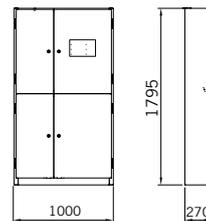
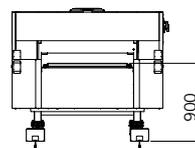
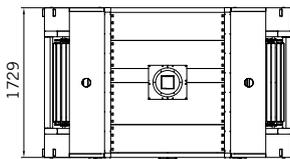
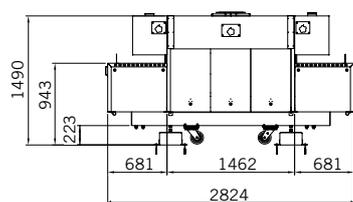
El horno incluye 5 piedras de repuesto adicionales para la cinta del hogar de piedra.



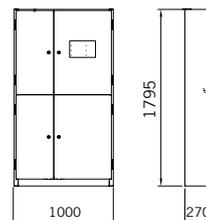
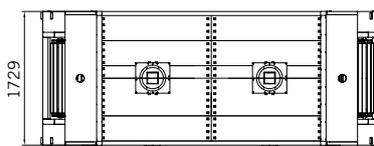
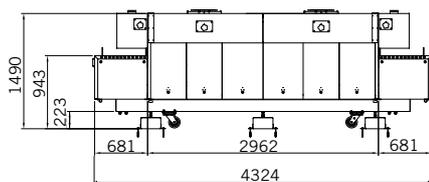
PLANOS Y DIMENSIONES [MM]

Artista Deli con 1 y 2 secciones cuenta con un armario eléctrico externo. En la versión estándar, el panel de control del horno está montado en el armario eléctrico.

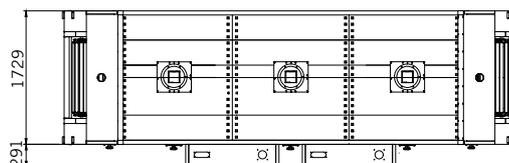
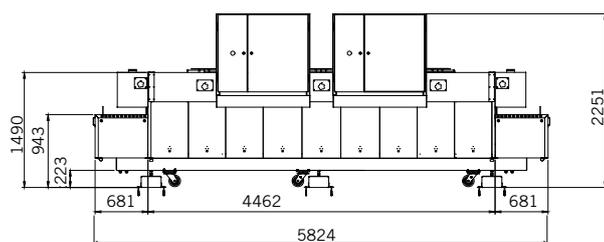
ARTISTA DELI - 1 SECCIÓN CON ARMARIO ELÉCTRICO EXTERNO



ARTISTA DELI - 2 SECCIONES CON ARMARIO ELÉCTRICO EXTERNO



ARTISTA DELI - 3 SECCIONES CON ARMARIO ELÉCTRICO MONTADO EN UN LATERAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	AD1	AD2	AD3
Número de secciones del horno	1 ud.	2 uds.	3 uds.
Cinta Ancho x Largo mm	900 x 2400	900 x 3900	900 x 5400
Casete de la cinta del hogar de piedra, etc.	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20
Casete de la cinta de acero, etc.	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20	900 x 48 x 20
Superficie de cocción m ²	1,35 m ²	2,68 m ²	4,02 m ²
Altura interna del horno, etc.	155	155	155
Dimensiones de las secciones del horno, etc.	1729 x 1462 x 1490	1729 x 1462 x 1490	1729 x 1462 x 1490
Dimensiones externas incl. entrada/salida sin armario eléctrico montado lateralmente - Ancho x Largo x Alto mm	1729 x 2824 x 1490	1729 x 4324 x 1490	1729 x 5824 x 1490
Dimensiones externas incl. entrada/salida con armario eléctrico montado lateralmente - Ancho x Largo x Alto mm	-	-	2020 x 5824 x 2251
Temperatura máxima °C	450 °C	450 °C	450 °C
Tiempo de calentamiento aprox. min.*	30 minutos	30 minutos	30 minutos
Número de pizzas de Ø 30 cm por hora **	329 uds.	658 uds.	986 uds.
Número de pizzas de Ø 35 cm por hora **	289 uds.	578 uds.	867 uds.
Recomendado para fusible (amp)	125 A	250 A	300 A
Potencia kW ¹	78 kW	132 kW	186 kW
Consumo medio kW/h ²	31,2 kW/h	52,8 kW/h	74,4 kW/h
Peso (kg)	1500	2500	3500

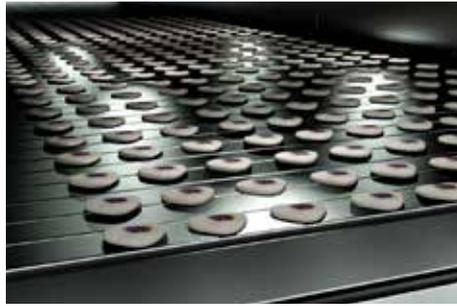
* El tiempo de calentamiento depende de la temperatura de horneado deseada. El ejemplo anterior es un tiempo de calentamiento a 450 °C.

** El tiempo de horneado y el número de productos varían en función de lo que se vaya a hornear y la cobertura. El ejemplo anterior se basa en pizzas de Ø 30 cm y 275 g/unidad, y pizzas de Ø 35 cm y 300 g/unidad con queso y salsa de tomate. El ejemplo se ha calculado con una temperatura del horno de 450 °C y un tiempo de cocción de 90 segundos/pizza.

¹ Según la tensión. ² En horneado continuo. Aprox. 40 % de la potencia instalada.



Cinta del hogar de piedra para hornear pizza, pan Liba, pan de pita, pan naan y mucho más.



Cintas de acero para hornear masas más dulces y productos finales más bajos, como pasteles.



Cinta de acero perforada para hornear pan suelto más alto con mucho volumen, como las hogazas de pan.



Añada un logotipo o el mensaje que desee a la cinta de acero. Diseño personalizado en las cintas de acero que hace que el producto tenga un nuevo nivel.



Cinta de piedra dividida cuyas piedras individuales se sustituyen por partes, en caso de ser necesario. La fijación de la piedra se afloja y las losas de piedra individuales se pueden extraer de manera sencilla hacia un lado.



Carril de transporte de entrada y salida que contribuye a un mejor flujo del proceso en la producción. Ensamble el horno con otras máquinas en la línea de producción como, por ejemplo, un carril de moldeo o una estación de envasado posterior.

OPCIONES

1. **Cinta del horno - Piedras adicionales para cintas del hogar de piedra**
Juego de 10 piedras de repuesto para cintas del hogar de piedra.
2. **Cinta del horno - Cinta de acero macizo**
Cinta del horno reemplazable de acero macizo.
3. **Cinta del horno - Cinta de acero perforada**
Cinta de acero perforada reemplazable.
4. **Función turbo**
Función turbo (flujo de aire) por zona.
5. **Sistemas de vapor en la primera zona**
Sistema de vapor potente y con gran capacidad. Buen complemento para las cintas del hogar de piedra durante la producción de pan cocido al horno de piedra. Le da al pan un volumen extra, así como una superficie quebradiza y crujiente. Se suministra sin vaporizador.
6. **Armario eléctrico independiente con panel de control para AD3**
Panel de control incluido en armario eléctrico externo que se puede colocar cerca del horno, de serie para AD1 y AD2.
7. **Carril de carga**
Carril de transporte del flujo de entrada que contribuye a un mejor flujo del proceso.
8. **Carril de descarga**
Carril de transporte del flujo de salida que contribuye a un mejor flujo del proceso.
9. **Cinta del horno con mensaje personalizado**
Refine el producto final con un logotipo o texto. Cinta del horno única con el mensaje del negocio que realza el valor del producto final.

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

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

Somos un socio comercial fiable y profesional 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, Suecia

www.sveba.com

info@sveba.com

