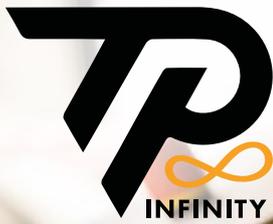


# TP INFINITY

HORNO TÚNEL PARA PIZZAS



SVEBA DAHLEN



# Multifacético y rápido para grandes volúmenes – sin supervisión

**Horno túnel para pizzas desarrollado para ofrecer gran flexibilidad y cocción eficaz de pizzas. El horno para pizzas es ideal para cocción de pasteles, pan árabe y preparación de platos, tales como hamburguesas, pescados y salchichas. El horno es de gran eficiencia energética, silencioso, compacto y bien aislado, proporcionando una gran capacidad en una pequeña superficie.**

TP Infinity, el horno túnel para pizzas, es un horno que se adapta con facilidad a lo que se va a cocer y a la capacidad deseada. El usuario elige entre tres anchos estándar y hasta tres o cuatro secciones de altura. Se puede añadir pisos al horno con posterioridad si es necesario aumentar la capacidad. El horno es fácil de utilizar y con el sencillo panel de control se regula la temperatura y el tiempo de cocción de manera continua. ¡No es necesario supervisar los productos durante el tiempo de cocción, lo cual

permite atender durante más tiempo a los clientes! El horno TP tiene cocción con bajo consumo de energía gracias al buen aislamiento y el calor por infrarrojo. En las dos zonas de calor del horno, la superior y la inferior, las temperaturas se controlan mediante cuatro indicadores. Esto se combina con una rápida regulación de temperatura y+ protección contra la radiación, lo que proporciona resultados de cocción uniforme que están en la misma categoría que las cocidas en horno de piedra.



### Sistema calentador

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



### Eficiencia energética

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



### Panel de control

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



### Diseño modular

Pisos en secciones separadas para añadir más secciones con posterioridad.



### Bajo nivel de ruido

Horno extremadamente silencioso.



1

SVEBA DAHLEN

4

5

11

7

10

3

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

El horno TP Infinity está indicado para temperaturas de trabajo de hasta 400°C y gracias a la alta capacidad es posible la cocción de hasta 500 pizzas por hora, según el tiempo de cocción. Las pizzas se cuecen con rapidez, conservando todos los sabores y proporcionando una superficie crujiente sin secar el relleno. El resultado se alcanza gracias a que no se utilizan ventiladores, sino solo calor de infrarrojo.

### 1. Campana en el proceso de entrada y salida

Crea un buen entorno laboral (no disponible en TP10 o TP20).

### 2. Ajuste continuo del calor superior e inferior

Ajuste continuo del tiempo de cocción entre 2 y 15 minutos, lo que permite que el paso de la cocción de la pizza y el pastel a la preparación de la comida sea corto. El horno puede ser utilizado fácilmente para preparar salchichas, verduras o tapas.

### 3. Patas de aluminio con ruedas

Facilitan el traslado del horno. Ajustable para la colocación de la mesa en TP10 o TP20.

### 4. Tres anchuras estándar

Se puede ampliar hasta tres o cuatro tramos de altura según modelo. Apto para la mayoría de los tamaños de pizzas.

### 5. Exterior de acero inoxidable y cámara de horno bien aislada

Mantiene el calor en el interior y conserva baja temperatura en el exterior.

### 6. Panel digital

Proporciona un buen control y el tiempo correcto es fácil de graduar, como así también la regulación de la temperatura hasta 400°C en dos zonas por cámara de horno.

- 10 configuraciones.
- Posición de ahorro de energía.
- Temporizador semanal – horario de encendido individual para cada día de la semana.
- Pantalla táctil clara y fácil de leer.
- Elección del idioma del usuario en la pantalla.



### 7. Cámara de horno con dos zonas diferente

Cada zona es controlada por la temperatura del calor superior e inferior, proporcionando resultados de cocción uniforme.

### 8. Posición de ahorro de energía

Puede activarse cuando no se utiliza el horno, ahorrando dinero y el entorno.

### 9. Función turbo

Proporciona calentamiento rápido y regula velozmente la temperatura correcta.

### 10. Caja recolectora extraíble

de migas.

### 11. Malla de acero inoxidable

### 12. Bandeja de salida de productos

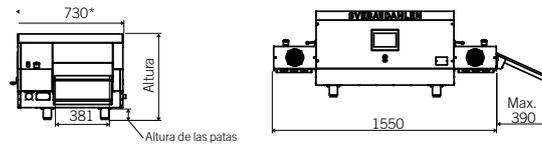
Nuestros productos tienen certificación.

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

# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

## TP10/TP20

[mm]



Modelos	Pisos	Altura con patas	Altura de las patas
TP10	1	599 - 637	82 - 120**
TP20	2	939 - 977	82 - 120**

\* Sin espaciador en TP10 o TP20.

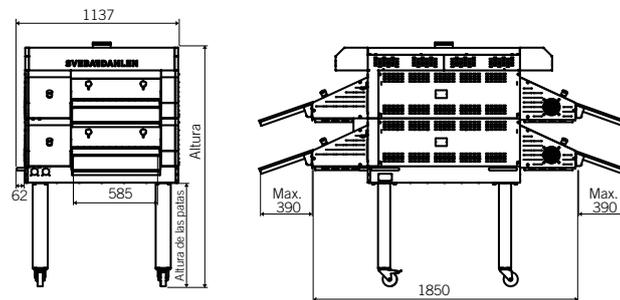
\*\* La altura de las patas es ajustable en TP10 o TP20: 82 - 120 mm.

Las placas de entrada y salida son extraíbles. Todos los modelos pueden equiparse con placas de entrada y salida.



## TP11 / TP21 / TP31 / TP41

[mm]

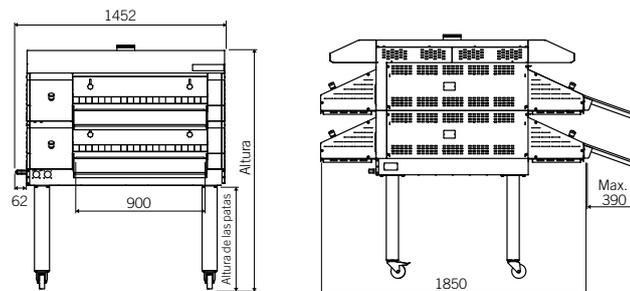


Modelos	Pisos	Altura con patas	Altura de las patas
TP11	1	1350	735
TP21	2	1690	735
TP31	3	1830	535
TP41	4	2109	434

Las placas de entrada y salida son extraíbles. Todos los modelos pueden equiparse con placas de entrada y salida.

## TP12 / TP22 / TP32

[mm]



Modelos	Pisos	Altura con patas	Altura de las patas
TP12	1	1350	735
TP22	2	1690	735
TP32	3	1830	535

Las placas de entrada y salida son extraíbles. Todos los modelos pueden equiparse con placas de entrada y salida.



### Espaciador

Garantiza que haya un espacio de aire contra las paredes, etc. No se debe utilizar para levantar el horno.

	<b>TP10 - 1 piso</b>	<b>TP20 - 2 pisos</b>	<b>TP11 - 1 piso</b>
Cinta Ancho x Largo mm	381 x 1 450	381 x 1 450	585 x 1 750
Superficie de cocción m <sup>2</sup>	0,34	0,69	0,53
Altura interior mm	85	85	90
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Recomendado para fusible (amp)	25 A	32 A	25 A
Potencia kW	9,5	18,5	12
Peso (kg)	160	275	240

	<b>TP21 - 2 pisos</b>	<b>TP31 - 3 pisos</b>	<b>TP41 - 4 pisos</b>
Cinta Ancho x Largo mm	585 x 1 750	585 x 1 750	585 x 1 750
Superficie de cocción m <sup>2</sup>	1,06	1,59	2,12
Altura interior mm	90	90	90
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Recomendado para fusible (amp)	40 A	63 A	2 x 40 A
Potencia kW	24	36	2 x 24
Peso (kg)	380	510	650

	<b>TP12 - 1 piso</b>	<b>TP22 - 2 pisos</b>	<b>TP32 - 3 pisos</b>
Cinta Ancho x Largo mm	900 x 1 750	900 x 1 750	900 x 1 750
Superficie de cocción m <sup>2</sup>	0,81	1,62	2,44
Altura interior mm	90	90	90
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Recomendado para fusible (amp)	32 A	63 A	80 A
Potencia kW	18	36	54
Peso (kg)	300	475	650

\* No es necesaria la precocción y por lo tanto no está calculada en el tiempo de cocción.

**Somos sinónimo de máquinas de panadería de gran rendimiento, eficiencia energética, alta calidad y uso sencillo.**

Ofrecemos tecnología fiable que otorga a los profesionales del sector panadero libertad de creación combinada con una elevada rentabilidad.

Somos un socio fiable y profesional en todo el proceso de cocción, con una organización dedicada y accesible, diseño fácil de usar y equipamiento robusto.

**Sveba Dahlen AB**

Industrivägen 8  
SE-513 82 Fristad, Suecia  
[www.sveba.com](http://www.sveba.com)  
[info@sveba.com](mailto:info@sveba.com)

