C

SERIE

SVEBA DAHLEN

Alta capacidad en poco espacio

La serie C se compone de hornos silenciosos, altamente eficientes y compactos de gran flexibilidad y diseñados para ocupar poco espacio. Este flexible horno tiene capacidad para un carro, está disponible en cuatro tamaños y puede alimentarse con electricidad, petróleo o gas. El inteligente panel de control y el cuidado diseño del horno facilita su uso en la mayoría de los tipos de panaderías.

El uniforme resultado de cocción de la serie C se obtiene gracias a la velocidad de rotación optimizada del carro y el flujo de aire horizontal del horno. Por otra parte, su sistema de vapor integrado otorga al producto una atractiva superficie.

La eficiente serie C incorpora un robusto aislamiento superpuesto de lana mineral, solera aislada y una puerta de horno con aislamiento extra mediante una ventana grande de vidrio doble que se puede abrir para limpiar entre los cristales de la ventana. El panel de control inteligente y el sistema calentador de alto rendimiento contribuyen a un horno de alta eficiencia energética que alcanza rápidamente la temperatura adecuada y permite medir el consumo de energía por horneado. Además, mejora el entorno de trabajo al mantener el calor dentro del horno. Además, el modo eco hace que el horno entre en reposo cuando no se usa.

El horno integra un gancho de suspensión para el carro, lo que libera espacio, mejora la ergonomía y facilita la limpieza del horno. En combinación con un dispositivo de elevación de carros, la carga y descarga son más sencillas y seguras. El horno también tiene una rampa divida que se puede levantar de manera sencilla para el horno por fuera y facilita aún más la carga y descarga. Si se equipa la serie C con una plataforma giratoria podrán usarse la mayoría de tipos de carros, lo que optimiza la flexibilidad y personalización del horno.

La serie C incluye un tope de rotación automático, lo cual facilita la descarga al situar siempre el carro de forma correcta respecto a la puerta en la apertura de esta. Las bisagras de resorte mantienen la puerta en posición de apertura en la carga y descarga. El horno incorpora un soporte múltiple imantado para el almacenamiento, por ejemplo, de guantes y cuchillos.

Recomendamos utilizar nuestro filtro de agua para prolongar la vida útil del horno.

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.

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.

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.

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
5
6
7
8
9
10
11
12

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

La serie C es un horno compacto que puede suministrarse totalmente montado, lo que simplifica la instalación. Se trata de un horno silencioso, fabricado en acero inoxidable y de alta eficiencia energética.

1. **Eficaz intercambio de calor**
   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. **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. La posibilidad de guardar y cargar recetas con toda sencillez y de programar las horas de encendido del horno contribuye a mejorar la efectividad.
3. **Sistema de vapor programable incorporado de alta capacidad**
   Ajustes de intensidad de vapor y momento de activación y desactivación. Proporciona una corteza brillante y crujiente e incrementa considerablemente el volumen de algunos tipos de pan.
4. **Soporte múltiple con imán**
   Portaherramientas con compartimientos y fuerte imán para guardar, por ejemplo, guantes, cuchillos y documentos.
5. **Asa ergonómica**
   Una robusta asa de fácil agarre que muestra claramente si la puerta está abierta o cerrada.
6. **Robusto aislamiento de lana mineral**
   El calor se mantiene dentro del horno gracias a un grueso aislamiento de pared, un espacio de aire y aislamiento de techo, lo que mejora el entorno de trabajo.
7. **Increased Baking Surface (IBS)**
   Un sistema patentado de diseño propio para la rotación alterna del carro en el interior del horno. El sistema IBS proporciona una cocción más rápida y uniforme, con un menor consumo de energía.
8. **Unidad calentadora integrada en la sección del techo**
   Ocupa poca superficie del suelo.
9. **Fabricado en robusto acero inoxidable**
   Fácil de mantener limpio. Prolonga la vida útil del horno.
10. **Gancho de suspensión para carro**
    Facilita la carga y descarga del carro. Simplifica la limpieza del interior del horno.
11. **Rampa desmontable y dividida**
    Amplia rampa dividida que es fácil de levantar para realizar la limpieza delante del horno. Ángulo bajo para una carga y descarga flexible.
12. **Ventana que se puede abrir con doble vidrio**
    El vidrio exterior del cristal grande de la ventana de la puerta se puede abrir hacia afuera, lo que facilita la limpieza entre los cristales. El vidrio exterior está fijado con un bloqueo fácil que se abre con un cincel y con bisagras para una apertura rápida y de forma segura.

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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

La serie C se calienta con electricidad, gas o petróleo. Para una solución completa, adquiera un quemador de 2 etapas para los hornos de petróleo o gas.

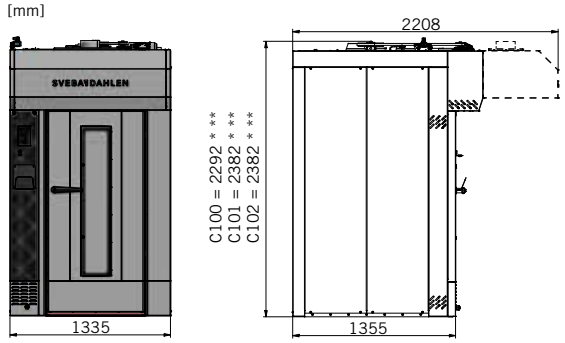
Carga máxima

	C100 C150	C101 C151	C102 C152
	ELECTRICIDAD	PETRÓLEO	GAS
Gancho	150 kg	150 kg	150 kg
Dispositivo de elevación de carros	150 kg	150 kg	150 kg
Plataforma	150 kg	150 kg	150 kg
Bandeja HD	350 kg	350 kg	350 kg

	C200 C250	C201 C251	C202 C252
	ELECTRICIDAD	PETRÓLEO	GAS
Gancho	200 kg	200 kg	200 kg
Dispositivo de elevación de carros	200 kg	200 kg	200 kg
Plataforma	200 kg	200 kg	200 kg
Bandeja HD	350 kg	350 kg	350 kg

C100 / C101 / C102

[mm]



* altura con piso aislado + 35 mm.
** altura con elevador de carro + 115 mm.

Dimensiones exteriores (C100)
A x H: 1335 × 2292 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

Dimensiones exteriores (C101/C102)
A x H: 1335 × 2382 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

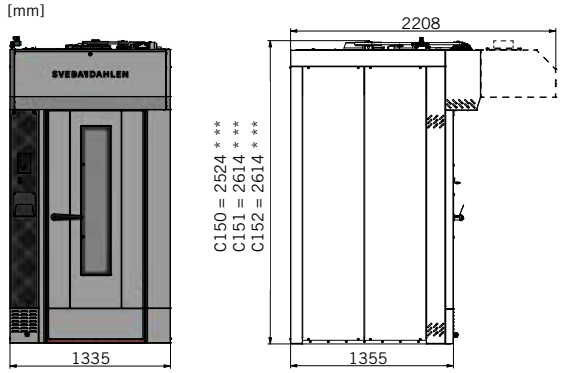
Dimensiones interiores
A x H: 813 x 1712 mm
P: 992,5 mm

Campana (saliente)
P: 624 x 395/485 mm

Dimensiones de la ventana
B x H: 244 x 1240 mm

C150 / C151 / C152

[mm]



* altura con piso aislado + 35 mm.
** altura con elevador de carro + 115 mm.

Dimensiones exteriores (C150)
A x H: 1335 × 2524 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208

Dimensiones exteriores (C151/C152)
A x H: 1335 × 2614 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208

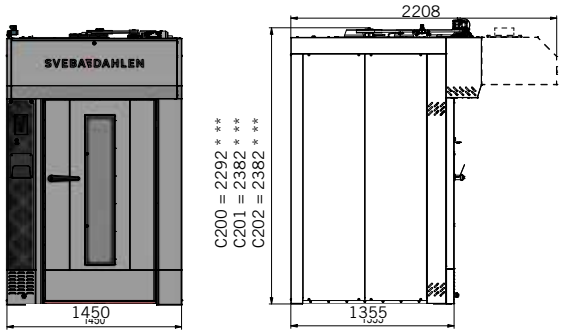
Dimensiones interiores
A x H: 813 x 1944 mm
P: 992,5 mm

Campana (saliente)
P x H: 624 x 395/485 mm

Dimensiones de la ventana
B x H: 244 x 1240 mm

C200 / C201 / C202

[mm]



* altura con piso aislado + 35 mm.
** altura con elevador de carro + 115 mm.

Dimensiones exteriores (C200)
A x H: 1450 × 2292 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

Dimensiones exteriores (C201/C202)
A x H: 1450 × 2382 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

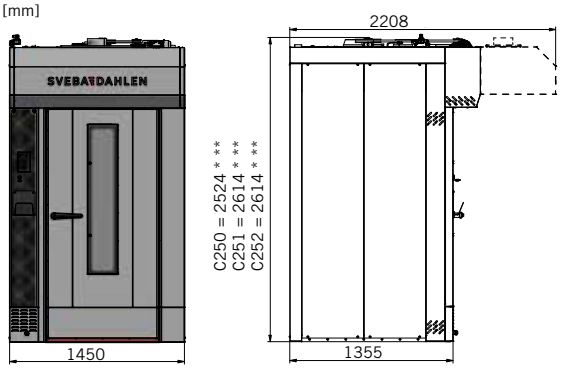
Dimensiones interiores
A x H: 928 x 1712 mm
P: 992,5 mm

Campana (saliente)
P x H: 624 x 395/485 mm

Dimensiones de la ventana
B x H: 244 x 1240 mm

C250 / C251 / C252

[mm]



* altura con piso aislado + 35 mm.
** altura con elevador de carro + 115 mm.

Dimensiones exteriores (C250)
A x H: 1450 × 2524 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

Dimensiones exteriores (C251/C252)
A x H: 1450 × 2614 mm
P: 1355 mm
P + campana: 2208 mm

Dimensiones interiores
A x H: 928 x 1944 mm
P: 992,5 mm

Campana (saliente)
P x H: 624 x 395/485 mm

Dimensiones de la ventana
B x H: 244 x 1240 mm

	C100 (electricidad)	C101 (petróleo)	C102 (gas)
Máx. temperatura de cocción	300°C	300°C	300°C
Máx. tamaño de bandeja	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Diagonal máx. de carro	935 mm	935 mm	935 mm
Altura máx. de carro plataforma	1.585 mm	1.585 mm	1.585 mm
Altura máx. de carro gancho	1.640 mm	1.640 mm	1.640 mm
Recomendado para fusible (amp)*	50-63-63A	16A	16A
Potencia (eléctrica)*	30-35-40 kW	2,0 kW	2,0 kW
Potencia (calorífica)	28-33-38 kW	45 kW	45 kW
Consumo medio**	18-21-24 kW/h	27 kW/h	27 kW/h
Peso del horno con gancho	830 kg	1.060 kg	1.060 kg
Peso del horno con plataforma	890 kg	1.120 kg	1.120 kg
Radio de giro de la puerta	860 mm	860 mm	860 mm

	C150 (electricidad)	C151 (petróleo)	C152 (gas)
Máx. temperatura de cocción	300°C	300°C	300°C
Máx. tamaño de bandeja	457 x 762 mm	457 x 762 mm	457 x 762 mm
Diagonal máx. de carro	935 mm	935 mm	935 mm
Altura máx. de carro plataforma	1.815 mm	1.815 mm	1.815 mm
Altura máx. de carro gancho	1.880 mm	1.880 mm	1.880 mm
Recomendado para fusible (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Potencia (eléctrica)*	40-45-50 kW	2,0 kW	2,0 kW
Potencia (calorífica)	38-43-48 kW	50 kW	55 kW
Consumo medio**	24-27-30 kW/h	30 kW/h	33 kW/h
Peso del horno con gancho	950 kg	1.000 kg	1.000 kg
Peso del horno con plataforma	1.010 kg	1.060 kg	1.060 kg
Radio de giro de la puerta	860 mm	860 mm	860 mm

	C200 (electricidad)	C201 (petróleo)	C202 (gas)
Máx. temperatura de cocción	300°C	300°C	300°C
Máx. tamaño de bandeja	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Diagonal máx. de carro	1.050 mm	1.050 mm	1.050 mm
Altura máx. de carro plataforma	1.585 mm	1.585 mm	1.585 mm
Altura máx. de carro gancho	1.640 mm	1.640 mm	1.640 mm
Recomendado para fusible (amp)*	63-80-80A	16A	16A
Potencia (eléctrica)*	40-45-50 kW	2,0 kW	2,0 kW
Potencia (calorífica)	38-43-48 kW	55 kW	55 kW
Consumo medio**	24-27-30 kW/h	33 kW/h	33 kW/h
Peso del horno con gancho	940 kg	1.070 kg	1.070 kg
Peso del horno con plataforma	1.000 kg	1.130 kg	1.130 kg
Radio de giro de la puerta	970 mm	970 mm	970 mm

	C250 (electricidad)	C251 (petróleo)	C252 (gas)
Máx. temperatura de cocción	300°C	300°C	300°C
Máx. tamaño de bandeja	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Diagonal máx. de carro	1.050 mm	1.050 mm	1.050 mm
Altura máx. de carro plataforma	1.815 mm	1.815 mm	1.815 mm
Altura máx. de carro gancho	1.880 mm	1.880 mm	1.880 mm
Fusible recomendado (amp)*	80-100-100A	16A	16A
Potencia (eléctrica)*	50-55-60 kW	2,0 kW	2,0 kW
Potencia (calorífica)	48-53-58 kW	60 kW	65 kW
Consumo medio**	30-33-36 kW/h	36 kW/h	39 kW/h
Peso del horno con gancho	1.040 kg	1.130 kg	1.130 kg
Peso del horno con plataforma	1.100 kg	1.130 kg	1.190 kg
Radio de giro de la puerta	970 mm	970 mm	970 mm

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

990007-003

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

SVEBA DAHLEN

MIDDLEBY BAKERY