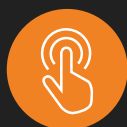


EQUIPAMIENTO OPCIONAL SERIE C



La serie C cuenta con hornos silenciosos, altamente eficientes y compactos de gran versatilidad y diseñados para ocupar poco espacio.

Tiene capacidad para un carro, está disponible en cuatro tamaños y puede alimentarse con electricidad, gasoil o gas. El panel de control inteligente y el cuidado diseño del horno facilita su uso en la mayoría de los tipos de panaderías.



SVEBA DAHLEN

OPCIONES DE LA SERIE C

- 1. Plataforma giratoria con rampa regulable**
La plataforma giratoria permite el uso de la mayoría de los tipos de carro. Fabricada en acero inoxidable. Carga máxima: 150 kg.
- 2. Plataforma de alto rendimiento**
Superficie resistente reforzada construida con materiales seleccionados para una vida útil óptima. Carga máxima: 350 kg.
- 3. Dispositivo de elevación de carros**
El horno se suministra con un gancho accionado por motor que eleva el carro del suelo del horno, facilitando su carga y descarga. Con esta opción, no es necesario subir el carro a la rampa o al gancho. El carro se coloca en el suelo y posteriormente se eleva y comienza a rotar. Una vez completada la cocción, el carro desciende al suelo automáticamente, de manera que se pueda retirar fácilmente.
- 4. Solera aislada**
Mantiene el calor dentro del horno. Altura: 35 mm.
- 5. Puerta con bisagras en el lado izquierdo**
El horno se suministra de serie con puerta con bisagras en el lado derecho.
- 6. Sistema de Evacuación Automática (AES)**
Un sistema de evacuación que mejora el ambiente de trabajo en la panadería/pastelería, con un extractor que se activa y expulsa el aire caliente y el vapor cuando se abre la puerta del horno
- 7. Horno totalmente montado**
El horno se suministra ya montado, lo que reduce el tiempo de instalación y puesta en marcha.
- 8. Arranquelento.**
Aceleración suave y gradual de la rotación del carro cuando se hornean productos sensibles a vibraciones e impactos, o que pueden moverse con las vibraciones.
- 9. Campana**
Campana amplia de diseño sólido fabricada en acero inoxidable. Recoge eficazmente el vapor y el calor cuando se abre la puerta del horno. Puede equiparse con sistema de extracción.
- 10. Campana con extractor**
Campana amplia de diseño sólido fabricada en acero inoxidable. Captura el vapor y el calor de manera efectiva cuando se abre la puerta del horno. Cuenta con un extractor para una eliminación del vapor más efectiva.
- 11. Convertidor de frecuencia para ventiladores - Velocidad variable**
Un convertidor de frecuencia controla la velocidad de la turbina a fin de obtener el flujo de aire deseado. Facilita la cocción de productos delicados como merengues, macarrones o magdalenas.
- 12. Conexión para sistema de ventilación externo**
Conexión adicional que permite la conexión a un sistema de ventilación externo.
- 13. Sveba Connect - Servicio en la nube**
Servicio en la nube Solución de servicio en la nube que permite el control total del horneado durante todo el día, desde cualquier hardware y lugar del mundo.

Dimensiones

C100

Anchura: 1335 mm
Altura: 2292 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con la carcasa: 2208 mm

C101 / C102

Anchura: 1335 mm
Altura: 2381 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con la carcasa: 2208 mm

C150

Anchura: 1335 mm
Altura: 2523 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con la carcasa: 2208 mm

C151 / C152

Anchura: 1335 mm
Altura: 2613 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con la carcasa: 2208 mm

C200

Anchura: 1450 mm
Altura: 2291 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con campana: 2208 mm

C201 / C202

Anchura: 1450 mm
Altura: 2379 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con campana: 2208 mm

C250

Anchura: 1450 mm
Altura: 2524 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con campana: 2208 mm

C251 / C252

Anchura: 1450 mm
Altura: 2611 mm
Profundidad: 1355 mm
Profundidad con campana: 2208 mm