F

SERIE

F200D

SVEBA DAHLEN

Ideal para la fermentación en espacios reducidos

El F200D está diseñado para enfriar y fermentar productos en bandejas. Alta capacidad ocupando el mínimo espacio gracias a su diseño compacto. Fabricado en acero inoxidable, lo que facilita su limpieza. No es necesario drenar gracias a un sistema inteligente con una bandeja de recogida para el agua de descongelación y condensación debajo de la unidad con evaporación automática. El panel programable y fácil de usar que está colocado ergonómicamente facilita la preparación de sus productos horneados con uno o más días de antelación.

Temperatura y humedad

La temperatura y la humedad se configuran por separado. Garantiza un control óptimo de la fermentación.

Iluminación

Fuentes de luz brillantes y energéticamente eficientes con efecto de luz natural.

Panel de control

Panel de control intuitivo que ofrece al usuario un control total durante el proceso de fermentación.

Fácil limpieza

El diseño sencillo con grandes superficies y esquinas redondeadas facilita la limpieza.

Limpieza y manejo sencillos
La cámara tiene un diseño higiénico y es fácil de limpiar por dentro, ya que está fabricada en acero inoxidable con las esquinas redondeadas.

Escalones guía y guías que se pueden montar y desmontar fácilmente sin herramientas en los lados dentro de la cámara. La guía o todo el escalón guía se pueden separar fácilmente tirando de ellos hacia arriba y hacia un lado. Las guías son aptas para lavavajillas.

La puerta permanece en una posición de 90 grados, lo que facilita el llenado de la cámara con hasta 14 bandejas. El proceso de fermentación se supervisa a través de la ventana grande de doble acristalamiento. La tira LED vertical con luz brillante y clara en el interior de la puerta proporciona una buena visión general de la fermentación de todas las bandejas.

Panel de control
La cámara está equipada con un gran panel de control fácil de usar que facilita la configuración del proceso de fermentación/enfriamiento.

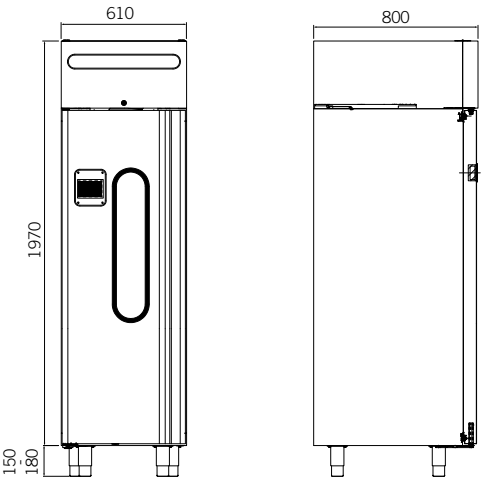
- Programa manual o automático.
- Modo manual: ajuste diversos parámetros para personalizarlos según sus necesidades.
- Alarma: suena cuando finaliza un programa.
- Programación: establece cuándo debe finalizar la operación actual (fecha y hora).
- Guarde hasta cuatro programas de fermentación automáticos.
- Iluminación con botón de encendido/apagado.
- Función de control de la humedad encendida/apagada.
- Ajustes del idioma en sueco, inglés e italiano.
- Manual del panel de control de fácil acceso a través de un código QR.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

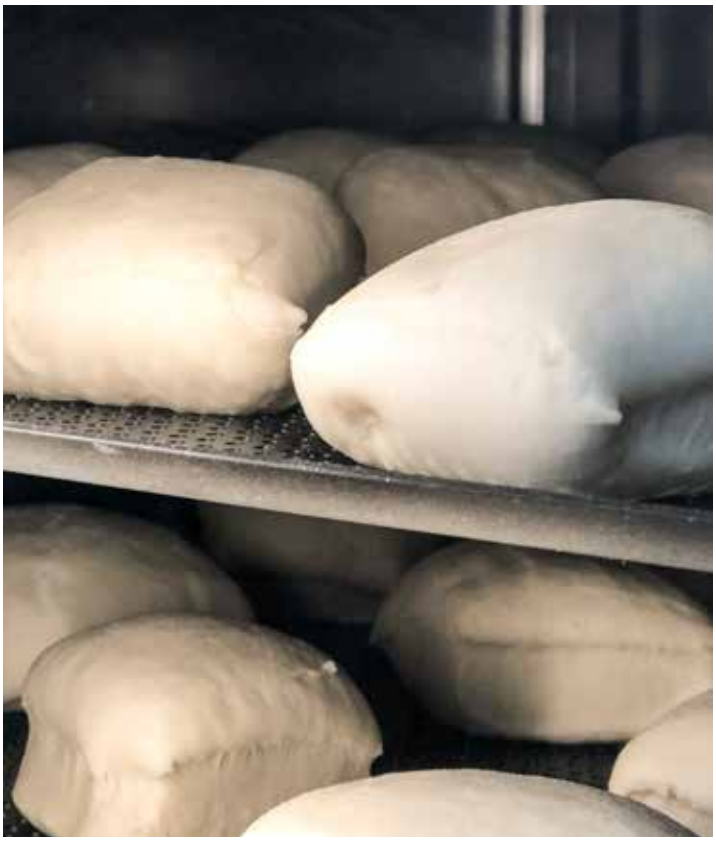
HIK = Cámara de enfriamiento y fermentación para enfriamiento y fermentación.

Intervalo de temperatura de enfriamiento	De -9 °C a +40 °C
Intervalo de temperatura de fermentación	Temperatura ambiente hasta +40 °C
Refrigerante para enfriamiento	R290
Tamaño de las bandejas [mm]	400 x 600, 450 x 600, 460 x 610
Distancia vertical entre las guías [mm]	82
N.º de bandejas	14
Fusible recomendado (amperios)	10 A
Potencia	1,5 kW
Tensión	230 V
Abastecimiento de agua	G3/4
Peso	110 kg

PLANOS Y DIMENSIONES



11
SVEBA DAHLEN
10
6
9
5
1
4
3
7
2
8
9
12



CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

1. **Fermentación excepcional**
   Sistema de turbina y lado de presión diseñado para proporcionar un caudal de aire óptimo.

2. **Funcionamiento prolongado y fiable**
   Diseño compacto con aislamiento de alta resistencia y construcción de acero inoxidable. Los materiales de alta calidad mantienen el calor fuera y el frío permanece en el interior durante el enfriamiento. El calor se retiene durante la fermentación.

3. **Sin mantenimiento y fácil de limpiar**
   Descongelación automática. Diseño limpio con las esquinas redondeadas. Sin marcos ni juntas innecesarias.

4. **Programa de fermentación automático o manual**
   Ajuste automático o manual de los programas para el proceso de enfriamiento y fermentación.

5. **Panel de control**
   Panel de control fácil de usar con pantalla táctil e interfaz de usuario clara que es fácil de aprender. Control preprogramado o manual del enfriamiento y la fermentación.

6. **Diseño ergonómico**
   Panel de control colocado ergonómicamente. Puerta con un robusto tirador integrado y una tira de sellado magnética, que facilita la apertura y el cierre.

7. **Visión clara**
   Puerta con doble acristalamiento y luces LED verticales en el interior. Proporciona una visión clara del proceso de fermentación en todas las bandejas.

8. **Menos aguas residuales**
   Un generador de vapor de alta calidad reduce la cantidad de aguas residuales durante el proceso de fermentación y hace que el producto sea más respetuoso con el medio ambiente.

9. **No se requiere tubería de desagüe**
   Bandeja de recogida con evaporación automática del agua montada debajo de la bandeja.

10. **Señal acústica**
    Una señal acústica avisa si se produce una avería y cuando el programa de fermentación ha terminado.

11. **Compresor de enfriamiento**
    Compresor de enfriamiento de alta calidad. Refrigerante R290.

12. **Patas ajustables**
    Patas de acero inoxidable que son ajustables de 150 a 180 mm.

OPCIONAL

Puerta con bisagras en el lado derecho.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos.
Para obtener la información de certificación más reciente, póngase en contacto con su distribuidor.

990070-003

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
513 82 Fristad, Suecia
www.sveba.se
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN