

HORNO PARA PIZZA VICHINGA



SVEBA  DAHLEN



¡Ofrezca a los clientes lo mejor de dos mundos, pizza napolitana y pizza clásica en un solo horno!

Con el horno eléctrico para pizza Pizza Vichinga, el restaurante desarrolla su concepto de pizza de la noche a la mañana. El horno hornea a una temperatura de hasta 500 °C sin gases de combustión, fuego ni madera. Gratine pizza napolitana en tan solo de 60 a 120 segundos en la cámara de cocción superior del horno mientras gratina pizza clásica en la cámara de cocción inferior del horno. Pizza Vichinga es fácil de manejar y gratina con resultados uniformes cada vez que se utiliza.

Pizza Vichinga es el horno para pizza desarrollado para restaurantes que desean ofrecer una amplia gama de pizzas en el menú. El horno cuenta con dos cámaras de cocción diseñadas para diferentes tipos de pizzas y productos. Pizza Vichinga se toma en serio el concepto de multitarea ya que el pizzero gratina pizza clásica en el piso inferior, que mantiene una temperatura máxima de 350 °C, y pizza napolitana perfectamente gratinada en el piso superior con una temperatura máxima de 500 °C. Además, el horno Pizza Vichinga funciona a la perfección si desea ofrecer pan de pita, pan naan o pan lavash. Esto añade otra dimensión a lo que la pizzería o el restaurante pueden ofrecer a sus clientes sin tener que invertir en hornos adicionales. Pizza Vichinga es un horno eléctrico para pizzas, lo que significa que el pizzero nunca tiene que preparar leña ni fuego, lo que también expone tanto al personal como a los clientes a gases de combustión. En lugar de eso, el horno está listo para empezar cuando el pizzero

quiera. Mantiene la temperatura deseada y gratina las pizzas de manera uniforme sin secarlas. Además, proporciona a las pizzas todas las características deseadas en función del tipo de pizza. El diseño del horno está pensado hasta en el más mínimo detalle. Todo, desde la altura de trabajo, los estantes extraíbles, las ruedas bloqueables y la limpieza fácil. Los pomos son resistentes, fáciles de agarrar y frescos. Panel de control fácil de usar con horario semanal y regulación del calor superior, inferior y frontal. La función turbo del horno proporciona un inicio rápido de la jornada laboral. La temperatura de horneado deseada se alcanza en unos 30 minutos y luego el horno mantiene el calor constante, ya que la función también implica una recuperación rápida, por ejemplo, si se abre la puerta. La instalación del horno para pizza Pizza Vichinga es rápida: plug & play. Cuando se instala, el horno también se quema, para obtener así el mejor resultado de horneado.



Sistema de calefacción

Distribución altamente efectiva del calor en 3 zonas: calor superior, inferior y frontal, que resulta en un horneado parejo y otorga gran economía total.



Bajos costes de mantenimiento

Piezas robustas de alta calidad y pocas partes móviles confieren facilidad de uso y larga durabilidad.



Eficiencia energética

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



Biscotto di Sorrento

Auténtica piedra de pizza artesanal procedente de Italia. Fabricado para hornear a altas temperaturas.



Iluminación LED

Dos potentes fuentes de luz LED de bajo consumo en el lado izquierdo dentro de la cámara de cocción. Adaptadas para hornear a altas temperaturas.

NO HAY PIZZA SIN MASA

La pizza napolitana se gratina a hasta 500 °C. La masa que se va a gratinar a altas temperaturas debe adaptarse con las propiedades adecuadas. Por ejemplo, se requiere más agua que en el horneado tradicional de la pizza. También recomendamos harina TIPO 00.



500°C



350°C





CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

Pizza Vichinga es un horno de pizza robusto, eficiente, ergonómico y fácil de usar.

1. Desarrolle el concepto de pizza

Pizza Vichinga incorpora una solución única de horno para pizza que ofrece una cámara de cocción que hornea hasta 350 °C en la parte inferior y una cámara de cocción que hornea hasta 500 °C en la parte superior. Esto permite ofrecer un concepto de pizza completamente novedoso durante la noche y satisfacer la demanda de los clientes tanto de pizza clásica como napolitana.

2. Piedra de pizza

La cámara de cocción superior está equipada con auténticas piedras de pizza Biscotto di Sorrento hechas a mano procedentes de Italia. Se han diseñado para hornear pizza a altas temperaturas sin quemar el fondo. La cámara de cocción inferior está dotada de piedras de pizza gruesas y de alta calidad que retienen el calor de forma eficaz. Recomendamos limpiar diariamente las piedras de pizza con un cepillo.

3. Sin tener que manipular fuego ni leña

Un horno eléctrico de alta temperatura implica un proceso de aprendizaje más corto, un uso menos problemático, la ausencia de gases tóxicos del fuego o de combustión, así como un calor más fiable dentro del horno.

4. Tiempo de horneado rápido

Cuando hornee pizza napolitana a hasta 500 °C, la pizza se gratina en de 60 a 120 segundos, en función de la elección de la cobertura.

5. Sistema de calor eficaz

Compartimento de horno de gran calidad y aislamiento que mantiene el calor de manera eficaz e implica un mejor entorno de trabajo. Cámara de cocción y exterior de acero inoxidable. Elementos calentadores fiables, con función turbo y dos sensores de temperatura que calientan la cámara del horno en tres zonas de calor: superior, inferior y frontal. En función de la temperatura de horneado deseada, el horno está listo para su uso al cabo de unos 30 a 45 minutos de calentamiento. El calor se distribuye rápida y eficientemente a la temperatura correcta, y se mantiene así durante todo el periodo de horneado.

6. Construcción sólida de las puertas

Construcción sólida de las puertas con suspensión auxiliar de alta calidad que proporciona una fácil apertura y cierre. Pomos de acero inoxidable especialmente diseñados con perillas de plástico que permanecen frescas y proporcionan un agarre cómodo y fácil de usar.

7. Panel de control SD Amigo Pizza

Con una innovadora función de temporizador, modo de ahorro de energía y potentes funciones turbo, tanto automáticas como manuales, este panel ofrece un control total sobre el proceso de cocción. Equipado con una batería de respaldo, garantiza que todas las configuraciones, incluyendo el tiempo real y la programación, se mantengan guardadas incluso durante un corte de energía, asegurando así un funcionamiento continuo y confiabilidad sin interrupciones. Además, permite ajustar el calor superior, inferior y frontal de forma independiente, brindando flexibilidad y resultados perfectos en cada uso.

8. Iluminación

El horno está equipado con iluminación LED de bajo consumo y termorresistente que proporciona una luz clara y agradable dentro del compartimento del horno. Cada cámara de cocción tiene dos luces LED en el lado izquierdo.

9. Cristal cerámico

Cristal cerámico que refleja el calor en la puerta del horno y que puede soportar cambios de calor rápidos.

10. Patas robustas con ruedas bloqueables

Las ruedas bloqueables mantienen el horno en su lugar, pero permiten su desplazamiento al limpiarlo.

11. Estante extraíble

El horno está equipado con dos estantes extraíbles.

OPCIONES

Doble vidrio en la puerta del horno

Mayor eficiencia energética y un entorno de trabajo más cómodo para el maestro pizzero. El doble vidrio significa que el calor permanece dentro del compartimento del horno en una medida aún mayor.

Conexiones independientes en cada piso

Suministro eléctrico independiente en cada piso para alimentación por separado y menor consumo.

Pisos desmontados

El horno se entrega desmontado. Se recomienda para instalación en espacios reducidos.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MÁXIMO NÚMERO DE PISOS

El horno para pizza Pizza Vichinga siempre incorpora dos pisos.

CONEXIÓN A VENTILACIÓN

Solamente conexión de Ø 125. Se recomienda una conexión directa, ya que se cuenta con cortatiro que mejora el entorno de trabajo. Flujo de aire:
1 piso, máx. 100 – 125 m³/h.
2 pisos, máx. 120 - 150 m³/h.

CABLE DE CONEXIÓN

Incluye cable de 3 m. Manopla, «plug & play» se incluye en los modelos 3x400V +N, 3x415V +N.

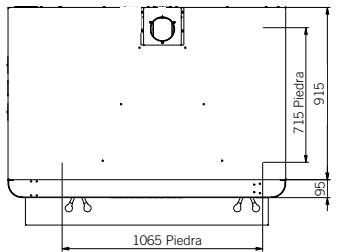
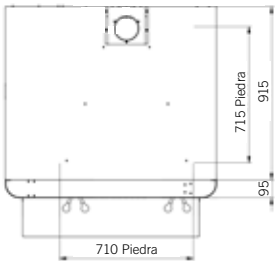
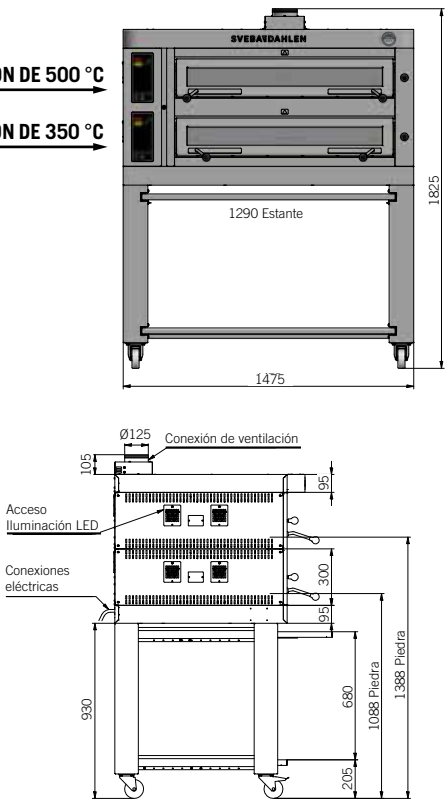
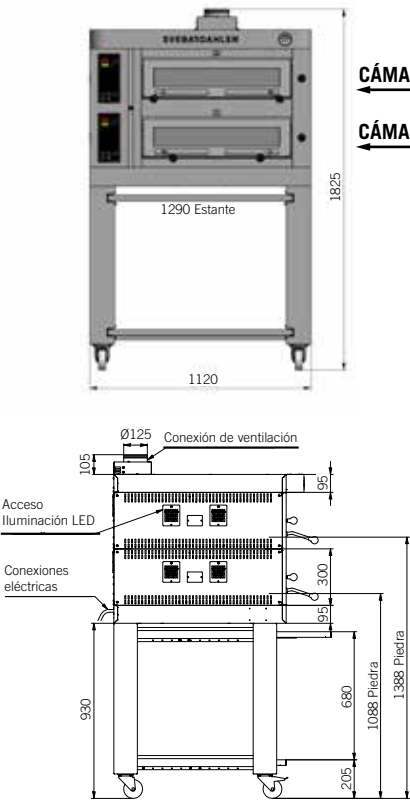
FUSIBLE RECOMENDADO

Los amperios del fusible dependerán del voltaje de la red.



P402V PIZZA VICHINGA

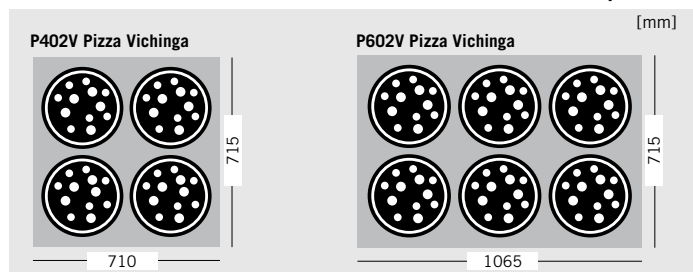
P602V PIZZA VICHINGA





	P402V	P602V
Temperatura máxima de horneado del piso inferior/piso superior	350 °C / 500 °C	350 °C / 500 °C
Superficie de horneado m ²	2 x 0,51 m ² = 1,02 m ²	2 x 0,76 m ² = 1,52 m ²
Superficie de horneado (piso de cemento), ancho x largo	2 x 710 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Capacidad de pizzas Ø35 cm	4 + 4 pizzas	6 + 6 pizzas
Fusible recomendado (amperios)*	32 A / 32 A ¹	40 A / 40 A ¹
Potencia*	15,8 kW / 17,2 kW ¹	22 kW / 23,9 kW ¹
Dimensiones exteriores con campana de condensación ancho x alto x fondo	1120 x 1825 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Dimensiones interiores, ancho x alto x fondo	2 x 715 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Profundidad sin campana de condensación	915 mm	915 mm
Altura de apertura de la tapa, mm	140 mm	140 mm
Canal de evacuación, conexión Ø 125**	120–150 m ³ /h	120–150 m ³ /h
Peso	332 kg	420 kg
Altura de las patas	930 mm	930 mm

SUPERFICIE MÁXIMA DE HORNEADO POR PISO - PIZZA Ø35 CM



*Según la tensión.

¹ Aplicable al modelo 3x415 V+N.

**Diámetro de conexión.



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

