S SERIE

SVEBA DAHLEN

SR120 SRP120 SRD120 SR2D120 SR120DS SRDP120 SR130 SRP130 SRD130 SR240 SR242 SRP240 SRP242

THE KING OF COMBINATIONS

Cuando el punto de mira está en la flexibilidad y en los resultados óptimos de horneado

HORNO DE CARRO

Flujo de aire
Flujo de aire horizontal desarrollado para proporcionar un resultado de horneado de alta uniformidad en todo el carro, también con bollería delicada de cocción breve. El flujo de aire también ofrece una mayor eficacia y, en consecuencia, menores costes de calentamiento.

Rotación
Carro giratorio con velocidad de rotación optimizada y cambio automático de la dirección de rotación del carro, lo que le proporciona un horneado más uniforme y mejores resultados.

Sistema de vapor
Un sistema de vapor desarrollado exclusivamente con capacidad uniforme y eficiente, así como con recuperación rápida, lo que supone una mayor capacidad de producción.

Panel de control
Panel de control intuitivo e inteligente que ofrece al usuario un control total durante todo el proceso de horneado.

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

HORNO DE CARRO - ELÉCTRICO O A GAS

¡Horneado uniforme y eficiente en todo momento! La Serie S es una combinación compacta y energéticamente eficiente de horno y mini horno de carro con un toque industrial, adaptada a las necesidades de la panadería de un supermercado o una panadería con un menor volumen. Disponible en tres tamaños: SR120, SR130 y SR240. El horno también está disponible como un mini horno de carro doble, el SR120DS, que le permite hornear dos productos finales completamente distintos con diferentes ajustes al mismo tiempo. La Serie S es calentada eléctricamente, pero los modelos SR242 y SRP242 son de gas con un quemador de una sola etapa. Los hornos a gas siempre vienen equipados con un quemador de gas de premezcla de alta calidad de Riello, que funciona con gas natural o propano. Cuentan con un calentamiento rápido (250˚C = 16 minutos) y bajo consumo de energía El horno está disponible en acero inoxidable y en negro (opcional).

1. **Horneado flexible con resultados de horneado equivalentes a los de un horno de carro industrial**
   Fabricado con materiales resistentes y componentes de primera calidad probados y testados para garantizar resultados óptimos de horneado cuando se tiene un espacio limitado. Flujo de aire optimizado, rotación del carro, así como funciones integradas inteligentes y un sistema de vapor profesional. Hornea de todo, desde delicadas galletas hasta dulces más grandes, panecillos y macarones. Los convertidores de frecuencia (opcionales) para una velocidad de la turbina variable resultan útiles cuando se hornean productos sensibles como merengues, macarones y magdalenas. Espacio para seis o diez bandejas en un carro estándar. Temperatura máxima de horneado de 300 °C.
2. **Increased Baking Surface (IBS)**
   Sistema patentado 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.
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. **SD Touch II - panel de control digital inteligente**
   Panel de control intuitivo e inteligente que ofrece al usuario un control total durante todo el proceso de horneado. Programación semanal, registro de las recetas y mucho más. Incluye 11 recetas preprogramadas (en inglés) que se pueden utilizar para elaborar nuevas recetas.
5. **Bajo consumo**
   Los componentes y funciones se personalizan para ofrecer el menor coste de horneado. Para ahorrar energía, el panel de control ofrece un modo de ahorro de energía que apaga las luces y cierra el tiro, y se puede regular la velocidad de la turbina en baja velocidad con un convertidor de frecuencia (opcional).
6. **Entorno de trabajo sin vapor**
   La campana atrapa el calor y el vapor de manera eficaz cuando la puerta del horno está abierta. La unidad de condensación (opcional) elimina el vapor y la humedad del horno de manera eficaz, lo que significa un entorno de trabajo mejorado.
7. **La construcción sólida y extraíble proporciona una larga vida útil**
   Hecho con acero inoxidable resistente que es fácil de mantener limpio. Dos ruedas bloqueables permiten un fácil manejo y traslado, por ejemplo, durante la limpieza.
8. **Ventanas del horno termorreflectantes**
   La puerta está equipada con una gran ventana termorreflectante de doble acristalamiento. Una luz halógena eficiente ilumina el compartimiento del horno y le brinda al panadero una visión clara del proceso de horneado. Por eso, esto anima a los clientes a comprar productos en la tienda cuando ven los sabrosos dulces girando dentro del horno.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener información actualizada sobre la certificación.

HORNO MODULAR

Sistema de calefacción
Función turbo, sensores de temperatura dobles y resistencias eléctricas calefactoras de alta calidad para una distribución uniforme de la temperatura.

Eficiencia energética
Las paredes, el piso y la tapa del horno están bien aislados para mantener el calor en el interior. Las fuentes de calor están instaladas dentro del compartimento del horno y funcionan con electricidad directa, lo que significa un uso de energía ecológico.

Pan horneado a la piedra
Solera de piedra bien probada. Función de vapor incorporada para obtener resultados de horneado óptimos cuando se trata de pan horneado a la piedra.

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

HORNO MODULAR

¡Pan perfecto horneado a la piedra! El horno modular de la serie S está disponible en combinaciones con horno de carro, horno modular doble y cámara de fermentación debajo. Juntos, estos forman un horno combinado completo con la máxima flexibilidad y fantásticas oportunidades de horneado en un espacio pequeño.

1. **Horneado flexible**
   El horno está dotado de un piso de cemento y una rejilla, para hornear en bandejas de serie. Esto permite hornear una amplia gama de productos y pastas, incluidos pan de masa madre, chapatas, bollos y pizza. Con la combinación de un horno de carro, un horno modular y una cámara de fermentación, la flexibilidad de la panadería será difícil de superar.
2. **Sistema de calefacción eficiente**
   Junta de puerta de alta calidad y compartimento de horno bien aislado que retiene el calor de una manera eficiente. Resistencias eléctricas calefactoras fiables con función turbo que hacen que el horno alcance la temperatura adecuada de forma rápida y eficiente. Sensores de temperatura dobles, colocados por encima y por debajo de la piedra para una temperatura uniforme y precisa.
   Temperatura máxima de horneado de 280 °C.
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. **SD Touch II - panel de control digital inteligente**
   Panel de control intuitivo e inteligente que ofrece al usuario un control total durante todo el proceso de horneado. Paneles individuales para horno de carro y horno modular.
5. **Bajo consumo**
   Los componentes y funciones se personalizan para ofrecer el menor coste de horneado. Para ahorrar energía, el panel de control ofrece un modo de ahorro de energía que apaga las luces, cierra el tiro y regula las fuentes de calor.
6. **Iluminación eficaz**
   Las luces halógenas proporcionan al horno una luz de trabajo más concentrada que ilumina el compartimento del horno y le brinda al panadero una visión clara del proceso de horneado.
7. **Diseño de puerta inteligente**
   La puerta del horno se abre fácilmente con ayuda de un pomo que no se calienta. La puerta se abre hacia arriba y hacia adentro, minimizando así el riesgo de quemaduras.
8. **Gran ventana del horno**
   La puerta del horno está equipada con una gran ventana, que brinda al panadero una visión clara del proceso de horneado.
9. **Limpieza rápida y sencilla**
   El diseño inteligente de la puerta facilita la limpieza. El horno también está equipado con una bandeja extraíble para las migas, que se puede quitar y vaciar fácilmente durante la limpieza.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener información actualizada sobre la certificación.

CÁMARA DE FERMENTACIÓN DEBAJO

Eficiencia energética

Alta eficiencia energética gracias a las funciones inteligentes de ahorro de energía del horno y a una cámara de fermentación bien aislada.

Temperatura y humedad

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

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

CÁMARA DE FERMENTACIÓN DEBAJO

¡Pan fresco en la tienda o panadería siempre! Con la combinación de horno de carro y una cámara de fermentación, la panadería consigue tener una solución completa flexible y espacialmente eficaz con la que el panadero puede permitir que los productos fermenten y se horneen según sea necesario.
La cámara de fermentación está equipada con una alimentación automática de agua, así como sensores de humedad y temperatura.

1. Panel de control digital
Panel de control intuitivo con funciones para los ajustes de la temperatura y la humedad y temporizador.

2. Fermentación óptima
Equipada con EHDS, sistema eficaz de distribución de la humedad, que genera una distribución óptima del vapor en la cámara de fermentación. El armario también cuenta con alimentación automática de agua, sensores de temperatura y humedad, así como una turbina de circulación optimizada.

3. Fermentación flexible
La fermentación se ajusta utilizando los ajustes de temperatura y humedad del panel de control. Fácil ajuste de las guías para adaptarse al tamaño de bandeja deseado. Espacio para hasta 10 bandejas de hornear. Temperatura de fermentación: desde la temperatura ambiente hasta +60 °C.

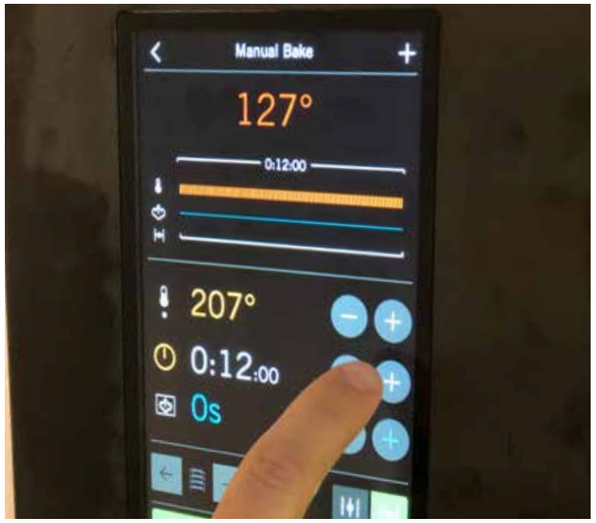
4. Buena visión general del proceso de fermentación
La gran ventana de la puerta y la tira LED vertical dentro del armario brindan una visión clara de todo el proceso de fermentación en todas las bandejas, sin tener que abrir la puerta.

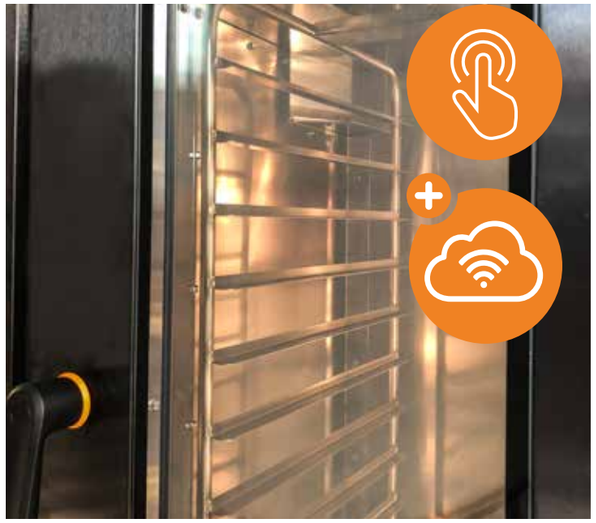
5. Diseño robusto
Hecha de acero inoxidable y con materiales de alta calidad lo que da como resultado una larga vida útil. Drenaje en el piso de la cámara de fermentación por donde se canaliza el agua de condensación. Puertas estables que son fáciles de abrir y cerrar. Ruedas sólidas, dos de ellas bloqueables.

6. Eficiencia energética
La cámara mantiene una temperatura homogénea y estable y conserva el calor dentro del área de fermentación.

7. Fácil limpieza
La cámara de fermentación está hecha de acero inoxidable y tiene el suelo sin juntas. Las guías se pueden quitar fácilmente para una limpieza sencilla de la cámara de fermentación. Las guías se pueden lavar en el lavavajillas. El panel de control tiene una pantalla de cristal que se puede limpiar fácilmente.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener información actualizada sobre la certificación.





SD Touch II - nueva generación de paneles de control inteligentes

Con el SD Touch II, horneado eficiente y ahorro de tiempo y energía, además de funciones de horneado inteligentes. El panel facilita el horneado diario y ayuda al panadero a obtener los mejores resultados posibles. Funciones que ahorran tiempo, como horarios semanales programables y gestión de recetas, con precisión al segundo en tiempos de horneado, ajustes de calor y suministro de vapor. Los ajustes del horneado son tan fáciles de hacer que cualquiera puede comenzar a hornear. Panel táctil fácil de usar con una interfaz clara, pantalla de alta definición, contraste nítido y función de deslizamiento. Se puede conectar al servicio en la nube Sveba Connect, pero también tiene funciones para leer el consumo de energía directamente desde el panel.

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

Conéctese a la nube: horno de carro Sveba Connect
- Actualice el software del panel con un solo clic.
- Información de servicio, estadísticas y visión de conjunto de todos los hornos conectados en tiempo real.
- Suba, descargue y comparta recetas.

Función de medio carro, horno de carro
- Ajuste la temperatura, el vapor, el tiempo de horneado y el tiempo de tiro de las recetas guardadas para adaptarse a los carros del horno parcialmente llenos.

Recetas preprogramadas
- El horno de carro incluye 11 recetas preprogramadas.
- Las recetas preprogramadas se basan en pesos y productos generales y no contienen detalles sobre materias primas y tipos.
- Las recetas están en inglés, pero el usuario las puede traducir fácilmente y volver a guardarlas en sueco.
- Las recetas disponibles son: Barra 500 g, barra 800 g, magdalena 60 g, panecillo con vapor 70 g, panecillo blando 70 g, masa dulce de pastelería 300 g, pan tostado 1200 g, baguette 300 g, bollo de canela 80 g, cruasán 70 g, wienerbröd (pastel dulce danés) 80 g.

Gestión de recetas
- Guardar receta.
- Tiempos exactos al minuto y segundo para el tiempo de horneado, temperatura, vapor, etc.
- Añada las recetas a Favoritos para acceder a ellas de manera rápida.

Pantalla táctil moderna
- Función de deslizamiento vertical.
- Pantalla de alta resolución.

Fácil de limpiar
- Panel resistente al polvo y a la humedad.
- Pantalla sin marco al nivel de la bandeja de hornear.

Programación semanal programable
- El horno se precalienta al comienzo de la jornada laboral.
- Prepare el trabajo de la semana.
- Ajuste la temperatura deseada del horno y las horas de inicio/finalización.

Estadísticas y gráficos
- Gráficos de energía y costes que se muestran directamente en el panel.
- Realice un seguimiento de las estadísticas de los usuarios desde hace varios años hasta la actualidad.

Verifique el proceso de fermentación: panel de control digital fácil de usar

Las cámaras de fermentación bajo-encimera de la Serie S tienen un diseño muy bien pensado que, junto con las funciones inteligentes y un panel de control fácil de usar, permite un funcionamiento fiable y una temperatura estable dentro del armario. El panel de control de la cámara de fermentación permite al usuario ajustar fácilmente la temperatura y la humedad de manera individual, proporcionando un control total sobre el proceso de fermentación y asegurando una fermentación óptima en un espacio pequeño.

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

Temperatura
- Vea la temperatura actual dentro del armario.
- Introduzca la temperatura de fermentación deseada
- Ajuste la temperatura en función del tipo de masa.

Humedad
- Vea la humedad actual dentro del armario.
- Introduzca la humedad deseada.
- Ajuste la humedad en función del tipo de masa.

Reloj
- Introduzca el tiempo de fermentación deseado.
- Suena un pitido cuando se completa el programa de fermentación.

Fácil limpieza
- Pantalla de cristal.
- Panel resistente al polvo y a la humedad.
- Pantalla sin marco.

Señal de audio
- Señal de audio cuando el programa se ha completado.
- Señal de audio en caso de aparecer algún código de avería.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

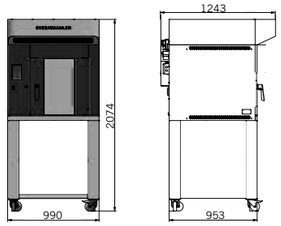
	SR120	SR120DS	SRD120	SR2D120	SRP120	SRDP120	SR130	SRD130	SRP130	SR240	SR242	SRP240	SRP242
HORNO COMBINADO													
Calefacción	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Electrico	Gas	Electrico	Gas
Módulos incluidos en la combinación	Horno de carro	2 x horno de carro	Horno de carro, horno modular	Horno de carro, 2 x horno modular	Horno de carro, cámara de fermentación	Horno de carro, horno modular, cámara de fermentación	Horno de carro	Horno de carro, horno modular	Horno de carro, cámara de fermentación	Horno de carro	Horno de carro	Horno de carro, cámara de fermentación	Horno de carro, cámara de fermentación
Dimensiones exteriores con campana, etc. Ancho x Prof.[1] x Alto [mm]	990 x 1243[1] x 2074 mm	990 x 1243[1] x 2245 mm	990 x 1243[1] x 2290 mm	990 x 1243[1] x 2229 mm	990 x 1243[1] x 2074 mm	990 x 1243[1] x 2220 mm	990 x 1164[1] x 2245 mm	990 x 1243[1] x 2254 mm	990 x 1213[1] x 2245 mm	1168 x 1164[1] x 2245 mm	1168 x 1164[1] x 2245 mm	1168 x 1213[1] x 2245 mm	1168 x 1213[1] x 2245 mm
Potencia, total [kW]	14,3 kW	28,6 kW	19,8 kW	25,3 kW	15,7 kW	21,2 kW	21,2 kW	26,7 kW	22,6 kW	21,2 kW	1 kW	22,6 kW	2,4 kW
Consumo medio, total [kW/h] **	8,6 kW/h	17,2 kW/h	11,9 kW/h	15,2 kW/h	9,4 kW/h	12,7 kW/h	12,7 kW/h	16,0 kW/h	13,6 kW/h	12,7 kW/h	1 kW/h	13,6 kW/h	1,8 kW/h
Peso, total [kg]	250 kg	490 kg	370 kg	490 kg	380 kg	500 kg	370 kg	490 kg	500 kg	380 kg	410 kg	520 kg	550 kg
MINI HORNO DE CARRO													
Temperatura máxima de horneado, horno de carro	300 °C	2 x 300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Dimensiones máx. de la bandeja, horno de carro [mm]*	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	700 x 470	700 x 470	700 x 470	700 x 470
Bandeja diagonal máx. Ø mm*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	806 mm	806 mm	806 mm	806 mm
N.º máx. de bandejas, horno de carro, 600 x 400 mm	6 uds.	2 x 6 uds.	6 uds.	6 uds.	6 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.
N.º máx. de bandejas, horno de carro, 600 x 450 mm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 uds.	10 uds.	10 uds.	10 uds.
Altura mínima de alimentación, bandeja, horno de carro [mm]	1133 mm	409 mm	1349 mm	1288 mm	1133 mm	1279 mm	935 mm	944 mm	935 mm	935 mm	935 mm	935 mm	935 mm
Altura máxima de alimentación, bandeja, horno de carro [mm]	1493 mm	1664 mm	1709 mm	1648 mm	1493 mm	1639 mm	1691 mm	1700 mm	1691 mm	1691 mm	1691 mm	1691 mm	1691 mm
Peso máx. de la masa, horno de carro [kg]	25 kg	2 x 25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg
Radio de apertura de la puerta, horno de carro [mm]	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	585 mm	765 mm	765 mm	765 mm	765 mm
Recomendado para fusible, horno horno de carro [A]	25 A	2 x 25 A	25 A	25 A	25 A	25 A	32 A	32 A	32 A	32 A	16 A	32 A	16 A
Potencia, horno de carro (electrico) [kW] ****	14,3 kW	2 x 14,3 kW	14,3 kW	14,3 kW	14,3 kW	14,3 kW	21,2 kW	21,2 kW	21,2 kW	21,2 kW	1 kW	21,2 kW	1 kW
Consumo medio, horno de carro (electrico) [kW/h] **	8,6 kW/h	2 x 8,6 kW/h	8,6 kW/h	8,6 kW/h	8,6 kW/h	8,6 kW/h	12,7 kw/h	12,7 kw/h	12,7 kw/h	12,7 kw/h	1 kw/h	12,7 kw/h	1 kw/h
Potencia calefacción, horno de carro (gas) [kW]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28 kW	-	28 kW
HORNO MODULAR													
Temperatura máx. de horneado, horno modular	-	-	280 °C	2 x 280 °C	-	280 °C	-	280 °C	-	-	-	-	-
Dimensiones máx. de la bandeja, horno modular [mm]	-	-	600 x 400 mm	600 x 400 mm	-	600 x 400 mm	-	600 x 400 mm	-	-	-	-	-
N.º máx. de bandejas, horno modular, 600 x 400 mm	-	-	1 ud.	2 x 1 ud.	-	1 ud.	-	1 ud.	-	-	-	-	-
Área de horneado, piso de cemento, horno modular [mm]	-	-	630 x 450 mm	2 x 630 x 450 mm	-	630 x 450 mm	-	630 x 450 mm	-	-	-	-	-
Recomendado para fusible, horno modular [A]	-	-	16 A	2 x 16 A	-	16 A	-	16 A	-	-	-	-	-
Potencia, horno modular [kW]	-	-	5,5 kW***	2 x 5,5 kW***	-	5,5 kW***	-	5,5 kW***	-	-	-	-	-
Consumo medio, horno modular [kW/h] **	-	-	3,3 kW/h	2 x 3,3 kW/h	-	3,3 kW/h	-	3,3 kW/h	-	-	-	-	-
CÁMARA DE FERMENTACIÓN DEBAJO													
Temperatura máxima, cámara de fermentación debajo	-	-	-	-	60 °C	60 °C	-		60 °C	-	-	60 °C	60 °C
Recomendado para fusible, cámara de fermentación debajo [amp]	-	-	-	-	10 A	10 A	-	-	10 A	-	-	10 A	10 A
Potencia, cámara de fermentación debajo [kW]	-	-	-	-	1,4 kW	1,4 kW	-	-	1,4 kW	-	-	1,4 kW	1,4 kW
Consumo medio, cámara de fermentación debajo [kW] **	-	-	-	-	0,8 kW	0,8 kW	-	-	0,8 kW	-	-	0,8 kW	0,8 kW
Radio de apertura de la puerta, cámara de fermentación debajo [mm]	-	-	-	-	737 mm	737 mm	-	-	737 mm	-	-	623 mm	623 mm
Tamaño máximo de la bandeja, cámara de fermentación debajo [mm]	-	-	-	-	600 × 800 mm	600 × 800 mm	-	-	600 × 800 mm	-	-	700 x 470 mm	700 x 470 mm
N.º máx. de bandejas de 400 x 600 mm, cámara de fermentación debajo	-	-	-	-	10 uds.	10 uds.	-	-	10 uds.	-	-	10 uds.	10 uds.

[1] Profundidad sin campana y salidas en la parte trasera: 953 mm.
* Para conocer las dimensiones exactas de la bandeja, visite sveba.com o consulte el manual del usuario.
** Para horneado continuo. Aprox. 60 % de la potencia instalada.
*** 5,9 kW (3x415 V + N).
**** Según la tensión.

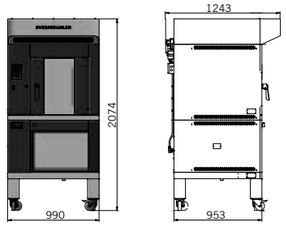
[1] Profundidad sin campana y salidas en la parte trasera: 953 mm.
* Para conocer las dimensiones exactas de la bandeja, visite sveba.com o consulte el manual del usuario.
** Para horneado continuo. Aprox. 60 % de la potencia instalada.
*** 5,9 kW (3x415 V + N).
**** Según la tensión.

PLANOS Y DIMENSIONES [MM]

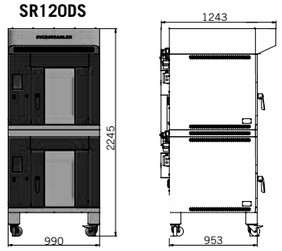
SR120



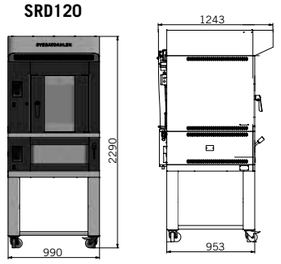
SRP120



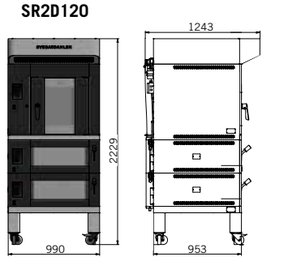
SR120DS



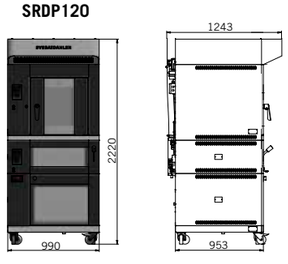
SRD120



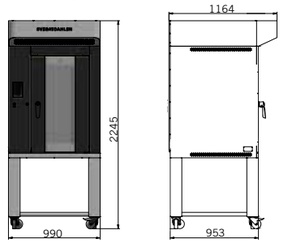
SR2D120



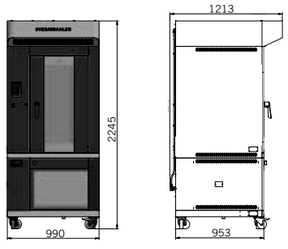
SRDP120



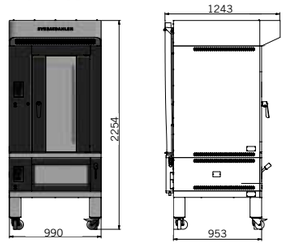
SR130



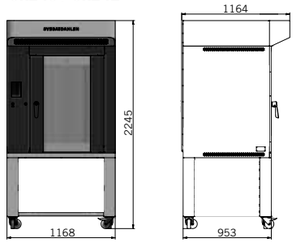
SRP130



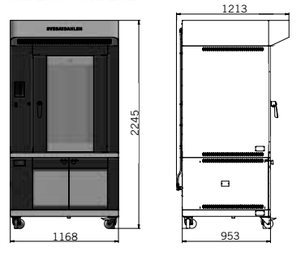
SRD130



SR240 / SR242



SRP240 / SRP242



Carro de horno SR120

Carro para 6 bandejas de hornear de serie.

N.º de bandejas	Distancia vertical entre las guías
6	72 mm
5	86 mm
4	105 mm

Carro de horno SR130

Carro para 10 bandejas de hornear de serie.

N.º de bandejas	Distancia vertical entre las guías
10	84 mm
8	104 mm
6	139 mm

Carro de horno SR240

Carro para 10 bandejas de hornear de serie.

N.º de bandejas	Distancia vertical entre las guías
10	84 mm
8	104 mm
6	139 mm

Se puede atravesar el paso de una puerta normal quitando algunas piezas.
(¡NOTA! Dimensiones mínimas del paso de la puerta: se requieren 895 mm). Para obtener las instrucciones completas, consulte el manual.

OPCIONES – SERIE S

1. Campana con turbina incorporada

Extrae el calor, los olores y el vapor cuando se abre la puerta del horno (no en combinación con la unidad de condensación).

2. Unidad de condensación

Unidad de condensación refrigerada por aire que captura y convierte el vapor en agua antes de que pueda propagarse por las instalaciones. Una opción ideal en situaciones en las que no se puede conectar a un sistema de ventilación. Adecuado para todos los hornos de la Serie S, fácil de mantener e instalar. Fabricada en acero inoxidable. Peso: 48 kg. Consumo:
85 W, flujo de aire m³/h: 320, máx. de agua condensada l/h: 5. (No en combinación con la campana con turbina incorporada).

3. Convertidor de frecuencia para ventiladores - velocidad variable

La velocidad de la turbina la impulsa un convertidor de frecuencia para mantener el flujo de aire deseado. Esto resulta útil cuando se hornean productos sensibles como merengues, macarones y magdalenas.

4. Parada automática de la rotación

El carro gira automáticamente hasta la posición correcta cuando se abre la puerta.

5. Carro de horno adicional para 4, 5 o 6 bandejas

Apto para el SR120. Carro para 6 bandejas suministrado con el horno.
Ancho de guía de 25 o 50 mm.
Distancia entre las bandejas: 6 bandejas = 72 mm, 5 bandejas = 86 mm,
4 bandejas = 105 mm.

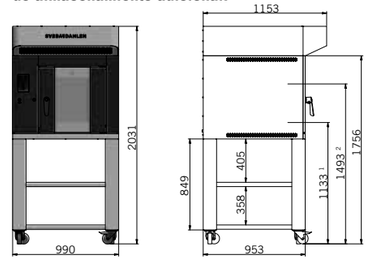
6. Carro de horno adicional para 6, 8 o 10 bandejas

Apto para el SR130 y el SR240. Carro para 10 bandejas suministrado con el horno. Ancho de guía 25 o 50 mm. Distancia entre bandejas: 10 bandejas = 84 mm, 8 bandejas = 104 mm, 6 bandejas = 139 mm.

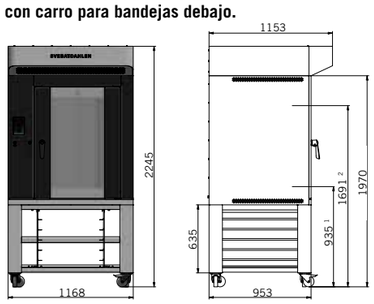
7. Sveba Connect - solución de servicio en la nube para hornos de carro

Acceda a estadísticas y lleve el control del consumo de energía de los hornos conectados, gestione las recetas, información de servicio y notificaciones importantes. Visión de conjunto de todos los hornos conectados en tiempo real.

Boceto dimensional del SR120 con estantería de almacenamiento adicional.



Boceto dimensional del SR240 con carro para bandejas debajo.



[1] alimentación mínima ban deja de horneado.
[2] alimentación máxima ban deja de horneado.

	SR120	SRP120	SRD120	SR2D120	SR120DS	SRDP120	SR130	SRP130	SRD130	SR240	SR242	SRP240	SRP242
Puerta con bisagras en el lado izquierdo con panel de ventana de doble acristalamiento *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Panel con puerta de triple acristalamiento, bisagra en el lado izquierdo o derecho *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Campana con turbina incorporada (no disponible en combinación con la unidad de condensación) *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Unidad de condensación (no disponible en combinación con la campana con turbina) *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	
Convertidor de frecuencia para ventiladores - velocidad variable *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Parada automática de la rotación *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Estantería de almacenamiento adicional, acero inoxidable (no con carro para bandejas debajo).	○		○				○			○	○		
Soporte para bandejas inferior para 10 bandejas. Ajustable en función del tamaño de la bandeja. (12 bandejas para el SR120). No con estantería adicional (bandejas no incluidas).	○		○				○			○	○		
Carro de horno adicional para 4, 5 o 6 bandejas. Ancho de guía 25 o 50 mm.	○	○	○	○	○	○							
Carro de horno adicional para 6, 8 o 10 bandejas. Ancho de guía 25 o 50 mm.							○	○	○	○	○	○	○
Diseño en negro	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sveba Connect – Solución de servicio en la nube *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Completamente montado **	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○

* Para horno de carro.
** La campana, las patas y las ruedas se entregan por separado (no montadas).

● Estándar ○ Opciones

990015-003

Siempre proporcionamos equipos de alto rendimiento, de bajo consumo e intuitivos.

Ofrecemos tecnología fiable que brinda a los profesionales de la industria de la panadería libertad creativa al menor coste de propiedad posible.

Somos el socio comercial profesional durante todo el proceso de horneado, con una organización accesible, un diseño fácil de usar y un equipo fiable y regulado con precisión.

Sveba Dahlen AB
Industrivägen 8
SE-513 82 Fristad, Suecia
www.sveba.com
info@sveba.com

SVEBA DAHLEN