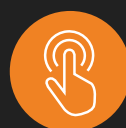


EQUIPAMIENTO OPCIONAL SERIE V



La serie V cuenta con hornos resistentes, fiables e intuitivos de alta capacidad. Están diseñados para profesionales con productos de alta calidad, eficiencia y costes bajos de producción.

La serie V cuenta con una gama versátil de hornos con diferentes opciones y configuraciones para las panaderías/pastelerías que elaboran diferentes tipos de productos en grandes volúmenes.



1. Plataforma giratoria

Permite usar la mayoría de carros de bandejas. Fabricado con acero inoxidable.

2. Elevación automática de bandejas

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 del horno automáticamente, de manera que se puede retirar fácilmente.

3. Campana extractora

Una campana grande y sólida de 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.

4. Solera aislada

Mantiene el calor dentro del horno.

5. Ventana de puerta de gran tamaño

Facilita la visión del proceso de cocción, pero ofrece una menor eficiencia energética.

6. Puerta con bisagras en el lado izquierdo

El horno se suministra de serie con puerta con bisagras en el lado derecho.

7. Sistema de evacuación automática (AES)

Un sistema de evacuación que mejora el ambiente de trabajo y la seguridad 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.

8. Sonda de la temperatura interna de Sveba

Horneado optimizado, mide la temperatura interna del producto que se está horneando. Muestra la temperatura real dentro de los productos horneados mientras se hornean dentro del horno y avisa cuando se alcanza la temperatura interna deseada.

9. Convertidor de frecuencia para ventiladores

Un convertidor de frecuencia controla la velocidad de la turbina para mantener el flujo de aire deseado.

10. Horno totalmente montado

El horno se suministra ya montado, lo que reduce el tiempo de instalación y puesta en marcha.

11. Ejecución de horno túnel

Incrementa el flujo en la panadería con un horno de rejilla con dos puertas, una en la parte delantera y otra en la trasera. Equipado con panel SD-Touch.

12. Sveba Connect - 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.

V30

Ancho: 1810 mm
Alto: 2425 mm
Profundidad: 1450 mm
Profundidad con campana: 2150 mm

V31/32

Ancho: 1915
Alto: 2425 mm
Profundidad: 1450 mm
Profundidad con campana: 2150 mm

V40/41/42

Ancho: 2165 mm
Alto: 2425 mm
Profundidad: 1700 mm
Profundidad con campana: 2400 mm

V50/51/52

Ancho: 2490 mm
Alto: 2425 mm
Profundidad: 1975 mm
Profundidad con campana: 2675 mm

V30 V31 V32 V40 V41 V42 V50 V51 V52

Gancho de suspensión

● ● ● ● ● ●

Elevación automática del carro, máx. 350 kg

○ ○ ○

Elevación automática del carro, máx. 450 kg

○ ○ ○

Plataforma giratoria, máx. 600 kg

○ ○ ○ ○ ○ ○

Plataforma giratoria de alto rendimiento, máx. 800 kg

○ ○ ○ ● ● ●

Ejecución de horno túnel

○

● Estándar ○ Opciones