

V

SERIE



SVEBA DAHLEN



Un sinfín de posibilidades con una máxima capacidad

La serie V cuenta con hornos resistentes, fiables e intuitivos de alta capacidad. Se fabrican para usuarios profesionales con altos niveles de calidad de cocción, eficiencia y costes totales bajos. La serie V cuenta con una variedad flexible de hornos con diferentes opciones y configuraciones para las panaderías/pasteleías que crean diferentes tipos de productos de gran volumen.

Los hornos se encuentran disponibles en tres tamaños y pueden funcionar con electricidad, gasoil o gas. El sistema de calefacción maximizado, el flujo de aire optimizado, el vapor y el horno bien aislado, junto con el panel de mandos inteligente proporciona un uso energético reducido y un resultado de cocción más uniforme. El panel de mandos inteligente también permite al usuario medir y minimizar el uso energético del horno en cada cocción.

Los modelos V30 y V40 cuentan con un gancho de suspensión y también tiene la opción de elegir entre un elevador de la bandeja o una plataforma giratoria para una carga/descarga más fácil y segura.

Los hornos ofrecen opciones casi ilimitadas para la panadería/pastelería profesional de gran volumen tanto para pan como para cocciones más delicadas, sin un mayor uso de energía.



Sistema de calefacción

Intercambiador de calor de acero inoxidable muy eficaz y de larga duración que aporta una gran economía total.



Flujo de aire

Un flujo de aire horizontal desarrollado para conseguir un resultado de cocción uniforme en la bandeja, incluso para cocciones delicadas con tiempos cortos de cocción. El flujo de aire proporciona eficiencia y, por tanto, menores gastos de calentamiento.



Rotación

Barra giratoria con velocidad optimizada y cambio automático del sentido de la rotación que proporciona una cocción uniforme con mejores resultados.



Eficiencia energética

Alta eficiencia energética gracias a nuestras funciones inteligentes de ahorro de energía y espacio bien aislado.



Sistema de vapor

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



Panel de mandos

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



Sveba Connect (opcional)

Compatible con el servicio en la nube de Sveba Dahlen para hornos. Obtenga una visión de conjunto de todos los hornos conectados en tiempo real. Ahorre dinero, maximice la eficiencia de la panadería, obtenga estadísticas, información de servicio, notificaciones importantes y consiga el control total del banco de recetas.

SVEBA DAHLEN



PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

La serie V es resistente y cuenta con un alto nivel de funcionalidad para proporcionar los mejores resultados de cocción posibles a la vez que se mantiene la eficiencia.

1. Intercambio eficaz de calor

El intercambio de calor de los hornos de gasoil y gas cumple con el principio de intercambio por contracorriente. El aire dentro del horno que pasa por el intercambiador de calor, al principio se mezcla con los gases más fríos, calentándose gradualmente gracias a los gases cada vez más calientes. El resultado es una alta eficiencia y gastos de calentamiento bajos.

2. Panel de mandos inteligente

Un panel fácil de usar, resistente al polvo y a la humedad con funcionalidad táctil y de deslizamiento que permite una buena visión general de todo el proceso de horneado. Con estas funciones inteligentes de ahorro de energía y la opción de comprobar los gastos de cada cocción, el panel ofrece un control económico completo. La opción para guardar y recuperar fácilmente las recetas y programar la hora de inicio del horno permite obtener una mayor eficiencia.

3. Portaherramientas magnético

Portaherramientas con bolsillo y potente imán para guardar objetos como guantes, cuchillos y papeles.

4. Tirador ergonómico

Tirador resistente y ergonómico que muestra claramente cuándo la puerta está abierta o cerrada.

5. Sistema de vapor en cascada

Nivel de vapor potente y rápido. Fabricado con aluminio y acero inoxidable, lo cual garantiza un vapor extralimpio. Las buenas propiedades calóricas garantizan una rápida recuperación, asegurando un proceso de cocción continuo.

6. Potente aislamiento de lana de roca

El calor se retiene dentro del horno gracias al grueso aislamiento de las paredes, el entrehierro y el aislamiento de la parte superior, proporcionando un mejor entorno de trabajo.

7. Superficie de cocción aumentada (IBS)

Nuestro propio sistema patentado para alternar la rotación de bandejas dentro del horno. El sistema IBS proporciona una cocción más rápida, más uniforme y una mayor eficiencia energética.

8. Inicio lento

La función de inicio lento de la serie V ofrece un proceso de cocción suave, ya que la velocidad de rotación comienza lentamente, lo que ayuda a las cocciones frágiles y a los productos más delicados.

9. Suelo resistente

El suelo está fabricado con materiales selectos para conseguir la mayor durabilidad posible.

10. Potente rampa

Rampa reforzada que mantiene su forma incluso con cargas pesadas.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos.

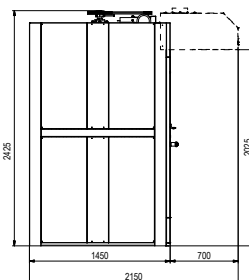
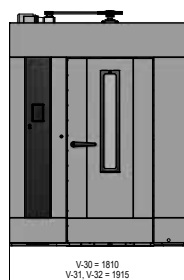
Póngase en contacto con su distribuidor para obtener información actualizada sobre la certificación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La serie V calienta por los laterales y funciona con electricidad, gasoil o gas (gas natural, gas de alumbrado o gas propano).

Para obtener el paquete completo, adquiera un quemador de dos etapas para hornos de gasoil o gas.

V30 / V31 / V32



Dimensiones exteriores (v30)

An. x Al.: 1810 x 2425 mm
D: 1450 mm
D + campana: 2150 mm

Dimensiones exteriores (v31/32)

An. x Al.: 1915 x 2425 mm
D: 1450 mm
D + campana: 2150 mm

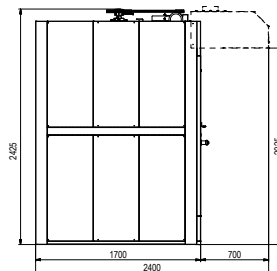
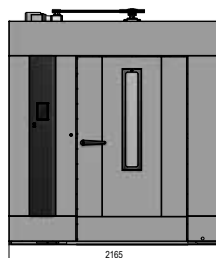
Dimensiones interiores

An. x Al.: 1090 x 1915 mm
D: 1205 mm

Campana extractora (sección prominente)

D + C: 700 x 377 mm

V40 / V41 / V42



Dimensiones exteriores

An. x Al.: 2165 x 2425 mm
D: 1700 mm
D + campana: 2400 mm

Dimensiones interiores

An. x Al.: 1340 x 1915 mm
D: 1445 mm

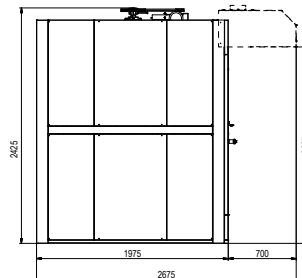
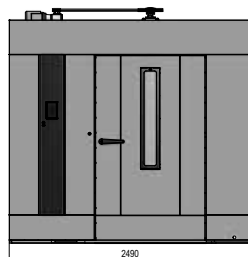
Campana extractora (sección prominente)

D + C: 700 x 377 mm

Carga máx.

	V30	V40	V50
	V31	V41	V51
	V32	V42	V52
Gancho	350 kg	450 kg	-
Elevador de bandejas	350 kg	450 kg	-
Plataforma	600 kg	600 kg	800 kg
Placa HD	-	800 kg	-

V50 / V51 / V52



Dimensiones exteriores

An. x Al.: 2490 x 2425 mm
D: 1975 mm
D + campana: 2675 mm

Dimensiones interiores

An. x Al.: 1615 x 1915 mm
D: 1720 mm

Campana extractora (sección prominente)

D + C: 700 x 377 mm

	V30 (eléctrico)	V31 (gasoil)	V32 (gas)
Temperatura máxima de cocción	300°C	300°C	300°C
Dimensión máx. de placa por bandeja	600 x 800 mm	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Bandeja máx., diagonal	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Altura máx. de la bandeja, plataforma	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Altura máx. de la bandeja, gancho	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Alimentación (eléctrico)*	46-52-58-64-70 kW	2,2 kW	2,2 kW
Alimentación (calorífica)	44-50-56-62-68 kW	55-80 kW	55-80 kW
Consumo medio**	27,6-31,2-34,8-42 kW/h	33-48 kW/h	33-48 kW/h
Peso con gancho	1300 kg	1400 kg	1400 kg
Peso con plataforma	1350 kg	1450 kg	1450 kg
Radio de apertura de puerta	905 mm	905 mm	905 mm

	V40 (eléctrico)	V41 (gasoil)	V42 (gas)
Temperatura máxima de cocción	300°C	300°C	300°C
Dimensión máx. de placa por bandeja	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm	2 x 457 x 762 mm
Bandeja máx., diagonal	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Altura máx. de la bandeja, plataforma	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Altura máx. de la bandeja, gancho	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Alimentación (eléctrico)*	64-72-80-88-95 kW	2,2 kW	2,2 kW
Alimentación (calorífica)	62-70-78-86-93 kW	70-100 kW	70-100 kW
Consumo medio**	38,4-43,2-48-52,8-57 kW/h	42-60 kW/h	42-60 kW/h
Peso con gancho	1550 kg	1700 kg	1700 kg
Peso con plataforma	1650 kg	1800 kg	1800 kg
Radio de apertura de puerta	1155 mm	1155 mm	1155 mm

	V50 (eléctrico)	V51 (gasoil)	V52 (gas)
Temperatura máxima de cocción	300°C	300°C	300°C
Dimensión máx. de placa por bandeja	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm	2 x 600 x 800 mm
Bandeja máx., diagonal	1560 mm	1560 mm	1560 mm
Altura máx. de la bandeja, plataforma	1815 mm	1815 mm	1815 mm
Altura máx. de la bandeja, gancho	1880 mm	1880 mm	1880 mm
Alimentación (eléctrico)*	95-104-112-120 kW	3,0 kW	3,0 kW
Alimentación (calorífica)	92-101-109-117 kW	125-140 kW	125-140 kW
Consumo medio**	57-62,4-67,2-72 kW/h	75-84 kW/h	75-84 kW/h
Peso con gancho	-	-	-
Peso con plataforma	1900 kg	2050 kg	2050 kg
Radio de apertura de puerta	1155 mm	1155 mm	1155 mm

* Según la tensión

** Durante una cocción continua, aprox. 60% de la potencia instalada.

Nosotros abogamos por una maquinaria de panadería/
pastelería de alto rendimiento, energéticamente eficiente,
cualitativa e intuitiva.

Ofrecemos tecnología fiable que proporciona libertad crea-
tiva 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 com-
prometida y disponible, un diseño intuitivo y un equipa-
miento resistente.

Sveba Dahlen AB

Industrivägen 8

SE-513 82 Fristad, Suecia

www.sveba.com

info@sveba.com

