HORNO PARA PIZZA

HIGH TEMP

SVEBA DAHLEN

Desarrolle el concepto de la pizza: ¡hornee pizza napolitana sin leña, fuego ni gases de combustión!

El horno eléctrico para pizza High Temp de Sveba Dahlen hornea hasta 500 °C sin leña, fuego ni gases de combustión. Gratine pizza napolitana en tan solo 60 a 120 segundos. Horno para pizza fácil de usar con distribución de calor uniforme que gratina pizza a la perfección.

El horno para pizza High Temp está desarrollado para poder gratinar pizza a temperaturas de hasta 500 °C con los mejores resultados. El horno está equipado con auténticas piedras de pizza italianas Biscotto di Sorrento, piedras artesanales tradicionales fabricadas en Italia. La combinación de radiadores de calor de alta eficiencia y las piedras de pizza especialmente fabricadas proporciona una distribución de calor rápida y uniforme en la cámara de cocción de acero inoxidable y totalmente soldada. El cristal cerámico de la puerta y el diseño sólido convierten al horno para pizza High Temp en uno de los hornos de alta temperatura más eficientes y fiables del mercado.

El horno ofrece un concepto de pizza flexible, ya que está disponible con hasta dos pisos de alta temperatura con espacio para hasta seis pizzas a la vez por piso. Dos pisos son adecuados para restaurantes con alta presión que están orientados a la pizza napolitana y un horno de un solo piso es adecuado para restaurantes más pequeños o restaurantes que tienen la pizza napolitana como una parte del conjunto de su oferta.

El diseño del horno está pensado hasta en el más mínimo detalle. Todo, desde la altura de trabajo, el diseño y las ruedas bloqueables, que junto proporciona un horno elegante y funcional fácil de limpiar. Los pomos son resistentes, fáciles de agarrar, frescos y especialmente diseñados para el horno para pizza High Temp.

Panel de control fácil de usar con horario semanal y regulación del calor superior, inferior y frontal. El hecho de que el horno no utilice combustibles fósiles y sea eléctrico, además de proporcionar un mejor ambiente y entorno de trabajo, también proporciona un día a día más fácil, ya que la leña y el fuego no están presentes. La función turbo del horno proporciona un inicio rápido de la jornada laboral. La temperatura de cocción 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 High Temp es rápida: plug & play. Cuando se instala, el horno también se quema, para obtener así el mejor resultado de horneado. El horno también puede gratinar otros tipos de pan que requieren altas temperaturas, como el pan lavash, el pan plano y el pan de pita.

Nuestros productos tienen certificación. Póngase en contacto con el vendedor para obtener la información más reciente sobre la certificación.

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

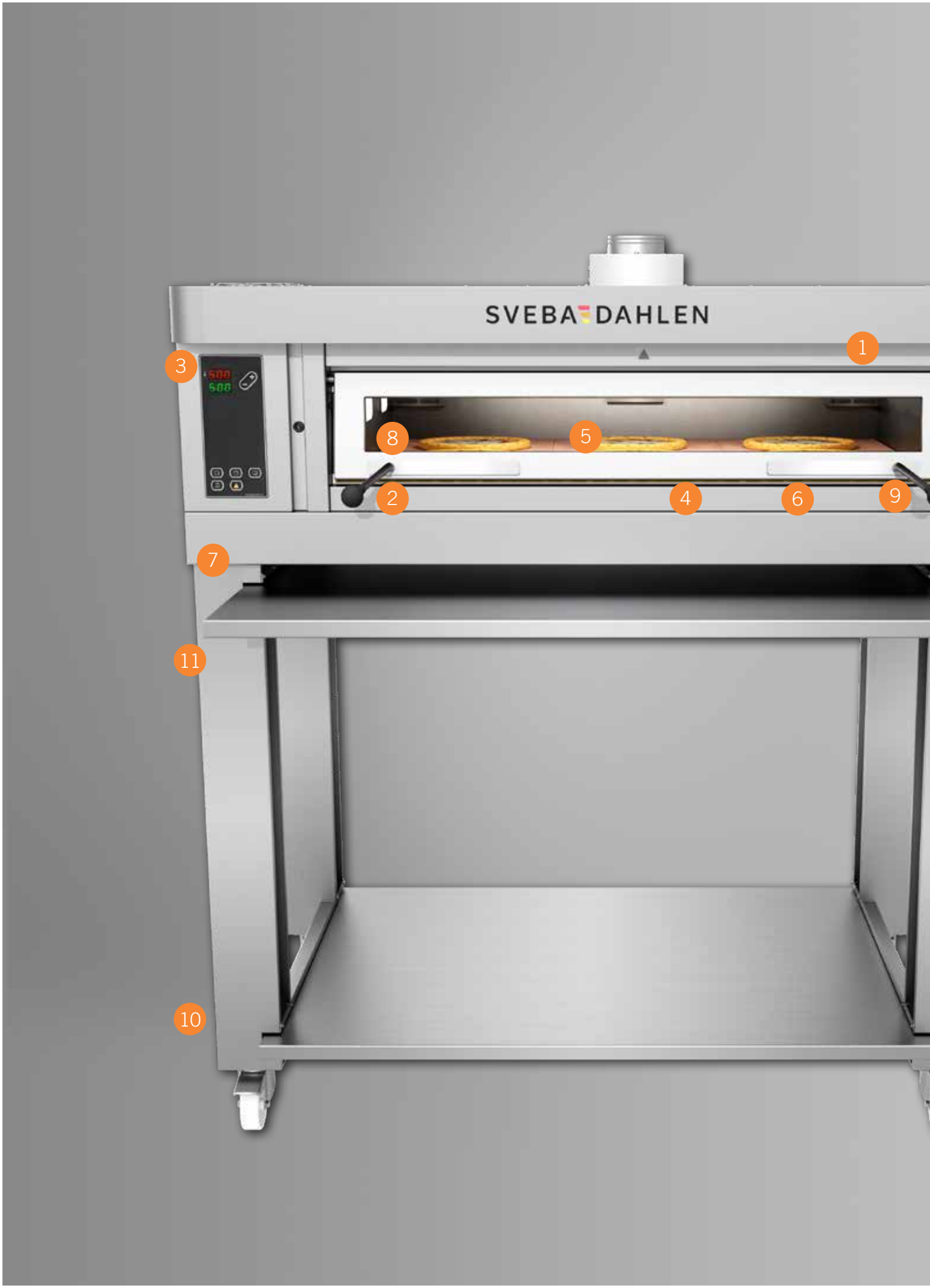
Bajos costes de mantenimiento
Piezas robustas de alta calidad y pocas partes móviles confieren facilidad de uso y larga durabilidad.

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.


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

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

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

1. **Desarrolle el concepto de pizza**
   Con el horno para pizza High Temp de 500 °C de Sveba Dahlen, puede cambiar el concepto de la pizza durante la noche y satisfacer la demanda de los clientes de la exclusiva pizza napolitana.

2. **Piedra de pizza**
   Auténticas piedras de pizza artesanales Biscotto di Sorrento de Italia. Diseñadas para hornear pizza a altas temperaturas sin quemar el fondo. Recomendamos limpiar diariamente la piedra de pieza 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 cocción 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. Bien aislado para un mejor entorno de trabajo. 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 cocción 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 intuitivo**
   - Regule el calor superior, inferior y frontal por separado.
   - Función turbo.
   - Reloj semanal incorporado.
   - Función de ahorro de energía.

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. **Estantes extraíbles**
    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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

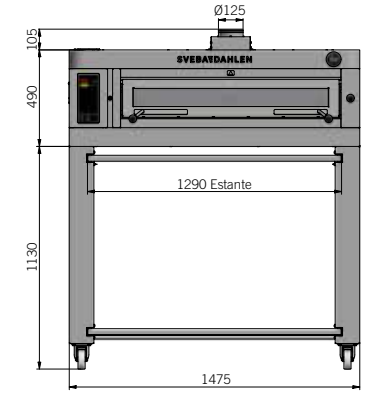
MÁXIMO NÚMERO DE PISOS
El número máximo de pisos del horno para pizza High Temp es de dos.

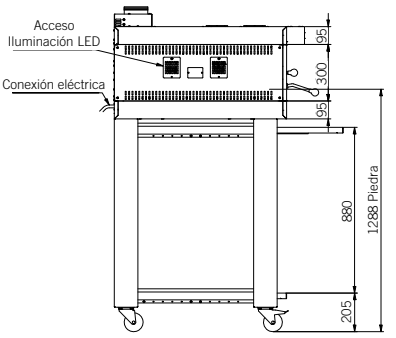
CONEXIÓN A VENTILACIÓN
Solamente conexión de Ø 125. Se recomienda una conexión directa, ya que se cuenta con cortatiro que mejora el entorno de trabajo. Flujo de aire:
1 piso, máx. 100 – 125 m^3/h.
2 pisos, máx. 120 – 150 m^3/h.

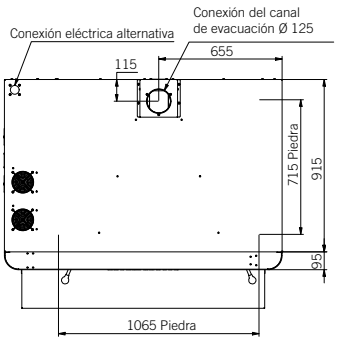
CABLE DE CONEXIÓN
Incluye cable de 3 m. Guante, «plug &play» está incluido en el modelo 3x230 V, 3x400 V+N, 3x415 V+N.

FUSIBLE RECOMENDADO
Los amperios del fusible dependerán del voltaje de la red.

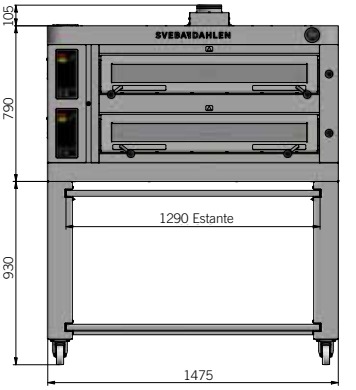
P601 HIGH TEMP

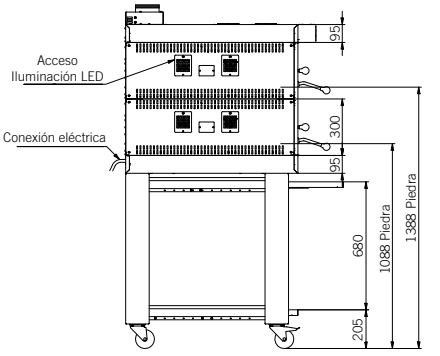


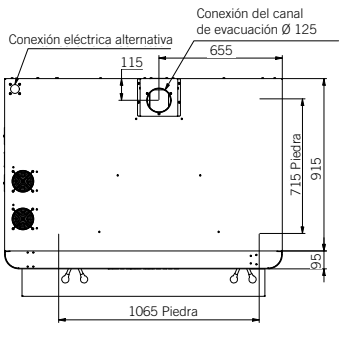




P602 HIGH TEMP

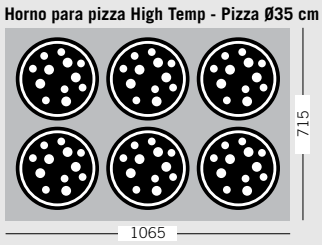






	P601 HT	P602 HT
Temperatura máx. de horneado	500 °C	500 °C
Superficie de cocción m^2	0,76 m^2	2 x 0,76 m^2
Superficie de cocción (solera de piedra), ancho x largo	1065 x 715 mm	2 x 1065 x 715 mm
Capacidad de pizzas ∅35 cm	6 pizzas	12 pizzas
Potencia	12,5 kW / 13,6 kW[1]	25 kW / 27,2 kW[1]
Dimensiones exteriores con campana de condensación ancho x alto x fondo	1475 x 1725 x 1010 mm	1475 x 1825 x 1010 mm
Dimensiones interiores, ancho x alto x fondo	1070 x 169 x 725 mm	2 x 1070 x 169 x 725 mm
Largo con campana	1010 mm	1010 mm
Altura de apertura de la tapa, mm	140 mm	140 mm
Canal de evacuación, conexión Ø 125*	100-125 m^3/h	120-150 m^3/h
Peso	300 kg	420 kg
Altura de las patas	1130 mm	930 mm

SUPERFICIE DE COCCIÓN MÁXIMA POR PISO



*Diámetro de conexión

[1]Aplicable al modelo 3x415 V+N

990057-003

Somos sinónimo de máquinas de panadería y restauración de gran rendimiento, eficiencia energética, alta calidad y uso sencillo.

Ofrecemos tecnología fiable que otorga a los profesionales del sector panadero y de la restauración libertad de creación combinada con una elevada rentabilidad.

Somos un socio fiable y profesional en todo el proceso de cocción, con una organización dedicada y accesible, diseño fácil de usar y equipamiento robusto.

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

SVEBA DAHLEN