



# S-SERIES

El horno pequeño con grandes posibilidades



**SVEBA DAHLEN**







# S-SERIES

Por su eficacia, funciones y resultado, el horno de la S-Serie se parece a un horno de cocción industrial, pero dado su tamaño es ideal como horno de tienda u horno de panadería pequeño.

Todos los hornos de la S-Serie pueden completarse con soporte de bandejas, cámara de fermentación o armario de almacenamiento.

S200



! SE PUEDE AMPLIAR A 2 HORNOS

	S200	SJ2/300
	ELÉCTRICO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN
Máx. dim. de bandeja	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Potencia	11,7-15,5 kW*	1,5 kW
Dimensiones	990 x 1 957 mm	990 x 935 mm
Peso	250 kg	125 kg
Máx. carga de horneado	25 kg	25 kg
Radio de giro de la puerta	585 mm	695 mm

	PESO	POTENCIA	FLUJO DE AIRE	COND. MÁX.
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	DE AGUA, L/H
Unidad de condensación	48	85	320	5

El S200 es el horno más pequeño de la S-Serie pero incluye todas las funciones necesarias en una panadería. El S200 se puede ampliar con un segundo horno en la parte superior, para duplicar la capacidad. El tamaño del horno y las ruedas en la parte inferior facilitan su traslado. El horno (sin frontal) puede atravesar una puerta (se requiere un paso abierto de 920 mm).

S300



! MENOS DE 1 M DE ANCHURA

	S300	SJ2/300
	ELÉCTRICO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN
Máx. dim. de bandeja	400 x 600 mm	400 x 600 mm
Potencia	19,2-23 kW**	1,5 kW
Dimensiones	990 x 2 207 mm	990 x 782 mm
Peso	310 kg	125 kg
Máx. carga de horneado	40 kg	40 kg
Radio de giro de la puerta	585 mm	695 mm

	PESO	POTENCIA	FLUJO DE AIRE	COND. MÁX.
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	DE AGUA, L/H
Unidad de condensación	65	85	320	5

La ventaja del S300 es que es un horno de alta eficacia y capacidad, diseñado para adaptarse a entornos de tiendas con dimensiones métricas estándar gracias a su anchura total de 990 mm.

S400



! TAMBIÉN CON GAS

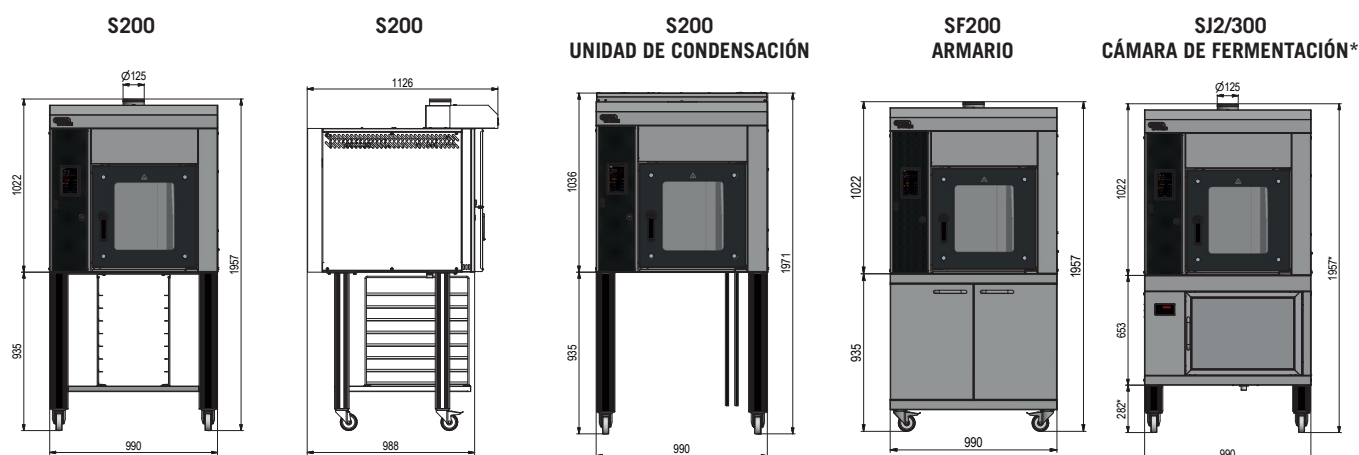
	S400	S402***	SJ400
	ELÉCTRICO	GAS	CÁMARA DE FERMENTACIÓN
Máx. dim. de bandeja	460 x 660 mm	460 x 660 mm	460 x 660 mm
Potencia	19,2-23 kW**	1.0 kW	1,5 kW
Dimensiones	1 168 x 2 207 mm	1 168 x 2 207 mm	1 168 x 782 mm
Peso	340 kg	370 kg	140 kg
Máx. carga de horneado	40 kg	40 kg	40 kg
Radio de giro de la puerta	760 mm	760 mm	-

	PESO	POTENCIA	FLUJO DE AIRE	COND. MÁX.
	KG	W	M <sup>3</sup> /H	DE AGUA, L/H
Unidad de condensación	65	85	320	5

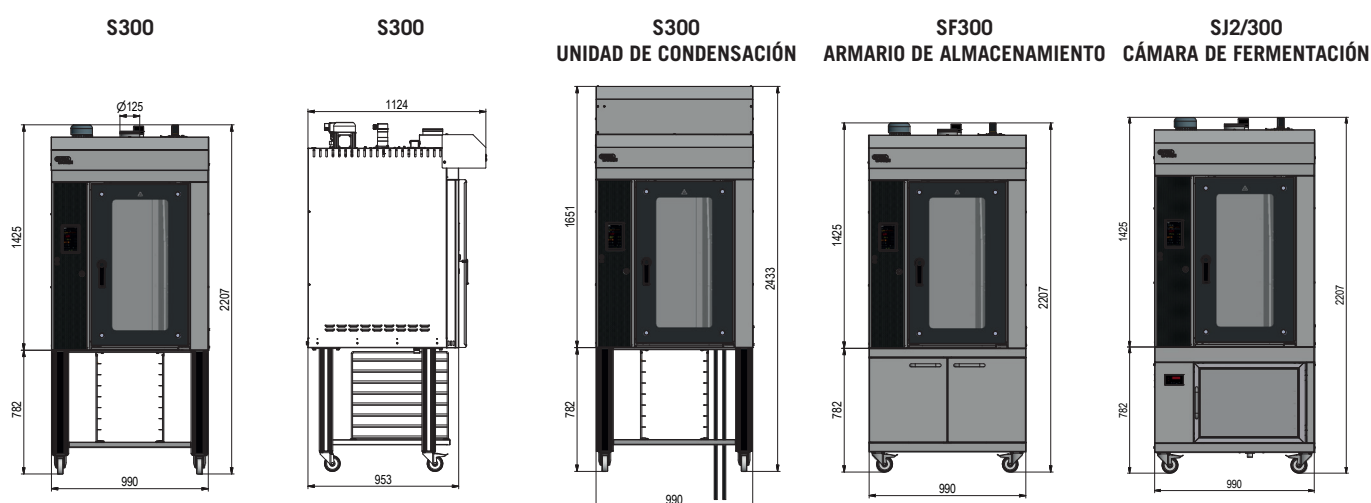
El S400 es el modelo más grande de la S-Serie y puede hornear bandejas más grandes. El S400 también está disponible en la versión a gas (S402). En ese caso, puede funcionar tanto con gas natural como gas embotellado.

\* S200: Estándar 15,5 kW / Opción de 11,7 kW (Menos kW significa menor tiempo de calentamiento) \*\* S300: Estándar 23,0 kW / Opción de 19,2 kW \*\*\* S400: Incluye quemador

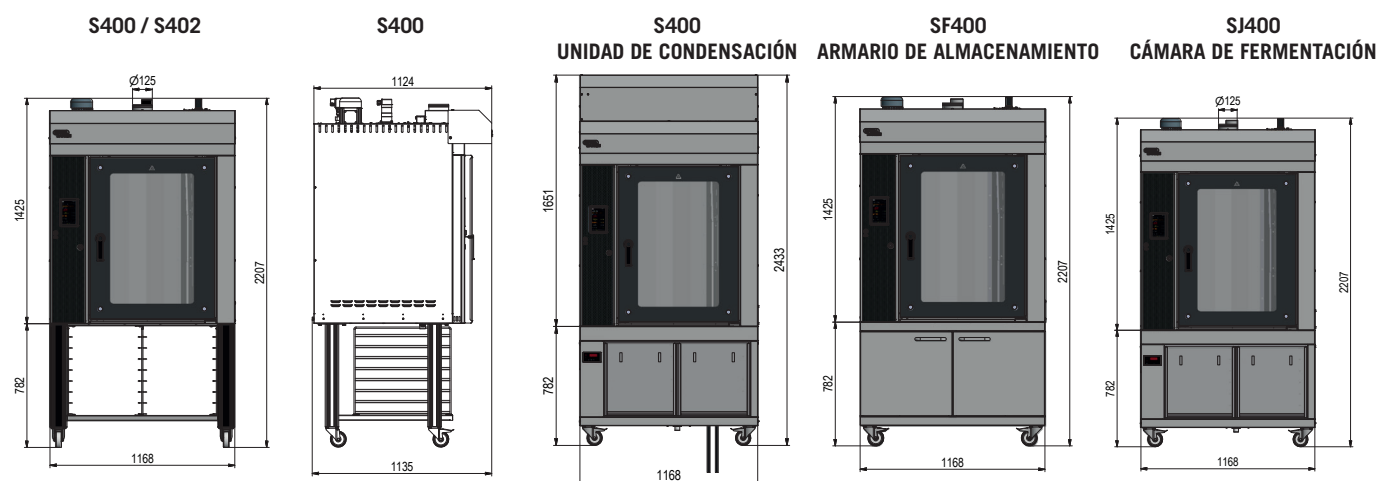
# ESQUEMAS Y DIMENSIONES



El S200 se suministra de serie con un carro para 6 bandejas. Como opción hay un carro para 4, 5 o 6 bandejas. Equipe el horno con una unidad de condensación para disipar el vapor. Profundidad del horno: 920 mm (sin frontal).



El S300 se suministra de serie con un carro para 10 bandejas. Como opción hay un carro para 6, 8 o 10 bandejas. Equipe el horno con una unidad de condensación para disipar el vapor. Profundidad del horno: 895 mm (sin frontal).



El S400 se suministra de serie con un carro para 10 bandejas. Como opción hay un carro para 6, 8 o 10 bandejas. Equipe el horno con una unidad de condensación para disipar el vapor. Profundidad del horno: 895 mm (sin frontal).

\* El armario de fermentación SJ2/300 se suministra con patas cuya altura es de 153 mm.

## INFORMACIÓN

La S-Serie es un horno pequeño de alta eficacia y flexibilidad. Todos los hornos de la S-Serie incluyen el sistema IBS, nuestro propio sistema patentado para la rotación alternada del carro en el interior del horno. El sistema IBS proporciona una cocción más rápida y uniforme, con menor consumo de energía.

La S-Serie incorpora además un sistema de vapor de gran capacidad. El sistema permite programar la cantidad de vapor y el tiempo de suministro de vapor. La serie incluye también un panel táctil SD tanto para cocción manual como preprogramada.

Todos los productos de la S-Serie pueden completarse con cámara de fermentación, armario de almacenamiento y una eficiente unidad de condensación. El S400 está disponible en la versión a gas (S402). La temperatura de cocción máxima es de 300°C.

Nuestros productos tienen certificación.  
La S-Serie tiene marcado CE y EAC.

CE EAC

- 01** La S-Serie se ha provisto con IBS —Increased Baking Surface (aumento de la superficie de cocción)—, un sistema que proporciona una cocción rápida, uniforme y económica.
- 02** El panel táctil SD se entrega como equipamiento de serie. *Control fácil, lógico, programable y eficaz del horno.*
- 03** Se incluye campana como equipamiento de serie. Ventilador como opción. *Recoge el calor y los humos cuando está abierta la puerta del horno.*
- 04** Robusto aislamiento. *Mantiene el calor dentro del horno.*
- 05** Frontal, lados e interior de acero inoxidable. *Material resistente que alarga la vida del horno. Fácil de mantener limpio.*
- 06** Amplia ventana de puerta con doble vidrio termorreflectante y óptima iluminación, lo que proporciona una buena visión del proceso de cocción. *Muestra el producto en la tienda.*
- 07** Sistema de vapor integrado de gran capacidad. *Proporciona una corteza brillante y crujiente, y aumenta ligeramente el volumen del pan.*
- 08** Compacta cámara de fermentación inferior y sensor de temperatura y humedad (opción). *Ahorra espacio permitiendo un manejo más eficaz.*
- 09** Puerta con bisagras en el lado derecho con gran ventana. Con bisagras en el lado izquierdo como opción. *Fácil de abrir y con buena visibilidad.*
- 10** Unidad de condensación arriba del horno (opción). *No requiere acoplarse al sistema de ventilación. Ahorra elevados costes de instalación.*
- 11** Superficies, internas y externas, lisas y de fácil acceso. *Fácil de mantener limpio.*
- 12** Patas de aluminio negro. Soportes de las ruedas en chapa de acero electrocincado. Ruedas bloqueables en poliamida blanco. Giro rodamiento de bolas. Ruedas rodamientos lisos. *Fácil de trasladar.*

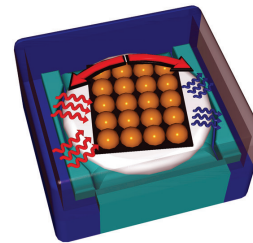


**S300**  
EQUIPADO OPCIONALMENTE  
CON ARMARIO Y  
UNIDAD DE CONDENSACIÓN

# INFORMACIÓN

## IBS – Increased Baking Surface

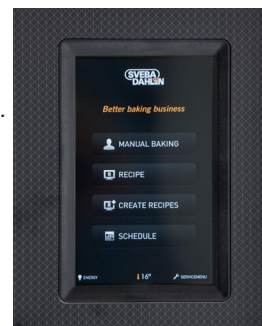
Un sistema propio y patentado para la rotación alternada (con cambio de dirección) del carro en el interior del horno. El sistema IBS proporciona una cocción más rápida y uniforme, con menor consumo de energía.



## PANEL TÁCTIL SD

El panel táctil SD, resistente al polvo y al agua, es muy sencillo de usar y facilita mucho la cocción. El panel ofrece buena legibilidad y una clara visión general de todo el proceso de cocción. Las recetas se guardan en orden alfabético. El panel está disponible en muchos idiomas y es fácil alternar entre las distintas funciones de los menús.

- Menús claros y lógicos, tanto en °C como °F.
- Cálculo de coste por horneado.
- Función para guardar recetas.
- Modo preajustado de ahorro de energía.



Más información sobre el panel táctil SD en [www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)

## PUERTA CON DOBLE VIDRIO Y ASA ERGONÓMICA

La puerta de la S-Serie tiene una amplia ventana con doble vidrio termorreflectante. El vidrio es divisible, lo que facilita la limpieza.

Asa ergonómica con buen agarre y cierre seguro de la puerta. Puerta con bisagras en el lado derecho que ofrece buen acceso y una clara visión del interior del horno. Puerta con bisagras en el lado izquierdo como opción.



## PATAS DE ALUMINIO CON RUEDAS

Las patas de la S-Serie son de aluminio y por eso no se oxidan. Color: negro. Las ruedas en poliamida blanca se pueden bloquear y facilitan el traslado del horno a la hora de limpiar la zona debajo del mismo. Soportes de las ruedas en chapa de acero electrocincado. Ruedas pivotantes con freno, altura 130 mm.



## GAS

El S402 se calienta con un quemador de la marca Riello de premezcla de aire/gas, de alta calidad y que funciona con gas natural o embotellado. El horno se calienta rápidamente (250°C = 16 minutos).





## OPCIONES

### SOPORTE DE BANDEJAS

Soporte para facilitar el almacenamiento y manipulación de las bandejas. Se monta debajo del horno.

### ESTANTE

Se puede completar con un estante para facilitar el almacenamiento y manipulación de las bandejas. Se monta debajo del horno.

### ARMARIO DE ALMACENAMIENTO [1]

Armario integrado con dos puertas y dos estanterías de acero inoxidable.

### CAMPANA CON VENTILADOR INCORPORADO

Campana con ventilador incorporado que disipa el calor y el vapor cuando se abre la puerta del horno.

### CARRO EXTRA PARA 4, 5 O 6 BANDEJAS [2]

Para el S200. El carro para 6 bandejas se suministra de serie y se incluye con la compra del horno.

Distancia entre las bandejas:

6 bandejas = 72 mm, 5 bandejas = 86 mm, 4 bandejas = 105 mm.

### CARRO EXTRA PARA 6, 8 O 10 PLACAS [2]

Para los modelos S300, S400, S402. El carro para 10 bandejas se suministra de serie y se incluye con la compra del horno.

Distancia entre las bandejas:

10 bandejas = 84 mm, 8 bandejas = 104 mm, 6 bandejas = 139 mm.

### UNIDAD DE CONDENSACIÓN [3]

La unidad de condensación enfriada por aire recoge el vapor procedente del horno y lo convierte en agua. Es una buena alternativa cuando no es posible acoplar el horno al sistema de ventilación.

La unidad de condensación es adecuada para todos los hornos de la S-Serie.

Se puede utilizar incluso al montar dos hornos uno sobre otro (S200).

Carcasa de acero inoxidable. Fácil de instalar. Mantenimiento sencillo.

### CÁMARA DE FERMENTACIÓN [4]

Los hornos de la S-Serie pueden equiparse con una cámara de fermentación de hasta 12 bandejas, que se monta debajo del horno. Esta combinación (fermentación + horno) permite el horneado de todo tipo de pan, pese a que los modelos S200 y S300 no ocupan más de 1m<sup>2</sup> de la superficie del suelo (el modelo S400 ocupa 1,1 m<sup>2</sup>).

¡Una combinación perfecta en espacios reducidos o en tiendas donde se suelen hornear pequeños lotes!

La cámara de fermentación subyacente tiene ruedas para facilitar su traslado y limpieza. Las puertas correderas (solo el SJ400) están fabricadas en vidrio y la cámara de fermentación está iluminada con dos lámparas halógenas, lo que permite controlar fácilmente el proceso de fermentación. El sensor de humedad (opción) ofrece un proceso de temperatura y fermentación más exacto.

### PUERTA CON BISAGRAS EN EL LADO IZQUIERDO

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





990008-003



## *Better baking business*

Nuestra posición líder en los países nórdicos no solo se debe a que suministramos productos de alta calidad. También se debe a que tenemos un concepto general único y ofrecemos soluciones eficaces e innovadoras tanto para panaderías pequeñas como para panaderías industriales grandes. Son soluciones que convierten el horneado en un buen negocio. Better baking business.

**Sveba Dahlen AB**  
Industrivägen 8  
SE-513 82 Fristad, Suecia  
[www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)  
[info@sveba-dahlen.se](mailto:info@sveba-dahlen.se)

**SVEBA DAHLEN**

