

TP

HORNO TÚNEL PARA PIZZAS



SVEBA DAHLEN



Multifacético y rápido para grandes volúmenes – sin supervisión

Horno túnel para pizzas desarrollado para ofrecer gran flexibilidad y cocción eficaz de pizzas. El horno para pizzas es ideal para cocción de pasteles, pan árabe y preparación de platos, tales como hamburguesas, pescados y salchichas. El horno es de gran eficiencia energética, silencioso, compacto y bien aislado, proporcionando una gran capacidad en una pequeña superficie.

TP, el horno túnel para pizzas, es un horno que se adapta con facilidad a lo que se va a cocer y a la capacidad deseada. El usuario elige entre tres anchuras estándar y hasta tres secciones de altura. Se puede añadir pisos al horno con posterioridad si es necesario aumentar la capacidad. El horno es fácil de utilizar y con el sencillo panel de control se regula la temperatura y el tiempo de cocción de manera continua. ¡No es necesario supervisar los productos durante el tiempo de cocción, lo cual permite atender durante más tiempo a los clientes!

El horno TP tiene cocción con bajo consumo de energía gracias al buen aislamiento y el calor por infrarrojo. En las dos zonas de calor del horno, la superior y la inferior, las temperaturas se controlan mediante cuatro indicadores. Esto se combina con una rápida regulación de temperatura y protección contra la radiación, lo que proporciona resultados de cocción uniforme que están en la misma categoría que las cocidas en horno de piedra.



Sistema calentador

El intercambiador de calor de alto rendimiento en acero inoxidable ofrece una larga vida útil y, con ello, un excelente coste total.



Eficiencia energética

Alta eficiencia gracias a sus funciones inteligentes de ahorro de energía y el adecuado aislamiento del compartimento del horno.



Panel de control

Un panel de control inteligente y de sencillo uso que dota al usuario de pleno control sobre el proceso de horneado.



Diseño modular

Pisos en secciones separadas para añadir más secciones con posterioridad.



Bajo nivel de ruido

Horno extremadamente silencioso.



1

SVEBA DAHLEN

4

5

11

7

10

3

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

El horno TP está indicado para temperaturas de trabajo de hasta 400°C y gracias a la alta capacidad es posible la cocción de hasta 500 pizzas por hora, según el tiempo de cocción. Las pizzas se cuecen con rapidez, conservando todos los sabores y proporcionando una superficie crujiente sin secar el relleno. El resultado se alcanza gracias a que no se utilizan ventiladores, sino solo calor de infrarrojo.

1. Campana en el proceso de entrada y salida

Crea un buen entorno laboral (no disponible en TP10, TP20, TP30).

2. Ajuste continuo del calor superior e inferior

Ajuste continuo del tiempo de cocción entre 2 y 15 minutos, lo que permite que el paso de la cocción de la pizza y el pastel a la preparación de la comida sea corto. El horno puede ser utilizado fácilmente para preparar salchichas, verduras o tapas.

3. Patas de aluminio con ruedas

Facilitan el traslado del horno. Ajustable para la colocación de la mesa en TP10, TP20, TP30.

4. Tres anchuras estándar

Se puede ampliar hasta en tres secciones en altura. Apto para la mayoría de los tamaños de pizzas.

5. Exterior de acero inoxidable y cámara de horno bien aislada

Mantiene el calor en el interior y conserva baja temperatura en el exterior.

6. Panel digital

Proporciona un buen control y el tiempo correcto es fácil de graduar, como así también la regulación de la temperatura hasta 400°C en dos zonas por cámara de horno.

- 5 configuraciones.
- Posición de ahorro de energía.
- Temporizador semanal – horario de encendido individual para cada día de la semana.
- Pantalla táctil clara y fácil de leer.
- Elección del idioma del usuario en la pantalla.



7. Cámara de horno con dos zonas diferente

Cada zona es controlada por la temperatura del calor superior e inferior, proporcionando resultados de cocción uniforme.

8. Posición de ahorro de energía

Puede activarse cuando no se utiliza el horno, ahorrando dinero y el entorno.

9. Función turbo

Proporciona calentamiento rápido y regula velozmente la temperatura correcta.

10. Caja recolectora extraíble

de migas.

11. Malla de acero inoxidable

12. Bandeja de salida de productos

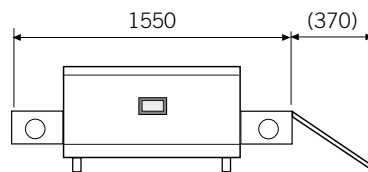
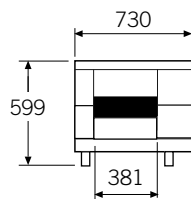
Nuestros productos tienen certificación.

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



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TP10/TP20/TP30



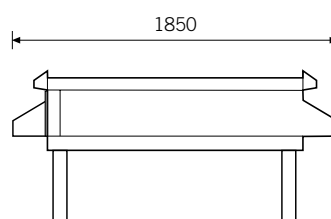
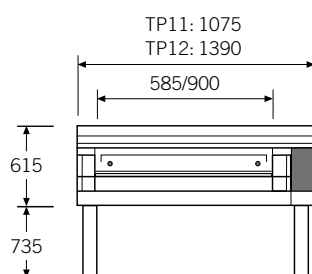
TP10
Ancho x Alto: 730 x 599 mm
P: 1 920 mm

TP20
Ancho x Alto: 730 x 939 mm
Profundo: 1 550 mm

TP30
Ancho x Alto: 730 x 1 279 mm
Profundo: 1 550 mm

Puede encargarse con uno, dos o tres pisos, TP10, TP20, TP30.
Las alturas indicadas corresponden cuando el pie ajustable está en su posición mínima.
El pie es ajustable hasta 38 mm.

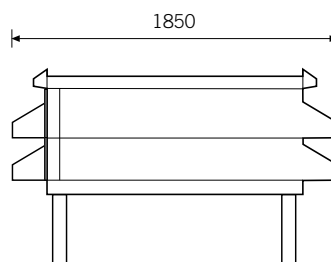
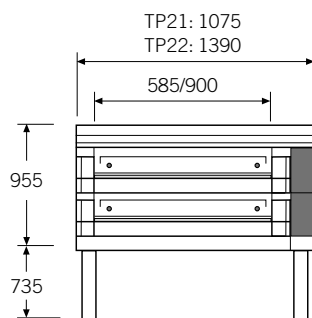
TP11/TP12



TP11
Ancho x Alto: 1 075 x 1 350 mm
Profundo: 1 850 mm

TP12
Ancho x Alto: 1 390 x 1 350 mm
Profundo: 1 850 mm

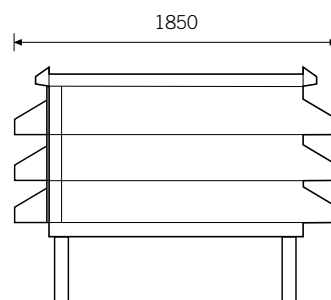
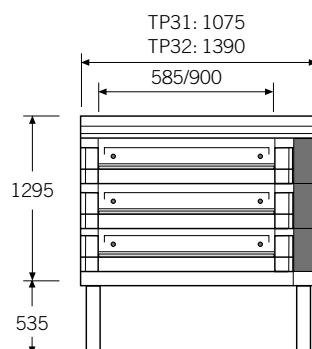
TP21/TP22



TP21
Ancho x Alto: 1 075 x 1 690 mm
Profundo: 1 850 mm

TP22
Ancho x Alto: 1 390 x 1 690 mm
Profundo: 1 850 mm

TP31/TP32



TP31
Ancho x Alto: 1 075 x 1 830 mm
Profundo: 1 850 mm

TP32
Ancho x Alto: 1 390 x 1 830 mm
Profundo: 1 850 mm

	TP10 - 1 piso	TP20 - 2 pisos	TP30 - 3 pisos
Cinta Ancho x Largo mm	381 x 1 450	381 x 1 450	381 x 1 450
Superficie de cocción m ²	0,34	0,69	1,03
Altura interior mm	85	85	85
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Potencia kW	9,5	18,5	28,5
Peso (kg)	160	275	390

	TP11 - 1 piso	TP21 - 2 pisos	TP31 - 3 pisos
Cinta Ancho x Largo mm	585 x 1 750	585 x 1 750	585 x 1 750
Superficie de cocción m ²	0,53	1,06	1,59
Altura interior mm	90	90	90
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Potencia kW	12	24	36
Peso (kg)	240	380	510

	TP12 - 1 piso	TP22 - 2 pisos	TP32 - 3 pisos
Cinta Ancho x Largo mm	900 x 1 750	900 x 1 750	900 x 1 750
Superficie de cocción m ²	0,81	1,62	2,44
Altura interior mm	90	90	90
Temperatura máxima °C	400	400	400
Tiempo de cocción en minutos*	2-15	2-15	2-15
Potencia kW	18	36	54
Peso (kg)	300	475	650

* No es necesaria la precocción y por lo tanto no está calculada en el tiempo de cocción.

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

Ofrecemos tecnología fiable que otorga a los profesionales del sector panadero 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

513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.com

info@sveba-dahlen.se

