

N

SERIE



¡Un horneado brillante!

SVEBA  DAHLEN



¡Horno profesional compacto para todos los entusiastas de la panificación!

Horno modular y horno para pizza todo en uno, diseñado para su uso en espacios limitados y con las ventajas de un horno profesional. Con la serie N, puede cambiar rápidamente las aplicaciones, desde pizza y pan horneado al horno de piedra hasta pasteles y confitería. Horneado flexible en un horno pequeño, exclusivo y elegante pero potente.

La serie N es un pequeño horno modular y un horno para pizza combinado que ofrece la misma alta calidad de horneado que un horno grande. El horno tiene un diseño increíblemente flexible y hornea de todo, desde pan al horno de piedra hasta pizza y productos de pastelería. El tamaño pequeño no impide que esté equipado con un generador de vapor y sistema calentador de la más alta calidad. Con un espacio de horno bien aislado y ventanas de tres cristales en la tapa del horno, el horno mantiene el calor de manera eficaz. El horno se calienta de forma

rápida y eficaz a la temperatura correcta mediante los radiadores de calor fiables y la función turbo. El panel de control intuitivo con pantalla de cristal es fácil de limpiar y ofrece un control simple del calor superior e inferior del horno. El bonito diseño de la serie N, su pequeño tamaño, eficiencia y funciones de horneado hacen que sea perfecto como horno de banco en lugares tales como hoteles, centros de conferencias o salas de exposición. ¡Un horneado brillante con la serie N!



Sistema de vapor

Sistema de vapor de desarrollo propio con una alta uniformidad y rendimiento y una rápida capacidad de recuperación.



Eficiencia energética

Junta de tapa de gran calidad y cámara de horno bien aislada que mantienen eficazmente el calor en el horno. Las fuentes de calor están situadas en el interior de la cámara del horno y son alimentadas por electricidad de acción directa. Eso significa un uso ecológico de la energía.



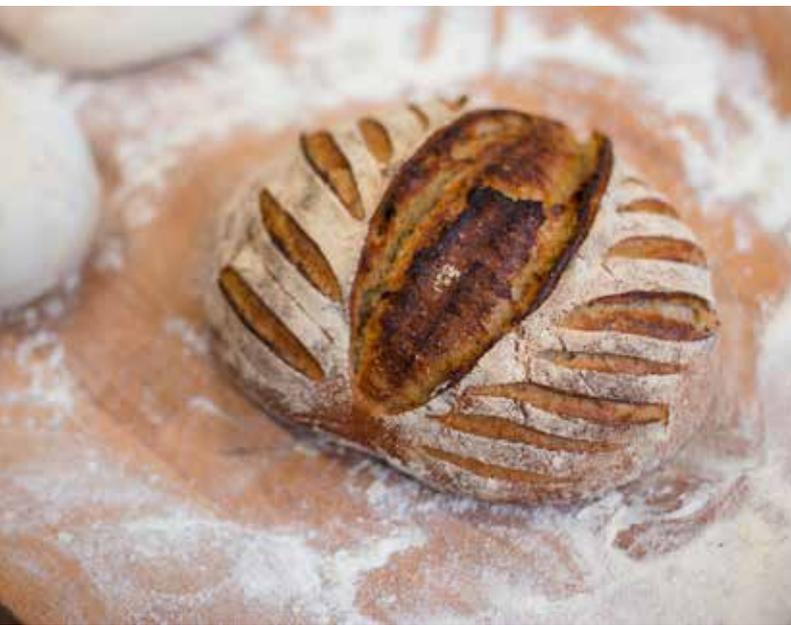
Sistema calentador

Función turbo y radiadores de calor de alta calidad para una distribución uniforme de la temperatura.



Pan cocido al horno de piedra

Solera de piedra bien probada. Función de vapor incorporada para el óptimo resultado de cocción de pan cocido al horno de piedra.



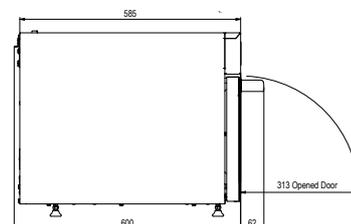
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

- 1. Pequeño horno modular flexible y horno para pizza**
 Hornee de todo, desde pan horneado al horno de piedra hasta pizza, pasteles y confitería.
- 2. Parrilla de chapa metálica y piedra de serie**
 Ofrece un horneado flexible. Incluye tres placas: placa perforada para baguettes, placa de horneado perforada y placa de horno sin perforar, todas ellas revestidas de teflón.
- 3. Generador de vapor y sistema calentador de alta calidad**
 Junta de tapa de gran calidad y cámara de horno bien aislada que mantienen eficazmente el calor en el horno. Elementos calentadores fiables con función turbo. Calientan el horno rápida y eficazmente hasta la temperatura correcta.
- 4. Eficiencia energética**
 Las ventanas de tres cristales y el sólido aislamiento conservan el calor del horno.
- 5. Panel de control digital intuitivo**
 Pantalla de cristal fácil de mantener limpia. Muestra la temperatura real y la deseada y con control de vapor.
- 6. Control inteligente del calor superior e inferior**
 Fácil de ajustar el calor superior e inferior deseados.
- 7. ¡Plug and Play!**
 Instalación rápida y sencilla.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Máxima temperatura de cocción °C	315 °
Peso	65 kg
Conexión de agua	DN10 / 3/8"
Dimensiones interiores (Anch x Alt x Prof mm)	445 x 215 x 445
Altura de apertura de la tapa, mm	180
Potencia	2,2 kW
Radio de giro de la puerta, mm	313



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.com
info@sveba.com

