

F

SERIE



Unidad de climatización F100

SVEBA  DAHLEN



F100 - ¡Resultados de fermentación fiables una y otra vez!

La F100 proporciona un control óptimo de la humedad y la temperatura tanto en las cámaras de fermentación existentes como en los espacios que se convierten en cámaras de fermentación. Hecha de acero inoxidable y equipada con un sistema de vapor electrónico moderno de alta calidad para un funcionamiento duradero y fiable. Fermentación inteligente y eficaz a bajo coste.



Temperatura y humedad

La temperatura y la humedad se configuran por separado. Garantiza un control óptimo al fermentar.



Panel de control

Un panel de control fácil de usar que proporciona al usuario un control total del proceso de fermentación.



Diseño modular

Ampliable en función de las necesidades de fermentación; conecte hasta cuatro unidades F100 para obtener la máxima capacidad.

FUNCIONES DEL PANEL

1 Ajustes de la temperatura.

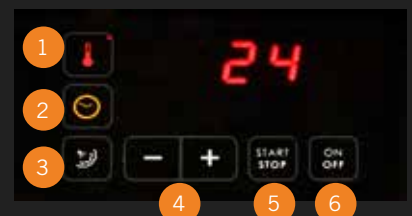
2 Ajustes del temporizador.

3 Ajustes de la humedad.

4 Control de + / -.

5 Inicio/Parada del temporizador.

6 Encendido/Apagado.



PROPIEDADES Y FUNCIONALIDAD

1. Buena circulación del aire en la estancia para una fermentación óptima y uniforme

El aire cálido y húmedo se expulsa a través de la parte inferior del conducto y se envía a la sala de fermentación mediante una placa guía.

2. Sensor optimizado de humedad y temperatura de alta calidad

Garantiza una fermentación óptima y un funcionamiento duradero y fiable.

3. Control óptimo de la humedad y la temperatura

La temperatura y la humedad se configuran por separado y se pueden encender y apagar según sea necesario.

4. Sistema de vapor electrónico

Sistema de vapor moderno y electrónico que garantiza un funcionamiento duradero y fiable.

5. Gran capacidad con un diseño modular

Se pueden conectar en paralelo dos o más unidades F100 con un control común (maestro-esclavo). Proporciona una capacidad con 10 m³ por unidad, máximo 4 unidades = 40 m³.

6. Panel de control

Panel de control interno fácil de usar con función táctil y pantalla de cristal fácil de limpiar. Disponible con panel de control externo (opcional) que se puede colocar fuera de la cámara de fermentación.

7. Hecha de acero inoxidable

Fácil de limpiar, hecha de acero inoxidable de serie.

OPCIONES

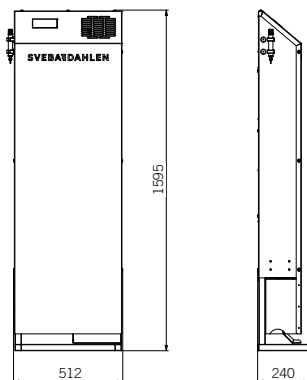
Panel de control externo.

Con cable de 10 metros de largo, se puede colocar fuera de la cámara de fermentación.

Alarma.

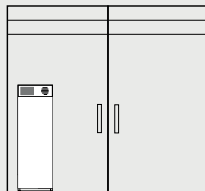
Emite un sonido cuando un programa ha terminado.

PLANOS Y DIMENSIONES

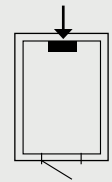


EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN

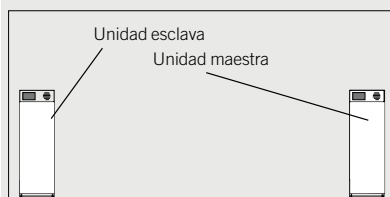
F100 en la cámara de fermentación.



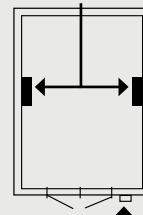
Unidad F100



F100 con de 2 a 4 unidades en la cámara de fermentación.



Unidad F100



Controlador externo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de unidades F100	1 unidad	2 unidades	3 unidades	4 unidades
Capacidad de vapor para cámaras de hasta	10 m ³	20 m ³	30 m ³	40 m ³
Capacidad de vapor m ² **	4 m ²	8 m ²	12 m ²	16 m ²
Capacidad de masa de la pasta de fermentación	150 kg	300 kg	450 kg	600 kg
Recomendado para fusible (amp)*	20 A	20 A	20 A	20 A
Suministro eléctrico (kW)*	6 kW	12 kW	18 kW	24 kW
Conexión de agua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Suministro de agua	G 3/8	G 3/8	G 3/8	G 3/8
Salida de desagüe	Ø 2"	Ø 2"	Ø 2"	Ø 2"

*Tensión: 3x400V+N.

**El ejemplo de m² de capacidad de vapor se calcula con una altura de techno de 2,5 m.

Rango de humedad: Desde la humedad ambiental hasta el 95 %.

Rango de temperatura: Desde la temperatura ambiente hasta 50 °C.

F100 con de 2 a 4 unidades, está compuesta de una unidad maestra con panel de control y de 1 a 3 unidades esclavas.

Conexión de potencia individual = 6kW para cada unidad, hasta un total de 4 cables de conexión de potencia, 6kW x 4 unidades = 24 kW.

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos.

Póngase en contacto con su distribuidor para obtener la información más

Creemos que es posible tener equipos de alto rendimiento, energéticamente eficientes y fáciles de usar.

Ofrecemos tecnología fiable que proporciona a los profesionales de la industria de la panificación la libertad creativa con el menor coste de propiedad.

Nos convertimos en el socio comercial profesional durante todo el proceso de horneado, con una organización accesible, diseños fáciles de usar y equipos fiables y controlados con precisión.

Sveba Dahlen AB

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

