

Rotační pec

typ V 40, V 41, V 42

Sveba Dahlen, Švédsko

SVEBA
DAHLEN

Nejnovější generace silných a při tom úsporných rotačních pecí (není snižován topný výkon !) se zesílenou izolací stěn, která Vám zaručí optimální provoz a výrobu.

Výbava:

- ☐ ovládání dotykový SD-Touch II panel s možností nastavení všech parametrů pece a tvorby programů
- ☐ časovač pečení s akustickým a optickým signálem konce doby
- ☐ časovač zapařování s rozmezím do 60 s
- ☐ závěsný hák na vozík (alternativně rotační platforma)
- ☐ výkonný systém zapařování
- ☐ patentovaný reverzní systém otáčení vozíků IBS s funkcí „**Slow start**“ (pomalý rozběh otáčení) zaručuje rovnoměrné pečení a vysokou produktivitu
- ☐ snadný přístup pro údržbu z přední strany nebo vnitřku pece
- ☐ dokonalá zesílená izolace stěn pece zaručuje ekonomické pečení. Stěny jsou izolovány překrývajícími se pásy Rockwool

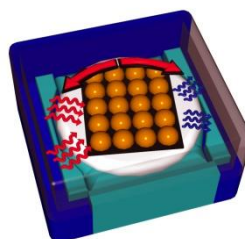


Volitelné příslušenství:

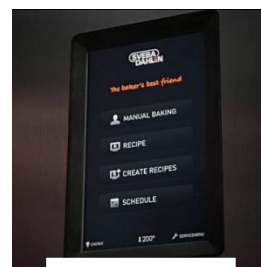
- ☐ digestoř s ventilátorem
- ☐ izolovaná podlaha
- ☐ rotační platforma

Vytápění pece:

- ☐ V 40 – topné el. spirály
- ☐ V 41 – hořák ELTO
- ☐ V 42 – hořák zemní plyn



IBS systém reverzního otáčení vozíků



SD Touch II

Typ	V 40	V 41	V 42
Pečná plocha	12,5 m ²		
Rozměr plechů	2 x 457 x 762 mm nebo 580 x 980 mm		
Zastavěná plocha š x h x v	2165 x 1700 x 2425 mm		
Hloubka s digestoří	2400 mm		
Váha pece / s platformou	1700 / 1800 kg		
Počet pater na vozík	18		
Výkon hořáku	0	100 kW	100 kW
Elektrické připojení	95 kW	2 kW	2 kW

1025

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
039 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com