



# TECNOFRIAS, S.L.



## Dibas 64 blue M

El horno de panadería de convección con puerta retráctil

\* **Puerta Dibas:** La primera puerta de horno que se desliza lateralmente en el interior: Máxima seguridad garantizada y ahorro de espacio y tiempo



### EL HORNO DE PANADERÍA

- **CÁMARA DEL HORNO:** Optimizada para unas condiciones de corriente perfectas y redondeada para una limpieza higiénica
- **LIMPIEZA:** Sistema de limpieza automática ProClean para un trabajo eficiente. El interior de la puerta se puede abrir fácilmente sin herramientas: limpieza fácil para una visión nítida
- **INSERCIÓN LONGITUDINAL:** Menor pérdida de calor gracias a una apertura de puerta más pequeña
- **AHORRO DE ENERGÍA:** La optimización del control de aislamiento y de calefacción reducen los costos de energía y climatización del local
- **CORRIENTES:** Ventilador con dirección de giro a la derecha e izquierda y equipado con control inteligente y circulación de aire variable para lograr resultados de horneado uniformes
- **SISTEMA CLIMÁTICO:** Suministro y retorno controlado del aire para un control rápido de la humedad
- **IBC:** Gracias a una tecnología de sensores, los parámetros de horneado se ajustan automáticamente a la cantidad de carga. Calidad constante y aprovechamiento óptimo de energía. (Opcional)
- **HUMIDIFICACIÓN EN CASCADA:** Producción de vapor rápida con el nivel de correcto vapor para cada producto de horneado
- **ILUMINACIÓN:** La nueva luz LED destaca los productos horneados de una forma óptima, lo que animará a sus clientes a comprar
- **PUERTO USB:** Instalación directa de programas de horneado y de logotipos
- **WNET:** Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas
- **ACRISTALAMIENTO THERMODYN:** La reducción del calor, la puerta exterior fría y el bajo consumo eléctrico se traducen en menores costos y mayor seguridad



# TECNOFRIAS, S.L.



## OPCIONES

<b>ProClean<sup>1</sup></b>	El sistema automático limpia el horno de manera sencilla y en poco tiempo
<b>Montaje modular</b>	Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento
<b>Puerta</b>	Puerta Dibas manual con apoyo servo <sup>2</sup> , puerta Dibas automática <sup>3</sup>
<b>Unidad de humidificación</b>	cascada <sup>4</sup> activa / pasiva o humidificación por tubos
<b>Diseño</b>	Nostalgia o acero inoxidable
<b>Potencia calorífica reducida</b>	9 kW para el Dibas 64 blue M

- 1 Equipo con opción ProClean en combinación con control Exclusive, puerta durante el programa de limpieza bloqueo electromecánicamente
- 2 Puerta Dibas manual con apoyo servo: Puerta de corredera, apertura/cierre manual con la manecilla de la puerta
- 3 Puerta Dibas automática (solo con control Exclusive): Puerta de corredera, apertura/cierre con botón pulsador
- 4 Equipo con opción de cascada solo disponible con control Exclusive y ProClean

## POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Dibas 64
- Horno de pisos Ebo 64, 68 y 86
- Tapa de aire de salida con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación higiénico con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables
- Bandeja
- Sistema de carga

## CONTROLES



### Exclusive

- Panel frontal de cristal con rueda de deslizamiento como tecla táctil
- Pantalla táctil
- Diagonal de pantalla de 5,7"
- 200 programas con 20 pasos cada uno
- Inicio automático preprogramable
- Pantalla de pictogramas + texto
- °C o °F
- 32 idiomas y símbolos
- Tono de timbre reproducibile como archivo .wav
- 8 velocidades del ventilador
- Programación manual o a través de puerto USB



## DETALLES TÉCNICOS

### Dibas 64 blue M

Nº art. X3100

Cantidad de niveles de bandejas x  
dimensiones de bandeja (mm)

6/7 x 600 x 400

Distancia entre bandejas (mm)

100/80

Medida exterior puerta automática  
(Ancho x Profundidad x Altura en mm)

930 x 1010 x 900

Medida exterior puerta manual  
(Ancho x Profundidad x Altura en mm)

930 x 1055 x 900

#### Valores de conexión

Red

400 V 3/N/PE

Frecuencia

50 Hz

Consumo de corriente

16,1 A

Potencia de conexión

11,1 kW

#### Peso (kg)

con cascada (pasiva)

172/179\*\*

con cascada (activa)

169/176\*\*

con humidificación por tubos

145/152\*\*

#### Tipo de humidificación

Cascada (pasiva)

Opción

Cascada (activa)

Opción

Humidificación por tubos

Serie

#### Presión de agua (kPA)

150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (p.ej. panecillos): 15 con masa fresca. 18 con unidades de masa precocinadas.

\* Medidas con manecilla de la puerta    \*\* con puerta Dibas automática

## DIBUJOS TÉCNICOS

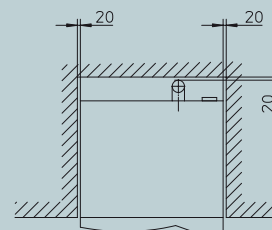
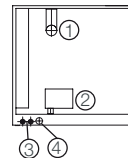
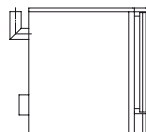
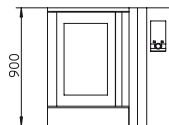
Vista delantera

Vista lateral

Vista trasera

Vista superior

**Dibas 64 blue M**  
Nº art. X3100

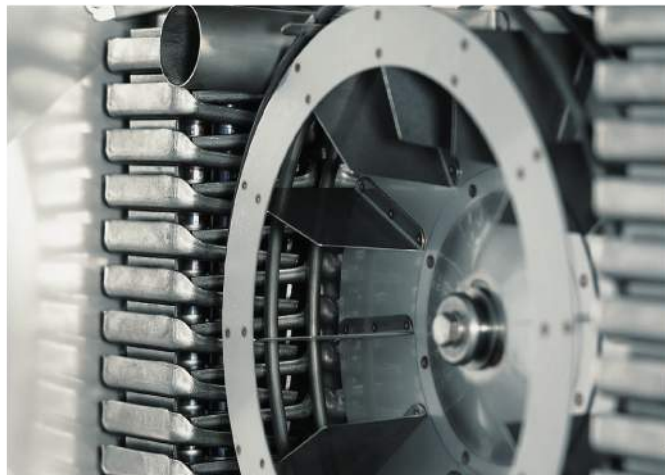




# TECNOFRIAS, S.L.



Humidificación por tubos



Humidificación en cascada



Programación del control a través de puerto USB



Cámara del horno



Diseño Nostalgie



Sistema de limpieza automática ProClean

Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas.