

Fristad, 2023-08-21

Artista Deli – simply luxury handcrafted

Sveba Dahlen presenterar stolt den innovativa stentunnelugnen Artista Deli

Låt oss presentera dig för en helt ny artist på bageri- och pizzascenen: Artista Deli. Namnet är faktiskt valt på grund av det faktum att den här ugnen uppträder som en sann artist. Inte bara för att du i själva verket kan få 3-ugnar-i-1. Eller att den är modulär och gör det möjligt att öka produktionsvolymen i takt med att ditt företag växer. Utan för dess fokus på hantverk även om volymen är hög.

Artista Deli är utvecklad för restauranger och bagerier som fortfarande vill ha kvar känslan av lyxiga handgjorda varor men som har behov av större volym av produkter. Ugnen är designad för den som vill minimera hanteringsprocessen i bageriet eller restaurangen vilket är arbetsbesparande. Och kostnadsbesparande.

Artista Deli är en mindre modell av högtemperatur och elektrisk stentunnelugn med en baktemperatur på 450°C. Detta gör den extremt flexibel och den kan baka allt från bröd till pizza, med betoning på precision och konsekvent bakresultat. Artista Deli är idealisk för äkta stenugnsbakad pizza, pizzabottnar och många andra produkter som bröd bakade antingen med eller utan plåt; focaccia, tunnbröd, pitabröd, arabiskt bröd, persiskt bröd, naanbröd med mera. Allt detta görs på ett energieffektivt och hantverksmässigt sätt. Du kan till och med använda Artista Deli för att producera skraddarsydda produkter, till exempel med ditt företags logotyp i botten på produkten.

Artista Deli är en extremt flexibel lösning. Det är faktiskt tre ugnar i en, eftersom du kan byta ut det medföljande stenhärdbandet mot ett perforerat band eller massivt stålband den dagen du vill producera annat. Stenhärdbandet används för att baka pizza, tunnbröd, pitabröd, naanbröd etc. Stålbandet används för sötare degar och lågprisprodukter som kakor. Det perforerade stålbandet används för formfria, höga limpor.

Med sin modulära design och val av band hjälper denna mångsidiga ugn dig att minska din framtida investeringsbudget då du kan producera ett större utbud av produkter med samma ugn. Det betyder att med Sveba Dahlens Artista Deli i ditt bageri kan du öka den totala flexibiliteten, volymen och vinsten.

Du har även möjlighet att lägga till en transportbana vid in- och utmatningen som bidrar till ett bättre processflöde i produktionen. Sätt samman ugnen med övriga maskiner i produktionslinjen, som till exempel en formbana eller efterföljande paketeringsstation.

Bakresultaten är också utmärkta, i nivå med äkta, handgjord pizza och andra bröd. Skillnaden är att Artista Deli alltid framställer konsekvent bakade produkter, med exakt de resultat som bagaren ställer in. Varje dag, året runt!



Artista Deli kvalificerade sig och erhöll certifikat i USA på 2022 IBIE BEST in baking program i kategorin Plant Efficiency.

På iba 2023 visas Artista Deli för första gången i Europa.

Bilder

<https://service.sveba.com/mediastore?f%5B0%5D=tags%3A7&f%5B1%5D=tags%3A613&f%5B2%5D=tags%3A1481>

Information

Åsa Ericsson, Marknadschef

aer@sveba.com Telefon: 0725 32 55 80

Niklas Alricsson, Försäljningschef

niklas.alricsson@sveba.com Telefon: 0705 34 49 34







