

Optimal jäsning till minimal insats - nu lanserar vi framtidens serie av jässkåp!

F-Seriens koncept av jässkåp tillhör en ny generation jässkåp utvecklade tillsammans med bagare över hela världen. Stor vikt har lagts vid smarta funktioner som förenklar och förbättrar vardagen i bageriet. Våra jässkåp ger inte bara full kontroll över hela jäsprocessen utan är också designade för att möta bagarens behov av användarvänlighet med genomtänkta val för såväl kontrollpanel som enkel renhållning, energieffektivitet och livslängd.

F100 – smart, enkel och kvalitativ lösning med god kapacitet. F100 är lösningen för den som har möjlighet att bygga om ett rum i lokalen till ett jäsrum. Maxvolym är ångkapacitet upp till 40 m³ vilket erhålls genom att koppla samman fyra separata F100. Fuktgivaren är av mycket hög kvalitet och kan placeras på valfri plats i utrymmet. Den digitala panelens placering är också flexibel och kan med fördel placeras utanför jäsutrymmet.

F200 – flexibelt, fristående och energieffektivt jässkåp med stor kapacitet och litet footprint. Prestanda utöver det vanliga med modern teknik i form av ultraljudsförångare som genererar ett jämnt flöde av fukt för en optimal jäsprocess, utan att riskera torka ut degen. Skåpets snygga design gör att det passar in i alla miljöer – från det lilla butiks-bageriet till större supermarkets. Finns dessutom tillgängligt i två färger; rostfritt och svart. Jässkåpets digitala touchpanel är enkel att använda och är placerad i ergonomisk höjd intill fönstret, som ger översyn in i skåpet också tack vare god LED-belysning. Flexibel design för gejdtrar gör att jässkåpet snabbt anpassas efter olika plåtstorlekar. F200 finns både som kyljäs samt som enbart jässkåp.

- Vi är mycket glada över att lansera framtidens jässkåp, säger Åsa Ericsson, Marknadschef på Sveba Dahlen. Det innebär att vi har ett oerhört starkt erbjudande till våra kunder som idag väljer att till exempel köpa en roterande ministickugn, S-Serien, från oss. De kan nu få en än mer fullgod volym på bakningen med F200 kyljäs som komplement till ugnen till en försvarbar kostnad. F200 fungerar dessutom som ett utmärkt komplement till vår däckugn, D-Series, fortsätter Åsa.

F500 – kort sagt vår toppklass-modell av frysjäs, kyljäs och jäs för att prestera såväl traditionell jäsning som dough-on-demand. Fungerar som ett utmärkt komplement till våra större stickugnar. Utrustat med den senaste teknologin för att underlätta det dagliga arbetet i bageriet. Behandlar degen med största försiktighet – inga fler uttorkade eller överjästa degar. F500 är ett supermodernt jässkåp med alla moderna faciliteter. Dess design är väl genomtänkt och anpassad till en bagares vardag med till exempel användarvänlig touchpanel, optimerad belysning med dagsljuseffekt och pålitlig ”försovningsfunktion”. Självklart är samtliga 8 modeller i serien enkla att hålla rena.

- Fokus i produktutvecklingen har legat på att optimera användandet för bagaren, skåpet skall vara flexibelt samtidigt som det ska gå snabbt att rengöra och vara enkelt att ställa in jäs, kyl- och frysvärden på, säger Ion Folea, R & D Manager på Sveba Dahlen.

F500 tillverkas av robusta material och beprövade komponenter av högsta kvalitet garanterar skåpets prestanda och livslängd. Plåt i rostfritt stål och dräneringsventil i hållbar plast klarar bageriets hårda påfrestningar gång på gång.

SVEBA DAHLEN

Mer information finns på vår web sveba.com

Välkommen till en värld av jäs-ligheter!

PRESS

För mer information kontakta Åsa Ericsson, Marknadschef:

E-mail: aer@sveba.com

Telefon: +46 725 32 55 80

För högupplösta bilder hänvisas till MediaStore: <https://service.sveba.com/mediastore>

FÖRSÄLJNING

För mer information och offertförfrågan, se kontaktuppgifter på vår sajt:

<https://sveba.com/en/contact>