

Nu lanserar vi High Temp Pizzaugn!

För den som drömt om att kunna grädda så nära en äkta napolitansk pizza som man kan komma, har nu drömmen blivit verklighet! Sveba Dahlen lanserar nu High Temp Pizzaugn, en energieffektiv elektrisk pizzaugn, som på enbart 30 minuter värms upp till 500°C. Ugnen är utvecklad just för att kunna grädda pizza i höga temperaturer. Självklart går det utmärkt att också grädda andra typer av bröd som kräver höga temperaturer, som tunnbröd, lavash-bröd och pitabröd. Att grädda pizza i hög temperatur innebär att inga tillsatser krävs – alla råvaror är naturliga vid napolitansk pizzabakning.

Pizza High Temp gräddas i 500°C och dess italienska stenar är utvecklade i samarbete med pizzabagare från Italien. De unika stenarna kvalitetssäkrar produkten som gräddas. Att grädda en pizza tar mellan 60 - 120 sekunder beroende på val av topping och jäsningen av degen. En äkta napolitansk pizza är smakrik med luftiga kanter, vilket du får med High Temp.

Tänk på att baka en napolitansk pizza i högre temperatur kräver en deg med mycket vatten, vi rekommenderar ca 60-70%, och finmalet Tipo 00-mjöl, som består av 100% vete och hög proteinhalt. För godast smak krävs också salt och god kvalitet på oljan.

Bara fördelar med en elektrisk Pizzaugn

Att baka napolitansk pizza i High Temp innebär att pizzabagaren slipper jobbet med all eld- och vedhantering. Dessutom undviks giftiga rökgaser och värmen är mer pålitlig och jämnt fördelad i den elektriska pizzaugnen än i den vedeldade ugnen. Den elektriska ugnen är dessutom fossilfri och oerhört energieffektiv vilket också påverkar såväl arbetsmiljön i restaurangen som miljön i sin helhet.

- Att baka pizza i High Temp är fantastiskt! Pizzan blir jämnt gräddad och det går precis så snabbt som man önskar, max 120 sekunder, säger Riccardo Birghillotti, italiensk pizzabagare och svensk mästare i Pizzabakning, som tävlar i EM i London i november.

Riccardo känner väl till hur det fungerar att baka i High Temp då han äger en av tre utvalda restauranger som fått probbaka i ugnen under flera testmånader.

- Det är en pålitlig ugn som ger utsökt resultat – jag är väldigt nöjd och brukar annars baka i vedeldad ugn, för äkta napolitansk pizza. Med High Temp tror jag inte att en gäst märker någon skillnad, fortsätter Riccardo, men vår arbetsmiljö är behagligare.

Ugnen håller självklart Sveba Dahlens erkänt goda premiumkvalitet med robust konstruktion på såväl luckor som ugnsrum och ben. Den är utrustad med användarvänlig styrpanel och ett effektivt värmesystem – allt för att förenkla vardagen i restaurangen.

Med High Temp Pizzaugn kan den som drömmer om ett nytt pizzakoncept nu ta nästa steg mot framtiden!

För mer information kontakta Åsa Ericsson, Marknadschef, aer@sveba.com

För offert och kundbesök kontakta Mikael "Pizza-Micke" Lundgren, Key Account Manager, mikael.lundgren@sveba.com

För högupplösta bilder, var vänlig besök MediaStore.