

## När bakning blir show!

### Nu lanserar vi nya S-Serien – en kompakt och flexibel stickugn med industriell känsla!

Ända sedan det första pennstrecket drogs för att designa vår nya S-Serieugn har målet varit att ge bagare världen över den bästa, moderna och kompakta stickugnen med både bakresultat och möjligheter som en industriell ugn. Dessutom skulle den vara snygg och ergonomisk! Efter flera års tid av skissande, prototyper, utveckling och skarpa tester i olika typer av bagerimiljöer, i olika länder, vågar vi nu påstå att vi högst troligen erbjuder den bästa kompakta stickugnen i världen! I serien ingår tre olika storlekar av stickugn samt två olika storlekar av jässkåp.

Nya S-Serien har genomarbetats minutiöst med hänsyn tagen till såväl användarvänlighet som energieffektivitet.

- Bakresultatet har självklart varit prio ett vad gäller arbetet med utvecklingen av vår nya S-Serieugn, säger Ion Folea, R&D Manager på Sveba Dahlen. Men största vikt har också lagts vid specifika detaljer som att ugnen skall vara enkel att installera, smidig att serva och lätt att rengöra. Dessutom var det viktigt att den skulle ha ett litet footprint för att kunna passa in i de flesta mindre bagerimiljöer.

Stickugnen är utrustad med en helt ny typ av högkvalitativt ångpaket med hög kapacitet där man noggrant beräknat sambandet mellan luftflöde, temperatur, hastighet och volym för att genom samspelet erhålla ett professionellt bakresultat. Dess supermoderna digitala touchpanel, SD Touch II, står för de avancerade inställningarna.

- Framtidens flexibla ministickugn gör entré på marknaden i samband med lanseringen av vår nya S-Serie, säger Åsa Ericsson, marknadschef på Sveba Dahlen. Ett exempel är att ugnen går att koppla upp mot vår molntjänst Sveba Connect. Det innebär att bagaren har full kontroll på hela bakprocessen men också på sina receptinställningar och sin reservdelshantering. Det betyder att bagaren numera kan undvika kostsamma och oförutsedda driftstopp men också att han kan distribuera recept mellan samtliga uppkopplade ugnar med ett klick.

I S-Serien ingår också det underbyggda jässkåpet, som är anpassat till varje modell av stickugn. Arbetet med jässkåpet har löpt parallellt med stickugnen och resultatet är ett noggrant genomarbetat skåp som erbjuder en ytterst jämn jäsprocess vilken varken torkar ut degen eller lämnar den överjäst.

- Våra ingenjörer har tillsammans med företaget Alpha Solutions, som är proffs på beräkning av värmeteknik, utvecklat en ny typ av ångalstrare, EHDS (Effective Humidity Distribution System), säger Ion Folea. Systemet håller värmen kvar på rätt temperatur under hela jäsprocessen och bjuder bagaren på en smidig process med ett perfekt jäsresultat till följd.

Jässkåpet är utrustat med en separat digital panel, med tydligt gränssnitt vars inställningar är enkla att använda. Med kombinationen stickugn och jässkåp får bageriet en komplett ugn där jäsningen pågår nedtill under tiden som ugnen gräddar en bredd av produkter som är både söta, grova, lätta och tunga upptill.

För bagaren gör S-Serien kort sagt det dagliga arbetet till en show då dess unika design är tilltalande, dess roterande stick och mjuka ljus tilldragande och bakresultatet det bästa på marknaden!

# SVEBA DAHLEN

För mer information kontakta Åsa Ericsson, Marknadschef Sveba Dahlen:

E-post: [aser@sveba.com](mailto:aser@sveba.com)

Telefon: +46 725 32 55 80

För högupplösta bilder, var vänlig besök MediaStore:

<https://service.sveba.com/mediastore>

Kontakt försäljning, var vänlig besök vår hemsida för distributör.

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

Alternativt vår säljkår:

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