

Pressrelease 2025-03-19

Fristad

Sveba Dahlen bjuder in till iba 2025

Den 18-22 maj 2025 är det dags för världens ledande bageri- och konditorimässa, iba i Düsseldorf – och självklart är vi på Sveba Dahlen på plats! Vi ser fram emot att välkomna dig till vår monter **Hall 9 / D31** i **Middleby Bakery Group**-området, där vi visar de senaste innovationerna inom bageriteknologi och energieffektivitet.

Missa inte chansen att uppleva våra lösningar på nära håll och få en försmak av framtidens bageriutrustning! Som en del av Middleby Bakery Group är vi experter på bagerilösningar. Förutom **Sveba Dahlen** och **Glimek** får du även möjlighet att se maskiner och träffa experter från **Auto-Bake**, **Serpentine**, **Baker Thermal Solutions**, **Burford**, **Colussi**, **Ermes**, **Escher Mixers**, **Hinds-Bock**, **Proxaut**, **Scanico**, **Spooner Vicars**, **Stewart Systems**, **Varimixer**, **Firex**, **GBT Bäckerei Technologie**, **Gorreri**, **JC Ford** och **Pacproinc**. För mer information om dessa företag, läs mer [här](#).

Nyhet! Premiär för SD Amigo – den smarta kontrollpanelen

Vi är stolta över att presentera vår nya kontrollpanel, SD Amigo, som från och med lanseringen i oktober 2024 levereras som standard på våra däckugnar. Den är inte bara extremt användarvänlig utan bevarar även veckoschema, tidsinställningar och parameterinställningar vid strömbortfall – en ovärderlig funktion för effektiv bakning!

- Med SD Amigo har vi skapat en kontrollpanel som verkligen underlättar vardagen för bagare världen över. Vi vet att tid är avgörande i ett bageri, och därför har vi fokuserat på enkelhet, smarta, smidiga basfunktioner och en intuitiv användarupplevelse – som bagaren dessutom får levererad som standard vid köp av ny däckugn, säger Åsa Ericsson, Marknadschef på Sveba Dahlen.

Maskinerna vi visar på iba

Vi har flera maskiner på plats i vår monter – välkommen att se och upplev:

Stickugn V-Serien – modell V42

Stickugnen från V-Serien, modell V42, är vår kraftfulla gasdrivna stickugn. V-Serien finns också i elektriskt utförande och med drivmedel olja. Vi erbjuder tre olika storlekar på denna dubbelstickugn, som passar dig bäst som har ett medelstort till stort bageri. V-Serien är utrustad med kraftfull och extra ren ångfunktion med snabb återhämtning, roterande stick, användarvänlig touchpanel, mjukstart-funktion, automatiskt rotationstopp som förenklar in- och utlastning samt ett värmesystem med optimerat luftflöde av högsta kvalitet. Med ugnen följer som standard med vår användarvänliga

kontrollpanel, SD Touch II, som förenklar vardagen i bageriet tack vare många smarta funktioner som t ex att spara recept för konsekvent bakning och spara energi genom att använda läge eco mode.

Nyhet! Exodraft – en smart energilösning för gaseldade stickugnar och tunnelugnar

Upptäck Exodraft – det intelligenta tillvalet som hjälper bagerier med gaseldade stickugnar att optimera sin energianvändning. Genom avancerad värmeåtervinning minskar Exodraft energiförbrukningen och sänker både driftkostnader och CO₂-utsläpp.

Med Exodraft kan du dra nytta av den överskottsvärme som genereras vid bakning, vilket skapar en mer hållbar energilösning som också blir en ekonomisk fördel för ditt bageri. Möt oss på iba för mer information!

Däckugn – modell D32E med SD Amigo-kontrollpanel – nyhet!

Däckugnen från D-Serien, modell D32E, med vår nyhet SD Amigo kontrollpanel och ett underbyggt jässkåp – perfekt för dig som vill optimera både yta och jäsning. Vår däckugn är en av våra bäst säljande ugnar och säljs över hela världen. Dess popularitet beror på det fantastiska bakresultatet men också på dess flexibilitet och breda utbud av tillval, vilket gör att du kan anpassa ugnen efter just ditt bageris behov. Att däckugnen dessutom är modulär och därmed påbyggnadsbar upp till fem däck innebär att ugnen kan utvecklas tillsammans med bageriet.

På iba visar vi för första gången ugnens nya panel, SD Amigo, som är en nyutvecklad panel som följer med som standard på ugnen.

Nyhet! S-Serien – modell SRP242

S-Serien, modell SRP242, King of Combinations, är en kombination där stickugnen är i gasutförande. S-Serien har ända sedan lanseringen den 1 april 2020 blivit mycket omtyckt i elektriskt utförande av bagare runt om i världen. Efterfrågan på en variant i gas har varit stor och 2025 lanserar vi, efter önskemål från våra kunder, modellen i gasutförande! Under mässdagarna på iba har du möjlighet att se och känna på ugnen och dess robusta materialval.

Glimek Brömlinje – live-demo flera gånger om dagen!

Glimek Brömlinje BL180 – vår Master Baker kör live-demo med deg flera gånger om dagen! Linjen, som är en av de mest omtyckta i svenska bagerier, består av:

- 1 st Degavvägare SD180
- 1 st Rundrivare CR400
- 1 st Vilskåp IPP 8/22
- 1 st Långrullare MO300

Upptäck möjligheterna med Glimek Brömlinje och vad våra deghanteringsmaskiner kan göra för ditt bageri! Med en brömlinje krävs färre personer på plats i bageriet och resultatet blir också mer pålitligt och jämnt då en brömlinje alltid levererar perfekt resultat. Det vill säga vikten är densamma oavsett volym och produkt. Det gör att noggrannheten är precis och slutresultatet alltid detsamma. Det

innebär också en kostnadsbesparing då det ofta vid manuell uppvägning läggs till några extra gram deg. Många extra gram blir i slutändan till en nackdel för den ekonomiska kalkylen i bageriet.

Industrilösningar – I vår monter möter du experter på stora och väldigt stora volymer

Tunnelugn – för effektiv bakning i större volymer

Sveba Dahlen Tunnelugn – se vår lösning för tunnelugn i både gas- och eldrift samt olika in- och utmatningsalternativ. Vi kommer bland annat att dema både ett tätt och ett glest nätband. En tunnelugn är ett alternativ för den som börjar få riktigt höga volymer. Kanske går du också i tankarna på automation och hur du egentligen skulle kunna optimera bageriet från deg till leverans? I vår monter har du möjlighet att bolla tankar och idéer med experter på industrilösningar.

Glimek CR600 – se vår större rundrivare i Hall 12 / E15

I vår tyska distributörs monter, Jürgen Peters Maschinen & Anlagentechnik GmbH, i Hall 12 / E15 hittar du vår större modell av rundrivare, Glimek CR600. CR600 passar dig som har kapacitetsbehov på upp till 6 000 bitar/timme och en rivlängd på upp till 8 meter. CR600 säljs över hela världen och står för kvalitet tack vare säker drift, robusta materialval och dess användarvänlighet. För den som har mindre kapacitetsbehov ser du den mindre modellen, CR400, i vår egen monter.

Upplev IBA Düsseldorf tillsammans med Sveba Dahlen

Möt våra säljare på plats i Düsseldorf och boka din personliga visning inför mässan!

Iba är den perfekta möjligheten att uppleva innovationer live, diskutera dina behov med branschens experter och hitta den bästa lösningen för just ditt bageri.

Boka ditt möte redan idag!

Kontakta din säljare eller mejla oss på marketing@sveba.com för att boka tid!

Vi ser fram emot att ses i Düsseldorf!

[Iba online](#)

[Digital portal](#)

Kontakt

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

Försäljning [Sverige](#)

Försäljning internationell: Niklas Alricsson, Head of Sales. nal@sveba.com, +46 70 534 49 34

SVEBA DAHLEN

Adress

Sveba Dahlen
Industrivägen 8
513 82 Fristad

www.sveba-dahlen.se

Let's go social!

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)

[Facebook Pizza](#)

[Instagram](#)