

# “Nuestros hornos y maquinaria facilitan al profesional la elaboración de productos de gran calidad”

La elaboración de una masa de calidad, ya sea para pan o para otros productos, debe basarse, sin duda, en los mejores ingredientes. Pero además de estos ingredientes de primera, el horno industrial y otro tipo de maquinaria como amasadoras o batidoras, entre otros accesorios, hacen que el producto llegue a nuestra mesa de la mejor forma posible. En este sentido, la empresa internacional Sveba Dahlen trabaja en la investigación, el desarrollo y la fabricación de la maquinaria y el equipamiento necesario para que los principales clientes de referencia en el sector de la panadería y la hostelería puedan seguir ofreciendo al consumidor la máxima garantía de calidad.



## Son una empresa líder en su sector a nivel internacional. ¿Qué aplicaciones tiene la maquinaria de Sveba-Dahlen?

En Sveba-Dahlen desarrollamos, comercializamos y fabricamos líneas de panificación, hornos de carro, hornos modulares, hornos tipo túnel, cámaras de reposo, líneas de fermentación y batidoras/mezcladoras profesionales. Suministramos nuestros productos a panaderías, tiendas, su-

permercados, panaderías industriales, restaurantes, hoteles y establecimientos de catering de todos los tamaños.

Muchos obradores y panaderos de renombre mundial pueden dar buenas referencias acerca del trabajo que realizamos en la fabricación de maquinaria y equipamiento para panaderías. Nuestros hornos son famosos entre los profesionales gracias a nuestro buen hacer en este sector.



**Además tengo entendido que su maquinaria consigue reducir hasta en un 30% el consumo energético gracias a la gama Hornos Eco+, lo que hoy en día es fundamental para cualquier empresa...**

Así es, como bien ha dicho contamos con la línea Eco+ que está apos-

tando por una energía más eficiente, ecológica y rentable, creando así productos con la misma profesionalidad pero reduciendo considerablemente el gasto energético.

## ¿Qué presencia tiene actualmente Sveba-Dahlen en el mundo?

Vendemos directamente a los clientes en Suecia, Dinamarca, Estonia, España, Rusia, Hong Kong, y en otros 60 países a través de una red global de delegaciones propias y distribuidores. Sveba-Dahlen Grupo tiene fábricas en Suecia, Dinamarca y Estonia, con más de 1.000 colaboradores. La más grande de nuestras fábricas dispone de una superficie de más de 80.000 m<sup>2</sup>.

## ¿Cuál considera que ha sido la clave del éxito para Sveba-Dahlen?

Trabajamos día a día, con un gran sentimiento de orgullo, para mejorar nuestra

maquinaria y facilitar al profesional la elaboración de productos de gran calidad, intentando que lleguen siempre con todo el cariño a los hogares de los consumidores.

[www.sveba-dahlen.es](http://www.sveba-dahlen.es)



## UN EJEMPLO DE EXCELENCIA EMPRESARIAL

La historia de esta multinacional sueca comienza muchos años atrás, en 1948, pero no es hasta 1990 cuando Sveba compra Dahlen al Grupo Active y se convierte en uno de los mayores fabricantes de hornos del mundo. La nueva compañía empieza a trabajar en el mercado como Sveba-Dahlen en 1991.

Poco tiempo después, en 1998, la empresa de maquinaria Glimex entra a formar parte de Sveba Dahlen y ya en el año 2000, Varimixer Bear cierra el

triángulo de las tres compañías que forman actualmente el Grupo Sveba-Dahlen (SDG).

Desde su implantación en España en 2006, continúan evolucionando, investigando, y desarrollando innovadores productos, adecuándose a las necesidades del sector, cuidando por los intereses de los más de 4.500 clientes que en el territorio español y a día de hoy han depositado su confianza adquiriendo nuestros eficientes equipos profesionales, SVEBA DAHLEN.