



Presentación del producto  
**Amasadoras**



*The baker's best friend*







## **Amasadoras de categoría mundial con cuba fija o desmontable**

Sveba-Dahlen ofrece una completa gama de amasadoras, con numerosos modelos mejorados gracias a una amplia lista de accesorios que cubren todas las necesidades de las producciones artesanales e industriales. Nuestras máquinas son famosas por su solidez, durabilidad, acabados precisos y por la calidad de la masa que producen. Son amasadoras que cubren las necesidades de una gran variedad de clientes y de distintos tipos de mercados.



# Programa de la amasadora

## Amasadoras de cuba fija

### M1 A

Amasadora de  
espiral  
Cuba fija

Capacidad:  
30 y 40 kg



### MX

Amasadora de espiral  
Cuba fija

Capacidad:  
60, 80, 120,  
160 y 200 kg



### M Premium

Amasadora de espiral  
Cuba fija

Capacidad:  
50, 60, 80, 120,  
160 y 200 kg



## Cuba fija – Autobasculante

### MT Premium

Amasadora de espiral  
Cuba fija  
Autobasculante

Capacidad:  
80, 120, 160,  
200 y 240 kg



## Amasadoras de cuba desmontable

### MR Professional

Amasadora de espiral  
Cuba desmontable

Capacidad:  
80, 120, 160,  
200 y 240 kg



### MR Professional

Amasadora de espiral  
Cuba desmontable

Capacidad:  
300, 350, 400  
y 500 kg



### MW

Amasadora de herramienta  
doble  
Cuba desmontable

Capacidad:  
160, 240 y 400 kg



## Amasadoras de descarga inferior

### MD

Amasadora de espiral  
Descarga inferior

Capacidad:  
160, 240, 350,  
400 y 500 kg



### MD-W

Amasadora de herramienta  
doble  
Descarga inferior

Capacidad:  
160, 240 y 400 kg



## Cuba fija

### M1 A – Amasadora de espiral con cuba fija

Capacidad: 30 y 40 kg

Amasadora silenciosa y fiable, diseñada para un uso intenso. La M1 A es nuestro modelo básico, que cubre las necesidades de producción diaria de una panadería, pizzería o supermercado de tamaño pequeño o mediano.

La M1 A dispone de dos velocidades, sentido único de rotación de la cuba, transmisiones por correa, versión automática con temporizadores electrónicos. Disponible con motor e inductor monofásicos.

La pieza central de la cuba está elevada y redondeada para mejorar la calidad de la masa y reducir los tiempos de mezclado.

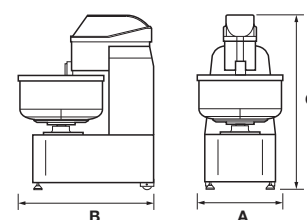


#### Opciones

- Motor e inductor monofásicos
- Transmisión independiente de la cuba con inversión de giro de la cuba
- Fabricación en acero inoxidable



Estructura sencilla y fiable



#### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª VELOCIDAD/2.ª VELOCIDAD	PESO
<b>M1 30</b>	30 kg	18 kg	50 l	1,0 kW/2,0 kW	259 kg
<b>M1 40</b>	40 kg	25 kg	60 l	1,5 kW/3,0 kW	284 kg

#### Medidas

DIMENSIONES EN MM		
540	875	1305
540	915	1305

# Cuba fija

## MX - Amasadora de espiral con cuba fija

Capacidad: 60, 80, 120, 160 y 200 kg

Amasadora de espiral firme, compacta y fácil de manejar, con reservas de potencia para la mayoría de las masas.

Amasadoras de espiral con cuba fija, dos motores y dos velocidades con sentido doble de rotación de la cuba, que permite invertir el giro de la cuba en la 1.ª velocidad. Temporizador automático. De serie con cuba de acero inoxidable, herramienta espiral y barra trituradora.

### Opciones

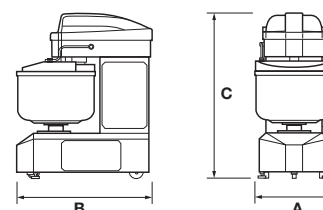
- Rascador de la cuba fija
- Sistema de medición de la temperatura por infrarrojos
- Sonda de temperatura PTC
- Batidora para masa de pasteles
- Cuba con tapón de drenaje
- Fabricación en acero inoxidable



Estructura fiable y resistente



Estructura ergonómica



### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	PESO
<b>MX 60</b>	60 kg	37 kg	112 l	1,5 kW/3,0 kW	350 kg
<b>MX 80</b>	80 kg	50 kg	154 l	2,1 kW/3,7 kW	380 kg
<b>MX 120</b>	120 kg	75 kg	185 l	2,1 kW/4,8 kW	431 kg
<b>MX 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	570 kg
<b>MX 200</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	615 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM		
A	B	C
668	1170	1256
698	1185	1256
779	1295	1384
885	1404	1466
946	1465	1466

## Cuba fija

### M Premium - Amasadora de espiral con cuba fija

Capacidad: 50, 60, 80, 120, 160 y 200 kg

Modelos Premium para uso intensivo y masas más duras adecuadas para panaderías de todos los tamaños. Los modelos

Todas las características de la línea MX más el sistema de transmisión Premium, con una correa doble que suministra más potencia a la herramienta espiral y permite ahorrar energía. Amasadoras de espiral con cuba fija, dos motores y dos velocidades con sentido doble de rotación de la cuba, que permite invertir el giro de la cuba en la 1.ª velocidad. Temporizador automático. De serie con cuba de acero inoxidable, tapa de acero inoxidable, herramienta espiral y barra trituradora.



#### Opciones

- Rascador de la cuba fija
- Sistema de medición de la temperatura por infrarrojos
- Batidora para masa de pasteles
- Sonda de temperatura PTC
- Cuba con tapón de drenaje
- Pantalla táctil
- Fabricación en acero inoxidable
- Motores más potentes previa solicitud  
**(M 50 P, 3,0/5,2 kW M 60 P, 3,0/5,2 kW M 80 P, 3,0/5,2 kW**  
**M 120 P, 3,0/6,25 kW M 160 P, 9,0/15,0 kW M 200 P, 9,0/15,0 kW)**



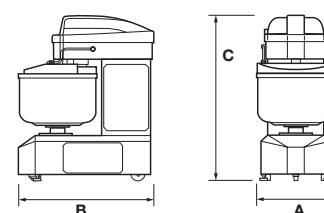
Estructura fiable y resistente



Estructura ergonómica



Pantalla táctil (Opcional)



#### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	PESO
<b>M 50 P</b>	50 kg	30 kg	80 l	2,1 kW/3,7 kW	440 kg
<b>M 60 P</b>	60 kg	37 kg	100 l	2,1 kW/3,7 kW	449 kg
<b>M 80 P</b>	80 kg	50 kg	123 l	2,1 kW/3,7 kW	453 kg
<b>M 120 P</b>	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	549 kg
<b>M 160 P</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	780 kg
<b>M 200 P</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	815 kg

#### Medidas

DIMENSIONES EN MM		
A	B	C
605	1067	1345
660	1140	1345
678	1146	1345
780	1300	1470
885	1401	1565
946	1490	1565



# Cuba fija – Autobasculante

## MT Premium - Amasadora de espiral con cuba fija y autobasculante Capacidad: 80, 120, 160, 200 y 240 kg

Los modelos Premium están específicamente diseñados para un uso intensivo y para masas más duras. Amasadoras de espiral con cuba fija, dos motores y elevación hidráulica para bascular la masa sobre una plataforma de 1500 mm de alto o un separador de 2000 mm.

Amasadora de espiral con cuba fija, elevador hidráulico y dos motores, con dos velocidades y sentido doble de rotación de la cuba, que permite invertir el giro de la cuba en la 1.ª velocidad. Cuba con función de sacudida, transmisión por correa, temporizadores automáticos, cuba de acero inoxidable, herramienta espiral y barra trituradora. Sistema de transmisión Premium, con una correa doble que suministra más potencia a la herramienta espiral y permite ahorrar energía.



### Opciones

- Rascador de la cuba
- Medición de la temperatura por infrarrojos
- Sonda de temperatura PTC
- Batidora para masa de pasteles
- Cuba con tapón de drenaje
- Acabado en acero inoxidable
- También disponible con basculación a la izquierda
- Motores más potentes previa solicitud  
(**MT 80 PT/PD**, 3,0/6.25 kW **MT 120 PT/PD**, 3,0/6.25 kW  
**MT 160 PT/PD**, 9,0/15,0 kW **MT 200 PT/PD**, 9,0/15,0 kW  
**MT 240 PT/PD**, 9,0/15,0 kW)

Disponible en la ejecución de inflexión hacia la izquierda o derecha



Estructura fiable y resistente



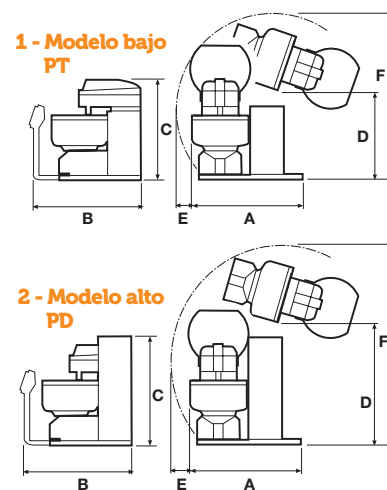
Tapa de seguridad de la cuba



Fácil manejo



Modelo alto, derecho inflexión



### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>1 MT 80 PT</b>	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	963 kg
<b>2 MT 80 PD</b>	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1347 kg
<b>1 MT 120 PT</b>	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1004 kg
<b>2 MT 120 PD</b>	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1388 kg
<b>1 MT 160 PT</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1395 kg
<b>2 MT 160 PD</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1820 kg
<b>1 MT 200 PT</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1485 kg
<b>2 MT 200 PD</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1900 kg
<b>1 MT 240 PT</b>	240 kg	125 kg	386 l	7,5 kW/12,5 kW	1,10 kW	1535 kg
<b>2 MT 240 PD</b>	240 kg	125 kg	386 l	7,5 kW/12,5 kW	1,10 kW	1950 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM					
A	B	C	D	E	F
1650	1650	1525	1540	280	2530
1650	1650	1750	2025	280	3015
1685	1650	1525	1510	280	2530
1685	1650	1750	2015	280	3035
1770	1795	1670	1480	215	2660
1770	1795	1750	2000	215	3180
1800	1795	1670	1450	215	2695
1800	1795	1750	1970	215	3215
1800	1795	1670	1450	215	2740
1800	1795	1750	1940	215	3260

# Cuba desmontable

Sistema patentado de bloqueo y movimiento

## MR Professional - Amasadoras de espiral con cuba desmontable

Capacidad: 80, 120, 160, 200 y 240 kg

Amasadoras de espiral de alto rendimiento con cuba desmontable. Sistema patentado de bloqueo y movimiento de cuba cónica.

Adecuado para panaderías medianas y grandes.

El sistema patentado de bloqueo y movimiento de cuba cónica utiliza un acoplamiento cónico para unir la máquina y el carro. El carro se bloquea mediante un eje cónico que, al subir, centra la cuba y la desplaza a la posición de trabajo. El cono de control hidráulico se engancha por debajo de la cuba, mantiene una presión constante durante el funcionamiento y elimina el riesgo de deslizamiento o de desgaste.

El eje cónico proporciona movimiento giratorio a la cuba y garantiza un número constante de revoluciones en la cuba, con lo que mejora la calidad de la masa y el rendimiento de la máquina. El sistema de movimiento es silencioso y sin holgura mecánica. Eliminación de los movimientos oscilantes de la carga al mezclar una cuba totalmente cargada y con masas especialmente secas. Esta función proporciona una distancia constante de la espiral desde el fondo de la cuba, lo que mejora la calidad de la mezcla y el laminado de la masa.



Sistema fiable de transmisión de la amasadora

### Opciones

- Cuba adicional, MRC
- Rascador de la cuba fija
- Medición de la temperatura por infrarrojos
- Sonda de temperatura PTC
- Batidora para masa de pasteles
- Sistema de cambio rápido de las herramientas
- Espiral para el sistema de cambio rápido
- Batidora para el sistema de cambio rápido
- Cuba con tapón de drenaje
- Pantalla táctil
- Sistema de transmisión Vario
- Rascador de la cuba desmontable
- Fabricación en acero inoxidable
- Motores más potentes previa solicitud

- (MR 80 P, 4.0/7.6 kW)
- (MR 120 P, 4.0/7.6 kW)
- (MR 160 P, 9.0/15.0 kW)
- (MR 200 P, 9.0/15.0 kW)
- (MR 240 P, 11.0/18.0 kW)

Cuba desmontable en el carro



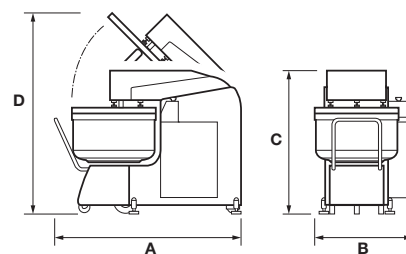
Pantalla táctil opcional



Tapa de movimiento suave de la cuba



Sistema patentado de bloqueo y movimiento de la cuba



### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>MR 80 P</b>	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/6,25 kW	1,1 kW	1100 kg
<b>MR 120 P</b>	120 kg	75 kg	181 l	3,0 kW/6,25 kW	1,1 kW	1150 kg
<b>MR 160 P</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	1,1 kW	1250 kg
<b>MR 200 P</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	1,1 kW	1390 kg
<b>MR 240 P</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW	1500 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM			
A	B	C	D
1775	904	1470	1920
1815	939	1470	1920
2001	1027	1500	2051
2031	1060	1500	2058
2056	1105	1500	2136

## Cuba desmontable

Sistema patentado de bloqueo y movimiento

# MR Professional - Amasadoras de espiral con cuba desmontable

Capacidad: 300, 350, 400 y 500 kg

Amasadoras de espiral profesionales de gran capacidad, con cuba desmontable y sistema patentado de bloqueo y movimiento de cuba cónica. Adecuado para panaderías grandes y uso industrial.

El nuevo sistema de bloqueo y movimiento de cuba cónica es técnicamente superior los sistemas tradicionales, ya que utiliza un acoplamiento cónico para unir la máquina y el carro. El carro se bloquea mediante un eje cónico que, al subir, centra la cuba y la desplaza a la posición de trabajo.

El cono de control hidráulico se engancha por debajo de la cuba, mantiene una presión constante durante el funcionamiento y elimina el riesgo de deslizamiento o de desgaste. El eje cónico proporciona movimiento giratorio a la cuba y garantiza un número constante de revoluciones en la cuba, con lo que mejora la calidad de la masa y el rendimiento de la máquina. El sistema de movimiento es silencioso y sin holgura mecánica.

Eliminación de los movimientos oscilantes de la carga al mezclar una cuba totalmente cargada y con masas especialmente secas. Esta función proporciona una distancia constante de la espiral desde el fondo de la cuba, lo que mejora la calidad de la mezcla y el laminado de la masa.



### Opciones

- Cuba adicional, MRC
- Rascador de la cuba fija
- Medición de la temperatura por infrarrojos
- Sonda de temperatura PTC
- Batidora para masa de pasteles
- Cuba con tapón de drenaje
- Pantalla táctil
- Rascador de la cuba desmontable
- Fabricación en acero inoxidable
- Motores más potentes previa solicitud



Cuba desmontable en el carro

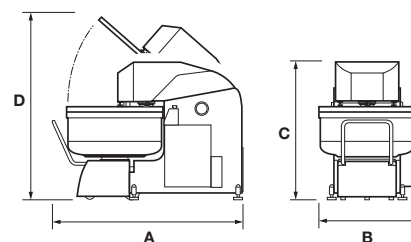
Pantalla táctil - opción



Sistema patentado de bloqueo y movimiento



Sistema fiable de transmisión de la amasadora



Sistema patentado de bloqueo y movimiento de la cuba

### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>MR 300 P</b>	300 kg	185 kg	450 l	11,0 kW/18,0 kW	1,5 kW	1800 kg
<b>MR 350 P</b>	350 kg	225 kg	500 l	15,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2210 kg
<b>MR 400 P</b>	400 kg	250 kg	600 l	15,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2300 kg
<b>MR 500 P</b>	500 kg	300 kg	700 l	22,0 kW/30,0 kW	2,2 kW	2400 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM			
A	B	C	D
2111	1130	1509	2287
2411	1256	1774	2287
2461	1306	1774	2354
2561	1356	1774	2421

# Cuba desmontable

Sistema patentado de bloqueo y movimiento

## MW - Cuba desmontable y herramienta doble

Capacidad: 160, 240 y 400 kg

La línea MW es una gama de amasadoras con cuba desmontable y herramienta de mezcla doble, con el sistema patentado de bloqueo y movimiento de cuba cónica. Transmisión de la herramienta sin aceite.

Comparado con otros sistemas de mezclado, estas máquinas cuentan con unas ventajas importantes respecto a la calidad de la masa. Tras el mezclado rápido y homogéneo de todos los ingredientes se hace un amasamiento intenso (adecuado para masas). Mayor rendimiento por hora gracias al ciclo de amasamiento corto, adecuado para todos los tipos de masas (pan/galletas/pastelería):

- Harina de trigo
- Harina de centeno
- Harina integral
- Masas delicadas o masas con frutas
- Masas de galletas saladas o masas de levadura con altos niveles de grasa y azúcar
- También se pueden mezclar cremas grasas y otros rellenos tales como rellenos de chocolate, turrón y trufa.



### Opciones

- Sistema de control de la velocidad para las herramientas y la cuba (VDS-Sistema de transmisión Vario)
- Pantalla táctil



Sistema patentado de bloqueo y movimiento de la cuba

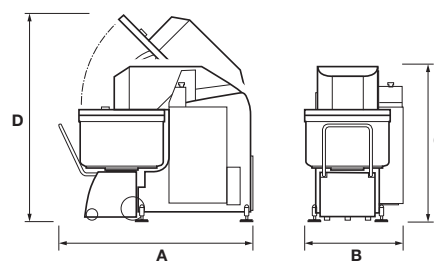


Sistema patentado de bloqueo y movimiento

Sistema de herramienta doble



Pantalla táctil (opcional)



### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>MW 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/18,0 kW	2,2 kW	1900 kg
<b>MW 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	13,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2150 kg
<b>MW 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	26,0 kW/37,0 kW	2,2 kW	3050 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM			
A	B	C	D
2001	1027	1500	2051
2083	1102	1652	2244
2461	1306	1800	2360

## Descarga inferior

### MD - Amasadoras de espiral con sistema de descarga inferior

Capacidad: 160, 240, 350, 400 y 500 kg

Amasadora con sistema de descarga inferior adecuada para panaderías grandes y uso industrial. La masa se descarga sobre una cinta transportadora o en una cuba móvil. Sistema de mezcla con espiral de la línea MD.

Este sistema compacto cuenta con dos o más series de amasadoras que introducen la masa directamente en las líneas de producción, mientras que una extensión opcional ofrece un sistema para dejar que la masa repose.

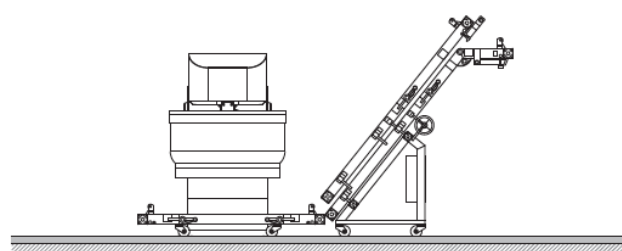
La máquina se diseñó prestando especial atención a distintos aspectos de higiene y funcionalidad. Concretamente, la limpieza del tapón de cierre de la cuba era prioritaria. La transmisión de la cuba garantiza una velocidad constante, lo que mejora la calidad de la masa. Esta transmisión se diseñó para que durase más y necesita menos mantenimiento que las transmisiones clásicas de rueda de embrague que se usan en este sector.



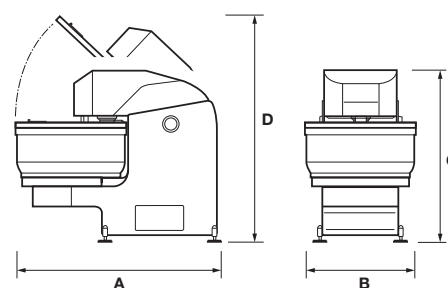
#### Opciones

- Sistema de control de la velocidad para las herramientas y la cuba (VDS-Sistema de transmisión Vario)

Sistema de descarga inferior



Ejemplo de configuración - Amasadora MD con cinta transportadora debajo



#### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>MD 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW	1250 kg
<b>MD 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW	1700 kg
<b>MD 350</b>	350 kg	225 kg	500 l	11,0 kW/18,0 kW	2,2 kW	2410 kg
<b>MD 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	13,0 kW/23,0 kW	2,2 kW	2500 kg
<b>MD 500</b>	500 kg	300 kg	700 l	18,5 kW/26,0 kW	2,2 kW	2696 kg

#### Medidas

DIMENSIONES EN MM			
A	B	C	D
1810	925	1770	2260
1885	1070	1770	2315
2240	1100	1920	2510
2300	1200	1920	2545
2340	1300	1920	2580

## Descarga inferior

# MD-W - Amasadoras con sistema de descarga inferior y herramienta de mezcla doble

Capacidad: 160, 240 y 400 kg

Amasadora con sistema de descarga inferior adecuada para panaderías grandes y uso industrial. La masa se descarga sobre una cinta transportadora o en una cuba móvil. Sistema de mezcla con herramienta doble (línea MDW).

Este sistema compacto cuenta con dos o más series de amasadoras que introducen la masa directamente en las líneas de producción, mientras que una extensión opcional ofrece un sistema para dejar que la masa repose.

La máquina se diseñó prestando especial atención a distintos aspectos de higiene y funcionalidad. Concretamente, la limpieza del tapón de cierre de la cuba era prioritaria. La transmisión de la cuba garantiza una velocidad constante, lo que mejora la calidad de la masa. Esta transmisión se diseñó para que durase más y necesita menos mantenimiento que las transmisiones clásicas de rueda de embrague que se usan en este sector.

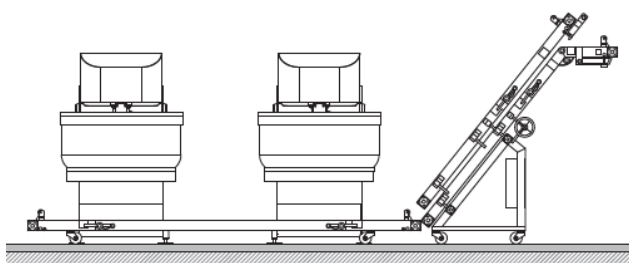
### Opciones

- Sistema de control de la velocidad para las herramientas y la cuba (VDS-Sistema de transmisión Vario)

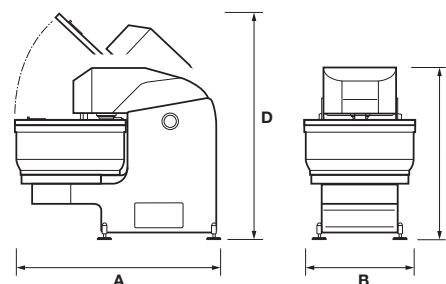
Sistema de descarga inferior



Herramienta de mezcla doble



Ejemplo de configuración - Dos amasadoras MD con cinta transportadora debajo



### Datos técnicos

MODELO	CAPACIDAD DE MASA	CAPACIDAD DE HARINA	VOLUMEN DE LA CUBA	POTENCIA DE LA ESPIRAL 1.ª/2.ª VELOCIDAD	POTENCIA DE LA CUBA	PESO
<b>MD-W 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/15,0 kW	2,2 kW	1250 kg
<b>MD-W 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	2,2 kW	1700 kg
<b>MD-W 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	13,0 kW/23,0 kW	2,2 kW	2500 kg

### Medidas

DIMENSIONES EN MM			
A	B	C	D
1810	925	1770	2260
1885	1070	1770	2315
2300	1200	1920	2545



Contamos con el equipo y la experiencia  
que usted necesita para su panadería



Sveba-Dahlen desarrolla, comercializa y fabrica líneas de producción de pan, hornos de rejilla, hornos de plataforma, hornos de túnel, cámaras de fermentación y líneas de fermentación. Suministramos a panaderías, tiendas y supermercados, panaderías industriales, restaurantes y establecimientos de hostelería de todos los tamaños, en todo el mundo.

¡Visite nuestra web!



*The baker's best friend*

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

Sveba-Dahlen AB, SE-518 32 Fristad, Sweden  
Tel: +46 33 15 15 00, Fax: +46 33 15 15 99, mail@sveba-dahlen.se