

**WIESHEU**

# Dibas blue2

**S / M / L**

**НОВИНКА**



Магазинная  
хлебопекарная  
печь с исчезающей  
при открывании  
дверцей





# Ваши преимущества

## **Пекарная камера**

Оптимизация для создания идеальных потоков воздуха и закругленная конструкция для гигиеничности

## **Освещение**

Привлекательная светодиодная подсветка позволяет выгодным образом подсветить выпечку – и дать вашим клиентам еще один повод для покупки

## **IBC\***

Параметры выпекания автоматически корректируются в зависимости от количества загруженной продукции. Постоянное качество и оптимальное использование энергии

## **Система подачи воздуха**

Регулируемый подвод и отвод воздуха для быстрого регулирования условий выпечки

## **Продольная подача**

Снижение теплотерь за счет уменьшения проема дверцы

## **Система потоков**

Интеллектуальное управление с переменной скоростью вентилятора и реверсивным вентилятором для равномерного пропекания.

## **Стекло Thermodyn**

Минимальная теплоотдача, прохладная наружная дверца и пониженное энергопотребление гарантируют снижение затрат и повышение безопасности

## **TrayMotion\***

Простой, быстрый, автоматизированный процесс загрузки и более высокое качество

## **Wnet\***

Объединение в сеть ваших печей во всех филиалах

\* Опция

Dibas blue2

# Надежность, функциональность и продуманный дизайн



## Энергосбережение

Снижение энергозатрат благодаря плотному закрыванию и сокращению времени выпекания\*



## ActiveSteam

Новая технология увлажнения и оптимизированного распределения потоков воздуха и пара – для получения идеальной выпечки



## Дверца Dibas

Единственная дверца хлебопекарной печи с боковым задвижением в корпус: гарантия высочайшей безопасности и экономии места и времени



## Wtouch

Быстрое освоение и легкая адаптация под различных пользователей



## Очистка

Автоматическая система очистки ProClean и опционально ProClean365 для эффективной работы. Внутренняя сторона дверцы легко открывается без инструмента – для превосходной видимости

\* Энергопотребление Dibas blue2 примерно на 5% ниже и экономия времени 20% по сравнению с предшествующей моделью с активным каскадом



# Повышение эффективности выпекания с ActiveSteam

**WIESHEU**  
ActiveSteam



## УЛУЧШЕНИЕ ВО ВСЕМ

- УСИЛЕННОЕ ТРУБНОЕ И КАСКАДНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ** В ОДНОЙ СИСТЕМЕ
- НОВАЯ КРЫЛЬЧАТКА ВЕНТИЛЯТОРА**  
ОПТИМИЗИРОВАННАЯ РАБОТА ПРИ МЕНЬШЕМ УРОВНЕ ШУМА
- НОВЫЙ КОЖУХ ВЕНТИЛЯТОРА**  
ОПТИМАЛЬНЫЕ ПОТОКИ ВОЗДУХА И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
- НОВЫЙ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ**  
С ПОВЫШЕННОЙ ТОЧНОСТЬЮ ИЗМЕРЕНИЯ
- ОПТИМИЗИРОВАННЫЙ ПАРОВОЙ ЭФФЕКТ** БЛАГОДАРЯ ПРОДУМАННОЙ СИНХРОНИЗАЦИИ
- НОВЫЕ МЕТОДИКИ РАЗРАБОТКИ** для потоков воздуха и РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПАРА

\* В сравнении с каскадным увлажнением

## Автоматическая очистка



Полностью без участия персонала!

Идеальная чистота с нашими автоматическими системами очистки ProClean и опционально ProClean365\* с годовым запасом чистящего средства

\* Не устанавливается на комбинированные хлебопекарные станции с многоярусными печами и одиночные станции

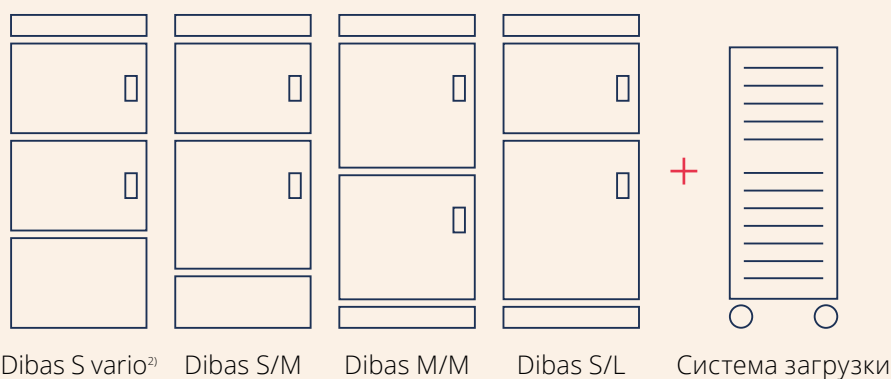
## Система управления Wtouch

- ✓ 7-дюймовый цветной дисплей с функцией мультитач
- ✓ Быстрое освоение благодаря интуитивной концепции управления, основанной на привычных способах работы
- ✓ Легкая адаптация к потребностям разных групп операторов за счет простого управления правами пользователей
- ✓ Поверхность устойчива к средствам для чистки стекол, маслам и смазкам
- ✓ Управление даже в перчатках
- ✓ Функция календаря

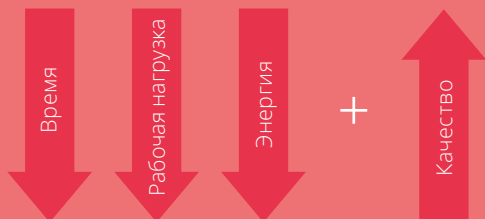
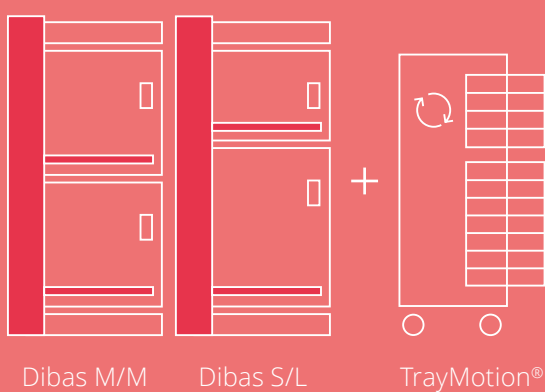


# Только с Dibas – максимальная гибкость

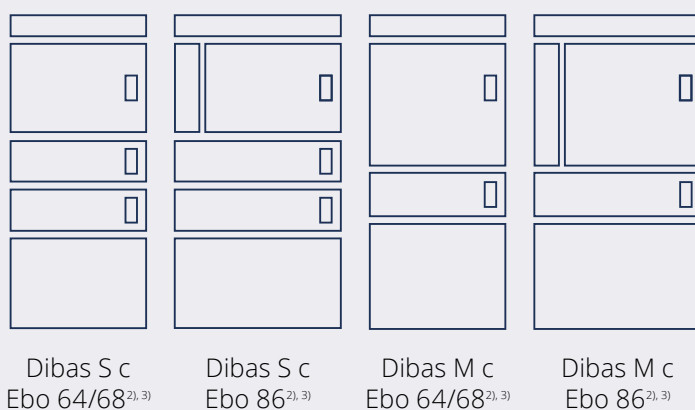
## Хлебопекарная станция Dibas с системой загрузки



## Хлебопекарная станция Dibas с TrayMotion®



## Комбинация Dibas с многоярусной хлебопекарной печью Ebo



<sup>1)</sup> Иллюстрации даны для наглядности и выполнены не в масштабе

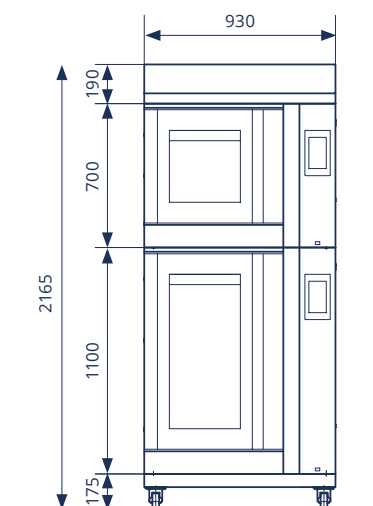
<sup>2)</sup> По выбору с нижней рамой или шкафом для расстойки

<sup>3)</sup> По выбору с ярусным отделением

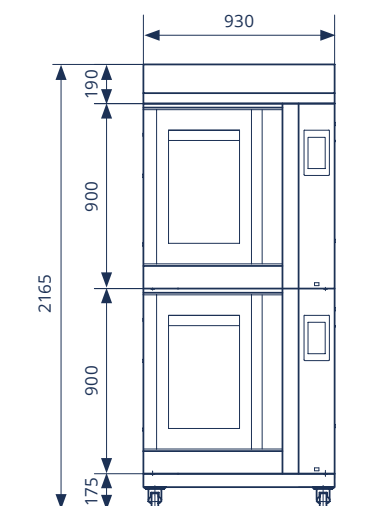
# Наши бестселлеры

## Дополнительные функции

+ Автоопределение объема загруженной продукции	<b>IBC</b> (Intelligent Baking Control) для повышения качества выпечки и энергосбережения		
+ Очистка	<b>ProClean365</b> – полностью автоматическая система очистки с годовым запасом чистящего средства		
+ Дизайн	<b>BlackLine</b>		
+ Сетевое решение	<b>Wnet</b>		
+ Пониженная мощность нагрева	S: 6 кВт	M: 9 кВт	L: 12 кВт
+ Быстрая загрузка печи	<b>Система загрузки</b> или <b>TrayMotion®</b>		



Dibas blue2 S/L с вытяжным козырьком и нижней рамой



Dibas blue2 M/M с вытяжным козырьком и нижней рамой

## Технические параметры

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Количество противней	4 / 5	6 / 7	8 / 10
Размер противня (мм)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Расстояние между противнями (мм)	100 / 80	100 / 80	100 / 80
Наружные размеры (Ш × Г × В), мм	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Параметры подключения			
— Сеть	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
— Частота	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— Потребляемый ток	13,9 A	16,1 A	27,5 A
— Подключаемая мощность	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Давление воды (кПа)	150 – 600	150 – 600	150 – 600



Присоединяйтесь к нам!

**WIESHEU**

Schleifwiesenstr. 27 71723 Großbottwar Германия  
Тел. +49 7148 1629-0 info@wiesheu.de www.wiesheu.de