

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wiesheu.nt-rt.ru> || wue@nt-rt.ru

Dibas blue2

S / M / L



Магазинная
хлебопекарная
печь с исчезающей
при открытии
дверцей



Информация об изделии

Надежность, функциональность и продуманный дизайн



Энергосбережение

Снижение энергозатрат благодаря плотному закрыванию и сокращению времени выпекания*



ActiveSteam

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



Дверца Dibas

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



Wtouch

Быстрое освоение и легкая адаптация под различных пользователей



Очистка

Автоматическая система очистки ProClean – с опциональным годовым запасом чистящего средства. Внутренняя сторона дверцы легко открывается без инструмента – для превосходной видимости

* Энергопотребление Dibas blue2 примерно на 15% ниже и экономия времени 20% по сравнению с предшествующей моделью с активным каскадом

Повышение эффективности выпекания с ActiveSteam

WIESHEU
ActiveSteam

УСКОРЕНИЕ ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ



ЗА СЧЕТ БЫСТРОГО НАГРЕВА

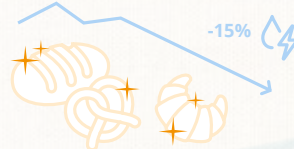
БЫСТРЕЕ ГЕНЕРИРОВАНИЕ НАСЫЩЕННОГО ПАРА



БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ ПЕРЕДАЧА ТЕПЛА ИЗДЕЛИЯМ

ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

ПРИ СНИЖЕННОМ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИИ (ПРИБЛ. 15%)*



СОЗДАНИЕ АППЕТИТНОГО БЛЕСКА ЗА СЧЕТ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПЕЧКИ

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



Чисто автоматически!

Идеальная чистота благодаря нашим автоматическим системам очистки ProClean и опциональному годовому запасу чистящего средства

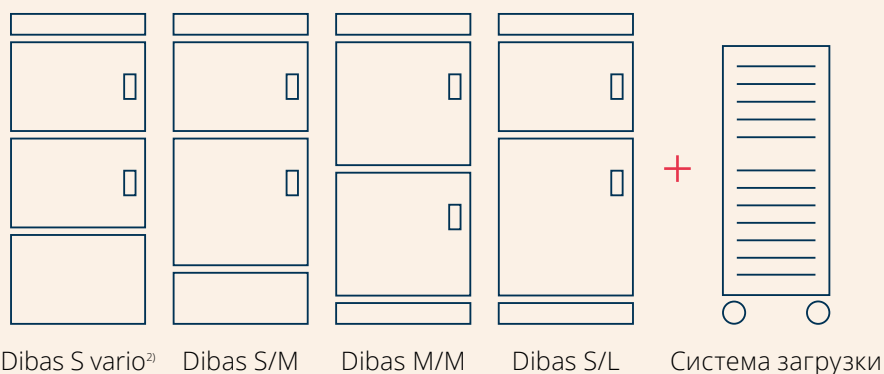
Система управления Wtouch

- ✓ 7-дюймовый цветной дисплей с функцией мультитач
- ✓ Быстрое освоение благодаря интуитивной концепции управления
- ✓ Простая адаптация к потребностям разных групп операторов
- ✓ Поверхность устойчива к средствам для чистки стекол, маслам и смазкам
- ✓ Управление с помощью тонких перчаток
- ✓ Функция календаря

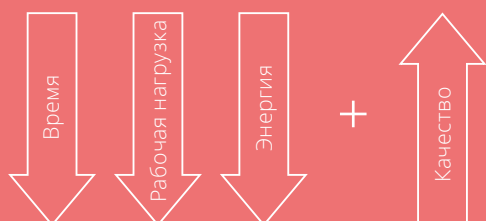
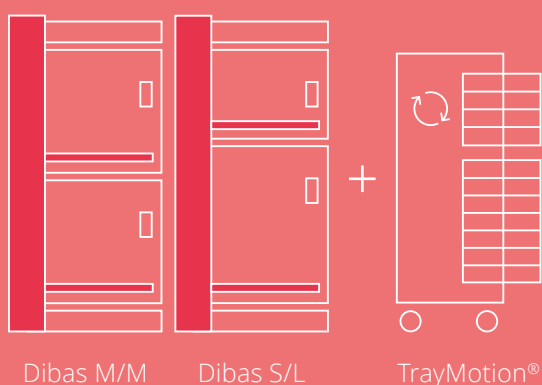


Только с Dibas – максимальная гибкость

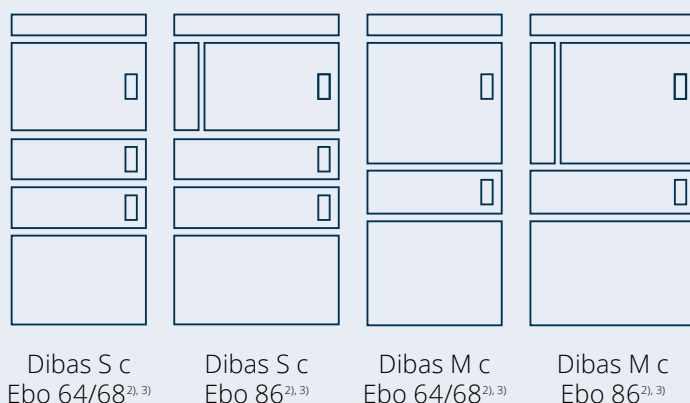
Хлебопекарная станция Dibas с системой загрузки



Хлебопекарная станция Dibas с TrayMotion®



Комбинация Dibas с многоярусной хлебопекарной печью Ebo



¹⁾ Иллюстрации даны для наглядности и выполнены не в масштабе

²⁾ По выбору с нижней рамой или шкафом для расстойки

³⁾ По выбору с ярусным отделением

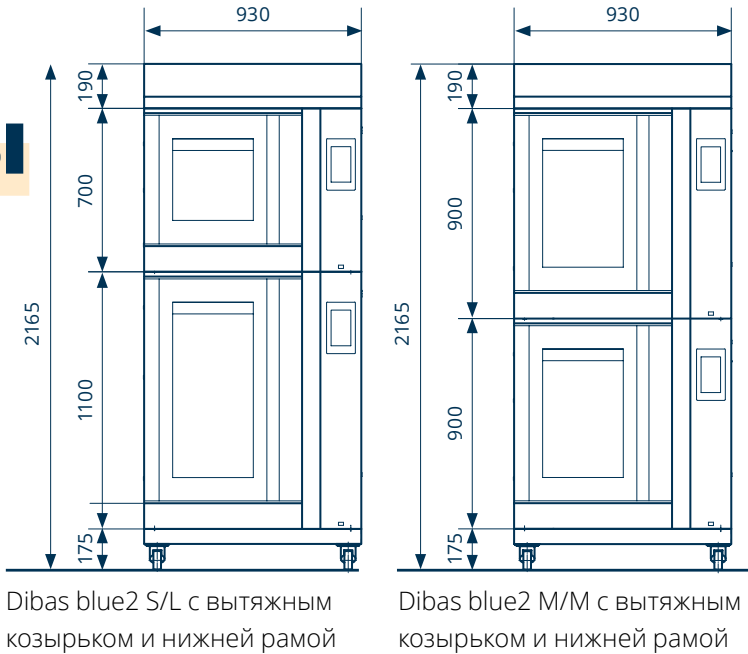


Ваши преимущества

-  **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 полностью автоматически корректируются в зависимости от количества загрузки и теплового состояния заготовок. Постоянное качество и оптимальное использование энергии
-  **Система кондиционирования** Регулируемый подвод и отвод воздуха для быстрого регулирования влажности
-  **Продольная подача** Снижение тепловых потерь за счет уменьшения проема дверцы
-  **Система потоков** Интеллектуальное управление, изменяемая скорость вентилятора и реверсивный вентилятор 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

Наши бестселлеры



Дополнительные функции

+ Распознавание нагрузки	IBC (Intelligent Baking Control) для повышения качества выпечки и экономии энергии		
+ Дизайн	BlackLine		
+ Сетевое решение	Wnet		
+ Пониженная мощность нагрева	S: 6 кВт	M: 9 кВт	L: 12 кВт
+ Загрузка печи	Система загрузки или TrayMotion®		

Технические детали

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Число 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 дверцы (Ш × Г × В 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

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wiesheu.nt-rt.ru> || wue@nt-rt.ru