

Алматы (7273)495-231
 Ангарт (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



Мир WIESHEU
 Гибкое разнообразие –
 для любых требований





Выпечка в магазине - привлекает клиентов

Выпечка в магазине - привлекает клиентов. Кто может устоять перед соблазнительным ароматом свежиспеченных булочек или хлеба! Все мы ценим и любим свежие и качественные продукты, приготовление которых можно увидеть своими глазами.

То, что сегодня в любой булочной, супермаркете или на заправке в любое время без труда можно купить свежевыпеченный хлеб или булочки, еще не так давно казалось невысказанной роскошью.

45 лет назад в компании WIESHEU решили заняться производством магазинных хлебопекарных печей, на разработку которых был направлен весь новаторский потенциал каждого отдельного специалиста.

С тех пор мы в полном соответствии с принципом «Выпечка в магазине!» создали такой ассортимент продукции, который позволяет эффективно решать любые задачи в этом сегменте: добро пожаловать в мир WIESHEU!



Управляющий директор:
Marcus Gansloser (CEO)

DIBAS 64 BLUE инновационная конвекционная магазинная печь с задвигаемой в корпус дверцей.....	4
E3 Печь предлагает максимальную производительность	5
EVO многоярусная хлебопекарная печь для традиционной выпечки.....	6
MINIMAT производительная конвекционная магазинная печь с минимальной площадью установки.....	7
EUROMAT 64 классическая конвекционная магазинная печь с разнообразными опциями	8
КОМБИНАЦИИ конвекционные и многоярусные печи в индивидуальной комбинации	9
ТЕХНИКА, ИННОВАЦИИ И ПЕРИФЕРИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ProClean365 – полностью автоматическая очистка.....	10
ProClean – автоматическая самоочистка	10
TrayMotion – автоматическая загрузка	11
Закуски за считанные секунды	11
Дополнительные компоненты и система загрузки	12
Системы управления	13
IBC – Intelligent Baking Control.....	14
Wnet – сетевая интеграция печей	16
Steamax – подготовка воды.....	17
WIESHEU для ВАС Семинары и прикладные технологии.....	18
Сервисное обслуживание	19
Энергоэффективность и устойчивое развитие	20
МИР WIESHEU Награды и обзор продукции	22–23
Филиалы	23

Dibas 64 blue

Инновационная магазинная печь,
с «исчезающей» дверцей



Dibas 64 blue SL
Полностью автоматическая дверца Dibas
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Очистка ProClean & ProClean365	стр. 10
Автоматическая загрузка TrayMotion	стр. 11
Периферийное оборудование Вытяжной козырек · Система загрузки Шкаф для расстойки теста	стр. 12
Система управления Wtouch	стр. 13
Энергоэффективность Intelligent Baking Control	стр. 14
Сетевая интеграция Wnet	стр. 16
Подготовка воды Steamax	стр. 17

Благодаря внедренной еще в 2003 году революционной конструкции дверцы Dibas был и остается флагманом в линейке печей WIESHEU.

Dibas 64 blue устанавливает новые масштабы в части качества выпекания, удобства обращения, эффективности энергопотребления и расходов, а также дизайна. Печь предлагается в размерах S, M и L с 4 или 5, 6 или 7 и 8 или 10 противнями. Кроме того, на выбор два варианта дизайна – нержавеющая сталь и ретро.

Dibas 64 blue позволяет экономить ценные площади благодаря тому, что дверца при открывании задвигается сбоку в корпус. Дверная система обеспечивает большую безопасность во время работы. А маленький дверной проем с продольной вставкой противней обеспечивает экономию энергии. При использовании системы загрузки печи боковое задвижение в корпус сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой. Если вы хотите, чтобы это было еще проще и стабильно, то TrayMotion является правильным выбором: решение для автоматизации процесса загрузки.

Dibas 64 blue – это умное и энергосберегающее решение. Система автоматического распознавания загрузки Intelligent Baking Control (IBC) гарантирует постоянное качество выпечки. IBC предлагается для Dibas 64 blue в качестве опции. Система распознавания загрузки позволяет вашим сотрудникам сохранять контроль даже в стрессовых ситуациях, поскольку отсутствуют кнопки минимальной загрузки и печь сама регулирует параметры для идеального выпекания. Как результат: уменьшенное энергопотребление, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки. Светодиодное освещение также требует меньше энергии и расходных материалов.

Dibas 64 blue удобнее и безопаснее благодаря полностью автоматической двери. Ручная дверца с ручкой благодаря предохранительной блокировке также обеспечивает безопасное использование в местах обслуживания покупателей. Также среди преимуществ: простое управление и лишенная каких-либо зазоров, гигиеничная пекарная камера. Последняя оснащена мощной системой ProClean для легкой очистки. Опционально с полностью автоматической системой очистки ProClean365. В серийной комплектации Dibas оснащен трубным увлажнением, в качестве опции доступен пассивный или активный каскад.



Dibas 64 blue L
Ностальжи
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек

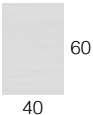


Dibas 64 blue SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек

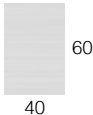


Dibas 64 blue M
Вытяжной козырек

Размер противня
Dibas 64



Размер противня
E3



E3 SL
Вытяжной козырек



E3 SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек

Печь предлагает максимальную
производительность

Спрос на свежую выпечку, а также её ассортимент непрерывно растет, а следовательно, требуется все больше оборудования для выпечки. В тоже время улучшается наше понимание в вопросах экологии и экономии энергии, и ответы должны быть максимально гибкими.

Компания WIESHEU в процессе проектирования и разработки, исходила из следующих требований:

- Больше производительность печи при сохранении занимаемой площади
- Оптимизированный энергетический баланс
- Более простые действия для пекаря
- Гибкость в отношении заказа, производства и установки

Для модели E3 потребуется меньше выпечек при той же производительности, так как в младшей модели теперь можно выпекать до 6, а в старшей - до 11 противней* с тем же расстоянием между противнями. *(По запросу возможно увеличение до 12 противней с меньшим расстоянием между ними).

Оптимизированная теплоизоляция, технология 3-ного стеклопакета и более узкая дверца гарантируют, что тепловая энергия останется именно там, где ей место: внутри печи.

Дверца модели E3 еще более упрощает установку печи в ваш магазин: сторона расположения петель может быть изменена на месте. Если во время оформления заказа еще неясно, где печь будет расположена в магазине, либо планировка магазина еще может измениться в процессе производства, либо печь была запланирована на позднем этапе проектирования, с моделью E3 это все не проблема.

А когда речь заходит об очистке, гигиеничная пекарная камера без углов и отверстий не предоставляет никакого места для скопления сажи и продуктов упека. В то время, как каждое из 3-х стекол дверцы может быть легко очищено и с внутренней, и с внешней стороны.

Для легкой качественной очистки эта модель магазинной хлебопекарной печи оборудована автоматической системой очистки ProClean. И естественно, что модель E3 опционально доступна к поставке с нашей системой очистки ProClean365, с автоматической подачей моющего средства.



E3
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Очистка ProClean & ProClean365	стр. 10
Периферийное оборудование Вытяжной козырек · Система загрузки	стр. 12
Система управления Wtouch	стр. 13
Энергоэффективность Intelligent Baking Control	стр. 14
Сетевая интеграция Wnet	стр. 16
Подготовка воды Steamax	стр. 17



Ebo 64 SML
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

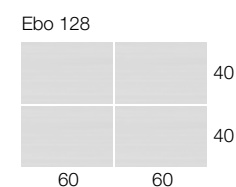
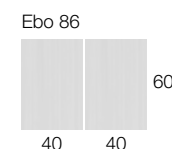
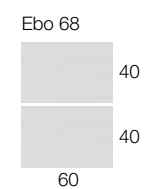
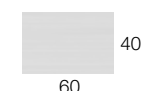
Ebo благодаря пекарным камерам разного размера и высоты (145 мм, 195 мм или 2 × 125 мм) подходит для самых разных видов выпечки и размеров партий. Для Ebo 128 доступны камеры высотой 145 мм и 195 мм. Печь предлагается в двух вариантах дизайна нержавеющая сталь и ностальжи.

Ebo гарантирует отличный результат: верхний и нижний жар, система увлажнения и каменный под с покрытием придают выпечке идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем.

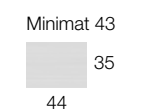
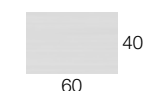
Ebo экономит энергию. Силиконовые дверные уплотнения (Ebo 64, 68 и 86) и изолированная пекарная камера минимизируют излучение тепла, снижая затраты на энергоснабжение и кондиционирование магазина. Нагревательные элементы STIR® со специальным покрытием, используемые в моделях 64, 68 и 86, позволяют сократить время выпекания на 30 процентов.

Ebo отличается легкостью в уходе благодаря запатентованной системе очистки дверцы. Дверца легко, без выкручивания винтов, переставляется таким образом, чтобы открывался удобный доступ ко внутренней стороне стекла для очистки. Вместе с тем большая и чистая стеклянная дверца притягивает взгляды покупателей к вашим свежеспеченным продуктам.

Размер противня
Ebo 64



Размер противня
Minimat 64



Этот «малыш» в линейке WIESHEU, несмотря на свои размеры, отличается завидной производительностью.

Minimat задает высокую планку там, где требуется максимальный результат на минимальной площади: на автозаправках, в бистро и пекарнях эта печь – в трех типоразмерах, с двумя размерами противней – станет идеальным решением для привлечения клиентов свежей выпечкой прямо из печи. Размеры S и M комплектуются 3 противнями, размер L оснащен 4 или 5 противнями.

Minimat – само воплощение гибкости. Благодаря опциональным бакам для воды его можно эксплуатировать независимо от сетей водоснабжения. В исполнении на 230 В печи Minimat 43 S и Minimat 64 M не требуют высоковольтного подключения.

Несмотря на свое название, Minimat оснащен по максимуму. Используемая в Minimat изоляция эффективно снижает излучение тепла. Благодаря двойному остеклению и теплоотражающему покрытию энергия остается там, где она должна быть – в печи.

Серийное трубное увлажнение обеспечивает оптимальное количество пара для производства хлебобулочных изделий.



Дверца закрыта

Дверца открыта

Положение очистки



EBO 64 SML Ностальжи
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Ebo 86 ML
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Ebo 128 SM
Подставка
Вытяжной козырек



Minimat 64 L
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Minimat 64 ML
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Minimat 43 S
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек стр. 12
Шкаф для расстойки теста

Система управления

Exclusive стр. 13

Энергоэффективность

и наилучшее качество стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet стр. 16

Подготовка воды

Steamax стр. 17



Minimat 64 L
Ярусное отделение
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек стр. 12
Шкаф для расстойки теста

Система управления

Comfort · Manual стр. 13

Энергоэффективность

и наилучшее качество стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet стр. 16

Подготовка воды

Steamax стр. 17

Euromat 64

Классическая конвекционная магазинная печь с разнообразными опциями



Euromat 64 SL
Вытяжной козырек

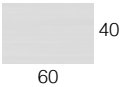
Euromat - это классическая конвекционная печь с поперечным расположением противней. В своей продуманной и совершенной конструкции она объединяет современные технологии и строгий дизайн. Идеальный результат выпечки гарантирован. Euromat предлагается в размерах S и L с 4 или 5 и 8 или 10 противнями, а также в двух вариантах дизайна - нержавеющей сталь или ностальжи.

Euromat экономит время. Благодаря гигиеничной пекарной камере чистка печи не представляет трудностей. Дополнительный комфорт и экономию времени предоставляет система автоматической очистки ProClean, позволяющая проводить чистку пекарной камеры одним нажатием кнопки. Следующим шагом будет наша полностью автоматическая система самоочистки ProClean365, которая обеспечивает автоматическое поступление моющего средства и требует пополнения только при ежегодном обслуживании. В модели Euromat также предусмотрен механизм открывания дверного стеклопакета, что обеспечивает удобный доступ к внутренней стороне стекол для очистки.

Euromat - это умное и энергосберегающее решение благодаря системе управления IS 600E, которая позволяет легко записать Ваши параметры и сохранить, как одну из многих программ выпечки. Помогают энергоэффективности и продуманные детали, такие как светодиодное освещение и опциональная система распознавания загрузки печи продукцией IBC (Intelligent Baking Control). Благодаря стеклам Thermodyn температура стеклянной поверхности всегда остается приемлемой, а энергопотребление – низким.

В серийной комплектации Euromat оснащен трубным увлажнением, в качестве опции доступно пассивное каскадное увлажнение.

Размер противня Euromat 64



Комбинирование с учетом технологических требований

Комбинации



Dibas 64 S/Ebo 64 L
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Почему бы не использовать все преимущества одновременно? Хлебопекарные печи WIESHEU дают вам возможность сочетать между собой преимущества отдельных технологий выпекания в зависимости от ваших нужд.

Хлебопекарные станции WIESHEU обеспечат вашему магазину именно те мощности, которые вам необходимы. Ведь наши конвекционные печи Dibas blue и Euromat можно, независимо от размеров, объединять с многоярусными печами Ebo в индивидуальные хлебопекарные станции в полном соответствии с конкретными потребностями. С учетом большого веса многоярусная печь в комбинации размещается под конвекционной печью.

Дополняют станцию вытяжной козырек и шкаф для расстойки, превращая ее в законченную функциональную единицу. Разумеется, также возможна интеграция ярусных отделений или нижних рам. По соображениям эргономики, общая высота не должна превышать 2,20 м.

В комбинации Dibas blue с Ebo Dibas blue оснащен контрольным Exclusive.

Мы с удовольствием проконсультируем вас лично и поможем подобрать наиболее подходящую комбинацию.

Опции комплектации

- Очистка
ProClean & ProClean365 стр. 10
- Периферийное оборудование
Вытяжной козырек · Система загрузки стр. 12
Шкаф для расстойки теста
- Система управления
IS 600 E стр. 13
- Энергоэффективность
Intelligent Baking Control стр. 14
- Сетевая интеграция
Wnet стр. 16
- Подготовка воды
Steamax стр. 17



Euromat 64 SL
Ностальжи
Сервомеханизм дверцы
Вытяжной козырек



Euromat 64 L
Вытяжной козырек
Подставка



Euromat 64 SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Dibas 64 S/Ebo 64 S
Ностальжи
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Euromat 64 S/Ebo 64 L
Подставка
Вытяжной козырек



Dibas 64 S/Ebo 86 S
Шкаф для расстойки
теста M
Вытяжной козырек

Опции комплектации

- Очистка
ProClean & ProClean365 стр. 10
для Dibas/Euromat
- Периферийное оборудование
Вытяжной козырек · Система загрузки стр. 12
Шкаф для расстойки теста
- Система управления
Exclusive · IS 600 E стр. 13
- Энергоэффективность
Intelligent Baking Control стр. 14
для Dibas/Euromat
- Сетевая интеграция
Wnet стр. 16
- Подготовка воды
Steamax стр. 17

ProClean365

Полностью автоматическая очистка

Всегда чистая печь

Оставляем время для важных вещей.



Очистка с полностью автоматической системой мойки ProClean365 действительно очень проста: моющее средство расходуется из контейнера, установленного на задней стенке печи и Вам только требуется наполнить его во время ежегодного обслуживания.

Инновация

ProClean

Система самоочистки

Автоматика: безукоризненная чистота внутри печи

Гигиеничность одним нажатием кнопки

Меньше объем работ для персонала

Чистота для клиентов

ProClean – это автоматическая система самоочистки с чистящими и промывочными картриджами. При наличии чистящих картриджей для запуска программы достаточно одного нажатия кнопки. Печь будет очищена без постороннего вмешательства.

Результат: безукоризненная чистота, меньше усилий со стороны персонала и поэтому больше времени на обслуживание клиентов, а также привлекательный внешний вид печи.



Постоянное качество продукции

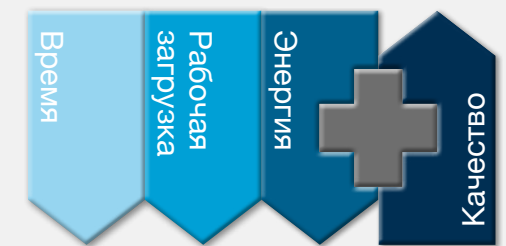
Инновация



Система TrayMotion проводит революцию и сглаживает процесс выпечки. Печь автоматически загружается, и в конце периода выпечки, продукция также автоматически выгружается точно по заданному времени. Далее выпеченная продукция охлаждается и затем полностью готова к выкладке на полку.

TrayMotion

Автоматическая загрузка



Atollspeed

Speed Cooking Solutions

Закуски за считанные секунды



Atollspeed сочетает в себе конвекционную и микроволновую технологию, в качестве так называемой гибридной печи.

Идеальное дополнение к вашей магазинной печи WIESHEU.

Идеальное сочетание энергоэффективного нагрева и мощности микроволн

Идеальное подрумянивание и корочка



TrayMotion

Atollspeed

Примеры:



Вытяжной козырек
SensorControl Plus



Ярусное отделение S



Шкаф для расстойки теста M



Подставка L

Все, что необходимо
для магазинной выпечки

Мы предлагаем весь перечень продукции для того, чтобы процесс выпекания всегда протекал безупречно.

Практичное периферийное оборудование.
Вытяжной козырек или шкаф для расстойки теста, проставка с направляющими или подставка - в ассортименте WIESHEU всегда найдутся простые в управлении и легкие в уходе периферийные компоненты. Наличие разных типоразмеров дает вам возможность оптимизировать рабочее место – хлебопекарную печь – согласно своим представлениям. Вытяжной козырек оснащен встроенным пароконденсатором, который выполнен съемным на случай очистки. Очистка шкафа для расстойки теста благодаря полимерному покрытию пекарной камеры также не представляет сложности.

Продуманная загрузка. Компактные и прочные загрузочные тележки для различных моделей из нашей линейки печей обеспечивают быструю и комфортную загрузку пекарных камер, не занимая много места в торговом зале. Загрузочная тележка легко катается, а загрузочные стеллажи безопасно задвигаются и выдвигаются из печи при помощи специальной рукоятки. Простая загрузка всей печи за один раз экономит время и энергию.

Модульное комбинирование



Станция загрузки



Закрытая станция
загрузки с дверцами

Оптимальная система
управления для любых нужд

Dibas blue + E3:

Система управления Wtouch оснащена 7-дюймовым цветным сенсорным дисплеем, на котором – как на смартфоне – можно перемещать отдельные пиктограммы и переключаться между видами. Системой Wtouch легко пользоваться благодаря интуитивно понятной структуре меню и конфигурируемому интерфейсу, поэтому она без проблем встраивается в работу вашего филиала.

Euromat + Ebo:

Системы управления Exclusive и IS 600 E отличаются удобством управления и простой навигацией по меню благодаря наличию на хорошо просматриваемом дисплее текстовых подсказок и справки.

Вызвать сохраненную программу выпечки можно одним нажатием на соответствующую пиктограмму. 200 программ выпечки, функция автозапуска и допекания, а также множество дополнительных настроек – в этих системах управления есть все, что необходимо для простого программирования и управления хлебопекарной станцией.

Их отличие состоит в том, что Exclusive имеет сенсорное управление, в отличие от IS 600 E, имеющего поворотную кнопку и отделку нержавеющей сталью.

Minimat:

Manuell системы управления особенно подходит для пользователей, которые предпочитают гибкую ручную настройку параметров на каждом этапе приготовления. Он имеет все основные функции для эффективной организации процесса. Система Classic дополнительно снабжена функцией ночного запуска.

Систему управления Comfort особо отличает простота и удобство в работе. Помимо 32 программ выпечки здесь предусмотрены дополнительные полезные функции, например программируемый автозапуск или функция допекания, которые непременно пригодятся в ежедневной работе.



Wtouch
для Dibas blue и E3



Exclusive
для Dibas blue и Ebo



IS600 E
для Euromat 64



Comfort
для Minimat



Manual
для Minimat



Благодаря автоматическому распознаванию загрузки параметры выпекания корректируются в зависимости от объема загрузки:

Качество

Автоматическая установка оптимальной температуры

Постоянное качество выпекания при изменяющемся количестве противней

Технологическая надежность

Энергосбережение

благодаря регулированию требуемой температуры

Более простое управление

Кнопки минимальной загрузки и программы выпечки не используются

Энергоэффективность – одна из основных целей, на достижение которых направлен весь наш опытно-конструкторский потенциал. На энергоснабжение в хлебопекарной отрасли приходится существенная доля затрат. Поэтому мы – как в целях экономии, так и ради сохранения окружающей среды – стремимся к системным инновационным решениям, которые помогают сократить энергопотребление.

Оптимизированная изоляция, двойное дверное остекление, специальные тепловые мостики, низкая потребляемая мощность, теплоотражающие покрытия, а также точно соответствующая виду выпечки и конкретному использованию система – гарантия того, что печи WIESHEU идеальным образом используют привнесенную энергию и целенаправленно применяют ее в процессе приготовления.

Оptionальная **автоматическая система распознавания загрузки IBC** для Dibas 64 blue, E3 и Euromat 64 открыла новую главу в деле повышения энергоэффективности.

Такая система позволяет экономить электроэнергию, повысить качество продукта и улучшить технологическую надежность. С системой IBC неважно, стоит ли у вас в печи один или десять противней, качество остается неизменно высоким вне зависимости от термического состояния. Также экономится энергия, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки.

Светодиодная система освещения на Dibas 64 blue, E3 и Euromat 64 потребляет меньше энергии по сравнению с галогеновой. Кроме того, она служит дольше.

Системы загрузки обеспечивают быструю загрузку и разгрузку. Дверь открывается быстрее, поэтому теряется меньше тепла.

Особое преимущество Dibas blue состоит в том, что систему загрузки можно расположить перед печью до открывания дверцы, что сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой. Загрузочные стеллажи были оптимизированы с целью уменьшения веса, чтобы еще больше сократить потери тепла.

Система управления также вносит свой вклад в энергосбережение. Если печь после достижения температуры предварительного нагрева не используется, нагрев по истечении установленного времени автоматически отключается. Если печь не используется в определенный промежуток времени, она переключается из рабочего режима в режим бездействия. Дисплей также потребляет энергию. Поэтому в режиме бездействия его также можно выключить.



Объединение в сеть Wnet

Оптимальное сервисное обслуживание через удаленный доступ

Экономия расходов и времени

Многопользовательский доступ

Всегда актуальные программы выпечки

Однородное качество выпечки



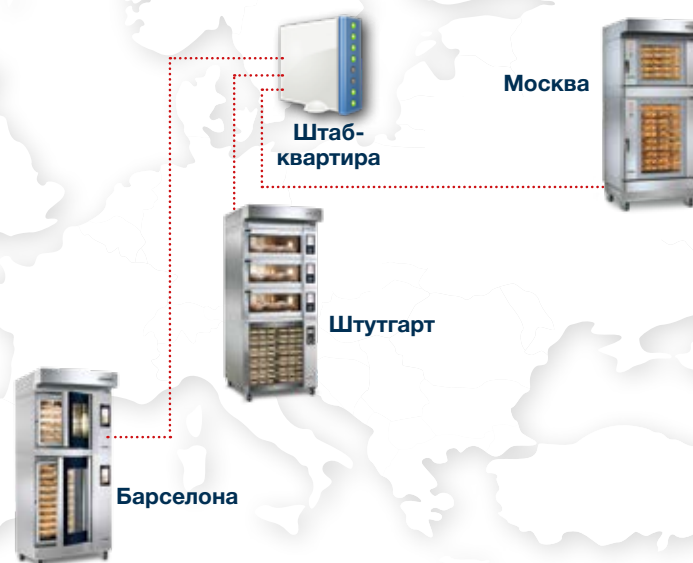
Все под контролем:
удобное управление печами
в рамках корпоративной сети

Wnet – это программное решение, предназначенное для удобного управления всеми хлебопекарными печами в филиалах сети. Оно объединяет сетевую архитектуру с четко структурированной базой данных и администрированием, а также облегчает техническое и сервисное обслуживание. Wnet может использоваться в сочетании со всеми печами WIESHEU модельных рядов Dibas blue, E3, Euromat 64 и Ebo, оснащенными системами управления Wtouch, Exclusive и IS 600 E. Предусмотрена возможность интеграции в существующие базы данных, за счет этого ниже затраты на управление данными.

С Wnet у вас всегда есть доступ к рабочим данным, вы также можете пользоваться аналитическими функциями и синхронизировать программы выпечки с установленным оборудованием. Пользователь получает оформленную в графическом виде отчетность, которую можно использовать для оптимизации внутренних процессов.

Это позволяет установить то, какие хлебобулочные изделия и в каких районах продаются наилучшим образом. На основании этих данных пользователь получает прозрачную статистику и может сравнить поведение потребителей в зависимости от их местонахождения.

Wnet поддерживает комфортное сервисное обслуживание через удаленный доступ. Данные об ошибках выводятся в доступном для анализа виде, поэтому необходимые меры могут быть приняты сервисными компаниями незамедлительно. Выезжать на место по несколько раз уже не нужно. Кроме того, благодаря профилактическому техобслуживанию можно избежать ненужных простоев.



Преимущества и польза

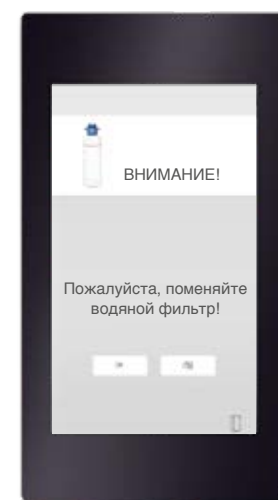


Функции



Steamax
Подготовка воды

Фильтрация холодной воды:
чистая вода для работы печи



Steamax гарантирует наилучшее качество воды и идеальную чистоту всех проводящих воду компонентов. Система подготовки воды защищает оборудование от известковых отложений, повышает производительность и снижает сервисные и эксплуатационные затраты. В качестве опции для водяных фильтров Steamax в сочетании с системами управления Wtouch, IS 600 E или Exclusive может быть предусмотрена индикация расхода прямо на дисплее системы управления. Для других систем управления отдельный ЖК-дисплей для настенного крепления.

Увеличивает срок службы всех проводящих воду компонентов

Постоянное качество воды

Полное очищение благодаря 5-ступенчатой фильтрации

Компактная и гибкая система – для любых монтажных условий

Соответствие высочайшим гигиеническим требованиям благодаря активированному углю

Улучшенное выпекание и расстойка

Высокая производительность без простоев из-за известковых отложений

Меньше загрязнений

Wnet

Steamax

Инженеры-технологи на службе
у клиентов по всему миру

Семинары и сопровождение на
месте

Семинары для клиентов в г.
Гроссботтвар и Вольфен

Наши руководители семинаров могут рассказать о наших печах множество полезных вещей. Идет ли речь о программах выпечки, закусках или программах стимулирования продаж для руководящих или торговых специалистов – на наших семинарах вы найдете новые идеи, которые помогут вам сделать своих клиентов счастливее. Вы узнаете, как сэкономить на расходах без потери качества.



Для первого знакомства с нашей продукцией приглашаем вас на наши выставки. Здесь наши инженеры-технологи демонстрируют функции магазинных хлебопекарных печей WIESHEU и удивляют публику вкусной выпечкой и изысканными блюдами.

В рамках семинара, выезда на место или мероприятий в одном из наших филиалов в Гроссботтваре или Вольфене вас ждет увлекательная презентация практических возможностей печей WIESHEU длиной в целый день.

В рамках дневных семинаров вы не только узнаете многое о наших печах, но и получите полезные советы и ознакомитесь с актуальными тенденциями.



Вместе с нашими сервисными партнерами мы создали для вас глобальную сеть, призванную обеспечить надежную работу клиентов по всему миру.

Нам важно быть ближе к клиенту. Поэтому наша сервисная горячая линия работает также по субботам и воскресеньям.

**Сервисная горячая линия в Германии
+49 7148 1629-400**

Сервисная служба доступна с понедельника по субботу с 7:00 до 21:00, по воскресеньям и выходным с 8:00 до 17:00.



Преимущества сервисной службы
WIESHEU:

Гарантированно оперативное реагирование

Широкая территория охвата

Высококвалифицированные специалисты выездной службы и собственного сервисного центра

Множество запасных частей в наличии

Индивидуальные сервисные решения и пакеты техобслуживания

Монтаж печей обученными техниками





Энергоэффективность как путь к успеху

Поскольку производство, а также эксплуатация хлебопекарных печей сопряжены с высокими энергозатратами, вопрос эффективного управления энергией имеет для нас большое значение. Так, в наших производственных цехах – насколько это технически возможно – мы используем излучаемое оборудованием тепло с тем, чтобы, с одной стороны, избежать энергопотерь, а с другой, чтобы оптимизировать использование ресурсов.

Наша компания сертифицирована по ISO 14001. Соответствие этим стандартам удостоверяет наличие сертифицированной системы экологического менеджмента, а также бережное и ответственное обращение с окружающей средой и щадящее использование энергетических ресурсов.

Кроме того, наши печи содержат большую долю материалов, пригодных для повторной переработки. Таким образом наша продукция вносит свой вклад в ответственное обращение с сырьем.

Энергия – ценный ресурс. Мы как производитель печей создаем продукт, потребляющий энергию. Мы постоянно работаем над снижением энергопотребления печей и максимально эффективным использованием энергии.

Сверхсовременные системы управления, новейшие изоляционные материалы, Wnet, система распознавания загрузки IBC (Intelligent Baking Control) и т. д. делают возможной энергоэффективную эксплуатацию печи и разработаны именно с этой целью.

WIESHEU берет на себя обязательства перед обществом по соблюдению социальных стандартов, за основу которых взяты положения общественной инициативы Business Social Compliance Initiative (BSCI), разработанные Европейской ассоциацией внешней торговли. Это обязательство WIESHEU распространяет и на своих поставщиков.



Dibas blue



Dibas 64 blue L
Ностальжи
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Dibas 64 blue SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue M
Вытяжной козырек

E3



E3 SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек

Euromat



Euromat 64 SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Euromat 64 L
Подставка
Вытяжной козырек

Ebo



Ebo 64 SML Ностальжи
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



Ebo 64 M
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



Ebo 128 SM
Подставка
Вытяжной козырек

Комбинации – индивидуальный подход



**Dibas 64 blue S/
Ebo 64 S Ностальжи**
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



**Dibas 64 blue S/
Ebo 64 S**
Шкаф для расстойки теста M
Вытяжной козырек

Minimat



Minimat 64 ML
Подставка
Вытяжной козырек



Minimat 43 S
Подставка
Вытяжной козырек

Коротко о продукции WIESHEU

Конвекционные или многоярусные печи, классические или малогабаритные с «умной» системой дверей, очень большие или очень компактные – компания WIESHEU разрабатывает доведенные до совершенства перспективные решения для любых масштабов бизнеса. Мы предлагаем оснащенные функциональными периферийными компонентами и начиненные техническими инновациями надежные, производительные хлебопекарные станции, отличающиеся простотой и безопасностью обслуживания – то, что нужно для привлечения клиентов великолепной выпечкой. У вас уже есть понимание того, как организовать процесс приготовления выпечки прямо в магазине? Обратитесь к нам. Мы воплотим его в жизнь.



**Dibas 64 blue S/
Ebo 86 S**
Шкаф для расстойки теста M
Вытяжной козырек



**Dibas 64 blue S/
Ebo 64 L**
Подставка L
Вытяжной козырек

Филиалы



С 2016 года, после многолетнего нахождения в Афальтербахе, штаб-квартира компании WIESHEU располагается в г. **Гроссботтвар** недалеко от Людвигсбурга. На сегодняшний день здесь работают 400 человек. Помимо администрации здесь, на улице Шляйфвизенштрассе, размещается производство печей Dibas blue и Euromat. Центр притяжения клиентов – учебный центр WIESHEU.



Вторая производственная площадка с 1991 года работает в земле Саксония-Ангальт. Здесь персонал из порядка 80 человек трудится над моделями Ebo и Minimat. Учебный центр в Вольфене принимает посетителей из северных и восточных земель Германии.

В Варшаве с 2008 года находится польское представительство WIESHEU. Местный отдел продаж и собственное сервисное подразделение специализируются на обслуживании стран Восточной Европы.



В Шильтигхейме под Страсбургом в 2014 году было открыто французское представительство с собственной командой из специалистов по продажам и сервисному обслуживанию, что стало ответом на растущие потребности этого рынка.



WIESHEU



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