

WIESHEU

Dibas blue2

S / M / L



Industristekeovn
med dør som
forsvinner når
du åpner den



Driftssikkerhet, funksjonalitet og smart design



Energisparing

Systemer med tett lukking og en tidsbesparende stekeprosess reduserer energikostnadene dine*



ActiveSteam

Ny dampteknologi med perfekt luftstrøm og dampfordeling – du får et best mulig stekeresultat



Dibas-dør

Den eneste døren som skyves inn i siden av stekeovnen: Dette gir maksimal sikkerhet, og sparer både plass og tid



Wtouch

Ingen innkjøringstid og tilpasses lett til ulike brukere



Rengjøring

Det automatiske rengjørings-systemet ProClean – med valgfritt årsforbruk. Det er enkelt å åpne den innvendige døren uten verktøy – dette gir deg glassklar sikt

* ca. 15 % lavere energiforbruk og 20 % tidsbesparelse med Dibas blue2 sammenlignet med den forrige modellen med aktiv kaskade

Mer effektiv steking med ActiveSteam

WIESHEU
ActiveSteam

RASKERE STEKEPROSESS



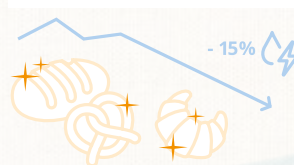
TAKKET VÆRE REDUSERT
OPPVARMINGSTID

RASKERE GENERERING AV TETT DAMP



MER EFFEKTIV VARMEOVERFØRING TIL
BAKEVARENE

ET PERFEKT STEKERESULTAT MED REDUSERT ENERGIFORBRUK - (CA. 15 %)



BAKEVARER MED FLOTT GLANS TAKKET
VÆRE FORBEDRET STEKEKVALITET

ALLSIDIGE FORDELER



**FORDELENE VED
RØR- OG
KASKADEDAMPING**
KOMBINERT I ETT SYSTEM



NYTT VIFTEHJUL
BEDRE YTTELSE OG MER
STILLEGÅENDE DRIFT



NYTT VIFTEDEKSEL
OPTIMAL LUFTSTRØM OG
TEMPERATURFORDDELING



**NY
TEMPERATUR-
SENSOR** MED MER
NØYAKTIG
TEMPERATURMÅLING



**FORBEDRET
DAMPEFFEKT**
TAKKET VÆRE BEDRE
TIDSSTYRING



**NYE METODER
FOR LUFTSTRØM OG
DAMPFORDDELING**

* Sammenlignet med kaskadedamping

Automatisk rengjøring

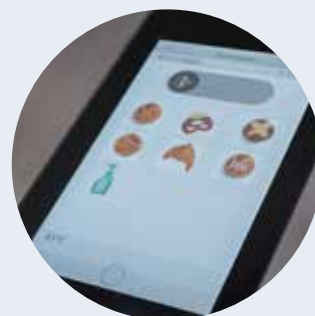


Automatisk rent!

Helt rent med våre
automatiske
rengjøringssystemer
ProClean eller valgfritt
med årsforbruk

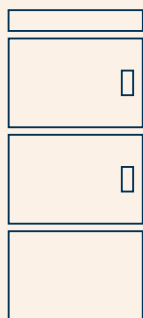
Wtouch-styring

- ✓ 7" fargeskjerm med multitouch-funksjon
- ✓ Kort innkjøringstid takket være et intuitivt betjeningskonsept
- ✓ Kan enkelt tilpasses ulike brukergrupperes behov
- ✓ Tåler glassrens, olje og fett
- ✓ Betjenes med tynne hansker
- ✓ Kalenderfunksjon

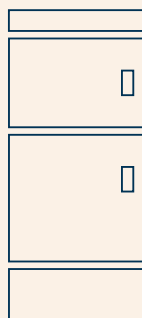


Kun med Dibas – full fleksibilitet

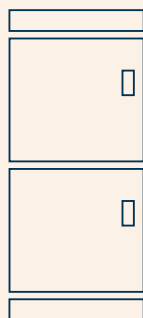
Dibas stekestasjon med fyllingssystem¹⁾



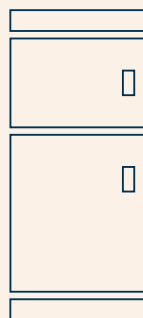
Dibas S vario



Dibas S/M



Dibas M/M



Dibas S/L

+



Fyllingssystem

Dibas-kombinasjon med stekekap PICCOLO C¹⁾



Dibas S med MINI
PICCOLO/
PICCOLO I



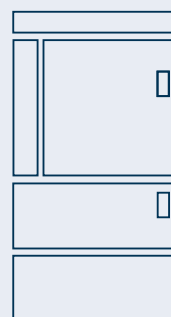
Dibas M med
MINI PICCOLO/
PICCOLO I



Dibas S med
PICCOLO IQ

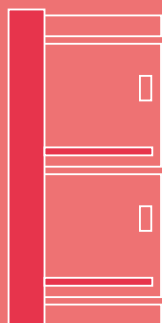


Dibas M med
PICCOLO IQ

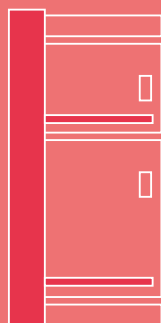


Dibas L med
PICCOLO IQ

Dibas stekestasjon med TrayMotion[®]

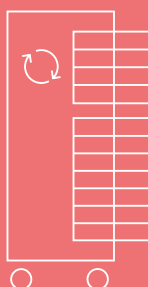


Dibas M/M

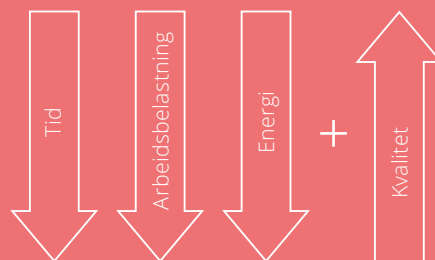


Dibas S/L

+



TrayMotion[®]



Bildene er kun ment som illustrasjoner og er ikke i nøyaktig målestokk.

¹⁾ Flere stasjonsvarianter er tilgjengelige. Delvis med understativ eller heveskap.



Dine fordeler



Stekerom

Perfekt luftstrøm og førsteklasses hygiene



Belysning

Tiltalende LED-lys lar bakevarene komme best mulig til sin rett – slik at kundenes kjøpelyst øker



IBC*

Stekeparameterne tilpasses automatisk etter fyllingsmengde og hvor varme deigstykkene er. Dette gir jevn kvalitet og optimal energiutnyttelse



Klimasystem

Kontrollert lufttilførsel og -avtrekk gir rask regulering av luftfuktigheten



Innsetting på langs

Redusert varmetap takket være mindre døråpning



Luftstrøm

Intelligent styring med variabel viftehastighet og vifte som dreier til høyre/venstre gir et jevnt stekeresultat



Termodynamisk vindu

Minimalt varmeutslipp, kjølig ytre dør og lavere strømforbruk reduserer kostnadene og øker sikkerheten



TrayMotion*

Enkel, rask og automatisert fylling gir bedre kvalitet

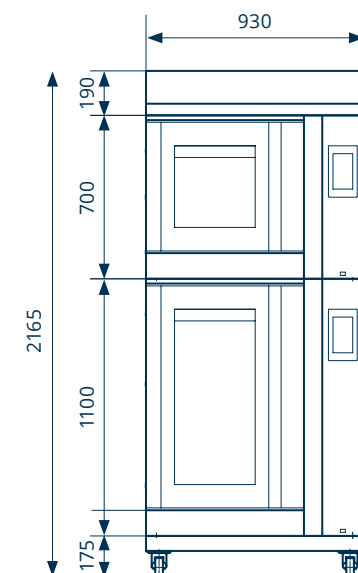


Wnet*

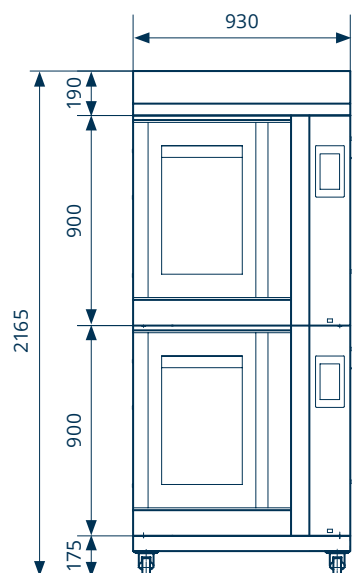
Nettverksforbindelse mellom ovnene i alle filialer

* valgfritt

Våre best- selgere



Dibas blue2 S/L med
avtrekkshette og understativ



Dibas blue2 M/M med
avtrekkshette og understativ

Ekstrafunksjoner

+ Fyllingsregistrering	IBC (Intelligent Baking Control) gir bedre kvalitet og lavere energiforbruk		
+ Design	BlackLine		
+ Nettverkløsning	Wnet		
+ Redusert varmeeffekt	S: 6 kW	M: 9 kW	L: 12 kW
+ Fylling av ovn	Fyllingssystem eller TrayMotion®		

Tekniske detaljer

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Antall bakeplater	4 / 5	6 / 7	8 / 10
Platestørrelse (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Plateavstand (mm)	100 / 80	100 / 80	100 / 80
Utvendig mål dør (B × D × H i mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Tilkoblingsverdier			
— Nett	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
— Frekvens	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— Strømforbruk	13,9 A	16,1 A	27,5 A
— Tilkoblingseffekt	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Vanntrykk (kPa)	150–600	150–600	150–600

Version 1.3



Follow us!

WIESHEU

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