



Svet WIESHEU
PEČI I CVRETI I KUHATI I DUŠITI

NOVOSTI, KI JIH LAHKO OKUSITE.



PEČICA NA VROČI ZRAK DIBAS



DIBAS 10
Podstavek
UG 10
Mere pekača:
600 x 400 mm



DIBAS 5
Podstavek
UG 20
Mere pekača:
600 x 400 mm



Vašemu uspehu ne sme stati nič na poti - predvsem pa ne vrata pečice. Dibas ustvarja prostor za vaše ideje. Z navzven izbočenimi, večkrat zasteklenimi vrati pečice, ki jih odprete tako, da jih preprosto potisnete v ohišje, imate znatno več prostora. Vzdrževanje namestitvenega prostora. Servisna prijaznost serijsko: pri Dibas je celoten namestitveni prostor nameščen stransko na ohišju. Vzdrževanje so tako povsem preprosta, ne da bi pri tem morali napravo premikati. Inteligentna krmilna enota IS 600 ima samo dva krmilna elementa in jo je tako možno upravljati preprosto in varno. Vse funkcije je možno priklicati prek krmilne enote z menijskimi sličicami, upravljanje pa je preprosto tudi za neizšolane osebe.

PEČICA NA VROČI ZRAK EUROMAT



EUROMAT
B 8 IS 600
Podstavek
UG 20
Mere pekača:
600 x 400 mm



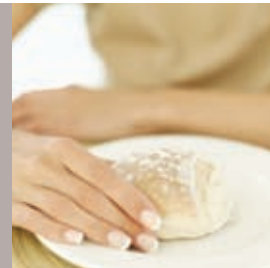
EUROMAT
B 4 IS 600 in
EBO 1-64 DIGITAL
Prostor za pečenje
GS 20
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm



EUROMAT
B 4 M
Prostor za pečenje GS 20
Etažne police ETF 4
Mere pekača:
600 x 400 mm

Klasična pečica podjetja WIESHEU. Najsodobnejša tehnika v privlačni obliki. Z v prihodnost usmerjeno tehnologijo pečenja in sodobno obliko so pečice na vroči zrak Euromat popolna rešitev za vaše individualne zahteve. V kombinaciji s prostorom za pečenje, etažno pečico, etažnimi prostori in inteligentno napo imate na voljo postajo za pečenje, ki ustreza najvišjim zahtevam in jo je mogoče harmonično vključiti v vaše prodajne prostore. Ne vsaka podrobnost skupaj, ampak vsota vseh delov je razlog, da je najbolj vroča novost podjetja WIESHEU tako zaželena. Sedaj z inteligentno krmilno enoto IS 600 in ročno krmilno enoto za še več udobja, varnosti in ekonomičnosti.

KAKOVOST, KI JIH LAHKO OBČUTITE.



PEČICA NA VROČI ZRAK MINIMAT



MINIMAT 3 IS 500
Prostor za pečenje GS 6
Ročno
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm
Kapaciteta:
100 žemljic



MINIMAT 2 IS 500
Prostor za pečenje GS 6
Ročno
Etažne police ETF 3
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm
Kapaciteta:
45 žemljic



MINIMAT 1 M
Prostor za pečenje GS 8
Ročno
Napa
Mere pekača:
440 x 350 mm
Kapaciteta:
36 žemljic

Pečice na vroči zrak MINIMAT navdušujejo s privlačno obliko in minimalno prostorsko porabo. V pekarnah, gastronomskih obratih, mesnicah, bistrojih, bifejih in bencinskih črpalkah pečice na vroči zrak MINIMAT prispevajo k večjemu dobičku in dajejo podobo prave svežine. Serija pečic MINIMAT je na voljo z inteligentno krmilno enoto IS 500 ali z ročno krmilno enoto. Okusna porjavelost z vseh strani? S samodejnim ventilatorjem s tekom v levo in desno serija MINIMAT poskrbi za enakomerno in pravšnjo porjavelost pekarskih proizvodov. Serija MINIMAT se predstavlja v privlačni, plemeniti svetlo sivi barvi in tako zagotavlja harmonično in zadržano integracijo v videz vaših prodajnih prostorov.

ETAŽNA PEČICA EBO IN KOMBINIRANA PARNA PEČICA EUROMAT



EBO 3-64 IS 600
Prostor za pečenje GS 20
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm



EBO 3-128 IS 600
Prostor za pečenje GS 128
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm/
600 x 800 mm



EUROMAT M 16 IS 600
Podstavek UG 20
Napa
Mere pekača:
630 x 400 mm

Pecite kot v dobrih starih časih z vsem udobjem in vrhunsko tehnologijo današnjega dne. Etažne pečice EBO: zanesljive, hitre, energetske varčne, spremenljive. Pričarajte zapeljivo ozračje pekarn v svojih prodajnih prostorih. Po izbiri vam etažne pečice EBO opremimo z inteligentno krmilno enoto IS 600, digitalno krmilno enoto ali ročno krmilno enoto. Vse etažne pečice se dostavljajo s podstavkom in prostorom za pečenje z različno poljubno opremo. S krmilno enoto IS 600, večtočkovnim jedrnim tipalom in možnostjo pečenja pri nižjih temperaturah kombinirana parna pečica EUROMAT zagotavlja najvišjo raven pri zdravi in okusni pripravi mesa, ribe, perutnine, zelenjave, prigrizkov in pekovskih izdelkov.

PRIHODNOST,
KI SE JE LAHKO DOTAKNETE.



PEČICA NA VROČI ZRAK EUROMAT B 15

EUROMAT
B 15 IS 600
Podstavek za pladnje
Napa
Mere pekača:
600 x 400 mm



Ta edinstvena pečica na vroči zrak ima zmogljivost speči do 225 žemljic. Pokrivalo zračnika, ki ga lahko za čiščenje preprosto odstranite, tri robustna puhala vročega zraka, notranja osvetlitev s pomočjo vgrajenih halogenskih luči in varnostno zapiralo so ključne lastnosti. Po izbiri je lahko EUROMAT B 15 opremljen z računalniško krmilno enoto IS ali ročno krmilno enoto.

SAMOČISTILNI SISTEM PROCLEAN

Osredotočite se na bistveno, na primer na pečenje ali cvrenje hrustljivih dobrot, pogovor z vašimi kupci ali ustvarjanje novih prodajnih zamisli. Popolnoma samodejni samočistilni sistem vam omogoča več časa za te stvari: zadošča že en pritisk na gumb in pečice se bodo higiensko očistile - preprosto in varno. Vklon programa, učinkovanje čistilnega sredstva, spiranje, sušenje in konec – vse popolnoma samodejno. Še hitreje in še bolj temeljito kot z roko. Rezultat: Čista pečica in prej lahko končate z delom!

POLNILNI SISTEMI



POLNILNI SISTEM PEČIC NA VROČI ZRAK DIBAS

- Hitro in preprosto polnjenje peči
- S polnilnimi vozički lahko postajo za pečenje napolnite udobno in varno s pekači, ki jih lahko po koncu pečenja preprosto tudi izvzamete
- Delovne poteke je mogoče optimizirati in peč napolniti v še krajšem času

POLNILNI SISTEM PEČIC NA VROČI ZRAK EUROMAT

- Higienški transporter žemljic, posebej za vašo poslovalnico
- Preprosto polnjenje postaje Vario
- Zmanjšanje toplotne izgube v pečici s hitrim polnjenjem
- Zahvaljujoč popolnoma zaprtih in premičnim polnilnim vozičkom imate možnost, voziček po potrebi pustiti tudi v prodajnem prostoru

SERVIS | SEMINARJI

WIESHEU – VAŠ INOVATIVNI PARTNER.

Vaš uspeh je naš uspeh. Zato smo razvili ponudbe, ki vam bodo resnično pomagale naprej: s seminarji, prilagojenimi vaši dnevni praksi, s servisi, ki vaše pečice WIESHEU naredijo še bolj "dragocene", in kontaktnimi osebami, ki vam hitro priskočijo na pomoč, ko kje gori.



KVALIFICIRAN PARTNER IN SERVISNA MREŽA ZA VSO PODROČJE

Naša svetovna servisna mreža zagotavlja, da boste povsod našli kompetentno podporo in to hitro ter zanesljivo. Kajti naši servisni partnerji so certificirana strokovna podjetja, ki smo jih pri podjetju WISHEU izšolali sami.

24-URNI SERVIS

Profesionalni nasvet, na katerega se lahko zanesete. V naši servisni centrali v Affalterbachu so vam na voljo kvalificirani, »v praksi preizkušeni« tehniki. In ko potrebujete hitro pomoč? Naša vroča linija vam je na voljo 365 dni v letu, tudi ob sobotah, nedeljah in praznikih.

PROFESIONALNI MONTERJI

Izkušeni montažni partnerji vam postavijo pečice WIESHEU in prevzamejo vso instalacijo. Naši zunanji sodelavci vas bodo z veseljem seznanili z uporabo pečice.

POGODBE ZA VZDRŽEVANJE IN POPOLNO VARSTVO

Ne glede na to, če z nami sklenete standardno pogodbo za vzdrževanje ali obsežno pogodbo za popolno varstvo (vključno s podaljšanjem garancije), bo vaša pečica vedno v kompetentnih rokah. Na željo vam lahko sklenemo tudi večletne pogodbe.

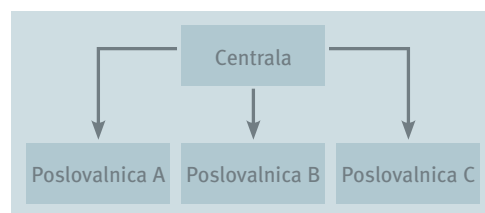
SEMINARJI – RAZVITI ZA PRAKSO

Od uporabniške tehnike do ekonomskega znanja in izkušenj, praktičnih nasvetov in trikov ter vse do idej za recepte: Nudimo vam različna usposabljanja in seminarje, da boste svoj čas znali izkoristiti še bolj učinkovito in boste svojim kupcem še bolj postregli.

MREŽNA POVEZAVA PEČIC

Pečice Wiesheu vam po želji povežemo v mrežo.

Tako lahko vse pečice v vaši poslovalnici kadarkoli udobno upravljate z ene centrale, jih programirate, krmilite in odčitate podatke.



SVETOVNI PRODAJNI PARTNERJI WIESHEU



WIESHEU GmbH · Daimlerstraße 10

71563 Affalterbach · Germany

Telefon +49 7144 303-0

Faks +49 7144 303-111

www.wiesheu.de · info@wiesheu.de

Servisna vroča linija 0800 3036699