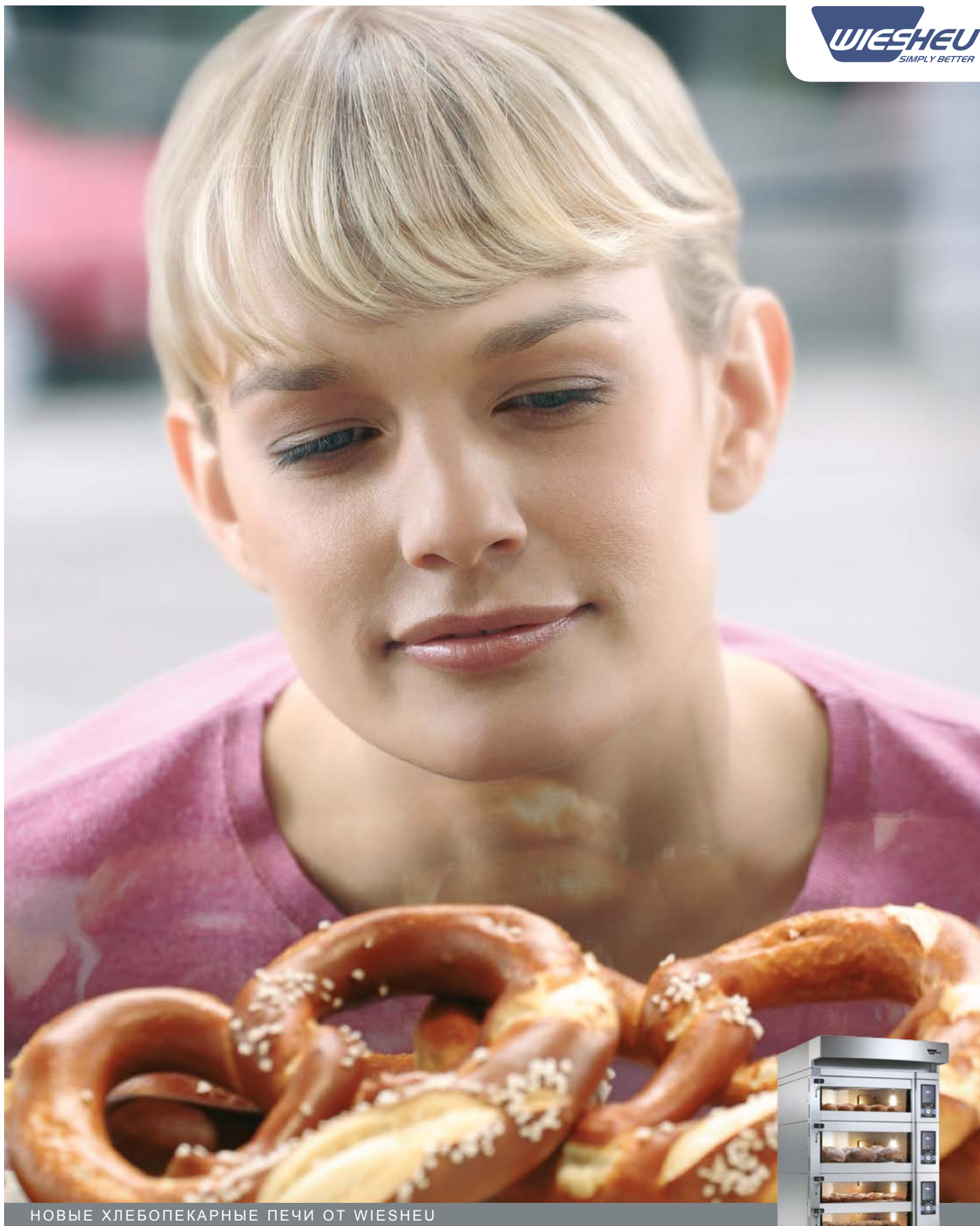




НОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ОТ WIESHEU

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО ОТ WIESHEU

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ С ЧИСТОЙ ДВЕРЬЮ



EBO

ОТ WIESHEU

ОТ НОВАТОРА ОТРАСЛИ



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ВСЕГДА НА ОДНУ ИДЕЮ ВПЕРЕДИ

Мы разрабатываем и изготавливаем хлебопекарные печи для торговых залов с 1973 года. С тех пор мы из года в год проводили новаторскую работу и внедряли инновации, без которых сегодня трудно представить себе хлебопекарную печь в любом магазине. Теперь мы снова на шаг впереди. Мы изготовили совершенную систему хлебопекарных печей – систему, предоставляющую индивидуальное решение любых требований. Систему, в которой самые разнообразные хлебопекарные печи для торговых залов объединяются в одну сильную, гибкую единицу. Систему, где самые разнообразные инновации воплотились в печах, которые даже в будущем будут иметь широкие перспективы.



WIESHEU ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВУЮ ПЕЧЬ ЕВО

Новая подовая хлебопекарная печь Ebo – современная классика среди наших печей. В ней мы воплотили самые перспективные идеи, ее мы усовершенствовали как в целом, так и во всех деталях. Новая печь Ebo так хороша, быстра, отличается такой гибкостью в эксплуатации и энергоэкономичностью, что ее следовало бы установить в каждой претенциозной пекарне. По Вашему вкусу новая печь Ebo доступна в двух вариантах: современный дизайн или дизайн „ностальжи“.



НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

ИННОВАЦИОННАЯ КЛАССИКА ДЛЯ ВЫСОЧАЙШИХ ТРЕБОВАНИЙ

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО РЕШАЕТ ПРОБЛЕМУ ОЧИСТКИ ДВЕРЕЙ В ПОДОВОЙ ПЕЧИ

– Новая печь Ebo – единственная подовая хлебопекарная печь, обладающая полностью новой механической системой двери со специальным положением очистки, обеспечивающим простую, двухстороннюю очистку остекления. И все это – без демонтажа, даже в нагретом состоянии, сразу после завершения процесса выпечки.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО ВОЗБУЖДАЕТ АППЕТИТ БЛАГОДАРЯ УВЕЛИЧЕННОЙ СТЕКЛЯННОЙ ПОВЕРХНОСТИ ДВЕРИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

– Еда должна радовать глаз. Благодаря новой печи Ebo Ваши покупатели по-настоящему

прочувствуют, как тесто, погруженное в эффектный свет, превращается в булочку со вкусной корочкой.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО ПРОСТА В ЭКСПЛУАТАЦИИ – Благодаря трем новым, современным вариантам системы управления: эксклюзивная система управления с пиктограммами, система управления „Комфорт“ или система управления „Классик“ для уверенного пользователя.

**НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО УСТАНОВЛИВАЕТ СТАНДАРТЫ В
КАЧЕСТВЕ ВЫПЕЧКИ** – Благодаря точному дозированию пара и регулированию температуры верха и низа пекарной

НОВАЯ ДВЕРЬ ЕВО С ПОЛОЖЕНИЕМ ОЧИСТКИ

для простой, двухсторонней очистки двери хлебопекарной печи

ОСТЕКЛЕНИЕ XXL

привлекает взгляд к Вашим хлебулочным изделиям и возбуждает аппетит

НА 30 % МЕНЬШЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

благодаря оптимальной технологии STIR®

ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

благодаря регулировке температуры верха и низа камеры, точному дозированию пара и каменному поду камеры с антипригарным покрытием



ПРОСТОТА УПРАВЛЕНИЯ

благодаря трем интеллектуальным вариантам системы управления, опционально с функцией Master/Slave

ВОЗМОЖНОСТЬ КОМБИНИРОВАНИЯ

комбинируется со всеми конвекционными печами Dibas и подовыми печами Ebo, образуя систему Vario

ДИЗАЙН „НОСТАЛЬЖИ“ ИЛИ СОВРЕМЕННЫЙ

– только по Вашему вкусу

ВЫСОЧАЙШАЯ ЭКОНОМИЧНОСТЬ

благодаря рациональному использованию энергии и высочайшей надежности

камеры. Новый каменный под камеры с антипригарным покрытием позволяет придать изделиям чудесную корочку независимо от того, где производилась выпечка – прямо на поде или на листе.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО НА 30 % БЫСТРЕЕ – По Вашему желанию новая печь Ebo оснащается инновационной технологией STIR®, позволяющей сократить время выпечки и энергию на 30 %.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО ГИБКО КОМБИНИРУЕТСЯ – Новые печи Ebo можно индивидуально, с учетом Ваших потребностей, комбинировать со всеми конвекционными печами Dibas и другими моделями Ebo, образуя систему Vario.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО –

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНАЯ – Комбинация самых современных уплотняющих и изоляционных материалов с интеллектуальной техникой превращает печь Ebo не только в одну из самых лучших, но и в одну из самых энергоэффективных подовых хлебопекарных печей.

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО –

СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU.



Дверь Ево открывается внутрь



Остекление двери Ево в положении очистки

ПРОДУМАНО В ЦЕЛОМ, ГРАМОТНО В ДЕТАЛЯХ

НОВЫЙ ВЗЛЕТ ВАШЕГО РАЗВИТИЯ – БЛАГОДАря ПРОДУМАННЫМ ИННОВАЦИЯМ

ДВЕРЬ ЕВО – много идей в одной двери: функциональная дверь подовой печи Ево открывается внутрь. Это повышает эффективность использования энергии, ведь тепло не выходит наружу, как в традиционной печи, а сохраняется в камере. А благодаря специальному положению очистки внутреннюю сторону остекления можно легко очистить. Как только дверь открывается, парогенератор останавливается. Это снижает риск ожогов и повышает безопасность, к тому же экономит энергию. Компания WIESHEU выиграла Награду за тренд и Главный Приз на выставке Südback.

РАЗНАЯ ВЫСОТА КАМЕР – хватит ли Вам одной секции или Вам нужен более высокий уровень: пекарные камеры поставляются высотой 145 мм и 195 мм, а как двойная пекарная камера – высотой 2 x 125 мм. Новые печи Ево можно индивидуально, с учетом Ваших потребностей, комбинировать со всеми подовыми печами ЕВО и с конвекционными печами DIBAS, ОБРАЗУЯ СИСТЕМУ VARIO.

ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ – в мощном парогенераторе вода резко испаряется. Высокое давление молниеносно подает пар в пекарную камеру и создает оптимальную среду для всех хлебобулочных изделий, от глубокозамороженных и полувыпеченных изделий до изделий из свежего теста. Благодаря этому поверхность булочки не ломается и аппетитно блестит. Результат налицо: вкусные, визуально красивые изделия, которые продаются почти сами по себе.

ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ STIR® – специальное покрытие ТЭНов создает инфракрасное излучение, благодаря которому тепло быстро проникает к центру изделия и сокращает, таким образом, время выпекания. Это означает экономию времени и энергии до 30 %. В наличии для печей Ево 64 М и Ево 68 М.





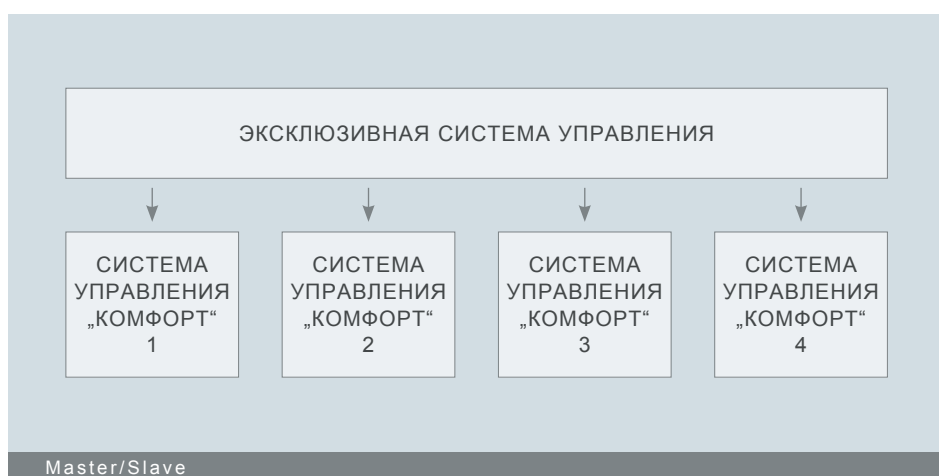
Эксклюзивная система управления



Система управления „Комфорт“



Система управления „Классик“



Master/Slave

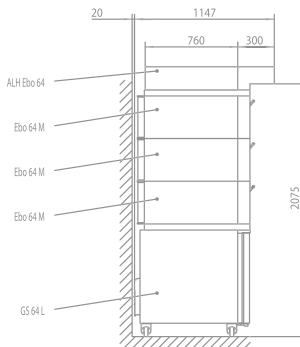
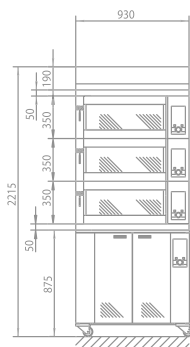
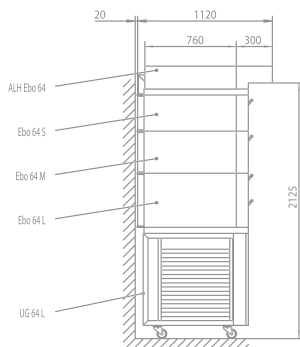
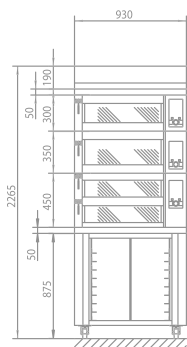
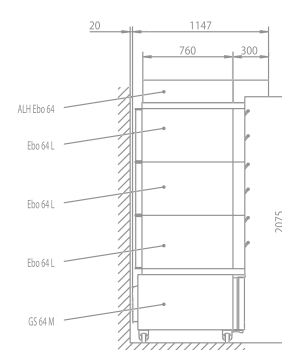
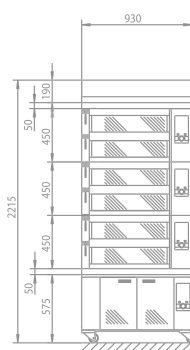
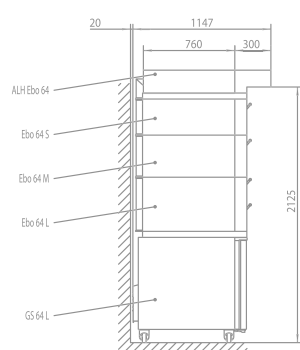
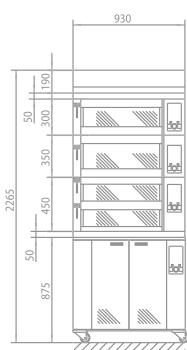


ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ

ДВИГАЙТЕСЬ В НАПРАВЛЕНИИ УСПЕХА, С ЭКСКЛЮЗИВНОЙ СИСТЕМОЙ УПРАВЛЕНИЯ, СИСТЕМОЙ „КОМФОРТ“ ИЛИ „КЛАССИК“

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ – Всех хороших вещей по три! То же самое относится и к высокопрофессиональным системам управления WIESHEU. Чрезвычайно высоким удобством управления и большим объемом функций обладает эксклюзивная система управления (напр., 200 программ и 32 языка) с высокосовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню. Она является почти что самообъясняющей: булочки, крендели или круассаны, – нужно просто нажать на пиктограмму и запустится нужная программа. Кроме того, по желанию эксклюзивная система управления позволяет управлять другими хлебопекарными печами в магазине (главное управление). Достаточно один раз запрограммировать, и все другие пекарные камеры настроены. Это экономит время, затраты на персонал, и сокращает источники ошибок. Чего-то более удобного и надежного и придумать нельзя. Удобной в работе является и система управления „Комфорт“, которой легко управлять простым нажатием пальца. Система предлагает много полезных функций для ежедневных рабочих процессов, напр., 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое. Кто любит предметы в чистом виде, выбирает систему управления „Классик“ со всеми важными функциями для эффективного выпекания. Выбор за Вами!

ЕВО S, ЕВО М, ЕВО L

„KNOW-HOW“ ПРЕВОСХОДНОЙ ВЫПЕЧКИ
В ЛЮБОМ РАЗМЕРЕ



**EBO S / M / L VARIO
НОСТАЛЬЖИ**
Расстойный шкаф L
Вытяжной козырек



EBO S / M / L VARIO
Подставка L
Вытяжной козырек



EBO L VARIO
Расстойный шкаф M
Вытяжной козырек



EBO M VARIO
Расстойный шкаф L
Вытяжной козырек

	Подставки	Наружные размеры Ширина x глубина x высота в мм	Внутренний размер Ширина x глубина x высота в мм	Размеры листа в мм	Установл. мощность В Гц кВт* А**	Вес в кг
EBO 64 S	1	930 x 958 x 300	655 x 645 x 145	600 x 400	400 / 50 2,75 5,1	88
EBO 64 M	1	930 x 958 x 350	655 x 645 x 195	600 x 400	400 / 50 2,85 5,2	91
EBO 64 L	2	930 x 958 x 450	2 x 655 x 645 x 125	600 x 400	400 / 50 5,6 10,3	160
EBO 68 S	1	930 x 1358 x 300	655 x 1045 x 145	600 x 800	400 / 50 4,1 8,1	126
EBO 68 M	1	930 x 1358 x 350	655 x 1045 x 195	600 x 800	400 / 50 4,3 8,4	129
EBO 68 L	2	930 x 1358 x 450	2 x 655 x 1045 x 125	600 x 800	400 / 50 7,4 15	215
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 64 M	10	930 x 950 x 575	-	600 x 400	230 / 50 2,1 9,1	105
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 64 L	20	930 x 950 x 875	-	600 x 400	230 / 50 2,1 9,1	135
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 68 M	5	930 x 1350 x 575	-	600 x 800	230 / 50 2,1 9,1	156
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 68 L	10	930 x 1350 x 875	-	600 x 800	230 / 50 2,1 9,1	186
ПОДСТАВКА UG 64 S	0	930 x 860 x 275	-	-	-	31
ПОДСТАВКА UG 64 M	10	930 x 860 x 575	-	600 x 400	-	46
ПОДСТАВКА UG 64 L	20	930 x 860 x 875	-	600 x 400	-	50
ПОДСТАВКА UG 68 S	0	930 x 1320 x 275	-	-	-	41
ПОДСТАВКА UG 68 M	5	930 x 1320 x 575	-	600 x 800	-	62
ПОДСТАВКА UG 68 L	10	930 x 1320 x 875	-	600 x 800	-	65
ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК ALH 64	-	930 x 1060 x 190	-	-	230 / 50 0,16 0,5	46
ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК ALH 68	-	930 x 1520 x 190	-	-	230 / 50 0,16 0,5	53

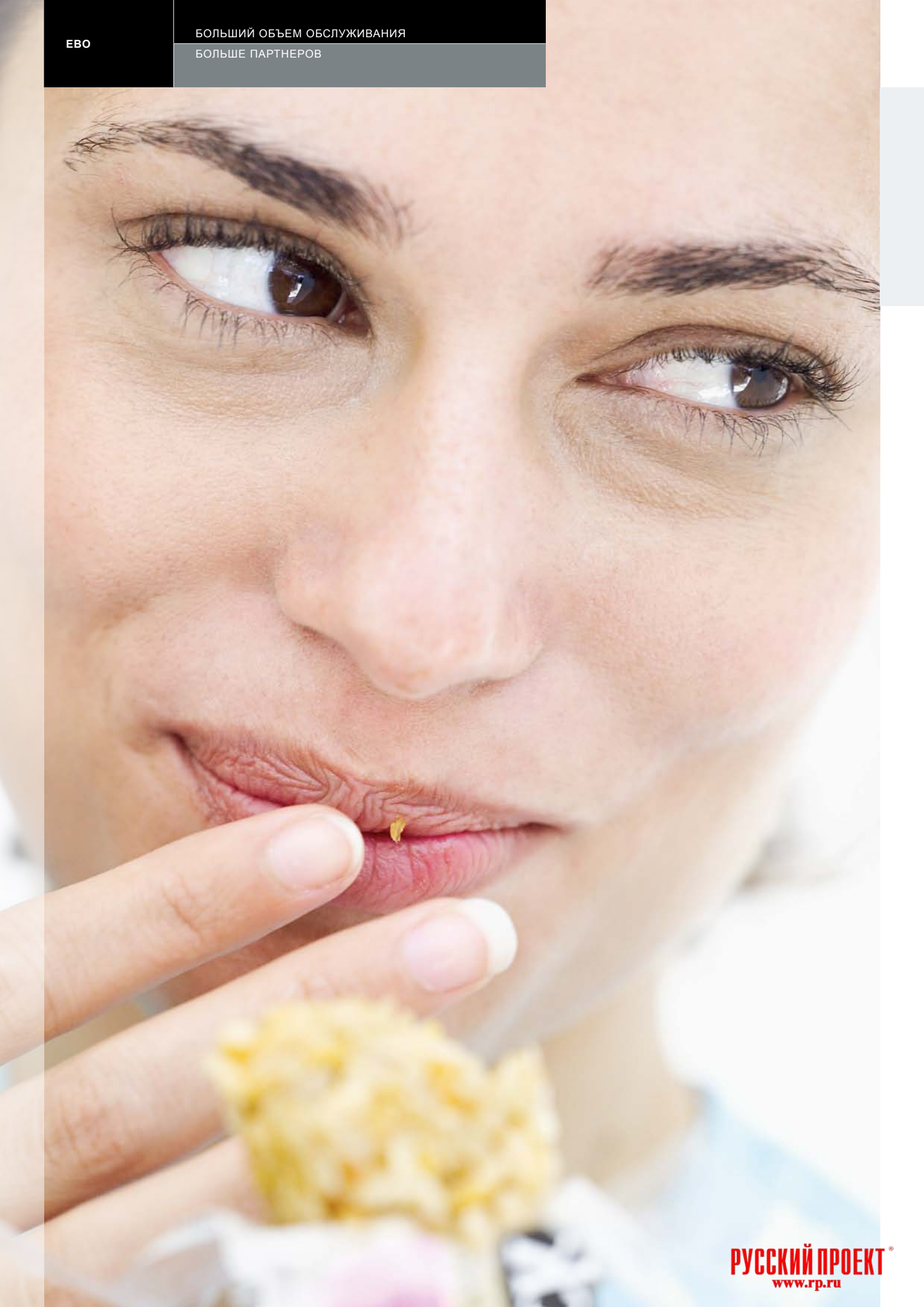
плюс гигротермической обработкой: Ebo 64 S, Ebo 64 M: 0,75 кВт; Ebo 64 L, Ebo 68 S, Ebo 68 M: 1,5 кВт; Ebo 68 L: 3,0 кВт

** Потребление тока

ЕВРО

БОЛЬШИЙ ОБЪЕМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

БОЛЬШЕ ПАРТНЕРОВ



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕЧИ ЕВО. ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАС.

Вложение, которое того стоит: сама хлебопекарная печь WIESHEU. Однако мы поможем Вам еще более интенсивно использовать ее исключительный потенциал путем обширных сервисных работ и продуманных, направленных на практические навыки, семинаров, благодаря которым Вы пойдете еще дальше.

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫСОЧАЙШЕМ УРОВНЕ – конечно же, хлебопекарные печи WIESHEU оснащены высокосовременным, надежным и безопасным оборудованием. Однако регулярным обслуживанием и профилактическим ремонтом Вы заботитесь о том, чтобы Ваша печь исправно служила Вам долгое время. Ведь таким образом Вы продлеваете срок ее бесперебойной работы и поддерживаете ее высокую производительность. Наши высококвалифицированные специалисты – отличные партнеры по вопросам технического обслуживания. А если сбой все же когда-нибудь произойдет – и тогда эксперты WIESHEU по всему миру быстро и надежно окажут Вам необходимую поддержку.

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ЭКСПЕРТНОЙ ПОДДЕРЖКИ НОН-СТОП – позвонив на нашу горячую линию сервисной службы, Вы всегда получите необходимую помощь, 365 дней в год. Выиграйте от прямой связи с нашими экспертами: по телефону Вас поддерживают квалифицированные сервис-инженеры фирмы WIESHEU из Аффальтербаха, Германия, которые со знанием дела и на нескольких языках займутся Вашим вопросом.

АВТОРИЗОВАННАЯ И ВСЕОХВАТЫВАЮЩАЯ ПАРТНЕРСКАЯ СЕТЬ WIESHEU ПО ПУСКОНАЛАДОЧНЫМ РАБОТАМ И СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ – в фирме WIESHEU заняты только авторизованные и опытные специалисты. Это означает для Вас высокую безопасность благодаря актуальному „ноу-хау“ и высокие стандарты качества. А благодаря всеохватывающей сети WIESHEU Ваш ближайший сервис-инженер всегда находится совсем рядом, а это – быстрая установка печей, быстрые решения, недолгие простои.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ – наши предложения так же индивидуальны, как и Ваши требования. Программа нашей технической поддержки – это самые разнообразные виды работ: от регулярной замены водяных фильтров, проведения дистанционной диагностики, и до комплексного договора на полное техническое обслуживание с продлением гарантийного срока. Неважно, на каком типе обслуживания Вы остановились – с нами Ваша хлебопекарная печь всегда в надежных руках. Обращайтесь к нам. Мы с радостью подберем наиболее подходящую для Вас программу обслуживания.

ОБЪЕДИНЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ В ОДНУ СЕТЬ – мы объединим хлебопекарные печи WIESHEU в сеть с учетом Ваших индивидуальных потребностей. Это позволит Вам в любое время с легкостью из центрального офиса связываться со всеми печами в Ваших филиалах, программировать их, управлять ими и анализировать их данные.

ОПТИМИЗАЦИЯ ВОДЫ ЗА СЧЕТ 4-СТУПЕНЧАТОЙ ФИЛЬТРАЦИИ – высокое качество воды очень важно для получения пара в Вашей хлебопекарной печи WIESHEU. Наши четырехступенчатые фильтрующие устройства были разработаны специально для этой задачи. Они обеспечивают постоянно высокое, без содержания частиц качество воды с результатом, который видно с любой стороны:

- отсутствие известковых отложений в парогенераторе и в расстойной камере,
- отсутствие отложений на стеклянной двери и, таким образом, всегда отличная видимость выпекаемых и расстаиваемых изделий,
- повышение срока бесперебойной работы и срока службы Ваших хлебопекарных печей WIESHEU.

СЕМИНАРЫ ПО ВСЕМУ МИРУ – ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ – все наши обучающие программы способствуют тому, чтобы сделать Вас еще чуть-чуть успешнее – больший оборот, более эффективная мотивация сотрудников, дополнительные идеи для Ваших рабочих процессов. При этом наши эксперты объединяют в себе знание современной технологии выпекания и солидные знания рынка. При этом каждый семинар проводится с точным учетом Ваших пожеланий и потребностей, напр., обучающие курсы для Ваших продавцов + семинары „Train-the-trainer“, ориентированные на Ваших руководителей в филиалах. По желанию – в наших помещениях для учебных занятий в Аффальтербахе и Вольфене или на Вашем предприятии, не важно, где Вы находитесь.

ПАРТНЕРЫ ПО СБЫТУ ПО ВСЕМУ МИРУ

