



НОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ОТ WIESHEU

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT ОТ WIESHEU

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С МАКСИМАЛЬНОЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ



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.



НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

КОМПАКТНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ БОЛЬШИХ ЗАДАЧ

Новая печь Minimat – наша самая компактная конвекционная печь. И в ней также собраны самые лучшие и перспективные инновации нашей новой системы хлебопекарных печей. Ведь именно там, где места очень мало, она устанавливает новые стандарты вкуса, эксплуатации и эффективности.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT ПРЕДЛАГАЕТ МАКСИМАЛЬНУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ –

На автозаправочных станциях, в бистро, в мясных магазинах и пекарнях – Minimat отлично впишется туда, где другие печи вышли бы за все пределы предусмотренного для установки пространства. И это – в трех размерах и двух размерах противня, благодаря чему гарантируются подходящие габариты для любого назначения.

MINIMAT ГИБКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ И КОМБИНИРУЕТСЯ –

Благодаря поставляемому в качестве опции водяному баку емкостью 2,5 л, Minimat может работать независимо от подключения к водопроводной линии, а в исполнении Minimat 43 S – с сетевым напряжением 230 В, также независимо от наличия сети сильного тока. Печи Minimat можно устанавливать друг на друга, образуя систему Vario, благодаря чему обеспечивается большая площадь выпечки на самом малом пространстве.

НОВАЯ MINIMAT ОЧЕНЬ ПРОСТА В ЭКСПЛУАТАЦИИ –

На выбор доступно два варианта системы управления: система управления „Комфорт“ с 32 программами

ПОДКЛЮЧЕНИЕ
230 В
для печи Minimat 43 S

ВОДЯНОЙ БАК
ЕМКОСТЬЮ 2,5 Л
для мобильной эксплуатации
без подключения к
водопроводной линии

EASYCLEAN
пекарная камера без кромок
и углов, с легкоизвлекаемыми
внутренними деталями

ДВОЙНОЕ ОСТЕКЛЕНИЕ
и, в виде опции, с
предохранительной блокировкой
– для безопасной эксплуатации
и в торговой зоне



БОЛЬШАЯ ПЛОЩАДЬ
ВЫПЕЧКИ ДАЖЕ НА САМОМ
МАЛОМ ПРОСТРАНСТВЕ

Две печи Minimat можно
установить друг на друга, создав
систему Vario

ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО
ВЫПЕЧКИ

благодаря реверсивному
вентилятору, регулируемому
потoku воздуха и пароувлажнению

ПРОСТОТА
ЭКСПЛУАТАЦИИ
благодаря двум вариантам
системы управления

ВЫСОЧАЙШАЯ
ЭКОНОМИЧНОСТЬ
за счет рационального
использования энергии и
высочайшей надежности

выпечки или управление „Классик“, рассчитанное на
уверенного пользователя.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЕЩЕ ЛУЧШЕЕ
КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ – Реверсивный вентилятор,
регулируемый поток воздуха и пароувлажнение
обеспечивают качество выпечки, которая возбуждает
аппетит.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT БОЛЕЕ УДОБНА И
БЕЗОПАСНА – Для простой очистки пекарной камеры
направляющие для подовых листов можно извлечь без
использования инструмента. Подсветка в раме двери
не только привлекает взгляд к Вашим хлебобулочным

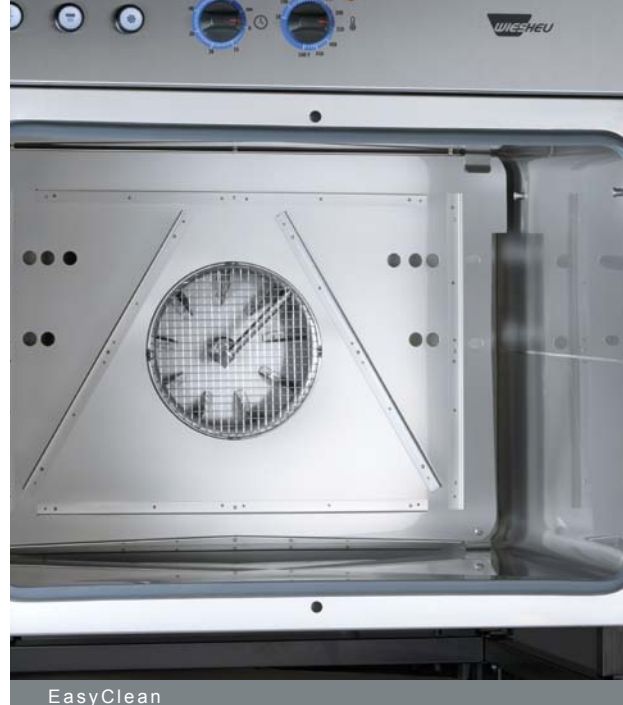
изделиям, – при необходимости лампу в раме двери
можно легко заменить. А благодаря специальной
предохранительной блокировке в системе управления
„Комфорт“, поставляемой в качестве опции, эту печь
можно без проблем установить в торговой зоне.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT ЧРЕЗВЫЧАЙНО
ЭФФЕКТИВНАЯ – Эффективная при расходе ценной
энергии и экономичная благодаря высочайшей
надежности и очень низким затратам на техническое
обслуживание в процессе эксплуатации.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT –
СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ, ФИРМОЙ WIESHEU.

MINIMAT

БОЛЬШЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ
МЕНЬШЕ ЗАТРАТ



EasyClean



Реверсивный вентилятор



Встраиваемый водяной бак



Направляющие для листов

КОМПАКТНАЯ, МОЩНАЯ, ГИБКАЯ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭФФЕКТИВНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ – ТАКАЯ ЖЕ ГИБКАЯ, КАК И ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ВАМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

УЛЬТРАСОВРЕМЕННАЯ ИЗОЛЯЦИЯ – дверь Minimat с двойным остеклением с отражающим тепло покрытием безопасна и в то же время эффективна. Она уменьшает тепловое излучение, тепло остается в пекарной камере, а дверь снаружи остается холодной. Результат: нет опасности ожогов, рациональное использование энергии, которое устанавливает совершенно новые масштабы.

ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК – для печи Minimat предлагается вытяжной козырек с встроенным конденсатором пара. Благодаря ему

возникающий при открывании двери пар превосходно вытягивается, не распространяется в помещении, а Ваши покупатели чувствуют себя еще более комфортно. Вытяжные козырьки для Minimat оснащены интеллектуальными датчиками Sensor Control, обеспечивающими оптимальное вытягивание пара.

РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР – изменяющая направление вращения крыльчатка, работающая в двух



Система управления „Комфорт“



Система управления „Классик“



ГАЛОГЕНОВАЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ



скоростных режимах, равномерно распределяет воздух в пекарной камере. Это гарантирует оптимальное качество выпечки.

ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕ – вода подается прямо в центр вращающейся крыльчатки и распыляется в пекарной камере. При соприкосновении с горячими поверхностями и за счет высокой температуры циркулирующего воздуха вода превращается в пар.

Насыщенный пар создает оптимальные условия для свежих хлебобулочных изделий.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ БЛОКИРОВКА –

безопасна на малой площади и в торговой зоне: поставляемая в качестве опции и в комбинации с системой управления „Комфорт“ предохранительная блокировка предохраняет пекарную печь Minimat от случайного и недозволенного открывания.

MINIMAT 43 S, MINIMAT 64 M, MINIMAT 64 L

МИНИ-ФОРМАТЫ,
МАКСИ-ВОЗМОЖНОСТИ

MINIMAT 43 S VARIO

Подставка М
Вытяжной козырек

MINIMAT 64 M VARIO

Подставка S
Вытяжной козырек

MINIMAT 64 L

Промежуточный стеллаж
Расстойный шкаф М
Вытяжной козырек

MINIMAT 43 S

Подставка М
Вытяжной козырек

	Количество противней	Наружные размеры ширина x глубина x высота в мм	Размеры противня, в мм	Площадь пода в м²	Установл. мощность В / Гц кВт А*	Вес ** в кг
MINIMAT 43 S	3	600 x 700 x 550	440 x 350	0,46	230 / 50 3,1 13,5	52,5 - 54
MINIMAT 64 M	3	760 x 780 x 595	600 x 400	0,72	400 / 50 5,3 7,7	70 - 72
MINIMAT 64 L	5	760 x 780 x 745	600 x 400	1,2	400 / 50 7,8 11,3	89,5 - 91
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS MINIMAT 43 M	8	600 x 535 x 930	440 x 350	-	230 / 50 2,1 9,1	50
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS MINIMAT 64 M	6	760 x 655 x 790	600 x 400	-	230 / 50 2,1 9,1	80
ПОДСТАВКА UG MINIMAT 43 S	6	600 x 530 x 600	440 x 350	-	-	18
ПОДСТАВКА UG MINIMAT 43 M	10	600 x 530 x 850	440 x 350	-	-	27
ПОДСТАВКА UG MINIMAT 64 S	6	760 x 650 x 600	600 x 400	-	-	24
ПОДСТАВКА UG MINIMAT 64 M	8	760 x 650 x 850	600 x 400	-	-	31
ШКАФ-ПОДСТАВКА US MINIMAT 64 S	3	760 x 650 x 490	600 x 400	-	-	43
ШКАФ-ПОДСТАВКА US MINIMAT 64 M	6	760 x 650 x 790	600 x 400	-	-	48
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕЛЛАЖ ETF MINIMAT 43 S	3	600 x 600 x 300	440 x 350	-	-	12
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕЛЛАЖ ETF MINIMAT 64 S	3	760 x 655 x 300	600 x 400	-	-	15
ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК ALH MINIMAT 43	-	600 x 820 x 150	-	-	230 / 50 0,03 0,13	25
ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК ALH MINIMAT 64	-	760 x 856 x 190	-	-	230 / 50 0,03 0,13	38

* Потребление тока

** Вес в зависимости от исполнения (напр., бак)

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕЧИ MINIMAT. 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 Афальтербаха, 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.

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 Афальтербахе и Вольфене или на Вашем предприятии, не важно, где Вы находитесь.

ПАРТНЕРЫ ПО СБЫТУ ПО ВСЕМУ МИРУ

