



МИР WIESHEU

ВСЕГДА НА ОДНУ ИДЕЮ ВПЕРЕДИ.
НОВАЯ СИСТЕМА ВЫПЕЧКИ ОТ WIESHEU



1973

Мясник Карлхайнц Висхой (Karlheinz Wiesheu) и его жена Марга основывают WIESHEU GmbH

1980

Разработка первой печи для демонстрационной выпечки в булочных и мясных лавках

1984

WIESHEU переходит все границы и представляет первую комбинацию подовой печи и конвекционной печи

1989

Вывод на рынок революционной серии конвекционных печей Euromat

1995

WIESHEU получает премию за лучшую инновацию

1996

Изобретение автоматической системы самоочистки ProClean

1981

Как первый производитель пекарных печей для торговых залов, WIESHEU организует „Семинары по запеканию и выпечке“. И по сегодняшний день эти семинары являются платформой общения пользователей, представителей торговли и производителей

1994

WIESHEU изобретает новую градацию по размерам: серию печей Minimat

1996

Получение патента на совершенно новую систему пароувлажнения – систему „Каскад“ для получения идеального пара при любой температуре

1975

WIESHEU создает первую конвекционную печь для мясных лавок

1986

WIESHEU изобретает реверсивный вентилятор – новое слово в хлебопечении

НАШЕ ПРИТЯЗАНИЕ – САМЫЕ ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ ВО ВСЕХ ДЕТАЛЯХ

**38 ЛЕТ НОВАТОРСКОЙ РАБОТЫ –
СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU**

Вы можете представить себе мир без новаторов? Мир, в котором никто не решается сделать первый шаг. Мир, в котором никогда не будут нарушены существующие границы. Мир без выдержки и мужества для того, чтобы поверить в новые идеи, придерживаться их и воплотить их в жизнь.

**НАШ МИР – ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ,
И ЗДЕСЬ МЫ НОВАТОРЫ.**

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ СО СКРЫВАЮЩЕЙСЯ В КОРПУСЕ ДВЕРЬЮ



DIBAS L HOSTALGI

Dibas с автоматической дверью
Расстойный шкаф L
Вытяжной козырек



DIBAS S / M VARIO

Dibas с дверью с сервоприводом
Подставка M
Вытяжной козырек



DIBAS S / EBO L VARIO

Dibas с автоматической дверью
Подставка L
Вытяжной козырек



DIBAS M VARIO

Dibas с автоматической дверью
Вытяжной козырек



СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ

Флагман новой серии печей от WIESHEU – конвекционная печь Dibas – удобная, продуманная до мельчайших деталей, чудо в плане занимаемого пространства: ее дверь просто скрывается внутри корпуса. Ничто больше не загромождает дорогу – ни при оформлении помещения, ни в Ваших ежедневных рабочих процессах. Для обеспечения еще большей безопасности в качестве опции дверь оснащается специальной предохранительной блокировкой: благодаря этому конвекционную печь Dibas можно не раздумывая установить в торговой зоне, ведь случайно открыть дверь практически невозможно. Еще одно преимущество: высокое удобство в эксплуатации, напр., благодаря трем вариантам системы управления для разных требований к удобству и функциональности. Продумана и хитроумная загрузочная система, которая подает в пекарную печь только противни, а не направляющие для них. Практичное решение: конвекционную печь Dibas можно объединить с подовой печью Ebo, создав систему Vario.

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ, ПЕРЕДОВЫЕ ИДЕИ

НОВАЯ СЕРИЯ ПЕЧЕЙ О

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ, ПРОДУМАННЫЕ РЕШЕНИЯ – все хлебопекарные печи WIESHEU напичканы хитроумными деталями, которые упрощают эксплуатацию и придают уверенность оператору, обеспечивают превосходное качество выпечки и устанавливают новые стандарты в вопросах рационального использования энергии. А благодаря привлекательному дизайну и декоративной демонстрации выпечки Ваши изделия продаются, считай что, сами.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ – каждая хлебопекарная печь сконструирована таким образом, что расходуемая энергия выгодно используется, а ресурсы экономятся. Благодаря использованию новых теплоотражающих изоляционных материалов и двойному остеклению дверей с теплоотражающим слоем тепло удерживается там, где ему и положено быть: в пекарной камере. Прибавьте сюда нашу новую

систему пароувлажнения и продуманные технологии, напр., технологию STIR® печи Ebo, сокращающую время выпечки на 30 %. Или нашу загрузочную систему, подающую в печь только противни, а не их направляющие, и характеризующуюся оптимальным энергетическим балансом. И многое, многое, многое другое ...

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ – три варианта системы управления ориентированы на различные требования: на выбор доступны

НОВАЯ ПЕЧЬ ЕВО – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ С ЧИСТОЙ ДВЕРЬЮ



**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

Современной классикой является печь Ebo. Эта подовая печь подкупает совершенно новой механической системой двери: благодаря специальному положению очистки можно легко очистить и внутреннюю сторону остекления. Не оторвать взгляд от увеличенной стеклянной двери, ведь она позволяет покупателям видеть выпекаемые изделия, что возбуждает аппетит. Гарантировано и высокое качество выпечки, напр., благодаря точному дозированию пара и регулированию температуры верха и низа пекарной камеры, а также каменному поду с антипригарным покрытием, что позволяет получить превосходные хлебобулочные изделия. Кстати: по желанию печь Ebo комплектуется технологией STIR®, сокращающей время выпечки на 30 %. Кроме того, она предоставляет Вам много свободного пространства: Вы можете выбрать между современным дизайном или дизайном „ностальжи“, а также различной высотой камер. Как систему Vario, Ebo можно произвольно комбинировать с конвекционной печью Dibas.

Т WIESHEU

эксклюзивная система управления с пиктограммами и множеством функций, практичная система управления „Комфорт“ или система управления „Классик“ для уверенного пользователя. Чрезвычайно удобна поставляемая в качестве опции для Ebo технология Master/Slave: один раз запрограммировав печь, можно управлять несколькими печами. Это экономит время и сокращает источники ошибок.

ОЧИСТКА – очистить печь также предельно просто. Например, в печи Dibas посредством ProClean, системы автоматической самоочистки с картриджами чистящего средства и ополаскивателя, или посредством чрезвычайно удобной системы HyperClean с автоматической системой дозирования. И даже ручная чистка – благодаря новому каменному

поду камеры с антипригарным покрытием в Ebo, гигиенической пекарной камере с закругленными углами в Dibas и Minimat, где нет ни кромок, ни углов, ни зазоров это – совсем несложно! Так, все пекарные камеры WIESHEU быстро и тщательно очищаются.

СТАНЦИЯ ВЫПЕЧКИ ОТДЕЛЕНИЕ VARIO –

конвекционную печь Dibas и подовую печь Ebo можно объединить друг с другом с учетом Ваших индивидуальных потребностей, образуя систему Vario.

НОВАЯ ПЕЧЬ MINIMAT – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С МАКСИМАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ



MINIMAT S VARIO
Подставка L
Вытяжной козырек



MINIMAT M VARIO
Подставка М
Вытяжной козырек



MINIMAT L
Промежуточный стеллаж
Расстойный шкаф М
Вытяжной козырек



MINIMAT S
Подставка L
Вытяжной козырек

Малютка, с которой трудно тягаться – это Minimât. Эта очень компактная конвекционная печь набирает очки привлекательным дизайном и минимальной занимаемой площадью. Она отлично впишется туда, где другие печи вышли бы за все пределы предусмотренного для их установки пространства, – напр., на автозаправочных станциях, в бистро, автомагазинах или мясных лавках. Изюминка этой печи: благодаря сетевому разьему 230 В, Minimât 43 S может работать и независимо от наличия сети сильного тока. А благодаря поставляемому в качестве опции водяному баку емкостью 1,8 л эта печь работает и без подключения к водопроводной линии. Кроме того, несколько печей Minimât можно установить друг на друга, создав систему Vario. Удобную эксплуатацию обеспечивает система управления „Комфорт“ или система управления „Классик“. Несмотря на свои минимальные размеры, благодаря реверсивному вентилятору, регулируемой силой потока воздуха и пароувлажнению, эта конвекционная печь позволяет получить превосходные результаты.

ОПТИМИЗАЦИЯ ВОДЫ ЗА СЧЕТ 4-СТУПЕНЧАТОЙ ФИЛЬТРАЦИИ –

высокое качество воды очень важно для получения пара в Ваших хлебопекарных печах 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 пекарной камере,

- отсутствие отложений на стеклянной двери и, таким образом, всегда отличная видимость выпекаемых и растаиваемых изделий,
- повышение срока бесперебойной работы и срока службы Ваших хлебопекарных печей WIESHEU.

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



Система загрузки



Система управления
„Эксклюзив“



Система управления
„Комфорт“



Система управления
„Классик“



ОБСЛУЖИВАНИЕ I СЕМИНАРЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕЧИ. 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 направленных на практические навыки, семинаров, благодаря которым Вы пойдете еще дальше.

- ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫСОЧАЙШЕМ УРОВНЕ
- ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ЭКСПЕРТНОЙ ПОДДЕРЖКИ НОН-СТОП
- АВТОРИЗОВАННАЯ И ВСЕОХВАТЫВАЮЩАЯ ПАРТНЕРСКАЯ СЕТЬ WIESHEU ПО ПУСКОНАЛАДОЧНЫМ РАБОТАМ И СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
- ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- ОБЪЕДИНЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ В ОДНУ СЕТЬ.
- СЕМИНАРЫ ПО ВСЕМУ МИРУ – ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

1998

Как первый производитель, WIESHEU делает ставку на галогенную подсветку в раме двери хлебопекарной печи и устанавливает тем самым новые масштабы в демонстрации свежеспекаемых хлебобулочных изделий

2002

WIESHEU конструирует первую дверь хлебопекарной печи с многослойным остеклением для снижения расхода энергии

2004

Презентация первой интеллектуальной системы управления, которая позволяет легко программировать и контролировать хлебопекарные печи WIESHEU путем передачи данных с ПК

2006

WIESHEU представляет революционную технологию нагрева: технологию STIR®, а также новую СВЧ-технику

2009

Wiesheu представляет новую серию печей

2003

WIESHEU совершенствует хлебопекарную печь и представляет Dibas. Единственную пекарную печь со сдвигающейся и скрывающейся в корпусе дверью. Своей печью Dibas WIESHEU устанавливает совершенно новые масштабы в функционировании, дизайне и мобильности

2005

Разработка загрузочных систем для эффективной загрузки хлебопекарных печей

2007

WIESHEU представляет Dibas с ручной сдвижной дверью

2010

Компания WIESHEU выиграла Награду за тренд и Главный Приз на выставке Südback

2000

Презентация управляемых в режиме меню с графическим выбором программ посредством пиктограмм, которые обеспечивают уверенную эксплуатацию хлебопекарной печи даже необученным персоналом



С 1973 года мы разрабатываем и конструируем хлебопекарные печи с претензией на то, чтобы предоставить наилучшим идеям самую плодородную почву. Чтобы объединить противоположные течения в одну сильную волну. Чтобы передать знания и опыт старшего поколения молодежи, а идеализм и вдохновение молодежи – старшему поколению. 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 любого требования покупателя. Систему, в которой самые разнообразные хлебопекарные печи WIESHEU объединяются в одну сильную, гибкую единицу. Систему, где самые разнообразные инновации воплотились в печах, которые даже в будущем будут иметь широкие перспективы.

ПАРТНЕРЫ ПО СБЫТУ ПО ВСЕМУ МИРУ

