

Кто-то всегда делает первый шаг – новые хлебопекарные печи от

WIESHEU



Аффальтербах: С 1973 года мы разрабатываем и конструируем хлебопекарные печи с претензией на то, чтобы предоставить наилучшим идеям самую плодородную почву. Мы объединяем противоположные течения в одну сильную волну. Мы передаем знания и опыт наших старших сотрудников нашим молодым кадрам, а идеализм и вдохновение молодежи – старшему поколению. Из года в год мы проводили новаторскую работу и внедряли инновации, без которых сегодня трудно представить себе современную хлебопекарную печь. И сейчас мы делаем еще один шаг вперед.

Мы создали совершенную систему хлебопекарных печей – систему, предоставляющую индивидуальное решение в соответствии с любым требованием 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.

Флагман новой серии печей от WIESHEU – конвекционная печь Dibas – удобная, продуманная до мельчайших деталей, чудо в плане занимаемого пространства: ее дверь просто скрывается внутри кор-

пуса. Ничто больше не стоит на пути – ни при проектировании помещения, ни в Ваших ежедневных рабочих процессах. Для обеспечения еще большей безопасности в качестве опции дверь оснащается специальной защитной блокировкой: благодаря этому конвекционную печь Dibas можно не раздумывая установить в торговой зоне, ведь случайно открыть дверь невозможно.

Еще одно преимущество: легкость эксплуатации благодаря трем вариантам системы управления, отвечающим различным требованиям к удобству и функциональности.

Оригинальная система загрузки также является инновационной: в печь загружаются только противни, а не направляющие для них. Практичное решение: конвекционную печь Dibas можно объединить с подовой печью Ebo, создав систему Vario.

Современной классикой является печь Ebo. Эта подовая печь подкупает своим совершенно новым дверным механизмом. Благодаря специальной позиции для чистки, внутренние поверхности стеклянных панелей легко чистить. Увеличенная стеклянная дверь привлекает внимание покупателя к выпекаемым изделиям и возбуждает его аппетит.

Высокое качество выпечки гарантировано 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, печь Ebo может оснащаться технологией STIR®, сокращающей время вы-

печки на 30%. У вас есть из чего выбрать: печь с современным дизайном или дизайном под старину «ностальжи», с различной высотой пекарной камеры.

Если вы ищете небольшую печь – для вас есть Minimat. Эта очень компактная конвекционная печь набирает очки привлекательным дизайном и минимальной занимаемой площадью. Их можно разместить там, где другие печи просто не поместятся – например, на заправочных станциях, в бистро, в точках мобильной торговли или в мясных лавках.

Отличительная особенность Minimat 43 S - она может работать с напряжением в 230 В 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 водопроводу. Кроме того, несколько печей Minimat можно установить друг на друга, создав систему Vario.

Системы управления «Комфорт» и «Классик» делают эту печь очень простой в использовании. Несмотря на свои минимальные размеры, благодаря реверсивному вентилятору, регулируемому потоку воздуха и пароувлажнению, эта конвекционная печь позволяет получить превосходные результаты выпечки.

Как говорится, лучшие в жизни вещи приходят втроем! Эту поговорку можно отнести и к высокопрофессиональным системам управления WIESHEU. Очень простая в использовании и многофункциональная система управления «Эксклюзив»

(с 200 программами выпечки на 32 языках) убедительно говорит сам за себя – со своим ультрасовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированным меню. Независимо от того, что мы собираемся выпекать – булочки, кренделя или круассаны – достаточно коснуться пиктограммы, и будет запущена выбранная программа. Таким образом, экономятся время и расходы на персонал, уменьшается риск ошибок. Чего-то более удобного и надежного и придумать нельзя.

Система управления «Комфорт» также очень удобна и проста – управляется одним пальцем руки. Она предлагает множество функций для выполнения ежедневной работы, к примеру, 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое.

Сторонник чистой традиции выбирает систему управления «Классик», которая предоставляет все важнейшие функции, необходимые для качественной выпечки.

Выбор за вами!



Визитная карточка

WIESHEU GmbH
PR Department
Jan Hofmaier
Daimlerstrasse 10
71563 Affalterbach
+ 49 (0) 71 44 / 3 03 – 110
jan.hofmaier@wiesheu.de