

IBC - Intelligent Baking Control

Die innovative automatische Beladungserkennung von WIESHEU

- * Noch besseres und konstanteres Backergebnis bei gleichzeitiger Energieersparnis



INTELLIGENT BAKING CONTROL

- IBC erkennt nicht nur die Menge, sondern auch den thermischen Zustand der eingebrachten Backware.
- Das Backprogramm wird perfekt auf die Menge abgestimmt. Die gleichbleibende gute Qualität überzeugt – unabhängig von der Blechanzahl und dem Zustand der Teiglinge.
- Ausgetrocknete Backwaren und zu starke Bräunung durch zu hohe Temperatur bei Minderbelegung werden vermieden.
- Durch die optimale Temperaturkurve während des Backprozesses bleiben die Backwaren länger frisch.
- Das gemittelte Einsparpotential im Vergleich zum Standardgerät ohne IBC* liegt bei ca. 8%.
- Das größte Energie-Einsparpotential zeigt sich am Rande der Stoßzeiten bei Minderbelegung.
- Halbbelegungstasten oder spezielle Programme für Halb- oder Minderbelegung entfallen. Für jede Produktgruppe ist nur ein Backprogramm nötig.
- Durch die vereinfachte Bedienung wird die Prozesssicherheit erhöht und Zeit gespart.
- Das Personal wird in stressigen Situationen entlastet, da es sich keine Gedanken über das geeignete Programm für die Beladungsmenge machen muss.

BACKÖFEN

Erhältlich für

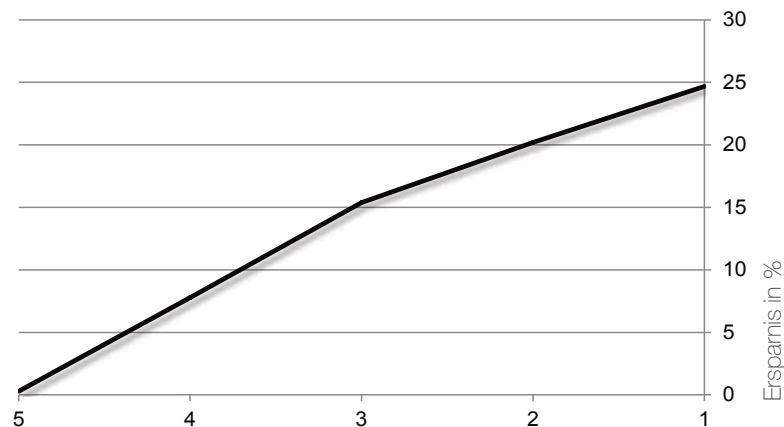
Euromat 64 und Dibas 64 blue

Nachrüstbar bei

Dibas 64 mit Steuerung Exclusive und Euromat 64 mit Steuerung IS 600 E

BEISPIELE ENERGIEEINSPARUNG* PRO BACKVORGANG

Dibas 64 S pro Beschickungsmenge mit TK-Croissant



Anzahl Backbleche (Stück)



BEISPIELE ENERGIEEINSPARUNG* IN %

in %	Dibas 64 S			Dibas 64 L		
	Vollbelegung	Halbbelegung	Minderbelegung	Vollbelegung	Halbbelegung	Minderbelegung
Frische Brötchen	-0,5	-6,8	-23,4	0	-6,1	-20,1
Baguette (vorgebacken)	-0,5	-5,0	-13,9	-0,1	-4,2	-20,9
Croissant (tiefgefroren)	-0,3	-15,4	-24,7	-0,4	-10,4	-23,4
ATV-Brötchen (tiefgefroren)	-0,4	-5,7	-16,5	0	-7,3	-16,5
Brezeln (TK-Teiglinge angetaut)	-0,3	-2,4	-12,1	0	-3,1	-13,1

* Ersparnis bezieht sich auf empirisch ermittelten, durchschnittlichen Gesamtenergieverbrauch je Backvorgang auf Basis unterschiedlicher Verfahren und Belegungen mit repräsentativen Backprodukten jeweils innerhalb einer Ofengröße. Messungen fanden mit einem Prototypen statt. Einsparungsergebnisse können je nach Teiglingsart, Gewicht und thermischen Zustand des Produktes und Vorheiztemperatur abweichen.