

WIESHEU

TrayMotion

**Systeme de chargement
automatique**



Solution polyvalente
efficace et économique

TrayMotion[®]



Qu'est-ce que le TrayMotion ?

TrayMotion révolutionne et ajuste le processus de cuisson. Le four est alimenté automatiquement et les produits sont prêts immédiatement à la fin du temps de cuisson. Grâce à cette automatisation, la qualité de cuisson

est fiable et constante, vous économisez de l'énergie, du temps et des heures de travail. De plus, le guidage graphique et intuitif de l'utilisateur garantit une utilisation simplifiée.



Cuisson en 3 étapes simples

1. Placer le chariot de chargement chargé devant le four
2. Démarrer le programme de cuisson souhaité

TrayMotion se charge de toutes les étapes suivantes, jusqu'à ce que les produits soient prêts pour la présentation en vitrine

3. Déplacer le chariot de chargement avec les produits cuits jusqu'à l'étalage



Système de chargement TrayMotion

Robuste et parfaitement maniable pour une application automatisée



Gain de temps et de travail

sans TrayMotion



avec TrayMotion



- ✓ Moins de déplacements
- ✓ Pas de temps perdu en attendant les produits devant le four
- ✓ Meilleure sécurité des processus
- ✓ Meilleure qualité de cuisson grâce à des résultats de cuisson facilement reproductibles et homogènes

Exemple de calcul pour une filiale équipée d'une station de cuisson TrayMotion

Hypothèse de coûts salariaux:

14,50 € / heure + 40% coûts salariaux indirects
= 20,30 € par heure



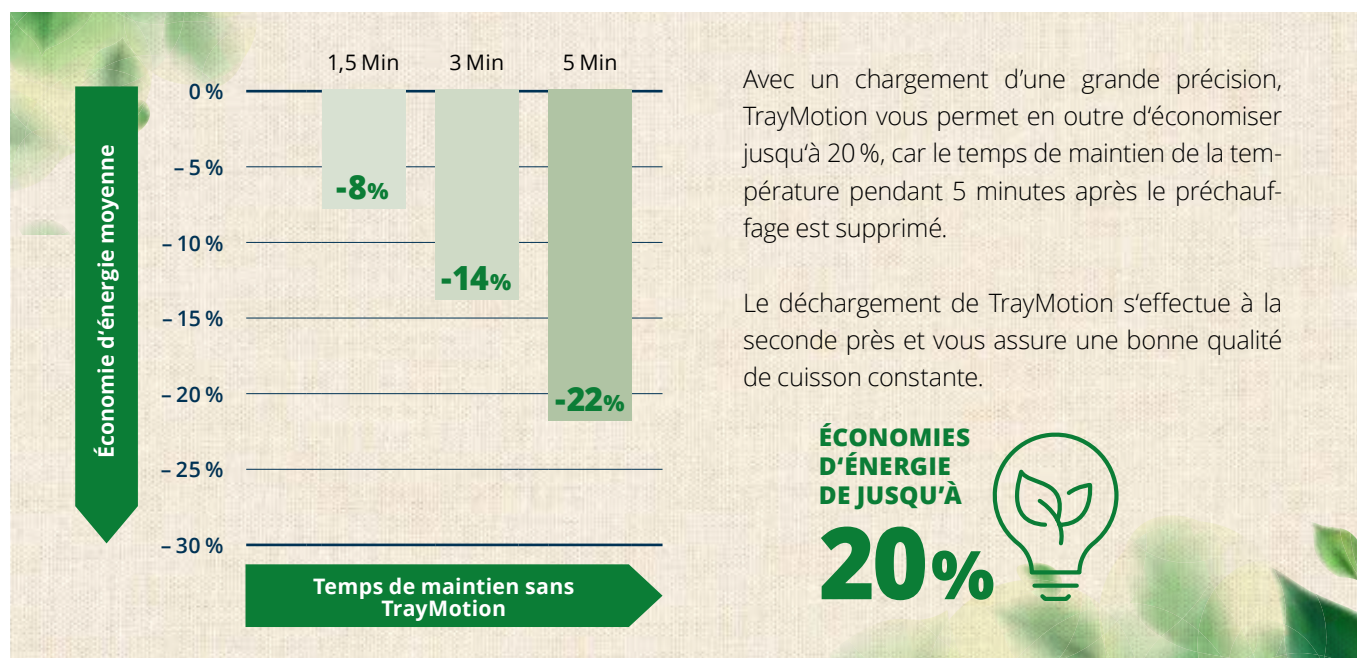
Coûts de personnel:

Économies par jour **20,30 €**
Économies par an (310 jours de travail) **6.293,00 €**

- 🔄 Gain de flexibilité
- 🕒 Réduction significative du temps consacré aux processus de cuisson pour les employés des filiales

- 👤 Augmentation de la productivité horaire
- 🛡️ Économie de ressources
- 👤 Plus de temps de vente actif

Économie d'énergie et garantie de la qualité de cuisson

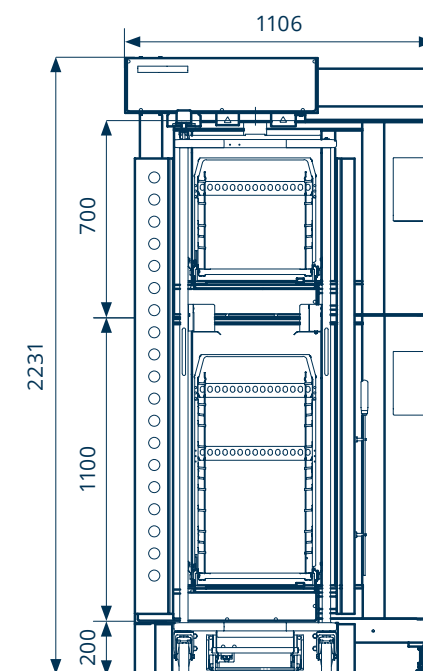


Avec un chargement d'une grande précision, TrayMotion vous permet en outre d'économiser jusqu'à 20 %, car le temps de maintien de la température pendant 5 minutes après le préchauffage est supprimé.

Le déchargement de TrayMotion s'effectue à la seconde près et vous assure une bonne qualité de cuisson constante.

Détails techniques

	TrayMotion Dibas blue2 S/L	TrayMotion Dibas blue2 M vario
Nombre d'étages de plaques	5 / 10	7 / 7
Dimensions des plaques (mm)	600 × 400	600 × 400
Intervalle entre les plaques (mm)	80	80
Dimensions extérieures (L × P × H en mm)*	1106 × 1468 × 2231	1106 × 1468 × 2231
Valeurs de raccordement		
— Réseau	230 V AC	230 V AC
— Fréquence	50 – 60 Hz	50 – 60 Hz
— Consommation de courant	13,9 A / 27,5 A	16,1 A / 16,1 A
— Puissance de raccordement	9,6 kW / 19 kW	11,1 kW / 11,1 kW
Pression d'eau (kPA)	150 – 600	150 – 600



* Les dimensions se rapportent à la surface totale : Four de magasin Dibas blue2 + TrayMotion



Follow us!

WIESHEU

15, Rue de la Haye BP 60060 Schiltigheim 67014 Strasbourg Cedex
Téléphone +33 (0) 368418480 info@wiesheu.fr www.wiesheu.fr