

# WIESHEU



L'univers WIESHEU  
Des fours modulaires pour  
chaque exigence, une solution





## Cuire en magasin, c'est gagner des clients

Cuire en magasin, c'est gagner des clients – car nous connaissons tous la bonne odeur du pain sortant du four. Des produits frais sont essentiels à nos yeux et nous aimons voir comment la qualité naît.

Aujourd'hui avoir du pain frais toute la journée dans les boulangeries, les supérettes et les stations service est une évidence, mais cela n'a pas toujours été le cas.

WIESHEU a décidé il y a plus de 50 ans de fabriquer des fours de magasin et de mettre toute l'innovation de ses employés au service de leur conception.

Depuis, nous avons fait le tour de la cuisson en magasin développant ainsi une large gamme de produits afin d'apporter des solutions attractives pour la cuisson en point de vente : Bienvenue dans le monde WIESHEU !



Le directeur général:  
Marcus Gansloser (CEO)

<b>DIBAS BLUE2</b>	
Four de magasin ventilé innovant et porte latérale escamotable.....	4
<b>E3</b>	
Four avec une capacité de cuisson maximale.....	5
<b>EBO</b>	
Four à soles pour la cuisson traditionnelle.....	6
<b>MINIMAT</b>	
Four de magasin ventilé performant pour un encombrement minimal .....	7
<b>COMBINAISONS POSSIBLES</b>	
Four combiné ventilé et à soles individuels.....	8
<b>TECHNIQUE, INNOVATION &amp; PÉRIPHÉRIQUES</b>	
ProClean365 – Nettoyage entièrement automatique	10
ProClean – Auto-nettoyage automatique .....	10
TrayMotion – Chargement automatique .....	11
Équipements auxiliaires et chargement .....	12
Commandes.....	13
IBC – Intelligent Baking Control.....	14
Wnet – Fours connectés.....	16
Steamax – Optimisation de l'eau .....	17
<b>WIESHEU POUR VOUS</b>	
Séminaires et applications techniques .....	18
Service .....	19
Efficacité énergétique et durabilité.....	20
<b>LE MONDE DE WIESHEU</b>	
Présentation des produits.....	22–23
Sites .....	23



**Dibas blue2 SL**  
Porte automatique Dibas  
Hotte d'évacuation

### Équipement en option

- Nettoyage**  
ProClean & ProClean365 ..... page 10
- Chargement automatique**  
TrayMotion ..... page 11
- Périphériques**  
Hotte à condensation · Chargement · Étuve ..... page 12
- Commande**  
Wtouch ..... page 13
- Efficacité énergétique**  
Intelligent Baking Control ..... page 14
- Connexion**  
Wnet ..... page 16
- Optimisation de l'eau**  
Steamax ..... page 17

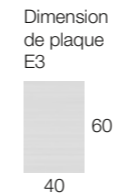
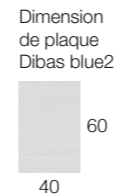
Depuis 2003, cette construction de porte révolutionnaire du four Dibas fait toute la fierté des fours WIESHEU.

Le four Dibas blue2 ouvre de tous nouveaux horizons dans la cuisson, la manipulation, l'efficacité énergétique et le design. Il est disponible aux tailles S, M et L avec 4 ou 5, 6 ou 7 et 8 ou 10 plaques. Vous avez également le choix entre les variantes de design StandardLine, BlackLine et TrayMotionLine.

Dibas blue2 vous fait gagner une place précieuse, car sa porte glisse sur le côté dans le châssis lors de son ouverture. Le système de porte assure une plus grande sécurité de fonctionnement. Grâce à l'ouverture de la porte escamotable, l'introduction des plaques vous demande moins d'effort. Si vous voulez encore plus de simplicité et une qualité toujours constante, optez pour TrayMotionLine : la solution d'automatisation la plus efficace du système de chargement.

Four intelligent, le Dibas blue2 vous fait économiser de l'énergie. La détection automatique du chargement, appelée l'Intelligent Baking Control (IBC), garantit une cuisson homogène. La détection du chargement simplifie à vos employés les cuissons même dans les situations stressantes. Les touches pour le chargement minimum ont été supprimées et le four règle les paramètres automatiquement pour une parfaite cuisson. De quoi économiser de l'énergie en ajustant la quantité énergétique aux besoins réels. L'éclairage LED lui aussi contribue aux économies d'énergie.

Le Dibas blue2 est plus pratique et plus sûr. Sa porte entièrement automatique et ses commandes intuitives garantissent une utilisation facile. De plus, la chambre de cuisson hygiénique répond aux normes les plus récentes et est particulièrement facile à nettoyer – grâce au système de nettoyage performant ProClean ou, en option, grâce au système de nettoyage entièrement automatique ProClean365. Le Dibas blue2 est équipé de série de notre nouvelle technologie d'humidification ActiveSteam.



**Dibas blue2 L BlackLine**  
Étuve L  
Hotte d'évacuation



**Dibas blue2 SL StandardLine avec chargement**  
Hotte d'évacuation



**Dibas blue2 M vario StandardLine**  
Hotte d'évacuation



**E3 SL vario**  
Hotte d'évacuation



**E3 SL avec chargement**  
Hotte d'évacuation



**E3 L**  
Châssis  
Hotte d'aspiration

Le grand nombre d'appareils, le besoin de pâtes fraîches et donc l'offre de produits augmentent. Simultanément, notre conscience écologique et énergétique progresse elle aussi et le tout devrait offrir un maximum de flexibilité.

Dans ce contexte, WIESHEU s'est fixé les objectifs suivants pour la conception et le développement :

- Augmentation de la capacité de cuisson pour un encombrement identique
- Optimisation du bilan énergétique
- Simplification des procédés pour les opérateurs
- Flexibilité d'installation, production plus élevée, espace équivalent au four standard

Pour un rendement de produits identique, E3 requiert moins d'opérations de cuisson car jusqu'à 6 et 12 plaques peuvent désormais être enfournées dans respectivement le petit et le grand four. L'isolation optimisée, la technologie de triple vitrage et la porte courte permettent de conserver la chaleur là où elle est nécessaire : dans le four.

L'intégration dans votre magasin sera encore plus simple grâce à la porte E3 : permutation du sens de porte modifiable sur site. Si au moment de la commande du four vous ne savez pas encore comment il sera positionné dans le magasin, si l'agencement sera encore modifié pendant le processus de production ou si le four sera transféré ultérieurement, il n'y a aucun problème avec l'E3.

En matière de nettoyage également, la chambre de cuisson hygiénique sans angles ni arêtes ne permet pas aux dépôts tenaces de se cacher. Les différentes vitres de la porte peuvent être nettoyées sur tous les côtés intérieurs et extérieurs grâce aux vitrages montés sur charnières accessibles sans outils.

Pour le nettoyage principal, le four du magasin est équipé en série du système de nettoyage ProClean. En option, l'E3 est bien évidemment également disponible avec notre système de nettoyage entièrement automatique ProClean365.



**E3**  
Hotte d'évacuation

### Équipement en option

- Nettoyage**  
ProClean & ProClean365 ..... page 10
- Périphériques**  
Hotte à condensation · Chargement · ..... page 12
- Commande**  
Wtouch ..... page 13
- Efficacité énergétique**  
Intelligent Baking Control ..... page 14
- Connexion**  
Wnet ..... page 16
- Optimisation de l'eau**  
Steamax ..... page 17



**Ebo 64 SML**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration

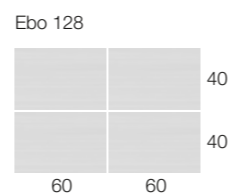
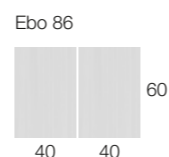
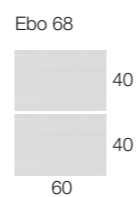
Avec des chambres de cuisson de différentes hauteurs (145 mm, 195 mm ou 2 x 125 mm), le four Ebo vous permet de cuire différents type de pâtisseries et type de pain. Le four Ebo 128 est disponible avec des chambres d'une hauteur de 145 mm et 195 mm. Il est disponible dans les deux variantes de design Standard et Nostalgie.

**Le four Ebo se distingue par son excellente cuisson**, grâce au chauffage de voûte et de sole, l'humidification et la sole en pierre anti-adhésive qui donne une parfaite croûte, un brillant et un volume idéal à la pâtisserie.

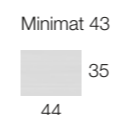
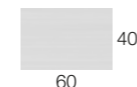
**Avec le four Ebo, vous économisez de l'énergie.** Les joints en silicone de la porte (Ebo 64, 68 et 86) ainsi que la chambre de cuisson isolée limitent les pertes de chaleur et réduisent ainsi les coûts énergétiques et de climatisation du magasin. Les éléments de cuisson spéciaux STIR® réduisent jusqu'à 30% le temps de cuisson sur les modèles 64, 68 et 86.

**L'entretien du four Ebo est simple grâce au nettoyage facile de la porte.** La vitre de la porte est réversible pour un nettoyage sans démontage. La grande porte vitrée met parfaitement en valeur vos produits fraîchement cuits.

Dimension de plaque Ebo 64



Dimension de plaque Minimat 64



Le « petit » du monde WIESHEU qui convainc par sa puissance.

**Le four Minimat vous ouvre les portes d'une puissance maximale** pour un encombrement minimal : Disponible en trois tailles et avec deux tailles de plaques, voici le partenaire idéal des stations service, snack et boulangeries afin de gagner des clients grâce à des pains frais sortant directement du four du magasin. Les tailles S et M comprennent 3 plaques, la taille L, en comprend 4 ou 5.

**Le Minimat est flexible.** Grâce à son réservoir d'eau optimal, il fonctionne indépendamment des raccords à l'eau. La version à 230V des fours Minimat 43 S et Minimat 64 M ne nécessite pas de branchement en triphase.

**Le Minimat, c'est un maximum de technique.** Son isolation réduit efficacement la perte de chaleur. Grâce au double vitrage et à son revêtement thermique, la chaleur reste dans le four.

La canne à buée de série fournie la quantité optimal d'humidité pour la cuisson des pains.



Porte fermée

Porte ouverte

Position de nettoyage



**Ebo 64 SML Nostalgie**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Ebo 86 ML**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Ebo 128 SM**  
Châssis  
Hotte d'aspiration



**Minimat 64 L**  
Châssis  
Hotte d'aspiration



**Minimat 64 ML**  
Châssis  
Hotte d'aspiration



**Minimat 43 S**  
Châssis  
Hotte d'aspiration

Équipement en option

- Périphériques**  
Hotte à condensation · Étuve ..... page 12
- Commande**  
Exclusive ..... page 13
- Efficacité énergétique**  
et meilleure qualité ..... page 14
- Connexion**  
Wnet ..... page 16
- Optimisation de l'eau**  
Steamax ..... page 17



**Minimat 64 L**  
Compartiment étagé  
Étuve L  
Hotte d'aspiration

Équipement en option

- Périphériques**  
Hotte à condensation · Étuve ..... page 12
- Commande**  
Comfort · Manuel ..... page 13
- Efficacité énergétique**  
et meilleure qualité ..... page 14
- Connexion**  
Wnet ..... page 16
- Optimisation de l'eau**  
Steamax ..... page 17

Combinez suivant vos besoins



**Dibas S/Ebo 64 L**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration

## Équipement en option

**Nettoyage**  
ProClean ..... page 10

**Périphériques**  
Hotte à condensation · Étuve ..... page 12

**Commande**  
Wtouch · Exclusive ..... page 13

**Efficacité énergétique**  
Système Intelligent Baking Control ..... page 14

**Connexion**  
Wnet ..... page 16

**Optimisation de l'eau**  
Steamax ..... page 17

**Pourquoi ne pas profiter de tous les avantages d'un seul coup ?**

Avec ses fours de magasin, WIESHEU vous propose d'associer les avantages de chaque type de cuisson en fonction de vos besoins.

Les postes de cuisson de WIESHEU amènent dans votre magasin exactement les capacités de cuisson dont vous avez besoin. En effet, nos fours à convection Dibas peuvent être combinés avec nos fours à étages Ebo de toutes tailles pour former des stations de cuisson individuelles, en fonction de vos besoins concrets. En raison de son poids, le four à soles est placé en-dessous du four ventilé.

Une hotte à condensation et une étuve viennent compléter le poste de cuisson pour en faire une unité complète. De même, vous pouvez intégrer un support en inox avec ou sans rangements de plaques. Pour des raisons d'ergonomie, la hauteur totale ne doit pas dépasser les 2,20 m.

Nous vous conseillons volontiers sur les combinaisons possibles pour vos besoins.



**DibasS/Ebo64S BlackLine**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Dibas S/Ebo86S**  
Étuve M  
Hotte d'aspiration



# ProClean365

Nettoyage entièrement automatique

Toujours un four propre

## Gain de temps pour les tâches essentielles



- Totalement automatique
- Processus sécurisé au maximum
- Hygiène et propreté
- Aucune gestion de stock produits

Steamax assure une meilleure qualité d'eau et une parfaite propreté dans tous les appareils où circule l'eau. L'optimisation de l'eau protège votre appareil contre les dépôts de tartre, augmente la productivité et réduit les coûts d'entretien et d'exploitation. En option, la consommation des filtres à eau Steamax apparaît directement à l'écran des commandes Wtouch, IS 600 E ou Exclusive. Pour les autres commandes, un écran séparé avec affichage LCD à fixer au mur est disponible.

# ProClean

Système d'auto-nettoyage

Automatique : une propreté rigoureuse de votre four

- Hygiène depuis un seul bouton
- Moins d'effort pour vos employés
- Visuel valorisant pour vos clients

ProClean est le système d'auto-nettoyage doté de cartouches de nettoyage et de rinçage. Lorsque vous utilisez des cartouches de nettoyage, appuyez simplement sur un bouton et le programme démarre. Votre four se nettoie alors automatiquement.

Le résultat : une propreté rigoureuse, moins d'effort pour vos employés et donc plus de temps pour le service ainsi qu'une mise en valeur de votre four de magasin.



Qualité constante du produit

# TrayMotion

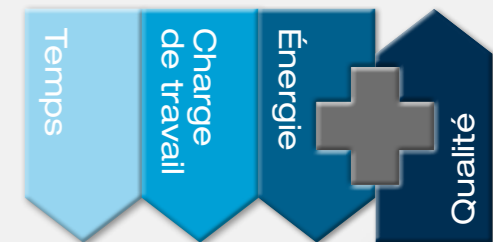
Chargement automatique



Innovation

TrayMotion révolutionne l'enfournement des fours ventilés et permet une cuisson juste.

Le four est chargé et déchargé automatiquement. Gain de temps, manipulations facilitées. Le déchargement automatique permet une cuisson juste et améliore la qualité de vos produits. Il permet également d'accélérer le processus de refroidissement de vos produits.



TrayMotion

Tout les accessoires pour compléter votre four de magasin

Exemples :



Hotte d'extraction à condensation SensorControl Plus



Compartment à étage S



Étuve M



Châssis L

Pour une cuisson sans problème, nous vous proposons une large gamme de produits.

**Des périphériques pratiques.** Hotte d'extraction à condensation ou étuve, humide châssis rangement intermédiaire – WIESHEU vous propose des composants annexes simples d'utilisation et faciles à entretenir. Grâce aux différentes tailles, faites de votre four de magasin, un poste de travail optimal et sur mesure. La hotte d'extraction à condensation est équipée d'un condenseur à vapeur intégré que vous pouvez retirer pour le nettoyage. L'étuve aussi se nettoie facilement grâce à son revêtement polymère.

Un chargement intelligent. Les chariots de chargement compacts et robustes disponibles pour nos différents modèles de fours garantissent un chargement rapide des chambres de cuisson sans prendre trop de place dans votre magasin. Le chariot de chargement se déplace facilement et vous introduisez le support de chargement confortablement dans le four en toute sécurité grâce à la poignée d'enfournement : un chargement complet du four plus rapide et plus économique.

## Combinable modulairement

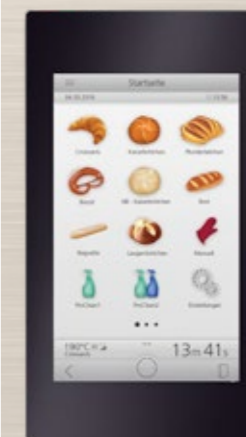


Chariot de chargement

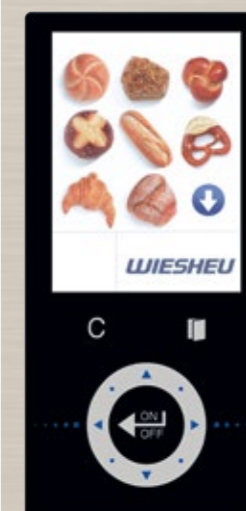


Chariot de chargement avec panneaux latéraux et portes

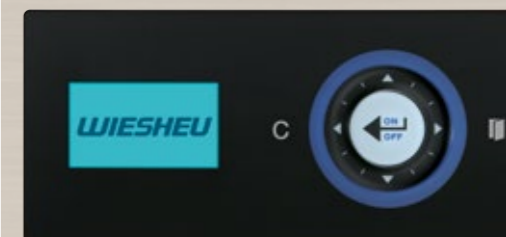
À chaque besoin, sa commande.



Wtouch pour Dibas blue2 et E3



Exclusive pour Ebo



Comfort pour Minimat



Manuelle pour Minimat

## Dibas blue2 + E3:

La commande Wtouch se caractérise par un écran couleur de 7» avec fonction multitouch qui permet, comme sur un smartphone, de déplacer des icônes ou de passer d'une vue à l'autre. La structure intuitive des menus, ainsi que la possibilité de configurer l'interface rendent la Wtouch simple d'utilisation et permettent de l'implémenter sans aucun souci dans vos succursales.

## Ebo:

La commande Exclusive offre un grand confort d'utilisation et un guidage simple par menu grâce à des textes clairs et d'aide sur l'écran bien structuré.

Les pictogrammes activent le programme de cuisson défini en une seule touche. Avec 200 programmes de cuisson, des fonctions d'auto-démarrage ainsi que de nombreux réglages, ces commandes apportent tout ce dont vous avez besoin pour une programmation et un contrôle simple de votre poste de cuisson.

## Minimat:

La commande Manuelle se destine particulièrement à tout ceux qui souhaitent ajuster les réglages et paramètres de chaque cuisson. Elle regroupe les fonctions clés pour une cuisson efficace.

La commande Comfort convainc par sa facilité de manipulation. Outre ses 32 programmes, de nombreuses autres fonctions utiles comme par exemple un auto-démarrage programmable ou d'autres fonctions pour les tâches quotidiennes sont accessibles.

Le système de détection automatique du niveau de remplissage adapte les paramètres de cuisson au chargement réel :

## Qualité

Température optimale automatique

Cuisson constante avec un nombre différent de plaques

Processus fiable

## Économies d'énergie

Régulation de la température requise

## Commande simplifiée

Des touches ou des programmes de cuisson pour un chargement réduit sont inutiles.

Haute efficacité énergétique et excellente qualité



L'efficacité énergétique est un point essentiel que nous optimisons en permanence. Les coûts énergétiques pèsent très lourd dans le secteur boulanger. Du point de vue écologique comme économique, nous tenons à proposer des solutions innovantes afin de réduire durablement la consommation énergétique.

Une isolation optimisée, des portes à double vitrage, des ponts thermiques spéciaux, des tensions d'alimentation basses, des revêtements réfléchissants ainsi que bien sûr, un système optimisé pour l'utilisation concrète du four permettent aux fours WIESHEU d'optimiser l'énergie utilisée en fonction de la cuisson.

Avec **la détection automatique du chargement IBC** disponible en option pour Dibas blue2 et E3, nous avons ouvert un nouveau chapitre de l'efficacité énergétique. Le système économise du courant, augmente la qualité de cuisson et améliore la sécurité du processus. Grâce à l'IBC, que vous cuisiez une ou dix plaques dans le four, la qualité reste toujours excellente indépendamment de la température tout en économisant de l'énergie grâce à la régulation automatique de l'énergie nécessaire.

**L'éclairage LED** des fours Dibas blue2, E3 et Ebo consomme moins d'électricité que les éclairages halogènes. Sa durée de vie est en outre plus longue.

**Les systèmes de chargement** vous aident à charger et décharger rapidement les fours. La porte s'ouvre moins longtemps limitant la perte de chaleur. L'avantage du Dibas blue est que le système de chargement peut être positionné devant le four avant d'ouvrir la porte, ce qui réduit au minimum l'intervalle de temps pendant lequel la porte reste ouverte. Lors de l'utilisation du four avec le système de chargement, la porte glissant latéralement dans le châssis permet cet avantage. Nous avons réduit le support de chargement afin de limiter la perte de chaleur.

**La commande** vous aide aussi à économiser de l'énergie. Lorsque vous n'utilisez pas le four une fois la température de préchauffage atteinte, le chauffage s'éteint automatiquement passé la période définie.

Si vous ne vous servez pas du four pendant la période définie, ce dernier se met en veille. L'écran a lui aussi besoin d'énergie. C'est pourquoi vous pouvez choisir de l'éteindre lorsque le four est en veille.





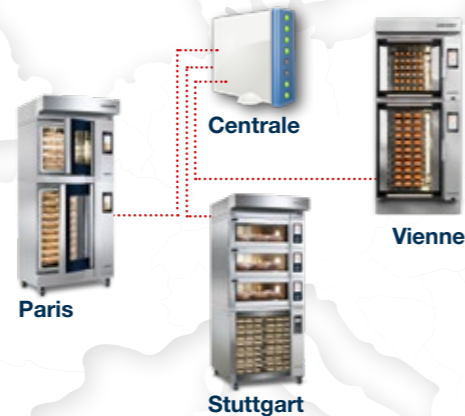
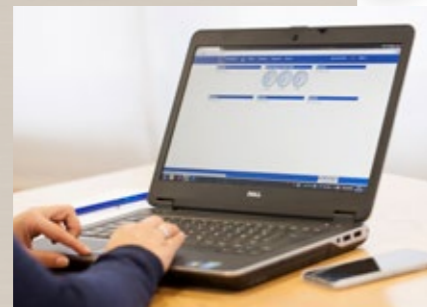
- Service optimal grâce à un accès à distance
- Économie de temps et d'argent
- Accès multi-utilisateurs
- Programmes de cuisson à jour
- Qualité de cuisson uniforme

Wnet est une solution logicielle pour gérer facilement tous les fours de vos filiales. Elle associe la mise en réseau à une base de données claire et une gestion qui facilitent nettement l'entretien et la maintenance. Wnet est compatible avec tous les fours de magasin de WIESHEU des séries Dibas blue2, E3 et Ebo et avec les commandes Wtouch et Exclusive. Il se connecte aux bases de données existantes et vous aide à détecter les économies d'énergie possibles grâce à une meilleure gestion des données.

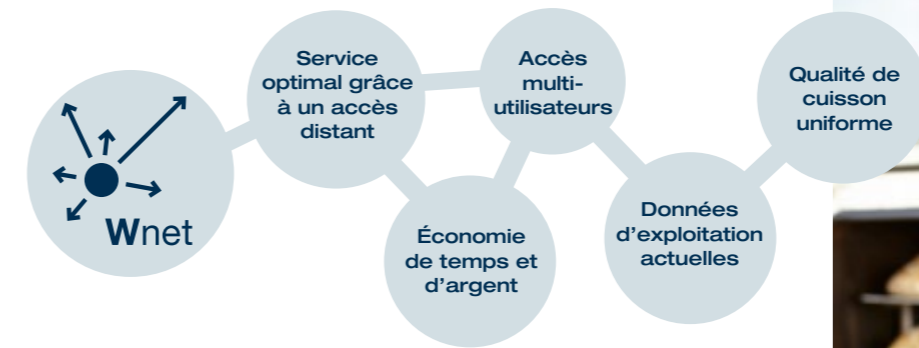
Wnet vous donne accès à tout moment à vos données d'exploitation et à leur analyse ainsi que synchronise les programmes de cuisson sur vos appareils. Vous obtenez des analyses graphiques qui servent à optimiser les processus internes.

Ces analyses mettent en évidence les meilleures ventes de vos produits par zones géographiques : une consommation régionale transparente et comparable.

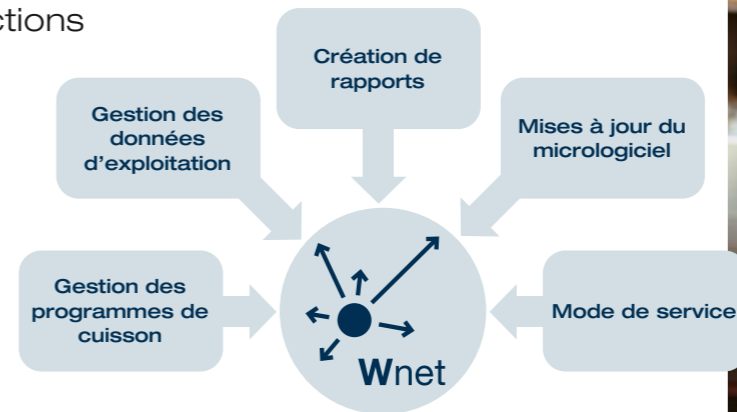
Wnet vous offre un service optimal grâce à son accès à distance. La plupart des erreurs sont ainsi identifiables et les mesures peuvent être immédiatement prises par les partenaires locaux pour la maintenance. Vous évitez donc les doubles déplacements. De plus, dans le cadre d'une maintenance préventive, vous évitez les temps d'arrêt inutiles.



### Avantages



### Fonctions



## Steamax Optimisation de l'eau

Filtere à eau froide :  
de l'eau pur pour le four



Nos solutions de filtration de l'eau garantissent la meilleure qualité d'eau et une propreté parfaite dans tous les appareils où de l'eau circule. Elles protègent votre appareil contre les dépôts de tartre, augmentent la productivité et réduisent les coûts de service et d'exploitation. En option, la consommation des filtres à eau Steamax apparaît directement à l'écran des commandes Wtouch ou Exclusive. Pour les autres commandes, un écran séparé avec affichage LCD à fixer au mur est disponible.

- Une eau pure pour vos appareils qui produisent de la buée
- Qualité de l'eau constante
- Sans particules grâce au filtre à 5 niveaux
- Compact et flexible - pour tous les encombrements
- Parfaite hygiène grâce au charbon actif
- Meilleure cuisson
- Productivité élevée sans arrêt de production dû au tartre
- Faible encrassement

Toujours à l'écoute de nos clients :  
nos techniciens d'application

Notre techniciens d'application  
à votre service partout dans le  
monde

Séminaire & prise en charge sur  
place

Séminaires pour nos clients à  
Großbottwar et Wolfen

Nos responsables des séminaires se réjouissent  
de partager leurs connaissances et expériences  
autour de nos fours. Qu'il s'agisse de pro-  
grammes de cuisson, snacks ou formation à  
la vente, ou d'une directrice, un directeur ou  
du personnel de vente, nos séminaires vous  
apportent de nouvelles idées et de précieux  
conseils. Vous découvrez comment réduire les  
coûts tout en gardant une qualité équivalente.



Faites vous une première idée en nous rencon-  
trant sur les différents salons professionnels.  
Nos techniciens d'application présentent à cette  
occasion les fonctions des fours de magasins  
WIESHEU ainsi que des pains et viennoiseries  
raffinées.

Lors d'un séminaire dans vos locaux ou sur un  
de nos sites à Großbottwar ou Wolfen, découvrez  
dans une atmosphère détendue, les fours  
WIESHEU et leurs applications.

Lors des séminaires d'une journée, vous ne  
découvrez pas uniquement les fonctions de  
nos fours, mais profitez de conseils attractifs  
et d'un avant-goût des tendances futures.



Rapide et fiable :  
le service WIESHEU



Grâce à nos partenaires, nous disposons d'un  
vaste réseau pour vous aider et offrons ainsi une  
base pour une « Cuisson attractive en magasin »,  
et ce même au niveau international.

La proximité avec nos clients, est à nos yeux  
essentielle. C'est pourquoi nos numéros  
d'assistance sont aussi joignables les samedis  
et dimanches.

**Numéro d'assistance  
Service Wiesheu France**

**+33 368 41 84 84**

**sav@wiesheu.fr**

L'assistance technique est joignable  
du lundi au samedi de 07h00 à 18h00



Les atouts du service WIESHEU :

Des temps de réaction courts  
garantis

Sur tout le territoire

Des techniciens près de chez vous  
ou dans notre centre d'assistance  
téléphonique

Haute disponibilité des pièces  
détachées

Services et packs de maintenance  
individuels

Installation du four par des  
techniciens formés



Durable



## L'efficacité énergétique pour plus de succès

Comme la fabrication et la commercialisation de fours de magasin demande beaucoup d'énergie, un système pour gérer efficacement l'énergie est essentiel à nos yeux.

Ainsi, lorsque les conditions techniques sont données, nous utilisons la chaleur émise par les installations dans nos halls de production afin d'éviter les pertes d'énergie et d'optimiser l'utilisation des ressources.

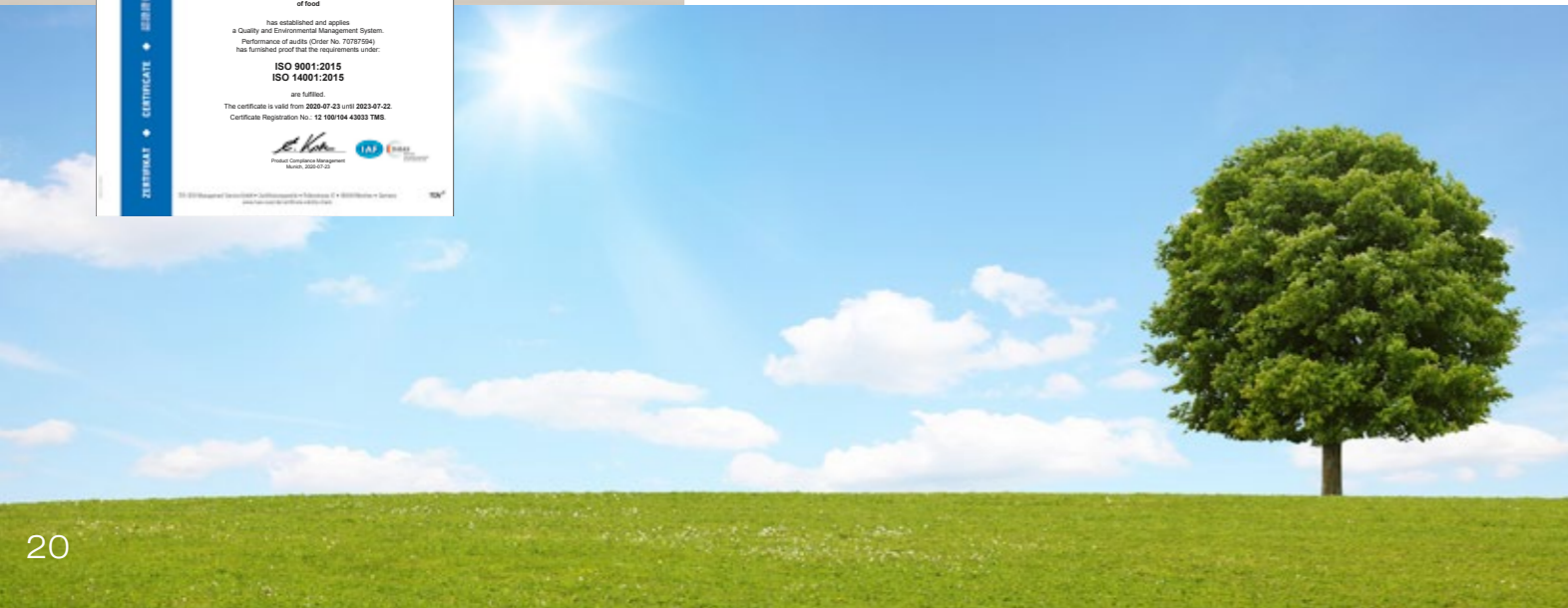
Notre entreprise a passé avec succès son audit de certification selon la norme ISO 14001. Nous avons ainsi un système de gestion de l'environnement certifié et prouvons que nous gérons notre environnement de manière responsable et scrupuleuse, tout en préservant les ressources énergétiques.

De plus nos fours comportent de nombreux matériaux recyclables grâce auxquels nos produits contribuent à une utilisation responsable des ressources.

L'énergie est un bien précieux. En tant que constructeur de fours, nous fabriquons un produit qui consomme de l'énergie. Nous travaillons en permanence à réduire la consommation énergétique et à utiliser l'énergie consommée de manière efficace.

Des commandes ultramodernes, des matériaux isolants de pointe, Wnet, la détection de charge-ment IBC (Intelligent Baking Control) etc rendent la consommation énergétique de nos fours plus efficace. Et nous continuerons dans cette direction.

WIESHEU s'oblige à respecter les standards sociaux et s'oriente ainsi aux standards de l'initiative « Business Social Compliance Initiative » (BSCI), qui a été créée dans le cadre du commerce extérieur européen. WIESHEU élargit même ce devoir à ses fournisseurs



## Dibas blue2



**Dibas blue2L  
BlackLine**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Dibas blue2SL  
StandardLine  
avec chargement**  
Hotte d'aspiration



**Dibas blue2M vario  
StandardLine**  
Hotte d'aspiration



**E3SL  
avec chargement**  
Hotte d'aspiration



**Dibas S/Ebo 64S  
BlackLine**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Dibas S/Ebo 64S vario**  
Étuve M  
Hotte d'aspiration

## De multiples possibilités de combinaison

## Ebo



**Ebo 64SML Nostalgie**  
Étuve L  
Hotte d'aspiration



**Ebo 64M**  
Hotte d'aspiration



**Ebo 128SM**  
Châssis  
Hotte d'aspiration



**Dibas S/Ebo 86S vario**  
Étuve M  
Hotte d'aspiration



**Dibas S/Ebo 64L**  
Châssis L  
Hotte d'aspiration

## Minimat



**Minimat 64ML**  
Châssis  
Hotte d'aspiration



**Minimat 43S**  
Châssis  
Hotte d'aspiration

## Le monde de WIESHEU en un coup d'œil

Fours ventilés ou à soles, classiques ou compacts avec un système de porte intelligente, ultra grand ou ultra compact – WIESHEU vise, avec ses solutions de « Cuisson en magasin », la perfection et l'innovation. Avec des périphériques fonctionnels et des innovations techniques, nous proposons des postes de cuisson fiables, puissants et simples à utiliser afin d'attirer et de convaincre nos clients avec nos produits d'excellente qualité.

Vous avez une vision pour la « Cuisson en magasin » – n'hésitez plus, demandez-nous. Nous la créons pour vous.

Retrouvez votre interlocuteur personnel parmi le service commercial de WIESHEU avec ce code QR ou directement sur notre site Internet [www.wiesheu.fr](http://www.wiesheu.fr)



## Sites



Après de nombreuses années à Affalterbach, le siège social de WIESHEU se trouve depuis fin 2016 à **Großbottwar** à côté de Ludwigsburg. Il accueille près de 400 employés. Outre les locaux administratifs, la production des fours Dibas blue2 et Euromat se trouve à la Schleifwiesenstraße. Le forum des séminaires est un lieu de rencontre important pour les clients.



**Wolfen** en Saxe-Anhalt est notre deuxième site de production depuis 1991. Avec près de 80 employés, il est le site de fabrication des fours Ebo et Minimat. Lieu de séminaires, Wolfen accueille des participants des Lands du nord et de l'est.

**Warschau** est depuis 2008 le site de la filiale polonaise de WIESHEU. Son équipe commerciale et d'assistance technique prend en charge les pays de l'Europe de l'est.



**Schiltigheim** à côté de Strasbourg, a été ouvert en 2014 comme filiale française afin de mieux répondre aux besoins spécifiques de ce marché avec une propre équipe commerciale et d'assistance technique.

**Barcelone** est le siège de notre filiale depuis 2023, à partir duquel nous desservons les marchés d'Espagne et du Portugal.



# WIESHEU



Le groupe WIESHEU

WIESHEU GmbH  
Schleifwiesenstraße 27  
71723 Großbottwar  
Allemagne

WIESHEU Wolfen GmbH  
Kekuléstr. 1  
06766 Bitterfeld-Wolfen  
Allemagne

WIESHEU France SAS  
15, rue de la Haye  
BP 60060 Schiltigheim  
67014 Strasbourg Cedex, France  
Téléphone +33 368 418480

WIESHEU Polska Sp. z o.o.  
ul. Polczynska 116  
01-304 Warszawa  
Polska

WWW.WIESHEU.FR