

WIESHEU



Il mondo WIESHEU
Varietà e flessibilità –
per qualsiasi tipo di esigenza





Cuocere in negozio significa acquisire nuovi clienti

Cuocere in negozio significa acquisire nuovi clienti – perché noi tutti conosciamo bene il profumo allettante dei prodotti freschi cotti al forno. Perché apprezziamo molto gli alimenti freschi e li gustiamo di più quando possiamo vedere come nasce la qualità.

Ciò che oggi è un dato di fatto, cioè acquistare prodotti da forno freschi nelle panetterie, nel commercio al dettaglio di alimentari e nelle stazioni di servizio, in un tempo neppure troppo lontano era impensabile.

WIESHEU ha deciso di produrre forni per la cottura in negozio oltre 50 anni fa e di investire nel loro sviluppo tutta la forza innovativa di ogni singolo collaboratore.

Da allora abbiamo fatto nostro il concetto di “Cuocere al forno in negozio!” creando una gamma di prodotti che propone interessanti risposte a tutte le domande sulla cottura al forno presso il vostro punto vendita: Benvenuti nel Mondo di WIESHEU!



Amministratore Delegato:
Marcus Gansloser (CEO)

DIBAS BLUE2	
l'innovativo forno da negozio a convezione con porta che scorre lateralmente nel suo alloggiamento	4
E3	
Il forno con la massima capacità di cottura	5
EBO	
il forno a piani fissi per una cottura tradizionale	6
MINIMAT	
il forno a convezione con massima potenza e minimo ingombro.....	7
POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONE	
forno combinato individualmente a convezione d'aria e con piani fissi	8
Mix & Match	9
TECNICA, INNOVAZIONE E ACCESSORI	
ProClean365 – Pulizia completamente automatica	10
ProClean – Autopulente automatico.....	10
TrayMotion – Caricamento automatico.....	11
Atollspeed – Snack pronti in pochi secondi.....	11
Parti aggiuntive e carrello	12
Comandi	13
IBC – Intelligent Baking Control.....	14
Wnet – Interconnessione di più forni	16
Steamax – Ottimizzazione dell'acqua.....	17
WIESHEU PER VOI	
Seminari e tecnica di applicazione	18
Assistenza	19
Efficienza energetica e sostenibilità	20
IL MONDO WIESHEU	
Riconoscimenti e panoramica sui prodotti	22–23
Sedi.....	23

L'innovativo forno da negozio a convezione con porta che scorre lateralmente nel suo alloggiamento



Dibas blue2 SL
Porta Dibas totalmente automatica
Cappa aspirante

Opzioni della dotazione

- Pulizia**
ProClean & ProClean365 ····· Pagina 10
- Caricamento automatico**
TrayMotion ····· Pagina 11
- Accessori**
Cappa aspirante · Carrello ····· Pagina 12
Cella di lievitazione
- Comando**
Wtouch · Esclusivo ····· Pagina 13
- Efficienza energetica**
Intelligent Baking Control ····· Pagina 14
- Interconnessione**
Wnet ····· Pagina 16
- Ottimizzazione dell'acqua**
Steamax ····· Pagina 17

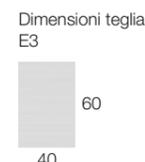
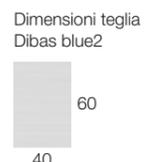
Dal 2003 la rivoluzionaria struttura della porta ha trasformato il Dibas nel fiore all'occhiello tra i forni professionali WIESHEU.

Il Dibas blue2 apre nuovi orizzonti in termini di risultati di cottura, comodità di utilizzo, consumo energetico e costi oltreché nel design. È disponibile nei formati S, M ed L con 4 o 5, 6 o 7 e 8 o 10 portateglie. È inoltre possibile scegliere tra le varianti StandardLine, BlackLine e TrayMotionLine.

Il Dibas blue2 ha un ingombro ridotto, perché all'apertura la porta scorre lateralmente nell'alloggiamento. Il sistema di porte garantisce una maggiore sicurezza di funzionamento. A ciò si deve aggiungere il fatto che l'apertura con ingombro ridotto, grazie all'inserimento longitudinale delle teglie permette di risparmiare energia. Al caricamento del forno con il sistema di alimentazione, la porta che scorre lateralmente nell'alloggiamento riduce al minimo il tempo necessario all'apertura. Se si desidera un sistema ancora più semplice e una qualità costante, TrayMotionLine rappresenta la soluzione automatizzata più efficiente di caricamento del forno.

Il Dibas blue2 risparmia energia. Il rilevamento automatico del carico **Intelligent Baking Control (IBC)** garantisce un risultato di cottura costante. Il rilevamento del carico permette ai vostri collaboratori di mantenere la visione d'insieme, anche in situazioni di stress, perché non sono presenti tasti di configurazione minima ed il forno regola autonomamente i parametri per un perfetto risultato di cottura. Ciò comporta un risparmio energia, che viene utilizzata solo per la rispettiva quantità di carico. Anche con l'illuminazione a LED sono necessari meno energia e materiale di consumo.

Il Dibas blue2 è ancora più comodo e sicuro. La porta completamente automatica e i comandi intuitivi garantiscono un utilizzo semplice. Inoltre, la camera di cottura igienica soddisfa gli standard più recenti ed è molto facile da pulire, grazie al potente sistema di pulizia ProClean o, in opzione, al sistema di pulizia completamente automatico ProClean365. Il Dibas blue2 è dotato di serie della nuova tecnologia ActiveSteam di umidificazione WIESHEU.



Dibas blue2 L BlackLine
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Dibas blue2 SL StandardLine con carrello
Cappa aspirante



Dibas blue2 M vario StandardLine
Cappa aspirante



E3 SL vario
Cappa aspirante



E3 SL con carrello
Cappa aspirante



E3 L
Basamento
Cappa aspirante

Il forno con la massima capacità di cottura

Nelle panetterie, nel commercio al dettaglio di alimentari o anche nella gastronomia di sistema è spesso una merce rara: lo spazio. Il numero delle apparecchiature, la necessità di prodotti da forno freschi e di conseguenza anche l'offerta a disposizione sono tutti dati in crescita. Allo stesso tempo sta aumentando la nostra consapevolezza in materia di energia e ambiente – e si dovrebbe puntare al massimo della flessibilità. Questi sono i requisiti che WIESHEU ha voluto soddisfare all'atto della progettazione e dello sviluppo del E3:

- Maggiore capacità di cottura nel medesimo spazio
- Bilancio energetico ottimizzato
- Semplificazione dei processi per l'operatore
- Flessibilità riguardo a ordinazione, produzione e modifiche spaziali

A parità di quantità prodotte, con l'E3 sono necessari meno processi di cottura, dal momento che ora è possibile cuocere fino a 6 teglie nella versione piccola e fino a 12 nella versione grande. L'isolamento ottimizzato, la tecnologia a 3 vetri e la porta corta garantiscono che l'energia non venga dispersa, ma resti concentrata all'interno del forno.

Grazie alla porta E3 l'integrazione in negozio diventa ancora più semplice: La verso di apertura della porta può essere cambiata sul posto. Se al momento dell'ordinazione del forno non è ancora chiaro come questo verrà successivamente posizionato nel negozio, se durante il processo produttivo si intende modificare qualcosa nella pianificazione oppure se il forno viene in seguito trasferito, tutto ciò non costituisce un problema con il forno E3.

Anche in materia di pulizia, la camera di cottura igienica, senza angoli e spigoli, non offre alcun nascondiglio per depositi difficili da rimuovere. Grazie all'apertura a ventaglio i singoli vetri della porta possono essere puliti su tutti i lati interni ed esterni.

Per la pulizia principale il forno per negozi è equipaggiato come standard con il sistema di pulizia ProClean. Come opzione, anche con il nostro sistema di pulizia completamente automatico ProClean365.



E3
Cappa aspirante

Ottimizzazione dell'acqua

- Reinigung**
ProClean & ProClean365 ····· Pagina 10
- Accessori**
Cappa aspirante · Carrello ····· Pagina 12
- Comando**
Wtouch ····· Pagina 13
- Efficienza energetica**
Intelligent Baking Control ····· Pagina 14
- Interconnessione**
Wnet ····· Pagina 16
- Ottimizzazione dell'acqua**
Steamax ····· Pagina 17

Il forno a piani fissi per una cottura tradizionale



Ebo 64 SML
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante

Con Ebo camere di cottura di altezze e formati differenti (145 mm, 195 mm o 2 x 125 mm) offrono spazio per vari tipi e quantità di prodotti. Ebo 128 è disponibile con altezze delle camere di 145 mm e 195 mm e nelle due varianti "Standard" e "Nostalgia".

Ebo convince con il suo risultato di cottura, perché il calore in alto e in basso, l'umidificazione e la lastra di pietra rivestita danno a ogni infornata una crosta perfetta, un bel colore brillante e il giusto volume.

Con Ebo si risparmia energia. Guarnizioni della porta in silicone (Ebo 64, 68 e 86) e la camera di cottura isolata garantiscono una dissipazione termica ridotta, diminuendo i costi per l'energia e la climatizzazione del negozio. Gli elementi riscaldanti STIR® con rivestimento speciale, nei modelli 64, 68 e 86 riducono i tempi di cottura fino al 30 per cento.

La manutenzione del forno Ebo è molto semplice, in quanto la pulizia della porta brevettata è molto semplice. La porta può essere regolata senza dover allentare una vite, in modo che l'interno del vetro sia ben accessibile per la pulizia. Contemporaneamente la grande, e porta vetrata permette una visione perfetta dei prodotti freschi nel forno.

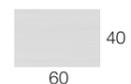


Porta chiusa

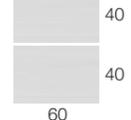
Porta aperta

Posizione di pulizia

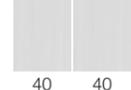
Dimensioni teglia Ebo 64



Ebo 68



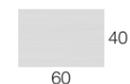
Ebo 86



Ebo 128



Dimensioni teglia Minimat 64



Minimat 43



È il "piccolo" del Mondo WIESHEU ma in ogni caso convince con la sua potenza.

Il Minimat definisce standard di riferimento quando si parla di massima potenza con un ingombro minimo:

nelle stazioni di servizio, nei bar e nelle panetterie con i suoi tre formati e le due dimensioni di teglia è un compagno ideale per conquistare i clienti con un'offerta di prodotti freschi direttamente dal forno. I formati S ed M dispongono di 3 portateglie mentre il formato L ne ha 4 o 5.

Il Minimat è flessibile. Grazie al suo serbatoio dell'acqua opzionale può essere utilizzato indipendentemente dagli allacciamenti idrici. Nella variante da 230 V, il Minimat 43 S ed il Minimat 64 M, richiedono un basso voltaggio.

Il Minimat è Maxi-Tech. Con il suo isolamento il Minimat riduce notevolmente la dissipazione termica. Grazie alla doppia vetratura e al rivestimento per riflessione termica l'energia rimane all'interno del forno.

Con l'umidificazione di serie, i prodotti ricevono la quantità di vapore ottimale.



Minimat 64 L
Scoperto a piani fissi
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante

Opzioni della dotazione

Accessori
Cappa aspirante · Cella di lievitazione · Pagina 12

Comando
Comfort · Manuale · Pagina 13

Efficienza energetica
e la migliore qualità · Pagina 14

Interconnessione
Wnet · Pagina 16

Ottimizzazione dell'acqua
Steamax · Pagina 17

Opzioni della dotazione

Accessori
Cappa aspirante · Cella di lievitazione · Pagina 12

Comando
Exclusive · Pagina 13

Efficienza energetica
e la migliore qualità · Pagina 14

Interconnessione
Wnet · Pagina 16

Ottimizzazione dell'acqua
Steamax · Pagina 17



Ebo 64 SML Nostalgia
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Ebo 86 ML
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Ebo 128 SM
Basamento
Cappa aspirante



Minimat 64 L
Basamento
Cappa aspirante



Minimat 64 ML
Basamento
Cappa aspirante



Minimat 43 S
Basamento
Cappa aspirante

Combinare in base alle vostre esigenze di cottura al forno

La combinazione perfetta



Dibas S/Ebo 64 L
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante

Perché non sfruttare tutti i vantaggi in un'unica volta?

WIESHEU con i suoi forni a convezione vi offre la possibilità di combinare i vantaggi dei singoli tipi di cottura a seconda delle vostre esigenze.

Le stazioni di cottura WIESHEU portano nel vostro negozio esattamente le capacità di cottura che desiderate. Perché i nostri forni a convezione Dibas possono essere combinati con i nostri forni a piani Ebo di tutte le dimensioni per creare stazioni di cottura individuali, proprio come vi serve.

Per il peso considerevole, il forno a piani fissi, se previsto in un allestimento combinato, viene collocato al di sotto del forno a convezione.

Una cappa aspirante e la cella di lievitazione trasformano la stazione di cottura in un'unità funzionante completa. Ma naturalmente si possono anche integrare scomparti a piani o basamenti. Per ragioni di ergonomia l'altezza totale di 2,20 m non deve essere superata.

Siamo disponibili a fornire una consulenza personale sulle tutte combinazioni possibili più adatte alle vostre esigenze.

La combinazione perfetta per la massima flessibilità e indipendenza!

Con il suo pratico vano portaoggetti, la combinazione Mix & Match non lascia nulla a desiderare se volete offrire prodotti da forno e snack anche in spazi ristretti. Grazie alle quattro rotelle fisse, entrambe le unità convincono per la facilità di manutenzione. Inoltre, per il Minimat sono disponibili le seguenti opzioni: cerniera della porta modificabile, serbatoio dell'acqua fisso o serbatoio dell'acqua.

L'AS300Tplus di Atollspeed è un forno ad alta velocità che combina aria calda, calore ad impulsi e microonde in un unico apparecchio.

- Cottura e snack combinati in uno stazione di cottura
- Nella zona più piccola
- Usi versatili



Minimat 43S/AS300Tplus
Basamento
Cappa aspirante

Opzioni della dotazione

Pulizia
ProClean Pagina 10

Accessori
Cappa aspirante · Cella di lievitazione · Pagina 12

Comando
Wtouch · Exclusive Pagina 13

Efficienza energetica
Intelligent Baking Control Pagina 14

Interconnessione
Wnet Pagina 16

Ottimizzazione dell'acqua
Steamax Pagina 17



DibasS/Ebo64S BlackLine
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



DibasS/Ebo86S
Cella di lievitazione M
Cappa aspirante

Opzioni della dotazione

Speed Cooking Solutions
Atollspeed Pagina 11

Accessori
Cappa aspirante · Basamento Pagina 12

Comando
Comfort Pagina 13

ProClean365

Pulizia completamente automatica

Sempre un forno pulito

tempo libero per le cose importanti



La pulizia con il sistema di pulizia completamente automatico ProClean365 è molto semplice: la scatola del detergente è attaccata al retro del forno, fornisce il detergente e viene riempita annualmente durante la manutenzione.

ProClean

Autopulente automatico

Filtrazione acqua fredda: acqua pura per il forno

Igiene con la pressione di un tasto
Meno lavoro per i vostri collaboratori
Pulizia per i vostri clienti

ProClean è il sistema di pulizia automatico con cartucce detergenti e brillantanti. Se si utilizzano cartucce detergenti, per avviare il programma è sufficiente premere un tasto. Il forno si pulisce da solo.

Il risultato: pulizia accurata, minore carico di lavoro per i collaboratori e più tempo per il servizio ai clienti oltre a un aspetto allettante del vostro forno da negozio.



Qualità costante del prodotto

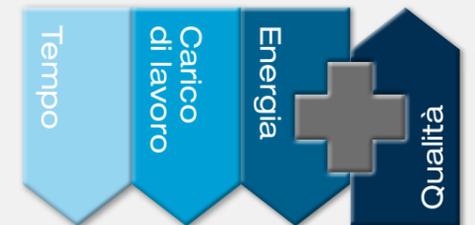


Innovazione

TrayMotion rivoluziona e rettifica il processo di cottura. Il forno viene alimentato automaticamente e i prodotti da forno vengono consegnati in modo preciso e puntuale al termine del tempo di cottura, si raffreddano e sono pronti per la vetrina.

TrayMotion

Caricamento automatico



Snack pronti in pochi secondi



Atollspeed è un forno ibrido che combina in un unico apparecchio aria calda, calore d'urto e microonde.

Il complemento ideale per il vostro forno da negozio WIESHEU.

Atollspeed

Speed Cooking Solutions

Riscaldamento a efficienza energetica combinato con un potente microonde
Perfetto risultato di cottura e frittura
La doratura e la formazione della crosta sono garantiti grazie al calore d'urto regolabile



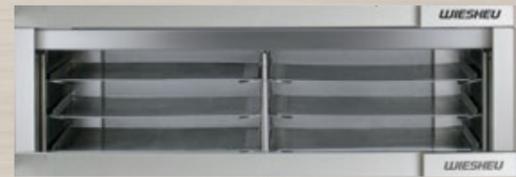
TrayMotion

Atollspeed

Esempi:



Cappa aspirante
SensorControl Plus



Scomparto a piani fissi S



Cella di lievitazione M



Basamento L

Per un processo di cottura senza intoppi vi offriamo una vasta gamma di prodotti.

Accessori pratici. Che si tratti di cappa aspirante o cella di lievitazione, scomparto a piani fissi o basamento - WIESHEU vi offre semplicemente componenti accessori di facile manutenzione. Con diversi formati potete realizzare il vostro forno a convezione in una postazione di lavoro ottimizzata a seconda delle vostre esigenze. La cappa aspirante dispone di un condensatore di vapore integrato che può essere rimosso durante la pulitura. Anche la cella di lievitazione è facile da pulire grazie alla camera di cottura rivestita con polimeri.

Accurata progettazione del carrello. I carrelli compatti e robusti per i nostri vari modelli di forno garantiscono un'alimentazione rapida e semplice delle camere di cottura senza occupare troppo spazio nell'area di vendita. Il carrello può essere spostato facilmente e i telai si possono inserire o estrarre dal forno in modo sicuro con l'apposito accessorio. La semplice alimentazione completa dell'intero forno permette di risparmiare tempo ed energia.

Combinabile in maniera modulare



Ad esempio
Carrello aperto



Ad esempio
Carrello chiuso
con porta

Il comando perfetto
per qualsiasi esigenza

Dibas blue2 + E3:

Il comando Wtouch è caratterizzato da un display a colori da 7" con funzione multitouch che, proprio come negli smartphone, consente di spostare o far scorrere le singole icone tra le schermate. Grazie alla struttura intuitiva del menù, come anche all'interfaccia configurabile, il Wtouch è semplice da gestire e si integra dunque senza problemi nella vostra filiale.

Ebo:

Il comando Exclusive offre un elevato livello di comfort operativo e una semplice navigazione tra i menu grazie a testi chiari e di aiuto sul display ben strutturato.

Con l'impiego di pittogrammi, il programma di cottura memorizzato può essere attivato semplicemente toccando con il dito. Con 200 programmi di cottura, funzione di autoavvio e postcottura oltre a una grande varietà di altre possibilità di impostazione, questi comandi offrono tutto ciò di cui la vostra stazione di cottura ha bisogno per una programmazione e una gestione semplici.

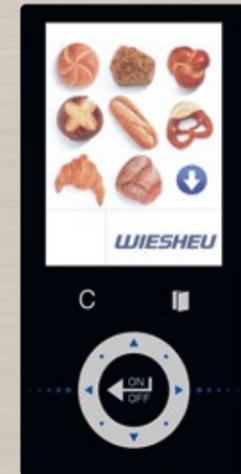
Minimat:

Il comando Manuale è particolarmente adatti per gli utenti che desiderano un adeguamento manuale e flessibile delle impostazioni e dei parametri durante ogni processo di cottura. Comprende tutte le principali funzioni per processi di cottura efficaci.

Il comando Comfort è facile da utilizzare. Oltre a un totale di 32 programmi vi sono altre utili funzioni come ad esempio un autoavvio programmabile o una funzione di postcottura per la prassi quotidiana.



Wtouch
per Dibas blue2 ed E3



Exclusive
per Ebo



Comfort
per Minimat



Manuell
per Minimat

Grazie al riconoscimento automatico del carico, è possibile adattare i parametri di cottura alla quantità di carico:

Qualità

Temperatura ottimale automatica

Risultato di cottura costante con quantità differenti di teglie

Sicurezza di processo

Risparmio energetico

Attraverso la regolazione della temperatura richiesta

Utilizzo semplificato

Non sono più necessari tasti di configurazione minima o programmi di cottura per il carico parziale

Elevata efficienza energetica e migliore qualità



L'efficienza energetica per noi è un argomento fondamentale che ci stimola a svolgere un costante lavoro di perfezionamento. Le spese per l'energia nel nostro settore sono tra i principali fattori di costo. Pertanto ci sentiamo obbligati dal punto di vista ecologico ed economico, a contribuire con soluzioni innovative affinché l'impiego di energia possa essere ridotto in modo duraturo.

Isolamento ottimizzato, vetratura della porta doppia, ponti termici speciali, valori di collegamento bassi, rivestimenti termoriflettenti e naturalmente un sistema adattato esattamente al prodotto da forno e al concreto utilizzo del forno, contribuiscono all'impiego mirato dell'energia alimentata per il processo di cottura del forno WIESHEU.

Con il **rilevamento automatico del carico IBC**, disponibile come opzione per Dibas blue2 ed E3, abbiamo aperto un nuovo capitolo nell'efficienza energetica.

Il sistema risparmia corrente, aumenta la qualità di cottura e migliora la sicurezza di processo. Con IBC non importa se desiderate mettere in forno una o dieci teglie, la qualità rimane comunque sempre elevata indipendentemente dalle condizioni termiche e inoltre risparmiate energia, perché viene alimentata solo l'energia necessaria per la rispettiva quantità di carico.

Con l'**illuminazione a LED** di Dibas blue2, E3 ed Ebo è necessaria meno energia rispetto a quella richiesta dalle lampade alogene. Inoltre la durata aumenta considerevolmente.

I **systemi di alimentazione** permettono un carico e uno scarico più rapidi. La porta si apre velocemente e la dispersione di calore è minore.

Un vantaggio particolare è offerto dal Dibas blue, in quanto il sistema di alimentazione può essere spostato davanti al forno prima dell'apertura della porta ed è quindi possibile ridurre al minimo il tempo di apertura della stessa. Abbiamo progettato il punto di alimentazione con massa ridotta in modo che la dissipazione termica sia ancora minore.

Anche il **comando** aiuta a risparmiare energia. Se il forno dopo avere raggiunto la temperatura di preriscaldamento non viene utilizzato, il riscaldamento impostato si disattiva autonomamente dopo un certo periodo di tempo. Se il forno non viene utilizzato entro un tempo prestabilito, la modalità di funzionamento passa allo stato di inattività. Anche il display consuma energia. Pertanto nello stato di inattività può essere disattivato.



Interconnessione con Wnet

Visione d'insieme su tutto: gestione perfetta del forno gestito all'interno della vostra rete aziendale

Servizio ottimale grazie all'accesso remoto

Risparmio di costi e di tempo
Accesso Multi-User

Aggiornamento dei programmi di cottura

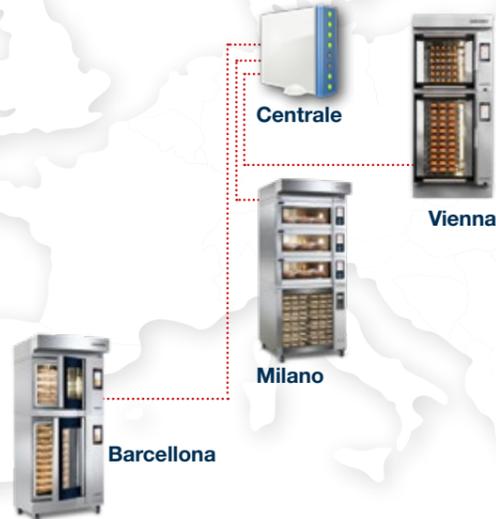
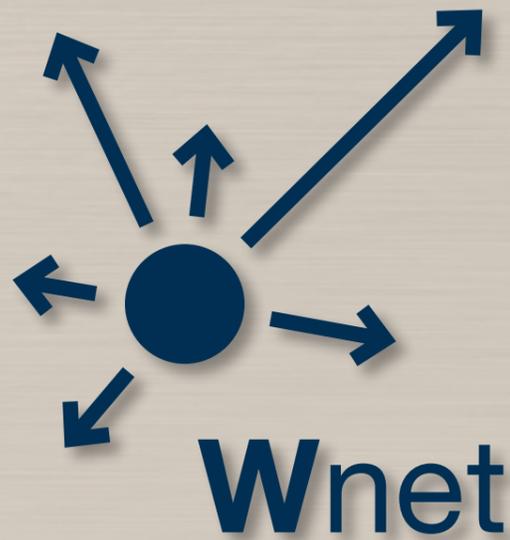
Qualità di cottura uniforme

Wnet è la soluzione software per la gestione semplice di tutti i forni nelle vostre filiali. Abbina il collegamento in rete con una banca dati e una gestione trasparente e supporta la manutenzione e il servizio. Wnet può essere utilizzato con tutti i forni da negozio WIESHEU delle serie Dibas blue2, E3 ed Ebo con i comandi Wtouch e Exclusive. È possibile collegarlo a banche dati esistenti e vi offre un potenziale di risparmio attraverso la gestione dei dati.

Con Wnet avete sempre accesso ai vostri dati di esercizio, potete creare analisi e sincronizzare programmi di cottura a seconda degli apparecchi installati. Potete ricavare analisi corredate da grafici per ottimizzare i processi interni.

Grazie ad esse è possibile individuare quali prodotti sono i topseller in determinate zone. Le abitudini di cottura di singole regioni diventano trasparenti e confrontabili.

Wnet permette un servizio ottimale grazie all'accesso remoto. Si possono analizzare situazioni di errore - e i partner dell'assistenza possono adottare immediatamente le misure adeguate, evitando così doppi viaggi. Con una manutenzione preventiva inoltre scompaiono inutili tempi morti.



Vantaggi e utilità



Funzioni



Interconnessione con Wnet

Steamax

Ottimizzazione dell'acqua



Automatico: pulizia accurata nel forno

Le soluzioni WIESHEU per il filtraggio dell'acqua assicurano la migliore qualità dell'acqua e la pulizia perfetta in tutti gli apparecchi di alimentazione dell'acqua. Proteggono l'apparecchio contro i depositi di calcare, e aumentano la produttività, riducendo i costi di servizio e di esercizio. Come opzione per i filtri dell'acqua Steamax abbinati ai comandi Wtouch o Exclusive è possibile visualizzare direttamente sul display del comando il messaggio relativo al consumo. Per altri comandi è disponibile un display separato con indicatore LCD da appendere alla parete.

- Aumenta la durata di vita di tutti gli apparecchi di alimentazione dell'acqua
- Qualità dell'acqua costante
- Assenza di particelle grazie alla filtrazione su 5 livelli
- Compatto e flessibile - per qualsiasi situazione di montaggio
- Con il carbone attivo per soddisfare i più elevati requisiti di igiene
- Migliore risultato di cottura e lievitazione
- Elevata produttività senza interruzione del funzionamento a causa del calcare
- Meno sporczia

I nostri tecnici sempre a vostra disposizione

Seminari e assistenza presso di voi sul posto

Seminari per i clienti a Großbottwar e Wolfen

Durante i seminari di una giornata non si apprendono solo nozioni sui nostri forni, ma si ricevono anche interessanti consigli e indicazioni sulle tendenze attuali.

Sempre vicini al cliente:
I nostri tecnici

I nostri responsabili dei seminari vi possono trasmettere molte conoscenze importanti sulla gestione dei nostri forni da negozio. Che si tratti di programmi di cottura, prodotti snack o training di vendita – che siate responsabili o personale di vendita – ai nostri seminari riceverete nuove idee e suggerimenti su come entusiasmare i vostri clienti. Apprenderete come risparmiare senza penalizzare la qualità.



Potete farvi una prima idea visitando le nostre fiere dove i nostri tecnici forniscono una dimostrazione delle funzioni dei forni WIESHEU preparando prodotti e piatti prelibati e raffinati.

In occasione di un seminario presso di voi o in una delle nostre sedi di Großbottwar o Wolfen, avrete la possibilità di vivere una giornata entusiasmante utilizzando i nostri forni WIESHEU.



Rapidità e affidabilità:
Il servizio di assistenza WIESHEU



Con i nostri partner dell'assistenza abbiamo creato per voi un'ulteriore rete in modo da creare una base sicura per un interessante "Im Laden backen! (Cottura al forno in negozio!)" anche a livello internazionale. La vicinanza ai clienti per noi è importante. Perciò la nostra Hotline di Assistenza per voi è raggiungibile anche il sabato e la domenica.

Hotline Assistenza DE +49 (0) 7148 1629-400

Il servizio è raggiungibile dal lunedì al sabato dalle ore 7:00 alle 21:00 e la domenica e i giorni festivi dalle 8:00 alle 17:00.



In tutto
il mondo

Il servizio di assistenza WIESHEU si distingue per:

Garanzia di brevi tempi di reazione

Capillarità

Specialisti altamente qualificati nel servizio estero e nel proprio Service Center

Elevata disponibilità delle parti di ricambio

Soluzioni di servizio specifiche per i clienti e pacchetti di manutenzione individuali

Allestimento dei forni da parte di tecnici qualificati





L'efficienza energetica per grandi successi futuri

Poiché la produzione così come la gestione dei forni da negozio comporta un notevole consumo di energia, l'argomento riguardante un sistema di gestione energetica efficiente è per noi fondamentale. Così nei nostri stabilimenti di produzione utilizziamo, laddove possibile dal punto di vista tecnico, il calore rilasciato dagli impianti per ridurre da un lato le perdite di energia e dall'altro per ottimizzare l'impiego di risorse.

La nostra azienda è certificata in base alle norme ISO 14001. Disponiamo così anche di un sistema di gestione ambientale certificato e dimostriamo di trattare con attenzione e consapevolezza il nostro ambiente oltre a preservare le risorse energetiche.

Inoltre, i nostri forni contengono una quota elevata di materiali riciclabili. Con queste caratteristiche i nostri prodotti favoriscono una gestione responsabile delle materie grezze.

L'energia è una merce preziosa. Come produttori di forni realizziamo un prodotto che consuma energia. Lavoriamo costantemente alla riduzione del consumo di energia dei forni, e/o all'impiego il più efficiente possibile dell'energia utilizzata.

Comandi all'avanguardia, modernissimi materiali isolanti, Wnet, il rilevamento del carico IBC (Intelligent Baking Control) ecc. permettono l'impiego energetico efficiente del forno e vengono sviluppati proprio con quest'obiettivo.

WIESHEU si impegna nei confronti della società a rispettare gli standard sociali e si orienta agli standard stabiliti dall'iniziativa comunitaria "Business Social Compliance Initiative" (BSCI), che sono stati sviluppati nell'ambito dell'associazione europea per il commercio internazionale. Questo impegno WIESHEU lo estende anche ai suoi fornitori.



Dibas blue2



Dibas blue2 L BlackLine
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Dibas blue2 SL StandardLine con carrello
Cappa aspirante



Dibas blue2 M vario StandardLine
Cappa aspirante



E3 SL con carrello
Cappa aspirante

Combinazioni – personalizzate



Dibas S/Ebo 64 S BlackLine
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Dibas S/Ebo 64 S vario
Cella di lievitazione M
Cappa aspirante

Ebo



Ebo 64 SML Nostalgia
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Ebo 64 M
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante



Ebo 128 SM
Basamento
Cappa aspirante



Dibas S/Ebo 86 S vario
Cella di lievitazione M
Cappa aspirante



Dibas S/Ebo 64 L
Cella di lievitazione L
Cappa aspirante

Minimat



Minimat 64 ML
Basamento
Cappa aspirante



Minimat 43 S
Basamento
Cappa aspirante

Panoramica sul mondo WIESHEU

Che si tratti di forni a convezione o a piani fissi, classici o a ingombro ridotto con sistema di apertura della porta intelligente, extra-large o compatti, WIESHEU ha sviluppato soluzioni perfette per qualsiasi tipo di esigenza nel settore della "Cottura al forno in negozio!". Con accessori funzionali e innovazioni tecniche vi offriamo stazioni di cottura affidabili e potenti, dall'utilizzo facile e sicuro, che attirano e convincono i clienti con prodotti eccellenti preparati in negozio. Se avete un'esigenza specifica per la vostra "Cottura al forno in negozio!" - non esitate a contattarci. Noi realizzeremo la vostra idea.

Potete trovare il vostro referente personale presso le vendite WIESHEU con questo codice QR o in Internet al sito www.wiesheu.de



Mix & Match



Minimat 43S/AS300Tplus
Basamento
Cappa aspirante

Sedi



Dopo molti anni ad Affalterbach dalla fine del 2016 la sede principale di WIESHEU è a **Großbottwar** vicino a Ludwigsburg. Qui attualmente lavorano 400 collaboratori. Oltre alla gestione, in Schleifwiesenstraße si trova la produzione di Dibas blue2 ed Euomat. Importante punto di riferimento per i clienti è il forum dei seminari WIESHEU.



Wolfen in Sassonia-Anhalt dal 1991 è la seconda sede di produzione. Con circa 80 collaboratori qui vengono prodotti i modelli Ebo e Minimat. Come sede di seminari Wolfen accoglie ospiti da tutti gli stati federali del nord e dell'est.

Warschau dal 2008 è la sede della filiale polacca WIESHEU. Con un team di vendita e un proprio reparto di assistenza vengono assistiti soprattutto i Paesi dell'Europa dell'est.



Schiltigheim presso Strasburgo nel 2014 è stata inaugurata come filiale francese, per soddisfare al meglio il mercato e le sue particolari esigenze con un proprio team di vendita e di assistenza.

Dal 2023 **Barcellona** è la sede della nostra filiale, da cui serviamo i mercati di Spagna e Portogallo.



WIESHEU



Il Gruppo WIESHEU
WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstraße 27
71723 Großbottwar
Telefondo +49 7148 1629-0

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstr. 1
06766 Bitterfeld-Wolfen

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

WIESHEU France SAS
15, rue de la Haye
BP 60060 Schiltigheim
67014 Strasbourg Cedex, France

WWW.WIESHEU.DE