

# WIESHEU



Świat WIESHEU  
Elastyczność i różnorodność –  
w każdym przypadku





## Pieczenie na miejscu w sklepie przyciąga klientów

Pieczenie pieczywa samemu w sklepie działa jak magnes na klientów - wszyscy przecież wiemy, jak działa na nas zapach świeżego pieczywa. Wszyscy cenimy i lubimy świeże produkty, a w szczególności gdy jakość powstaje na naszych oczach.

To, że możemy kupić w sklepie spożywczym czy na stacji benzynowej świeże pieczywo wydaje nam się dziś oczywiste, a jeszcze nie tak dawno było to przecież nie do pomyślenia.

Ponad 50 lat temu firma WIESHEU zdecydowała się na produkcję sklepowych pieców piekarniczych angażując siłę innowacji każdego swojego pracownika w ich nieustanny rozwój.

Od tego momentu motto „Wypiekaj w sklepie!” znajduje swoje odzwierciedlenie w coraz to bogatszej palecie produktów, które pozwalają na wypiek wyrobów w miejscu ich sprzedaży: serdecznie witamy w świecie WIESHEU!



Dyrektor zarządzający:  
Marcus Gansloser (CEO)

<b>DIBAS BLUE2</b> innowacyjny piec konwekcyjny z drzwiami chowanymi w obudowę .....	4
<b>E3</b> Piec o maksymalnej pojemności pieczenia .....	5
<b>EBO</b> piec modułowy do tradycyjnego wypieku.....	6
<b>MINIMAT</b> najmniejszy w ofercie, wydajny piec konwekcyjny .....	7
<b>MOŻLIWOŚCI KOMBINACJI</b> indywidualne kombinacje pieców konwekcyjnych i modułowych .....	8
Mix & Match .....	9
<b>TECHNIKA, INNOWACYJNOŚĆ I AKCESORIA</b>	
ProClean365 – w pełni automatyczne czyszczenie .....	10
ProClean – automatyczne samooczyszczanie.....	10
TrayMotion – Automatyczne ładowanie.....	11
Atollspeed – Przekąski w kilka sekund.....	11
Wyposażenie dodatkowe i system załadowniczy.....	12
Sterowania .....	13
IBC – Intelligent Baking Control.....	14
Wnet – zarządzanie siecią pieców.....	16
Steamax – Filtr do optymalizacji jakości wody.....	17
<b>WSPARCIE WIESHEU</b>	
Szkolenia i technika użytkowania .....	18
Serwis .....	19
Efektywność energetyczna i trwałość .....	20
<b>ŚWIAT WIESHEU</b>	
Wyróżnienia i przegląd produktów .....	22–23
Lokalizacje.....	23



**Dibas blue2 SL**  
w pełni automatyczne drzwi  
Okap

### Opcje wyposażenia

#### System czyszczenia

ProClean & ProClean365 ..... strona 10

#### Automatyczne ładowanie

TrayMotion ..... strona 11

#### Akcesoria

Okap · System załadowczy · Garownia ..... strona 12

#### Sterowanie

Wtouch · Exclusive ..... strona 13

#### Efektywność energetyczna

Intelligent Baking Control ..... strona 14

#### Sieć

Wnet ..... strona 16

#### Optymalizacja jakości wody

Steamax ..... strona 17

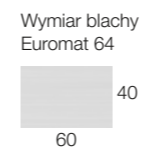
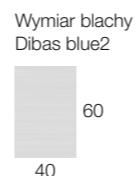
Rewolucyjna konstrukcja drzwi zaprezentowana w 2003 roku sprawiła, że Dibas od tego momentu stał się flagowym piecem firmy WIESHEU.

**Dibas blue2 wyznacza nowe standardy** w jakości pieczenia, obsłudze, efektywności energetycznej i kosztowej oraz designie. Model ten jest dostępny w rozmiarach S, M i L z 4 lub 5, 6 lub 7 i 8 lub 10 blach. Ponadto istnieje możliwość wyboru wariantu stylistycznego: StandardLine, BlackLine lub TrayMotionLine..

**Dibas blue2 pozwala zaoszczędzić cenne miejsce**, ponieważ drzwi podczas otwierania chowają się w boczną ścianę obudowy pieca. System drzwiowy zapewnia większe bezpieczeństwo pracy. Potrzeba jedynie niewielkiego otwarcia drzwi w celu wsunięcia blach przekłada się również na oszczędność energii. Drzwi wsuwane w obudowę skracają do minimum czas potrzebny na załadunek pieca za pomocą systemu załadowczego. Jeśli praca ma być jeszcze łatwiejsza, a jakość zawsze taka sama, dobrym wyborem będzie TrayMotionLine: najwydajniejsze rozwiązanie w zakresie automatyzacji załadunku.

**Dibas blue2 to wygoda i oszczędność energii.** Automatyczne rozpoznawanie załadunku **Intelligent Baking Control (IBC)** zapewnia niezmiennie wysoką jakość pieczenia. System automatycznego rozpoznawania załadunku pozwala zachować pracownikom również w stresujących warunkach pełną kontrolę nad wypiekami, ponieważ brak jest przycisków minimalnego obciążenia a piec sam dobiera właściwe parametry, by uzyskać perfekcyjny efekt końcowy. Przekłada się to również na znaczne oszczędności, ponieważ zostaje zużyte tylko tyle energii, ile jest potrzebne dla danej ilości. Dzięki zastosowaniu oświetlenia LED udało się nie tylko ograniczyć ilość potrzebnej energii, lecz również materiałów eksploatacyjnych.

**Dibas blue2 zapewnia większą wygodę i bezpieczeństwo.** Jego w pełni automatyczne drzwi i intuicyjny sterownik zapewniają łatwy sposób obsługi. Poza tym higieniczna komora pieczenia spełnia najnowsze standardy i jest wyjątkowo łatwa w czyszczeniu – dzięki wydajnemu systemowi czyszczenia ProClean lub opcjonalnemu w pełni automatycznemu systemowi czyszczenia ProClean365. Dibas blue2 jest seryjnie wyposażony w naszą nową technologię zaparowania



Branża piekarnicza, podobnie jak inne, mierzy się częstokroć z problemem ograniczonej przestrzeni. Właściciele oraz obsługa piekarni, punktów sprzedaży detalicznej czy gastronomii systemowej dysponują zazwyczaj ograniczoną ilością miejsca.

Tymczasem rośnie różnorodność urządzeń, zapotrzebowanie na świeże wypieki, a tym samym zakres oferowanych produktów. Do tego wzrasta powszechna świadomość wydajności energetycznej i ochrony środowiska. Od sprzętu i oferowanych rozwiązań oczekujemy więc maksymalnej elastyczności.

Nowy model pieca WIESHEU: E3 odpowiada na aktualne wymagania rynku. Projektując i udoskonalając E3 postawiliśmy sobie następujące wyzwania:

- większa pojemność przy wykorzystaniu tej samej przestrzeni
- zoptymalizowany bilans energetyczny
- ułatwienie procesu obsługi
- duża elastyczność w planowaniu przestrzeni

W przypadku E3 w celu uzyskania takiej samej ilości wypieków potrzeba mniej procesów pieczenia, ponieważ w małym piecu można jednocześnie wypiekać produkty na maksymalnie 6, a w dużym nawet na 12 blachach. Zoptymalizowana izolacja, technologia pakietów 3-szybowych i niskie drzwi zapewniają, że energia pozostaje dokładnie tam, gdzie trzeba, czyli we wnętrzu pieca.

Strona otwierania drzwi pieca E3 nie jest stała i można ją zmienić już po instalacji. Daje to dużą swobodę w planowaniu ustawienia urządzenia, jego integracji z pozostałym wyposażeniem obiektu, a także możliwość późniejszych zmian w aranżacji powierzchni. Można zamówić piec E3 i spokojnie oczekiwać jego dostawy, nie znając jeszcze ostatecznego umiejscowienia pieca.

Jeśli chodzi o czyszczenie, E3 oferuje bardzo praktyczną komorę pieczenia, łatwą do utrzymania w czystości. Nie ma tam ostrych krawędzi i narożników a więc miejsc, w których mogłyby gromadzić się osady. Dzięki możliwości rozdzielenia poszczególnych szyb, można je czyścić pojedynczo od wewnątrz i od zewnątrz.

Standardowo E3 wyposażony jest w system czyszczenia ProClean, umożliwiający gruntowne mycie urządzenia. Opcjonalnie dostępny jest w pełni automatyczny system czyszczenia ProClean365.



**E3**  
Okap

### Opcje wyposażenia

#### System czyszczenia

ProClean & ProClean365 ..... strona 10

#### Akcesoria

Okap · System załadowczy ..... strona 12

#### Sterowanie

Wtouch ..... strona 13

#### Efektywność energetyczna

Intelligent Baking Control ..... strona 14

#### Sieć

Wnet ..... strona 16

#### Optymalizacja jakości wody

Steamax ..... strona 17



**Dibas blue2 L**  
wersja „BlackLine”  
Garownia L  
Okap



**Dibas blue2 SL**  
wersja „StandardLine”  
z systemem załadowczym  
Okap



**Dibas blue2 M vario**  
wersja „StandardLine”  
Okap



**E3 SL vario**  
Okap



**E3 SL**  
z systemem  
załadowczym  
Okap



**E3 L**  
Podstawa  
Okap



**Ebo 64 SML**  
Garownia L  
Okap

Model Ebo dostępny jest w różnych rozmiarach i wysokościach komory pieczenia (145 mm, 195 mm lub 2 x 125 mm), co pozwala zapewnić odpowiednią ilość miejsca na najprzeróżniejsze wypieki. W przypadku modelu Ebo 128 dostępna wysokość komory to 145 mm i 195 mm. Ten piec jest dostępny w dwóch wariantach stylistycznych: Standard i Nostalgia.

**Ebo przekonuje przede wszystkim jakością wypieku**, a jego układ grzania górnego i dolnego, układ zaporowania oraz powlekania kamienną płytą pozwalają uzyskać perfekcyjną skorupkę, piękny wygląd i właściwą objętość.

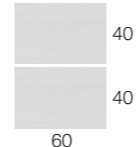
**Ebo oszczędza energię.** Silikonowa uszczelka drzwi (Ebo 64, 68 i 86) oraz izolowana komora pieca gwarantują minimalne utraty ciepła obniżając tym samym koszty energii i klimatyzacji pomieszczeń sklepowych. Elementy grzejne wyposażone w specjalną powłokę STIR® skracają w przypadku modeli 64, 68 i 86 czas pieczenia nawet o 30 procent.

Dzięki opatentowanemu sposobowi czyszczenia utrzymanie czystości drzwi pieca Ebo okazuje się **niezwykle proste**. Drzwi bez odkręcania śrub można w prosty sposób przestawić tak, by uzyskać dostęp do wewnętrznej strony szyby. Bo przecież duże, czyste przeszklone drzwi to perfekcyjna sceneria dla świeżych, kuszących zapachem wyrobów.

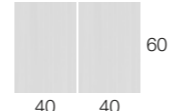
Wymiar blachy Ebo 64



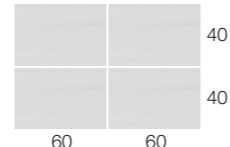
Ebo 68



Ebo 86



Ebo 128



Wymiar blachy Minimat 64



Minimat 43



To najmniejszy model w ofercie firmy WIESHEU, który mimo rozmiarów przekonuje wydajnością.

**Minimat wyznacza standardy** pod względem maksymalnej wydajności i minimalnych rozmiarów: Dzięki trzem dostępnym rozmiarom pieca oraz dwóm wymiarom blach stanowi on idealne rozwiązanie dla stacji benzynowych, bistro czy też piekarni pozwalając przyciągnąć klientów świeżym pieczywem prosto z pieca. Piece w rozmiarze S i M posiadają 3 półki na blachy, natomiast w rozmiarze L 4 lub 5 półek.

**Minimat to elastyczność.** Dzięki opcjonalnemu zbiornikowi na wodę może pracować bez podłączenia do sieci wodociągowej. Piec Minimat 43 S oraz Minimat 64 M jest dostępny również w wersji 230 V nie potrzebując tym samym zasilania trójfazowego.

**Minimat to maksimum techniki.** Zastosowana w Minimat izolacja skutecznie redukuje utraty ciepła. Dzięki podwójnemu przeszkleniu i powłoce odbijającej ciepło zostaje tam gdzie powinno, czyli wewnątrz pieca.

Natomiast znajdujące się na seryjnym wyposażeniu zaporowanie rurowe sprawia, że wyroby otrzymują optymalną ilość pary.



Zamknięte drzwi

Otwarte drzwi

Pozycja czyszczenia

Opcje wyposażenia

- Akcesoria**  
Okap · Garownia ..... strona 12
- Sterowanie**  
Exclusive ..... strona 13
- Efektywność energetyczna**  
i najlepsza jakość ..... strona 14
- Sieć**  
Wnet ..... strona 16
- Optymalizacja jakości wody**  
Steamax ..... strona 17



**Ebo 64 SML wersja „nostalgia”**  
Garownia L  
Okap



**Ebo 86 SML**  
Garownia L  
Okap



**Ebo 128 SM**  
Podstawa  
Okap



**Minimat 64 L**  
Podstawa  
Okap



**Minimat 64 ML**  
Podstawa  
Okap



**Minimat 43 S**  
Podstawa  
Okap

Opcje wyposażenia

- Akcesoria**  
Okap · Garownia ..... strona 12
- Sterowanie**  
Comfort · Ręczny ..... strona 13
- Efektywność energetyczna**  
i najlepsza jakość ..... strona 14
- Sieć**  
Wnet ..... strona 16
- Optymalizacja jakości wody**  
Steamax ..... strona 17



**Minimat 64 L**  
element pośredni  
garownia L  
okap



**Dibas S/Ebo 64 L**  
Garownia L  
Okap

## Opcje wyposażenia

### System czyszczenia

ProClean ..... strona 10

### Akcesoria

Okap · Garownia ..... strona 12

### Sterowanie

Wtouch · Exclusive ..... strona 13

### Efektywność energetyczna

Intelligent Baking Control do pieców ··· strona 14

### Sieć

Wnet ..... strona 16

### Optymalizacja jakości wody

Steamax ..... strona 17

## Dowolność łączenia

Dlaczego nie wykorzystać wszystkich zalet naraz? Piece sklepowe WIESHEU pozwalają wedle życzenia na łączenie zalet różnych sposobów pieczenia.

**Stacje piekarnicze WIESHEU** pozwalają dopasować zdolność produkcyjną do potrzeb danego sklepu. Ponieważ nasze piece konwekcyjne Dibas można łączyć z naszymi piecami pokładowymi Ebo we wszystkich rozmiarach, tworząc indywidualne stanowiska do pieczenia, dokładnie takie, jakich potrzebujesz. Ze względu na swój ciężar piec modułowy umieszcza się w takim przypadku pod piecem konwekcyjnym.

Dodanie okapu i garowni zamienia stację w kompletną jednostkę funkcjonalną. Oczywiście istnieje możliwość dodania elementu pośredniego oraz podstawy. Ze względu na ergonomię nie należy przekraczać łącznej wysokości 2,20 m.

Chętnie pomożemy Państwu w doborze kombinacji idealnie dopasowanej do Państwa potrzeb.



**DibasS/Ebo 64 S**  
wersja „BlackLine”  
Garownia L  
Okap



**DibasS/Ebo 86 S**  
Garownia M  
Okap

## Idealne połączenie

### Idealny kombi dla maksymalnej elastyczności i niezależności!

Dzięki praktycznemu schowkowi kombi Mix & Match nie pozostawia nic do życzenia, jeśli chcesz oferować wypieki i przekąski w najmniejszej przestrzeni. Dzięki czterem stałym kółkom obie jednostki przekonują łatwością serwisowania.

serwisowanie. Ponadto dla Minimat dostępne są następujące opcje: wymienne zawiasy drzwi, stały zbiornik na wodę lub zbiornik na wodę.

AS300Tplus firmy Atollspeed to szybki piekarnik, który łączy w sobie gorące powietrze, ciepło uderzeniowe i mikrofałe w jednym urządzeniu.

- Pieczenie i podjadanie połączone w jednym Stacja pieczenia
- Na najmniejszej powierzchni
- Wszechstronne zastosowania

## Mix & Match



**Minimat 43S/AS300Tplus**  
Podstawa  
Okap

## Opcje wyposażenia

### Speed Cooking Solutions

Atollspeed ..... strona 11

### Akcesoria

Okap · Podstawa ..... strona 12

### Sterowanie

Comfort ..... strona 13

# ProClean365

W pełni automatyczne czyszczenie

Zawsze czysty piekarnik



## czas na istotne rzeczy



Czyszczenie za pomocą w pełni automatycznego systemu czyszczącego ProClean365 jest bardzo proste: skrzynka czyszcząca jest umieszczona z tyłu piekarnika, zawiera środek czyszczący i jest uzupełniana co roku podczas konserwacji.

# ProClean

System samooczyszczania

W pełni automatyczne: gruntowne czyszczenie pieca

Utrzymanie higieny za pomocą jednego przycisku

Mniej obowiązków dla pracowników

Gwarancja czystości dla klientów

ProClean to automatyczny system samooczyszczania wykorzystujący wkłady ze środkiem czyszczącym i płuczącym. Po włożeniu wkładu ze środkiem czyszczącym, wystarczy nacisnąć przycisk, by uruchomić program czyszczenia. Piec czyści się sam.

Efektem jest doskonała czystość, mniej pracy dla pracowników i tym samym więcej czasu na obsługę klientów oraz przyciągający wygląd pieca.

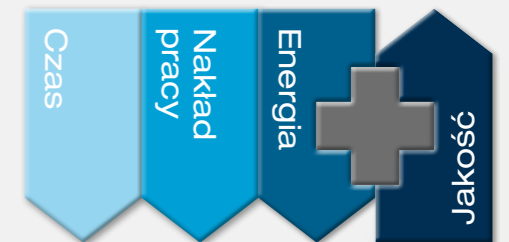


Stać jakość produktów

TrayMotion rewolucjonizuje proces wypieku. Piec jest automatycznie załadowany produktami piekarskimi a następnie rozładowany precyzyjnie na koniec procesu wypieku. Następnie po ich ostudzeniu produkty są gotowe do sprzedaży.

# TrayMotion

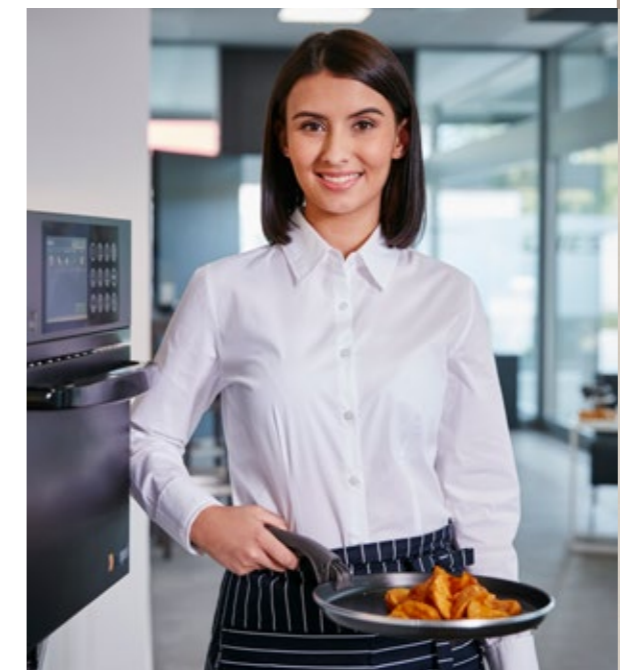
Automatyczne ładowanie



# Atollspeed

Speed Cooking Solutions

Przekąski w kilka sekund



Idealna kombinacja wydajności grzania, siły mikrofal i energooszczędności

Perfekcyjna chrupkość i kolor produktu

Chrupka, brązowa skórka na produktach zapewniona przez regulowaną szybką obróbkę termiczną

Piec hybrydowe Atollspeed to kombinacja uderzenia promieniami mikrofal i konwekcji.

Idealny dodatek do Twojego WIESHEU-piec sklepowy.



TrayMotion

Atollspeed

Wszystko, czego potrzebujesz do wypieku w sklepie

Przykłady:



Okap SensorControl Plus



Element pośredni S



Garownia M



Podstawa L

Dzięki naszym akcesoriom pieczenie będzie przebiegać jeszcze sprawniej.

**Praktyczne akcesoria.** Firma WIESHEU posiada w swojej ofercie łatwe w obsłudze oraz w utrzymaniu okapy, garownie, elementy pośrednie i podstawy. Dzięki dostępności różnych rozmiarów piec sklepowy może stać się optymalnym miejscem pracy dostosowanym do Państwa potrzeb. Okap jest wyposażony w zintegrowany kondensator pary, który do czyszczenia można wyjąć.

Również utrzymanie czystości garowni dzięki zastosowaniu polimerowej powłoki nie sprawia najmniejszego problemu.

**Przemysłany sposób załadunku.** Kompaktowe i wytrzymałe wózki załadunkowe dopasowane do różnych modeli naszych pieców pozwalają na szybki i wygodny załadunek komory pieca zabierając przy tym naprawdę niewiele miejsca w sklepie. Wózek załadunkowy przesuwany się lekko a stelaż załadunkowy wysuwa z pieca w bezpieczny sposób za pomocą specjalnego drążka. Łatwość załadunku pieca przekłada się na oszczędność czasu i energii.

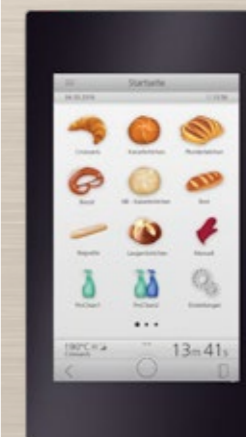


Załadunek otwarty

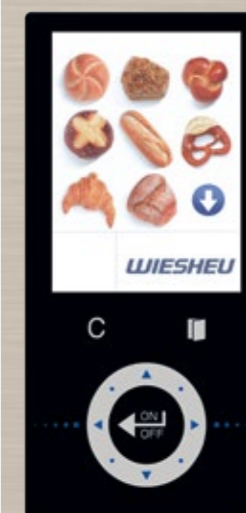


Załadunek zamknięty

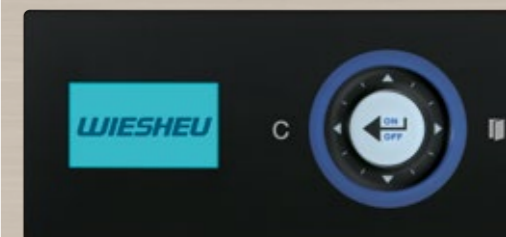
Do każdego zastosowania odpowiednie sterowanie



Wtouch do Dibas blue2 i E3



Exclusive do Ebo



Comfort do Minimat



Ręczne do Minimat

### Dibas blue2 + E3:

Układ sterowania Wtouch posiada 7-calowy kolorowy wyświetlacz z funkcją Multi-touch, która podobnie jak na smartfonach pozwala na przesuwanie pojedynczych ikon oraz na przechodzenie pomiędzy różnymi widokami. Dzięki intuicyjnej strukturze menu oraz konfigurowanemu interfejsowi Wtouch jest niezwykle prosty w obsłudze i doskonale sprawdzi się również u Państwa.

### Ebo:

Ekskluzywne sterowanie oferuje wysoki poziom komfortu obsługi i prostą nawigację po menu dzięki czytelnym i pomocnym tekstom na przejrzystym wyświetlaczu. By uruchomić program wystarczy nacisnąć palcem na odpowiednim symbolu. Dzięki 200 programom pieczenia, funkcjom autostartu i pieczenia dodatkowego jak również szeregu różnym ustawieniom ten sterownik oferuje dosłownie wszystko, co jest potrzebne do łatwego programowania i sterowania stacją piekarniczą.

### Minimat:

Sterowanie ręczne jest szczególnie polecane użytkownikom preferującym manualne, elastyczne ustawianie parametrów podczas każdego procesu pieczenia. Zawiera ono wszystkie istotne funkcje, zapewniające skuteczny i wygodny wypiek.

Sterowanie Comfort zapewnia łatwą obsługę. Zawiera 32 gotowe programy oraz dalsze przydatne funkcje, takie jak programowalny autostart albo opcja „pieczenie dodatkowe” do wykorzystania w codziennej pracy.

Dzięki funkcji automatycznego wykrywania załadunku parametry pieczenia są dopasowywane do rzeczywistej ilości wyrobów w piecu:

## Jakość

Automatyczny dobór optymalnej temperatury

Niezmienna jakość wypieku przy różnej liczbie blach

Bezpieczeństwo procesu

## Oszczędność energii

Regulacja potrzebnej temperatury

## Uproszczona obsługa

Brak przycisków minimalnego obciążenia lub programu pieczenia dla częściowego obciążenia

Wysoka efektywność energetyczna i najlepsza jakość



Coraz lepsza efektywność energetyczna to kwestia, która motywuje nas do dalszych prac rozwojowych. Energia to jeden z istotniejszych czynników kosztotwórczych w branży piekarniczej. Dlatego zarówno ze względów ekologicznych jak i ekonomicznych czujemy się zobowiązani poprzez wdrażanie coraz to nowszych rozwiązań do ograniczenia zużycia energii przez produkowane przez nas urządzenia.

Zoptymalizowana izolacja, podwójne przeszklenie drzwi, specjalne mostki termiczne, małe moce przyłączeniowe, powłoki odbijające ciepło oraz oczywiście systemy precyzyjnie dopasowane do danego pieczywa oraz konkretnego wykorzystania pieca sprawiają, że produkty WIESHEU wykorzystują energię w perfekcyjny i optymalny sposób.

Dzięki opcjonalnie dostępnemu **automatycznemu wykrywaniu obciążenia IBC** dla Dibas blue2 i E3, otworzyliśmy nowy rozdział w dziedzinie efektywności energetycznej.

System ten pozwala na znaczne oszczędności prądu, zwiększenie jakości wypieku oraz poprawę bezpieczeństwa procesu. Dzięki IBC nieważne jest, czy w piecu znajduje się jedna czy dziesięć blach, jakość wypieku pozostaje równie wysoka, natomiast zużycie energii jest zależne od ilości wyrobów w piecu.

Dzięki zastosowaniu **oświetlenia LED** piece Dibas blue2, E3 oraz Ebo zużywają mniej energii niż w przypadku oświetlenia halogenowego. Niewątpliwą zaletą jest również żywotność oświetlenia LED.

**Systemy załadowcze** gwarantują szybki załadunek i rozładunek. Ponieważ drzwi są otwarte krócej, straty ciepła są mniejsze.

Szczególną zaletę w przypadku pieca Dibas blue2 stanowi fakt, że system załadowczy można ustawić przed piecem przed otwarciem drzwi, dzięki czemu do minimum skraca się czas, gdy drzwi pozostają otwarte. Dzięki lekkiej konstrukcji stelaża załadowczego straty ciepła są jeszcze mniejsze.

Układ **sterowania** ma także w swój wkład w oszczędność energii. Jeżeli piec po osiągnięciu temperatury grzania wstępnego nie jest używany, układ nagrzewania po upływie ustawionego czasu wyłączy się samoczynnie. Również jeżeli piec przez określony okres czasu pozostaje niewykorzystany automatycznie przełącza się z trybu roboczego w tryb spoczynkowy. Także wyświetlacz potrzebuje do pracy energii. Dlatego można ustawić, by w trybie spoczynkowym pozostawał wyłączony.





Optimalny serwis dzięki  
zdalnemu dostępowi

Oszczędność czasu i pieniędzy

Dostęp dla wielu użytkowników

Aktualizacja programów pieczenia

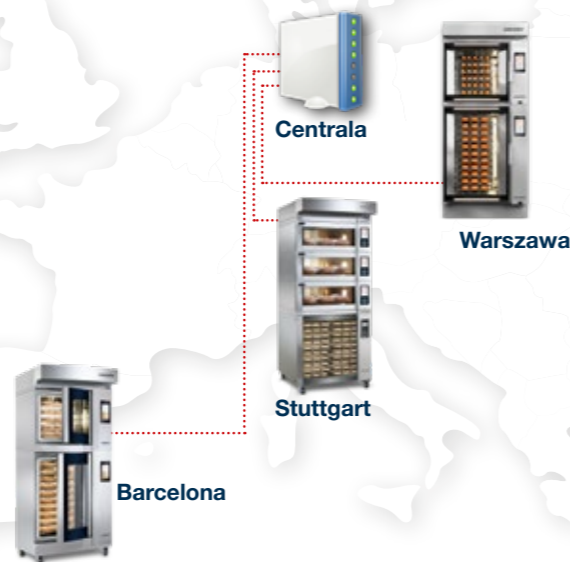
Identyczna jakość wypieków

Wnet to programowe rozwiązanie do komfortowego zarządzania piecami połączonymi w sieć. Łączy ono w sobie możliwość połączenia urządzeń w sieć z przejrzystą bazą danych, funkcjami zarządzania, konserwacji oraz serwisowymi. Oprogramowanie Wnet jest kompatybilne ze wszystkimi piecami WIESHEU z serii Dibas blue2, E3 i Ebo wyposażonych w sterowania Wtouch lub Exclusive. System ten potrafi korzystać z istniejących już baz danych oferując ogromny potencjał oszczędności poprzez efektywne zarządzanie danymi.

Wnet pozwala w dowolnej chwili na uzyskanie dostępu do danych roboczych, utworzenie raportów czy też synchronizację programów w zainstalowanych urządzeniach. Generowane w postaci graficznej raporty umożliwiają optymalizację wewnętrznych procesów.

Na ich podstawie można określić, które wyroby sprzedają się w danym regionie najlepiej. Dzięki temu uzyskuje się przejrzysty pogląd sytuacji i możliwość porównania danych z poszczególnymi regionami.

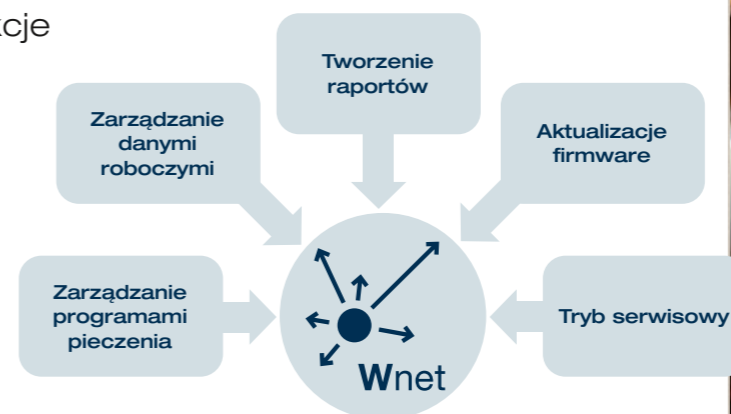
Wnet to także optymalny serwis dzięki możliwości zdalnego dostępu. Dzięki temu wiele usterek można przeanalizować na odległość i natychmiast podjąć odpowiednie działania serwisowe. Pozwala to zapobiec konieczności dwukrotnego przyjazdu. Natomiast przeglądy techniczne i konserwacja pozwala wyeliminować czasy przestoju.



Zalety i korzyści



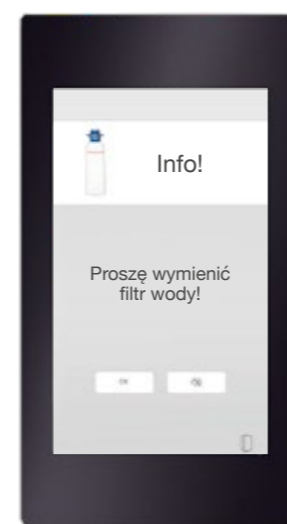
Funkcje



Steamax

Filtr do optymalizacji jakości wody

Filtracja zimnej wody:  
czysta woda w piecu



Nasze rozwiązania do filtracji wody zapewniają najlepszą jakość wody i perfekcyjną czystość we wszystkich urządzeniach wykorzystujących wodę. Zabezpieczają one urządzenie przed osadami kamienia, zwiększając tym samym wydajność, a jednocześnie zmniejszając koszty serwisowe i eksploatacyjne. Opcjonalnie w przypadku filtrów Steamax w połączeniu ze sterowaniami Wtouch lub Exclusive wskaźnik zużycia filtra może być prezentowany bezpośrednio na wyświetlaczu. W przypadku innych układów sterowania dostępny jest oddzielny wyświetlacz LCD przeznaczony do montażu na ścianie.

Wydłuża żywotność wszystkich urządzeń korzystających z wody

Stała jakość wody

Brak cząstek stałych dzięki 5-stopniowej filtracji

Kompaktowy i elastyczny - w każdych warunkach montażowych

Dzięki zastosowaniu węgla aktywnego spełnia najwyższe standardy higieny

Poprawia jakość pieczenia i garowania

Zwiększa wydajność zapobiegając przerwom w eksploatacji spowodowanym kamieniem

Zmniejsza ilość zanieczyszczeń

Nasi technolodzy służą pomocą  
na całym świecie

Szkolenia i wsparcie u Państwa  
na miejscu

Szkolenia dla klientów  
w Grossbottwar i Wolfen

Podczas jednodniowych szkoleń można nie tylko dowiedzieć się sporo o naszych piecach, lecz także uzyskać szereg przydatnych porad i informacji na temat aktualnych trendów.

Nasi technolodzy:  
zawsze blisko klienta

Nasi kierownicy do spraw szkoleń chętnie podzielą się z Państwem swoją wiedzą z zakresu oferowanych przez nas pieców.

Niezależnie od tego, czy tematem są programy pieczenia, wyroby czy techniki sprzedaży - czy jesteś szefem czy sprzedawcą - podczas naszych szkoleń będziesz mieć okazję poznać szereg nowych pomysłów i inspiracji, dzięki którym z pewnością zdobędziesz nowych klientów. Dowiesz się również jak obniżyć koszty bez start jakości.



Namiastką tego są prezentacje odbywające się podczas targów branżowych. Nasi technolodzy prezentują wówczas nasze piece sklepowe przygotowując w nich równie smakowite co wyrafinowane wyroby i potrawy.

Podczas szkolenia, które możemy zorganizować u Państwa na miejscu lub w jednej z naszych lokalizacji w Grossbottwar lub Wolfen będziecie mieli Państwo okazję przeżyć ekscytujący dzień z piecami WIESHEU i zaznajomić się z ich możliwościami w praktyce.



Szybki i niezawodny:  
serwis WIESHEU



Nasi partnerzy tworzący światową sieć serwisową stanowią pewną globalną podstawę do działania zgodnie z naszym mottem „Wypiekaj w sklepie”.

Dostępność dla klienta jest dla nas niezwykle ważna. Dlatego nasza infolinia serwisowa pracuje również w soboty i niedziele.

#### Linia serwisowa PL

**+48 600 215 650**

Serwis jest dostępny od poniedziałku do soboty w godz.: od 7:00 do 21:00 a w niedzielę i święta w godz.: od 8:00 do 17:00.

#### Linia serwisowa DE

**+49 7148 1629-400**

Serwis jest dostępny od poniedziałku do soboty w godz.: od 7:00 do 21:00 a w niedzielę i święta w godz.: od 8:00 do 17:00.



Serwis WIESHEU to:

Gwarantowane szybkie  
czasy reakcji

Globalna dostępność

Wysokiej klasy mobilni specjaliści  
oraz własne centrum serwisowe

Duża dostępność części  
zamiennych

Indywidualne rozwiązania  
i pakiety serwisowe

Instalacja pieców przez  
przeszkolonych instalatorów





Większa efektywność energetyczna to jeszcze większy sukces

Ponieważ zarówno produkcja jak i eksploatacja pieców wiąże się z dużymi nakładami energii, kwestia efektywnego systemu zarządzania energią ma dla nas szczególne znaczenie. I tak w naszych halach produkcyjnych - tam gdzie jest to technicznie możliwe - wykorzystujemy ciepło z naszych instalacji, by z jednej strony zapobiec stratom energii, z drugiej zaś w celu optymalizacji wykorzystania zasobów.

Nasze przedsiębiorstwo posiada certyfikat ISO 14001. Dysponujemy tym samym certyfikowanym systemem zarządzania środowiskiem i energią, co dodatkowo podkreśla nasz odpowiedzialny i oszczędny stosunek do środowiska i wykorzystania zasobów energetycznych. Byliśmy pierwszym przedsiębiorstwem w naszej branży, któremu udało się uzyskać wspomniane wyżej certyfikaty.

Ponadto nasze piece są wykonane w większości z materiałów nadających się do odzysku. Dzięki temu nasze produkty w znaczącym stopniu przyczyniają się do odpowiedzialnego gospodarowania surowcami.

Energia to cenne i kosztowne dobro. Ponieważ nasze piece zużywają energię, nieustannie pracujemy nad ograniczeniem jej zużycia bądź też jej jeszcze efektywniejszym wykorzystaniem.

Zaawansowane panele sterowania, najnowocześniejsze materiały izolacyjne, Wnet, system automatycznego rozpoznawania ładunku IBC (Intelligent Baking Control) itp. pozwalają na zwiększenie efektywności energetycznej pieca i zostały opracowane dokładnie z tą myślą.

WIESHEU przestrzega standardów społecznych bazując na standardach inicjatywy społecznej „Business Social Compliance Initiative” (BSCI) opracowanych przez Europejskie Stowarzyszenie Handlu Zagranicznego. Również dostawcy firmy WIESHEU są zobowiązani do przestrzegania tych zasad.



## Dibas blue2



**Dibas blue2 L**  
wersja „BlackLine”  
Garownia L  
Okap



**Dibas blue2 SL**  
wersja „StandardLine”  
z systemem  
załadoczym  
Okap



**Dibas blue2 M vario**  
wersja „StandardLine”  
Okap



**E3 SL**  
z systemem  
załadoczym  
Okap

## Indywidualne kombinacje



**Dibas S/Ebo 64 S**  
wersja „BlackLine”  
Garownia L  
Okap



**Dibas S/Ebo 64 S vario**  
Garownia M  
Okap

## Ebo



**Ebo 64 SML**  
wersja „nostalgia”  
Garownia L  
Okap



**Ebo 64 M**  
Garownia L  
Okap



**Ebo 128 SM**  
Podstawa  
Okap



**Dibas S/Ebo 86 S vario**  
Garownia M  
Okap



**Dibas S/Ebo 64 L**  
Podstawa L  
Okap

## Minimat



**Minimat 64 ML**  
Podstawa  
Okap



**Minimat 43S**  
Podstawa  
Okap

## Świat WIESHEU

Niezależnie od tego, czy chodzi o piec konwekcyjny czy modułowy, tradycyjny czy zajmujący niewiele miejsca model z inteligentnym systemem drzwi, ekstra duży czy może super kompaktowy - WIESHEU zgodnie ze swoim motto „Piecz w sklepie!” posiada perfekcyjne, przyszłościowe rozwiązania w każdym rozmiarze.

Dzięki funkcjonalnym akcesoriom i innowacjom technicznym oferujemy niezawodne, wydajne sklepowe stacje piekarnicze, które nie tylko są łatwe i bezpieczne w obsłudze ale przede wszystkim pozwalają przyciągnąć klientów doskonałymi wyrobami wypiekany na miejscu w sklepie. Podoba Ci się nasze motto „Piecz w sklepie!” – skontaktuj się z nami. Pomożemy Ci w realizacji tej wizji.

Swojego osobistego doradcę WIESHEU znajdziesz z użyciem tego kodu QR lub w Internecie na stronie [www.wiesheu.pl](http://www.wiesheu.pl)



## Mix & Match



**Minimat 43S/AS300Tplus**  
Podstawa  
Okap

## Lokalizacje



Po wielu latach w Affalterbach z końcem roku 2016 siedziba główna firmy WIESHEU zmieniła swoją lokalizację na **Grossbottwar** w pobliżu Ludwigsburga. Pracuje tu obecnie 400 pracowników. Oprócz budynków administracyjnych przy Schleifwiesenstraße znajdują się również hale, w których odbywa się produkcja pieców Dibas blue2 oraz Euromat. Ważnym miejscem dla klientów jest ośrodek szkoleniowy WIESHEU.



**Wolfen** w Saksoni-Anhalt to od 1991 roku druga lokalizacja produkcyjna. Około 80 zatrudnionych tu pracowników odpowiada za produkcję modelu Ebo oraz Minimat. W miejscowości Wolfen zlokalizowany jest również ośrodek szkoleniowy dla klientów z północnych i wschodnich landów.

**Warszawa** to od roku 2008 lokalizacja polskiego przedstawicielstwa WIESHEU. Profesjonalny zespół handlowców oraz własny serwis stanowią silne wsparcie w obsłudze krajów Europy Wschodniej.



W miejscowości **Schiltigheim** koło Straßburg w roku 2014 otwarto francuskie przedstawicielstwo celem wsparcia w obsłudze rosnącego i wymagającego rynku w formie osobnego zespołu sprzedażowego i serwisowego.

**Barcelona** jest siedzibą naszego oddziału od 2023 roku, z którego obsługujemy rynki w Hiszpanii i Portugalii.



# WIESHEU



Grupa WIESHEU  
WIESHEU GmbH  
Schleifwiesenstraße 27  
71723 Grossbottwar

WIESHEU Wolfen GmbH  
Kekuléstr. 1  
06766 Bitterfeld-Wolfen

WIESHEU Polska Sp. z o.o.  
ul. Polczyńska 116  
01-304 Warszawa, Polska  
Telefon +48 22 6656021

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

WWW.WIESHEU.PL