

# WIESHEU



Мир WIESHEU  
Гибкое разнообразие –  
для любых требований





## Выпечка в магазине - привлекает клиентов

Выпечка в магазине - привлекает клиентов. Кто может устоять перед соблазнительным ароматом свежеспеченных булочек или хлеба! Все мы ценим и любим свежие и качественные продукты, приготовление которых можно увидеть своими глазами.

То, что сегодня в любой булочной, супермаркете или на заправке в любое время без труда можно купить свежеспеченный хлеб или булочки, еще не так давно казалось невысказанной роскошью.

Компания WIESHEU приняла решение о производстве магазинных печей для выпечки более 50 лет назад, на разработку которых был направлен весь новаторский потенциал каждого отдельного специалиста.

С тех пор мы в полном соответствии с принципом «Выпечка в магазине!» создали такой ассортимент продукции, который позволяет эффективно решать любые задачи в этом сегменте: добро пожаловать в мир WIESHEU!



Управляющий директор:  
Marcus Gansloser (CEO)

### DIBAS BLUE2

инновационная конвекционная магазинная печь с задвигаемой в корпус дверцей..... 4

### E3

Печь предлагает максимальную производительность..... 5

### EVO

многоярусная хлебопекарная печь для традиционной выпечки..... 6

### MINIMAT

производительная конвекционная магазинная печь с минимальной площадью установки..... 7

### КОМБИНАЦИИ

конвекционные и многоярусные печи в индивидуальной комбинации ..... 8

Mix & Match ..... 9

### ТЕХНИКА, ИННОВАЦИИ И ПЕРИФЕРИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ProClean365 – полностью автоматическая очистка..... 10

ProClean – автоматическая самоочистка ..... 10

TrayMotion – автоматическая загрузка ..... 11

Закуски за считанные секунды ..... 11

Дополнительные компоненты и система загрузки ..... 12

Системы управления ..... 13

IBC – Intelligent Baking Control..... 14

Wnet – сетевая интеграция печей ..... 16

Steamax – подготовка воды..... 17

### WIESHEU ДЛЯ ВАС

Семинары и прикладные технологии..... 18

Сервисное обслуживание ..... 19

Энергоэффективность и устойчивое развитие 20

### МИР WIESHEU

Награды и обзор продукции ..... 22–23

Филиалы ..... 23



**Dibas blue2 SL**  
Полностью автоматическая дверца Dibas  
Вытяжной козырек

### Опции комплектации

- Очистка**  
ProClean & ProClean365 ..... стр. 10
- Автоматическая загрузка**  
TrayMotion ..... стр. 11
- Периферийное оборудование**  
Вытяжной козырек · Система загрузки стр. 12  
Шкаф для расстойки теста
- Система управления**  
Wtouch ..... стр. 13
- Энергоэффективность**  
Intelligent Baking Control ..... стр. 14
- Сетевая интеграция**  
Wnet ..... стр. 16
- Подготовка воды**  
Steamax ..... стр. 17

Благодаря внедренной еще в 2003 году революционной конструкции дверцы Dibas был и остается флагманом в линейке печей WIESHEU.

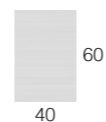
**Dibas blue2 устанавливает новые масштабы** в части качества выпекания, удобства обращения, эффективности энергопотребления и расходов, а также дизайна. Печь предлагается в размерах S, M и L с 4 или 5, 6 или 7 и 8 или 10 противнями. Кроме того, на выбор имеются следующие варианты дизайна: StandardLine, BlackLine und TrayMotionLine.

**Dibas blue2 позволяет экономить ценные площади** благодаря тому, что дверца при открывании задвигается сбоку в корпус. Дверная система обеспечивает большую безопасность во время работы. А маленький дверной проем с продольной вставкой противней обеспечивает экономию энергии. При использовании системы загрузки печи боковое задвижение в корпус сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой. Если вы хотите, чтобы работа была еще проще, но при этом качество всегда оставалось неизменно высоким, в таком случае TrayMotionLine – то, что вам нужно: максимально эффективное решение для автоматизации системы загрузки.

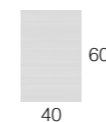
**Dibas blue2 – это умное и энергосберегающее решение.** Система автоматического распознавания загрузки **Intelligent Baking Control (IBC)** гарантирует постоянное качество выпечки. Система распознавания загрузки позволяет вашим сотрудникам сохранять контроль даже в стрессовых ситуациях, поскольку отсутствуют кнопки минимальной загрузки и печь сама регулирует параметры для идеального выпекания. Как результат: уменьшенное энергопотребление, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки. Светодиодное освещение также требует меньше энергии и расходных материалов.

**Dibas blue2 отличается удобством и надежностью.** Полностью автоматическая дверца и интуитивная система управления делают эксплуатацию очень простой. Кроме того, гигиеничная пекарная камера соответствует последним стандартам и особенно легко очищается – благодаря мощной системе очистки ProClean или опциональной полностью автоматической системе очистки ProClean365. В серийном исполнении Dibas blue2 применяется наша новая технология увлажнения.

Размер противня  
Dibas blue2



Размер противня  
E3



**Dibas blue2 L BlackLine**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Dibas blue2 SL StandardLine**  
с системой загрузки  
Вытяжной козырек



**Dibas blue2 M vario StandardLine**  
Вытяжной козырек



**E3 S vario**  
Вытяжной козырек



**E3 SL**  
с системой загрузки  
Вытяжной козырек



**E3 L**  
Нижняя рама  
Вытяжной козырек

Спрос на свежую выпечку, а также её ассортимент непрерывно растет, а следовательно, требуется все больше оборудования для выпечки. В тоже время улучшается наше понимание в вопросах экологии и экономии энергии, и ответы должны быть максимально гибкими.

Компания WIESHEU в процессе проектирования и разработки, исходила из следующих требований:

- Больше производительность печи при сохранении занимаемой площади
- Оптимизированный энергетический баланс
- Более простые действия для пекаря
- Гибкость в отношении заказа, производства и установки

При использовании E3 для получения аналогичного объема продукции понадобится меньше процессов выпечки, так как теперь маленькая печь вмещает в себя до 6 противней, а большая печь – до 12 противней. Благодаря оптимизированной изоляции, тройному остеклению и короткой дверце энергия остается там, где должна быть – внутри печи.

Дверца модели E3 еще более упрощает установку печи в ваш магазин: сторона расположения петель может быть изменена на месте. Если во время оформления заказа еще не ясно, где печь будет расположена в магазине, либо планировка магазина еще может измениться в процессе производства, либо печь была запланирована на позднем этапе проектирования, с моделью E3 это все не проблема.

А когда речь заходит об очистке, гигиеничная пекарная камера без углов и отверстий не предоставляет никакого места для скопления сажи и продуктов упека. В то время, как каждое из 3-х стекол дверцы может быть легко очищено и с внутренней, и с внешней стороны.

Для легкой качественной очистки эта модель магазинной хлебопекарной печи оборудована автоматической системой очистки ProClean. И естественно, что модель E3 опционально доступна к поставке с нашей системой очистки ProClean365, с автоматической подачей моющего средства.



**E3**  
Вытяжной козырек

### Опции комплектации

- Очистка**  
ProClean & ProClean365 ..... стр. 10
- Периферийное оборудование**  
Вытяжной козырек · Система загрузки стр. 12
- Система управления**  
Wtouch ..... стр. 13
- Энергоэффективность**  
Intelligent Baking Control ..... стр. 14
- Сетевая интеграция**  
Wnet ..... стр. 16
- Подготовка воды**  
Steamax ..... стр. 17

Многоярусная хлебопекарная печь для традиционной выпечки



**Ebo 64 SML**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек

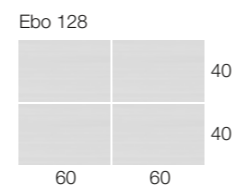
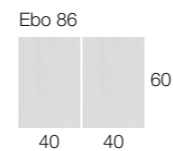
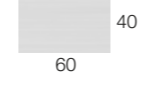
Ebo благодаря пекарным камерам разного размера и высоты (145 мм, 195 мм или 2 × 125 мм) подходит для самых разных видов выпечки и размеров партий. Для Ebo 128 доступны камеры высотой 145 мм и 195 мм. Для печи предлагается два варианта дизайна: стандартный и ностальжи.

**Ebo гарантирует отличный результат:** верхний и нижний жар, система увлажнения и каменный под с покрытием придадут выпечке идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем.

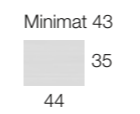
**Ebo экономит энергию.** Силиконовые дверные уплотнения (Ebo 64, 68 и 86) и изолированная пекарная камера минимизируют излучение тепла, снижая затраты на энергоснабжение и кондиционирование магазина. Нагревательные элементы STIR® со специальным покрытием, используемые в моделях 64, 68 и 86, позволяют сократить время выпекания на 30 процентов.

**Ebo отличается легкостью в уходе** благодаря запатентованной системе очистки дверцы. Дверца легко, без выкручивания винтов, переставляется таким образом, чтобы открывался удобный доступ ко внутренней стороне стекла для очистки. Вместе с тем большая и чистая стеклянная дверца притягивает взгляды покупателей к вашим свежеспеченным продуктам.

Размер противня Ebo 64



Размер противня Minimat 64



Дверца закрыта      Дверца открыта      Положение очистки



**EBO 64 SML Ностальжи**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Ebo 86 ML**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Ebo 128 SM**  
Подставка  
Вытяжной козырек



**Minimat 64 L**  
Нижняя рама  
Вытяжной козырек



**Minimat 64 ML**  
Нижняя рама  
Вытяжной козырек



**Minimat 43 S**  
Нижняя рама  
Вытяжной козырек

Производительная конвекционная магазинная печь с минимальной площадью установки



**Minimat 64 L**  
Ярусное отделение  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек

Этот «малыш» в линейке WIESHEU, несмотря на свои размеры, отличается завидной производительностью.

**Minimat задает высокую планку там,** где требуется максимальный результат на минимальной площади: на автозаправках, в бистро и пекарнях эта печь – в трех типоразмерах, с двумя размерами противней – станет идеальным решением для привлечения клиентов свежей выпечкой прямо из печи. Размеры S и M комплектуются 3 противнями, размер L оснащен 4 или 5 противнями.

**Minimat – само воплощение гибкости.** Благодаря опциональному баку для воды его можно эксплуатировать независимо от сетей водоснабжения. В исполнении на 230 В печи Minimat 43 S и Minimat 64 M не требуют высоковольтного подключения.

**Несмотря на свое название, Minimat оснащен по максимуму.** Используемая в Minimat изоляция эффективно снижает излучение тепла. Благодаря двойному остеклению и теплоотражающему покрытию энергия остается там, где она должна быть – в печи.

Серийное трубное увлажнение обеспечивает оптимальное количество пара для производства хлебобулочных изделий.

Опции комплектации

- Периферийное оборудование
- Вытяжной козырек ..... стр. 12
- Шкаф для расстойки теста
- Система управления
- Comfort · Manual ..... стр. 13
- Энергоэффективность и наилучшее качество ..... стр. 14
- Сетевая интеграция
- Wnet ..... стр. 16
- Подготовка воды
- Steamax ..... стр. 17

Опции комплектации

- Периферийное оборудование
- Вытяжной козырек ..... стр. 12
- Шкаф для расстойки теста
- Система управления
- Exclusive ..... стр. 13
- Энергоэффективность и наилучшее качество ..... стр. 14
- Сетевая интеграция
- Wnet ..... стр. 16
- Подготовка воды
- Steamax ..... стр. 17



**Dibas S/Ebo 64 L**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек

### Опции комплектации

- Очистка ProClean ..... стр. 10
- Периферийное оборудование
- Вытяжной козырек ..... стр. 12
- Шкаф для расстойки теста
- Система управления
- Wtouch · Exclusive ..... стр. 13
- Энергоэффективность
- Intelligent Baking Control ..... стр. 14
- Сетевая интеграция
- Wnet ..... стр. 16
- Подготовка воды
- Steamax ..... стр. 17

Почему бы не использовать все преимущества одновременно? Хлебопекарные печи WIESHEU дают вам возможность сочетать между собой преимущества отдельных технологий выпекания в зависимости от ваших нужд.

Хлебопекарные станции WIESHEU обеспечат вашему магазину именно те мощности, которые вам необходимы. Ведь наши конвекционные печи Dibas можно комбинировать с нашими ярусными печами Ebo любых размеров, создавая индивидуальные пекарские станции, такие, какие вам нужны. С учетом большого веса многоярусная печь в комбинации размещается под конвекционной печью.

Дополняют станцию вытяжной козырек и шкаф для расстойки, превращая ее в законченную функциональную единицу. Разумеется, также возможна интеграция ярусных отделений или нижних рам. По соображениям эргономики, общая высота не должна превышать 2,20 м.

Мы с удовольствием проконсультируем вас лично и поможем подобрать наиболее подходящую комбинацию.

Идеальный комбинированный аппарат для максимальной гибкости и независимости!

Комбинированная печь Mix & Match с практичным отсеком для хранения оставляет желать лучшего, если вы хотите предлагать выпечку и закуски в самых маленьких помещениях. Благодаря четырем фиксируемым колесикам оба аппарата легко обслуживать.

обслуживанием. Кроме того, для модели Minimat доступны следующие опции: сменные дверные петли, несъемный бак для воды или воды.

AS300Tplus компании Atollspeed - это высокоскоростная печь, сочетающая в одном приборе горячий воздух, импульсное тепло и микроволны.

- Выпечка и закуски объединены на одной хлебопекарной станции
- На самой маленькой территории
- Универсальное использование



**Minimat 43 S/AS300Tplus**  
Нижняя рама  
Вытяжной козырек

### Опции комплектации

- Speed Cooking Solutions
- Atollspeed ..... стр. 11
- Периферийное оборудование
- Вытяжной козырек, Нижняя рама ..... стр. 12
- Система управления
- Comfort ..... стр. 13



**Dibas S/Ebo 64 S BlackLine**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Dibas S/Ebo 86 S**  
Шкаф для расстойки теста M  
Вытяжной козырек

# ProClean365

Полностью автоматическая очистка

Всегда чистая печь

## Оставляем время для важных вещей.



Очистка с полностью автоматической системой мойки ProClean365 действительно очень проста: моющее средство расходуется из контейнера, установленного на задней стенке печи и Вам только требуется наполнить его во время ежегодного обслуживания.

# ProClean

Система самоочистки

Автоматика: безукоризненная чистота внутри печи

Гигиеничность одним нажатием кнопки

Меньше объем работ для персонала

Чистота для клиентов

ProClean – это автоматическая система самоочистки с чистящими и промывочными картриджами. При наличии чистящих картриджей для запуска программы достаточно одного нажатия кнопки. Печь будет очищена без постороннего вмешательства.

Результат: безукоризненная чистота, меньше усилий со стороны персонала и поэтому больше времени на обслуживание клиентов, а также привлекательный внешний вид печи.



Постоянное качество продукции



Инновация

Система TrayMotion проводит революцию и сглаживает процесс выпечки. Печь автоматически загружается, и в конце периода выпечки, продукция также автоматически выгружается точно по заданному времени. Далее выпеченная продукция охлаждается и затем полностью готова к выкладке на полку.

# TrayMotion

Автоматическая загрузка



Закуски за считанные секунды



Atollspeed сочетает в себе конвекционную и микроволновую технологию, в качестве так называемой гибридной печи.

Идеальное дополнение к вашей магазинной печи WIESHEU.

# Atollspeed

Speed Cooking Solutions

Идеальное сочетание энергоэффективного нагрева и мощности микроволн

Идеальное подрумянивание и корочка



TrayMotion

Atollspeed

Все, что необходимо для магазинной выпечки

Примеры:



Вытяжной козырек SensorControl Plus



Жарное отделение S



Шкаф для расстойки теста M



Подставка L

Мы предлагаем весь перечень продукции для того, чтобы процесс выпекания всегда протекал безупречно.

### Практичное периферийное оборудование.

Вытяжной козырек или шкаф для расстойки теста, проставка с направляющими или подставка - в ассортименте WIESHEU всегда найдутся простые в управлении и легкие в уходе периферийные компоненты. Наличие разных типоразмеров дает вам возможность оптимизировать рабочее место - хлебопекарную печь - согласно своим представлениям. Вытяжной козырек оснащен встроенным пароконденсатором, который выполнен съемным на случай очистки. Очистка шкафа для расстойки теста благодаря полимерному покрытию пекарной камеры также не представляет сложности.

**Продуманная загрузка.** Компактные и прочные загрузочные тележки для различных моделей из нашей линейки печей обеспечивают быструю и комфортную загрузку пекарных камер, не занимая много места в торговом зале. Загрузочная тележка легко катается, а загрузочные стеллажи безопасно задвигаются и выдвигаются из печи при помощи специальной рукоятки. Простая загрузка всей печи за один раз экономит время и энергию.

### Модульное комбинирование



Станция загрузки



Закрытая станция загрузки с дверцами

Оптимальная система управления для любых нужд

### Dibas blue2 + E3:

Система управления Wtouch оснащена 7-дюймовым цветным сенсорным дисплеем, на котором - как на смартфоне - можно перемещать отдельные пиктограммы и переключаться между видами. Системой Wtouch легко пользоваться благодаря интуитивно понятной структуре меню и конфигурируемому интерфейсу, поэтому она без проблем встраивается в работу вашего филиала.

### Ebo:

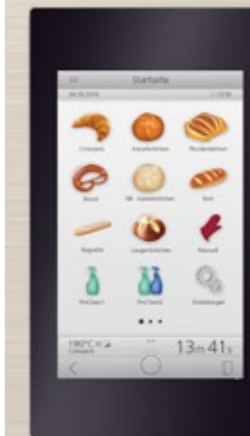
Система управления Exclusive обеспечивает высокий уровень комфорта управления и простоту навигации по меню благодаря понятным и справочным текстам на наглядном дисплее.

Вызвать сохраненную программу выпечки можно одним нажатием на соответствующую пиктограмму. 200 программ выпечки, функция автозапуска и допекания, а также множество дополнительных настроек - в этих системах управления есть все, что необходимо для простого программирования и управления хлебопекарной станцией.

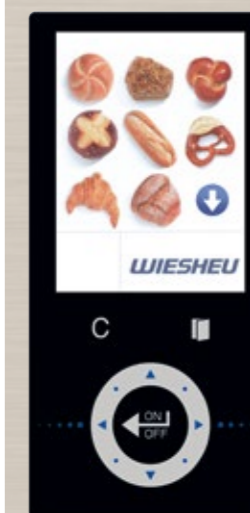
### Minimat:

Manuell системы управления особенно подходит для пользователей, которые предпочитают гибкую ручную настройку параметров на каждом этапе приготовления. Он имеет все основные функции для эффективной организации процесса. Система Classic дополнительно снабжена функцией ночного запуска.

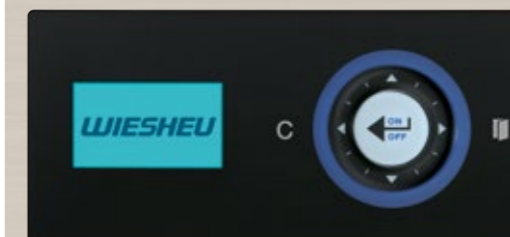
Систему управления Comfort особо отличает простота и удобство в работе. Помимо 32 программ выпечки здесь предусмотрены дополнительные полезные функции, например программируемый автозапуск или функция допекания, которые непременно пригодятся в ежедневной работе.



Wtouch для Dibas blue2 и E3



Exclusive для Ebo



Comfort для Minimat



Manual для Minimat



Благодаря автоматическому распознаванию загрузки параметры выпекания корректируются в зависимости от объема загрузки:

### Качество

Автоматическая установка оптимальной температуры

Постоянное качество выпекания при изменяющемся количестве противней

Технологическая надежность

### Энергосбережение

благодаря регулированию требуемой температуры

### Более простое управление

Кнопки минимальной загрузки и программы выпечки не используются

Энергоэффективность – одна из основных целей, на достижение которых направлен весь наш опытно-конструкторский потенциал.

На энергоснабжение в хлебопекарной отрасли приходится существенная доля затрат. Поэтому мы – как в целях экономии, так и ради сохранения окружающей среды – стремимся к системным инновационным решениям, которые помогают сократить энергопотребление.

Оптимизированная изоляция, двойное дверное остекление, специальные тепловые мостики, низкая потребляемая мощность, теплоотражающие покрытия, а также точно соответствующая виду выпечки и конкретному использованию система – гарантия того, что печи WIESHEU идеальным образом используют привнесенную энергию и целенаправленно применяют ее в процессе приготовления.

Благодаря опциональной **системе автоматического определения нагрузки IBC** для Dibas blue2 и E3 мы открыли новую главу в области энергоэффективности.

Такая система позволяет экономить электроэнергию, повысить качество продукта и улучшить технологическую надежность. С системой IBC неважно, стоит ли у вас в печи один или десять противней, качество остается неизменно высоким вне зависимости от термического состояния. Также экономится энергия, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки.

**Светодиодная система освещения** на Dibas blue2, E3 и Ebo потребляет меньше энергии по сравнению с галогеновой. Кроме того, она служит дольше.

**Системы загрузки** обеспечивают быструю загрузку и разгрузку. Дверь открывается быстрее, поэтому теряется меньше тепла.

Особое преимущество Dibas blue2 состоит в том, что систему загрузки можно расположить перед печью до открывания дверцы, что сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой. Загрузочные стеллажи были оптимизированы с целью уменьшения веса, чтобы еще больше сократить потери тепла.

**Система управления** также вносит свой вклад в энергосбережение. Если печь после достижения температуры предварительного нагрева не используется, нагрев по истечении установленного времени автоматически отключается. Если печь не используется в определенный промежуток времени, она переключается из рабочего режима в режим бездействия. Дисплей также потребляет энергию. Поэтому в режиме бездействия его также можно выключить.





# Объединение в сеть Wnet

- Оптимальное сервисное обслуживание через удаленный доступ
- Экономия расходов и времени
- Многопользовательский доступ
- Всегда актуальные программы выпечки
- Однородное качество выпечки



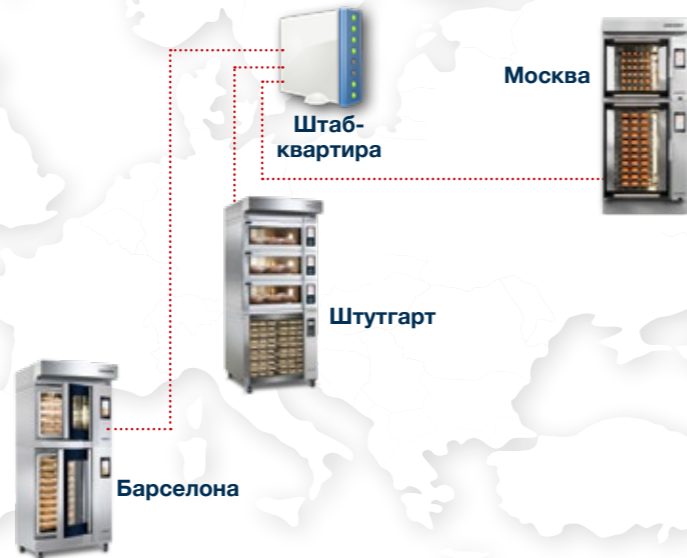
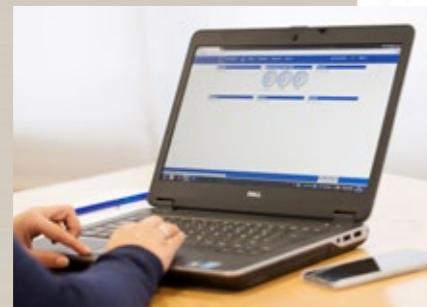
Все под контролем:  
удобное управление печами  
в рамках корпоративной сети

Wnet – это программное решение, предназначенное для удобного управления всеми хлебопекарными печами в филиалах сети. Оно объединяет сетевую архитектуру с четко структурированной базой данных и администрированием, а также облегчает техническое и сервисное обслуживание. Wnet может использоваться в сочетании со всеми печами WIESHEU модельных рядов Dibas blue2, E3 и Ebo, оснащенные системами управления Wtouch и Exclusive. Предусмотрена возможность интеграции в существующие базы данных, за счет этого ниже затраты на управление данными.

С Wnet у вас всегда есть доступ к рабочим данным, вы также можете пользоваться аналитическими функциями и синхронизировать программы выпечки с установленным оборудованием. Пользователь получает оформленную в графическом виде отчетность, которую можно использовать для оптимизации внутренних процессов.

Это позволяет установить то, какие хлебобулочные изделия и в каких районах продаются наилучшим образом. На основании этих данных пользователь получает прозрачную статистику и может сравнить поведение потребителей в зависимости от их местонахождения.

Wnet поддерживает комфортное сервисное обслуживание через удаленный доступ. Данные об ошибках выводятся в доступном для анализа виде, поэтому необходимые меры могут быть приняты сервисными компаниями незамедлительно. Выезжать на место по несколько раз уже не нужно. Кроме того, благодаря профилактическому техобслуживанию можно избежать ненужных простоев.



## Преимущества и польза

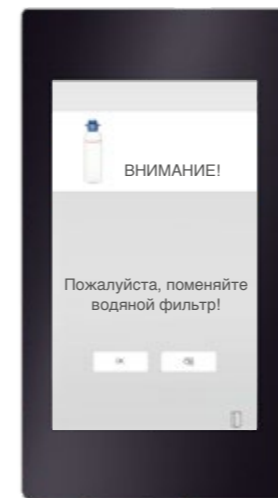


## Функции



## Steamax Подготовка воды

Фильтрация холодной воды:  
чистая вода для работы печи



Наши решения для фильтрации воды обеспечивают наилучшее качество воды и идеальную чистоту всех проводящих воду компонентов. Они защищают ваше оборудование от известковых отложений, повышают производительность и снижают сервисные и эксплуатационные затраты. В качестве опции для водяных фильтров Steamax в сочетании с системами управления Wtouch или Exclusive может быть предусмотрена индикация расхода прямо на дисплее системы управления. Для других систем управления предлагается отдельный ЖК-дисплей для настенного крепления.

Увеличивает срок службы всех проводящих воду компонентов

Постоянное качество воды

Полное очищение благодаря 5-ступенчатой фильтрации

Компактная и гибкая система – для любых монтажных условий

Соответствие высочайшим гигиеническим требованиям благодаря активированному углю

Улучшенное выпекание и расстойка

Высокая производительность без простоев из-за известковых отложений

Меньше загрязнений

Инженеры-технологи на службе  
у клиентов по всему миру

Семинары и сопровождение на  
месте

Семинары для клиентов в г.  
Гроссботтвар и Вольфен

Наши руководители семинаров могут рассказать о наших печах множество полезных вещей. Идет ли речь о программах выпечки, закусках или программах стимулирования продаж для руководящих или торговых специалистов – на наших семинарах вы найдете новые идеи, которые помогут вам сделать своих клиентов счастливее. Вы узнаете, как сэкономить на расходах без потери качества.



Для первого знакомства с нашей продукцией приглашаем вас на наши выставки. Здесь наши инженеры-технологи демонстрируют функции магазинных хлебопекарных печей WIESHEU и удивляют публику вкусной выпечкой и изысканными блюдами.

В рамках семинара, выезда на место или мероприятий в одном из наших филиалов в Гроссботтваре или Вольфене вас ждет увлекательная презентация практических возможностей печей WIESHEU длиной в целый день.

В рамках дневных семинаров вы не только узнаете многое о наших печах, но и получите полезные советы и ознакомитесь с актуальными тенденциями.



Вместе с нашими сервисными партнерами мы создали для вас глобальную сеть, призванную обеспечить надежную работу клиентов по всему миру.

Нам важно быть ближе к клиенту. Поэтому наша сервисная горячая линия работает также по субботам и воскресеньям.

**Сервисная горячая линия в Германии  
+49 7148 1629-400**

Сервисная служба доступна с понедельника по субботу с 7:00 до 21:00, по воскресеньям и выходным с 8:00 до 17:00.



Преимущества сервисной службы  
WIESHEU:

Гарантированно оперативное реагирование

Широкая территория охвата

Высококвалифицированные специалисты выездной службы и собственного сервисного центра

Множество запасных частей в наличии

Индивидуальные сервисные решения и пакеты техобслуживания

Монтаж печей обученными техниками





## Энергоэффективность как путь к успеху

Поскольку производство, а также эксплуатация хлебопекарных печей сопряжены с высокими энергозатратами, вопрос эффективного управления энергией имеет для нас большое значение. Так, в наших производственных цехах – насколько это технически возможно – мы используем излучаемое оборудованием тепло с тем, чтобы, с одной стороны, избежать энергопотерь, а с другой, чтобы оптимизировать использование ресурсов.

Наша компания сертифицирована по ISO 14001. Соответствие этим стандартам удостоверяет наличие сертифицированной системы экологического менеджмента, а также бережное и ответственное обращение с окружающей средой и щадящее использование энергетических ресурсов.

Кроме того, наши печи содержат большую долю материалов, пригодных для повторной переработки. Таким образом наша продукция вносит свой вклад в ответственное обращение с сырьем.

Энергия – ценный ресурс. Мы как производитель печей создаем продукт, потребляющий энергию. Мы постоянно работаем над снижением энергопотребления печей и максимально эффективным использованием энергии.

Сверхсовременные системы управления, новейшие изоляционные материалы, Wnet, система распознавания загрузки IBC (Intelligent Baking Control) и т. д. делают возможной энергоэффективную эксплуатацию печи и разработаны именно с этой целью.

WIESHEU берет на себя обязательства перед обществом по соблюдению социальных стандартов, за основу которых взяты положения общественной инициативы Business Social Compliance Initiative (BSCI), разработанные Европейской ассоциацией внешней торговли. Это обязательство WIESHEU распространяет и на своих поставщиков.



## Dibas blue2



**Dibas blue2 L BlackLine**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Dibas blue2 SL StandardLine**  
с системой загрузки  
Вытяжной козырек



**Dibas blue2 M vario StandardLine**  
Вытяжной козырек

## E3



**E3 SL**  
с системой загрузки  
Вытяжной козырек

## Комбинации – индивидуальный подход



**Dibas S/Ebo 64 S BlackLine**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Dibas S/Ebo 64 S vario**  
Шкаф для расстойки теста M  
Вытяжной козырек

## Ebo



**Ebo 64 SML Ностальжи**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Ebo 64 M**  
Шкаф для расстойки теста L  
Вытяжной козырек



**Ebo 128 SM**  
Подставка  
Вытяжной козырек



**Dibas S/Ebo 86 S vario**  
Шкаф для расстойки теста M  
Вытяжной козырек



**Dibas S/Ebo 64 L**  
Подставка L  
Вытяжной козырек

## Minimat



**Minimat 64 ML**  
Подставка  
Вытяжной козырек



**Minimat 43 S**  
Подставка  
Вытяжной козырек

## Коротко о продукции WIESHEU

Конвекционные или многоярусные печи, классические или малогабаритные с «умной» системой дверей, очень большие или очень компактные – компания WIESHEU разрабатывает доведенные до совершенства перспективные решения для любых масштабов бизнеса. Мы предлагаем оснащенные функциональными периферийными компонентами и начиненные техническими инновациями надежные, производительные хлебопекарные станции, отличающиеся простотой и безопасностью обслуживания – то, что нужно для привлечения клиентов великолепной выпечкой. У вас уже есть понимание того, как организовать процесс приготовления выпечки прямо в магазине? Обратитесь к нам. Мы воплотим его в жизнь.

Найти личного консультанта в отделе продаж WIESHEU можно с помощью этого QR-кода или на сайте [www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)



## Mix & Match



**Minimat 43S/AS300Tplus**  
Подставка  
Вытяжной козырек

## Филиалы



С 2016 года, после многолетнего нахождения в Аффальтербахе, штаб-квартира компании WIESHEU располагается в г. Гроссботтвар недалеко от Людвигсбурга. На сегодняшний день здесь работают 400 человек. Помимо администрации здесь, на улице Шляйфвизенштрассе, размещается производство печей Dibas blue2 и Euromat. Центр притяжения клиентов – учебный центр WIESHEU.



Вторая производственная площадка с 1991 года работает в земле Саксония-Ангальт. Здесь персонал из порядка 80 человек трудится над моделями Ebo и Minimat. Учебный центр в Вольфене принимает посетителей из северных и восточных земель Германии.

В Варшаве с 2008 года находится польское представительство WIESHEU. Местный отдел продаж и собственное сервисное подразделение специализируются на обслуживании стран Восточной Европы.



В Шильтигхейме под Страсбургом в 2014 году было открыто французское представительство с собственной командой из специалистов по продажам и сервисному обслуживанию, что стало ответом на растущие потребности этого рынка.

С 2023 года в Барселоне находится наш филиал, из которого мы обслуживаем рынки Испании и Португалии.



# WIESHEU



Группа компаний WIESHEU

WIESHEU GmbH  
Schleifwiesenstraße 27  
71723 Großbottwar  
Телефон +49 7148 1629-0

WIESHEU Wolfen GmbH  
Kekuléstr. 1  
06766 Bitterfeld-Wolfen

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

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

WWW.WIESHEU.DE