

WIESHEU

IBC

Die intelligente Beladungserkennung



Unterschiedliche
Blechanzahl?
Konstantes
Backergebnis!



Besseres Backergebnis – Reduzierter Energieverbrauch

- ✓ Das Backprogramm wird perfekt auf die Menge abgestimmt. Die gleichbleibend gute Qualität überzeugt – unabhängig von der Blechanzahl und dem thermischen Zustand der Teiglinge.
- ✓ Ausgetrocknete Backwaren und zu starke Bräunung durch zu hohe Temperatur bei Minderbelegung werden vermieden.
- ✓ Durch die optimale Temperaturkurve⁽¹⁾ während des Backprozesses bleiben die Backwaren länger frisch.
- ✓ Halbbelegungsstufen oder spezielle Programme für Halb- oder Minderbelegung entfallen. Für jede Produktgruppe ist nur ein Backprogramm nötig.

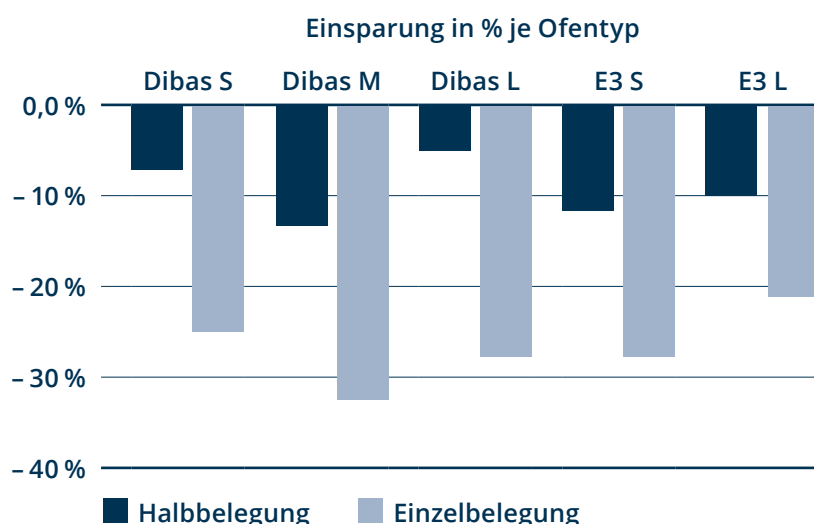


Konstante Prozesse
und weniger
Fehlerquellen



Mehr als 30 %
Energieeinsparung
möglich

Energieeinsparung



Das gemittelte Einsparpotential im Vergleich zum Standardgerät ohne IBC⁽²⁾ liegt bei ca. 10 %⁽³⁾.

Je nach Art der Backwaren können die Einsparungen mehr als 30 %⁽⁴⁾ betragen.

Voraussetzungen: Dibas blue, Dibas blue2, E3 oder Euromat 64

BIS ZU

30%

ENERGIE SPAREN

⁽¹⁾ Die Wassermenge beim Beschwaden wird nicht von IBC beeinflusst.

⁽²⁾ Variiert je nach Produkt und thermischem Zustand des Produktes. Abhängig von Backverhalten bezüglich Voll-, Halb- oder Minderbelegung und Umgebungstemperatur.

⁽³⁾ Durchschnittswert; ermittelt durch interne Messungen

⁽⁴⁾ Bei Einzelbelegung



Follow us!

WIESHEU

Schleifwiesenstr. 27 71723 Großbottwar Deutschland
Telefon +49 7148 1629-0 info@wiesheu.de www.wiesheu.de