

WIESHEU

Dibas blue2

S / M / L



Der Ladenbackofen
mit der Tür, die beim
Öffnen verschwindet



Zuverlässigkeit, Funktionalität und smartes Design



Energie- einsparung

Dicht schließende Systeme
sowie optimierter zeitsparender
Backprozess senken Ihre
Energiekosten*



ActiveSteam

Neue Beschädigungstechnologie für perfektionierte
Luftströmung und
Dampfverteilung – für das
bestmögliche Backergebnis



Dibas-Tür

Die einzige Backofentür,
die seitlich in das Gehäuse
gleitet: Sie garantiert
höchste Sicherheit und
spart Platz und Zeit



Wtouch

Keine Einarbeitungszeit
und leichte Anpassung an
verschiedene Benutzer



Reinigung

Automatisches Reinigungs-
system ProClean – mit
optionalem Jahresvorrat.
Die Innenseite der Tür lässt
sich ohne Werkzeug leicht
öffnen – für glasklare Sicht

Effizienter Backen mit ActiveSteam

WIESHEU
ActiveSteam

SCHNELLERER BACKPROZESS



DURCH GERINGERE
AUFHEIZZEIT

SCHNELLERE ERZEUGUNG VON SATTEM DAMPF



EFFEKTIVERE WÄRMEÜBERTRAGUNG
IN DIE BACKWAREN

PERFEKTES BACKERGEBNIS

BEI REDUZIERTEM ENERGIEVERBRAUCH
-(CA. 15%)*



BACKWAREN MIT TOLLEM GLANZ
DURCH VERBESSERTE BACKQUALITÄT

VIELSEITIGE VORTEILE



**STÄRKEN VON
ROHR- UND KASKADEN-
BESCHWÄDUNG**
IN EINEM SYSTEM
KOMBINIERT



**NEUES
LÜFTERRAD**
OPTIMIERTE
PERFORMANCE
BEI LEISEREM LAUF



**NEUE
LÜFTERABDECKUNG**
OPTIMALE STRÖMUNGS-
VERHÄLTNISSE UND
TEMPERATURVERTEILUNG



**NEUER
TEMPERATUR-
FÜHLER**
MIT GENAUERER
TEMPERATURMESSUNG



**OPTIMIERTE
DAMPF-
EINWIRKUNG**
DURCH FEINERE
TAKTUNG



**NEUE
ENTWICKLUNGS-
METHODIKEN**
FÜR LUFTSTRÖMUNG
UND DAMPFVERTEILUNG

* im Vergleich zur Kaskadenbeschwädung

Automatische Reinigung

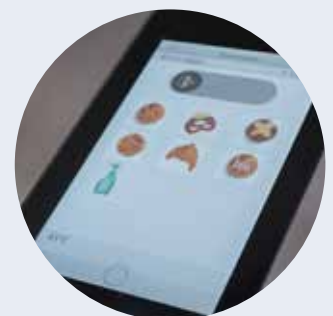


Automatisch sauber!

Perfekte Sauberkeit
mit unseren automatischen
Reinigungssystemen
ProClean oder optional
mit Jahresvorrat

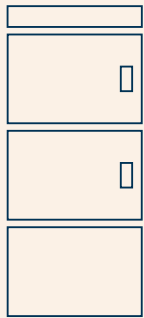
Wtouch-Steuerung

- ✓ 7" Farbdisplay mit Multitouchfunktion
- ✓ Kurze Einarbeitungszeiten durch intuitives Bedienkonzept
- ✓ Leichte Anpassung an die Bedürfnisse unterschiedlicher Bedienergruppen
- ✓ Beständig gegen Glasreiniger, Öle und Fette
- ✓ Bedienung mit dünnen Handschuhen
- ✓ Kalenderfunktion

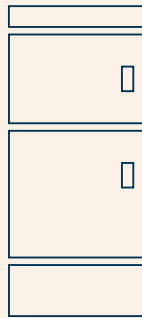


Nur mit dem Dibas – volle Flexibilität

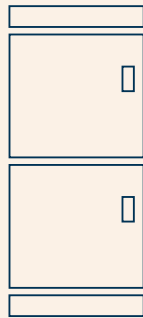
Dibas Backstation mit Beschickungssystem¹⁾



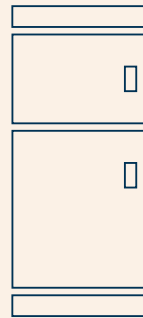
Dibas S vario



Dibas S/M



Dibas M/M



Dibas S/L

+



Beschickungssystem

Dibas-Kombination mit Etagenbackofen PICCOLO C¹⁾



Dibas S mit
MINI PICCOLO/
PICCOLO I



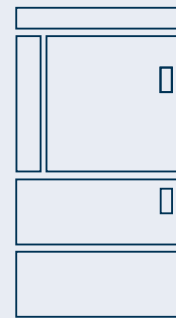
Dibas M mit
MINI PICCOLO/
PICCOLO I



Dibas S mit
PICCOLO IQ

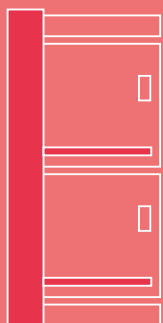


Dibas M mit
PICCOLO IQ

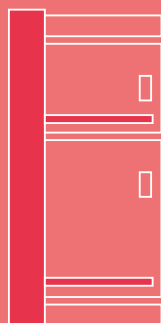


Dibas L mit
PICCOLO IQ

Dibas Backstation mit TrayMotion®

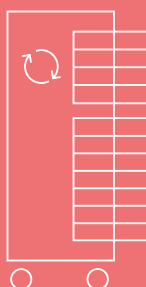


Dibas M/M

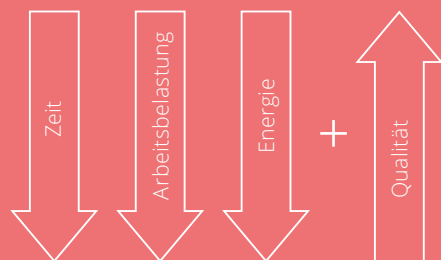


Dibas S/L

+












TrayMotion®



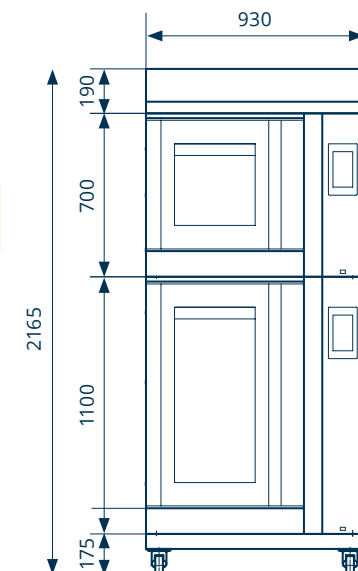


Ihre Vorteile

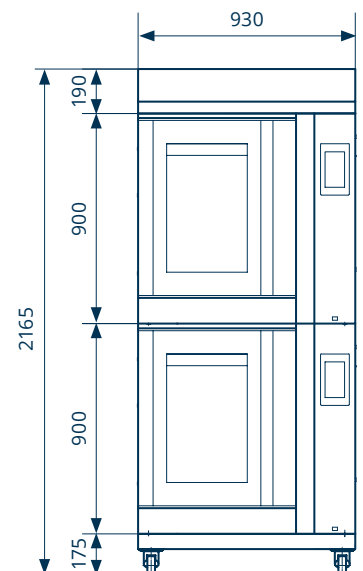
-  **Backkammer** Optimiert für perfekte Strömungsverhältnisse und abgerundet für hygienische Sauberkeit
-  **Beleuchtung** Ansprechendes LED-Licht bringt Backgut optimal zur Geltung – für mehr Kaufanreize bei Ihren Kunden
-  **IBC*** Die Backparameter werden vollautomatisch an die Beschickungsmenge und den thermischen Zustand der Teiglinge angepasst. Konstante Qualität und optimale Energieausnutzung
-  **Klimasystem** Geregelte Zu- und Abluft für eine schnelle Feuchtigkeitsregulierung
-  **Längseinschub** Geringerer Hitzeverlust durch kleinere Türöffnung
-  **Strömungsverhältnisse** Intelligent steuerbar mit variabler Lüftergeschwindigkeit und Rechts-Linkslauf-Lüfter für ein gleichmäßiges Backergebnis
-  **Thermodyn-Scheibe** Minimale Wärmeabgabe, kühle Außentür und weniger Stromverbrauch sorgen für weniger Kosten und höhere Sicherheit
-  **TrayMotion*** Einfacher, schneller und automatisierter Beschickungsvorgang bei gleichzeitiger Qualitätsverbesserung
-  **Wnet*** Vernetzung Ihrer Öfen in allen Filialen

* optional

Unsere Bestseller



Dibas blue2 S/L mit Ablufthaube und Untergestell



Dibas blue2 M/M mit Ablufthaube und Untergestell

Zusatzfeatures

+ Beladungserkennung	IBC (Intelligent Baking Control) verbessert die Qualität und spart Energie		
+ Design	BlackLine		
+ Vernetzungslösung	Wnet		
+ Reduzierte Heizleistung	S: 6 kW	M: 9 kW	L: 12 kW
+ Ofenbeladung	Beschickungssystem oder TrayMotion®		

Technische Details

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Anzahl Auflagen Bleche	4 / 5	6 / 7	8 / 10
Blechmaß (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Blechabstand (mm)	100 / 80	100 / 80	100 / 80
Außenmaße Tür (B × T × H in mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Anschlusswerte			
— Netz	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
— Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— Stromaufnahme	13,9 A	16,1 A	27,5 A
— Anschlussleistung	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Wasserdruck (kPA)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Version 1.3



Follow us!

WIESHEU

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