

**WIESHEU**

# Dibas blue2

**S / M / L**



Forno da negozio  
con porta a  
scomparsa



# Affidabilità, funzionalità e design intelligente



## Risparmio energetico

Sistemi a chiusura ermetica e processi di cottura salvatempo ottimizzati che ne riducono i costi energetici\*



## ActiveSteam

Nuova tecnologia di umidificazione per un flusso d'aria e una distribuzione del vapore ottimizzati e un risultato di cottura perfetto



## Porta Dibas

La prima porta forno che scorre lateralmente nel suo alloggiamento: Garantisce la massima sicurezza, facendo risparmiare spazio e tempo



## Wtouch

Nessun tempo di inserimento e facile adattamento a diversi utenti



## Pulizia

Sistema di pulizia automatica ProClean con scorta per un anno in opzione. Il lato interno della porta si può aprire facilmente senza utensili – per una visuale trasparente

\* con Dibas blue2, consumo energetico inferiore del 15% circa e risparmio del tempo del 20% rispetto al modello precedente a cascata attiva

# Cottura più efficiente con ActiveSteam

**WIESHEU**  
ActiveSteam

## PROCESSO DI COTTURA PIÙ RAPIDO



CON UN TEMPO DI RISCALDAMENTO RIDOTTO

## GENERAZIONE PIÙ RAPIDA DI VAPORE SATURO



TRASMISSIONE DEL CALORE AL PRODOTTO PIÙ EFFICIENTE

## RISULTATO DI COTTURA PERFETTO

CON CONSUMO DI ENERGIA RIDOTTO  
- (CA. 15%)\*



PRODOTTO DA FORNO CON STRAORDINARIA BRILLANTEZZA GRAZIE ALLA MIGLIORE QUALITÀ DELLA COTTURA

## MOLTEPLICI VANTAGGI



**PUNTI FORTI DELL'UMIDIFICAZIONE A TUBO E CASCATA**  
IN UN SISTEMA COMBINATO



**NUOVA VENTOLA**  
PRESTAZIONI OTTIMIZZATE CON FUNZIONAMENTO PIÙ SILENZIOSO



**NUOVO COPERCHIO DEL VENTILATORE**  
RAPPORTI DEL FLUSSO D'ARIA E DISTRIBUZIONE DELLA TEMPERATURA OTTIMALI



**NUOVO SENSORE DI TEMPERATURA**  
CON MISURAZIONE PIÙ PRECISA DELLA TEMPERATURA



**AZIONE DEL VAPORE OTTIMIZZATA**  
CON CICLI PIÙ PRECISI



**NUOVE METODOLOGIE DI SVILUPPO**  
PER FLUSSO D'ARIA E DISTRIBUZIONE DEL VAPORE

\* In rapporto all'umidificazione a cascata

## Pulizia automatica



### Si pulisce in automatico!

Pulizia impeccabile con i nostri sistemi di pulizia automatici ProClean o in opzione con scorta per un anno

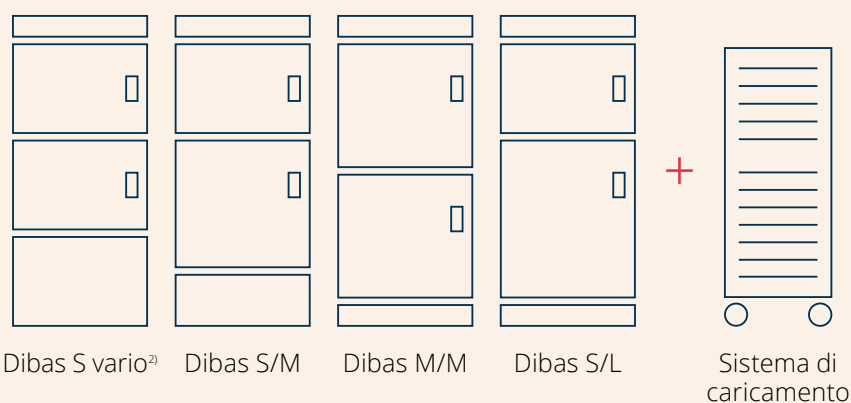
## Comando Wtouch

- ✓ Display da 7" a colori con funzione multitouch
- ✓ Tempi di inserimento brevi grazie alla concezione intuitiva del comando
- ✓ Facile adattamento alle esigenze di diversi gruppi di utenti
- ✓ Resistente a detersivi per vetri, oli e grassi
- ✓ Comando con guanti sottili
- ✓ Funzione di calendario

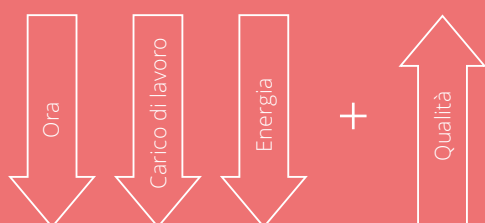
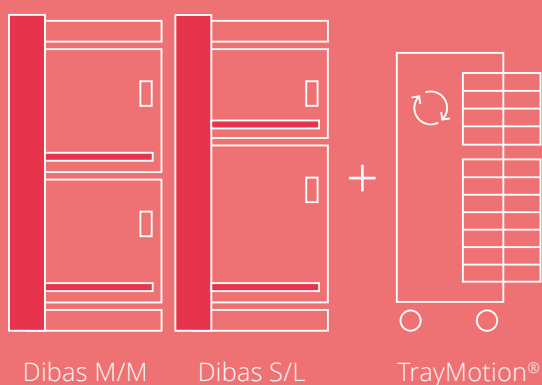


# Solo con Dibas – massima flessibilità

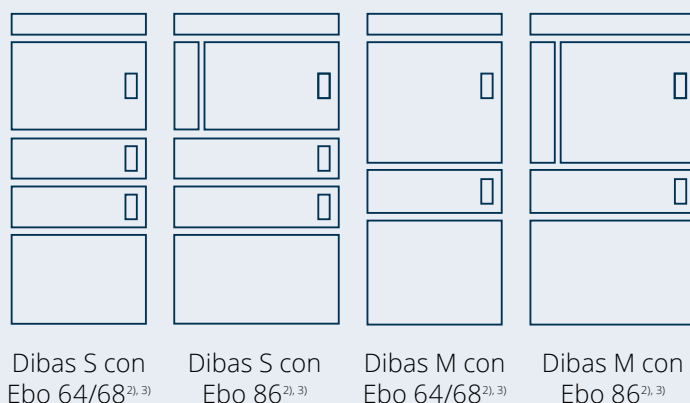
## Stazione di cottura Dibas con sistema di caricamento



## Stazione di cottura Dibas con TrayMotion®



## Combinazione Dibas con forno a camere sovrapposte Ebo



<sup>1)</sup> Le immagini inserite sono a scopo illustrativo e non sono esattamente in scala










<sup>2)</sup> Dotazione a scelta di telaio di base o cella di lievitazione

<sup>3)</sup> Dotazione a scelta con scomparto a piani



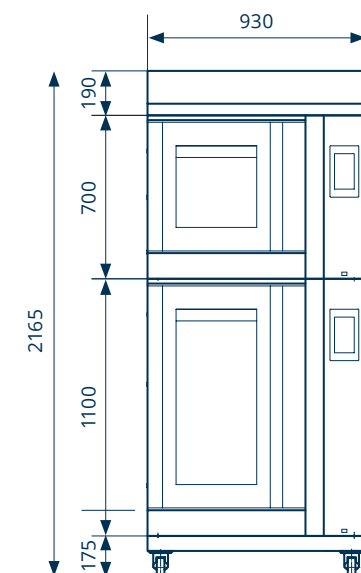


# I vantaggi per voi

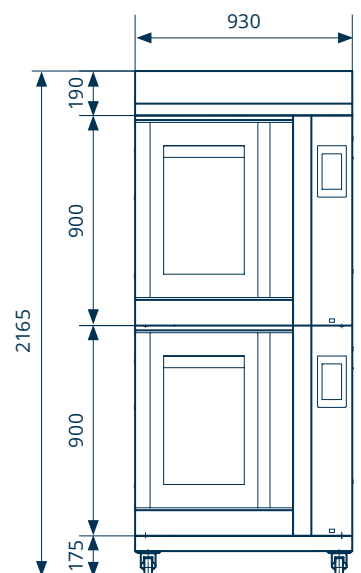
-  **Camera di cottura** Ottimizza in maniera perfetta il rapporto del flusso d'aria e completa con la massima igiene e pulizia
-  **Illuminazione** La piacevole luce a LED mette in risalto in modo ottimale i prodotti da forno, aumentando così la motivazione all'acquisto dei vostri clienti
-  **IBC\*** I parametri di cottura vengono adattati in modo del tutto automatico alla quantità caricata e allo stato termico dell'impasto. Qualità costante e sfruttamento ottimale dell'energia
-  **Sistema di climatizzazione** Regola l'aria di mandata e di scarico per una rapida regolazione dell'umidità
-  **Inserimento longitudinale** Minore perdita di calore grazie ad una ridotta apertura della porta
-  **Rapporti del flusso d'aria** Controllabile in maniera intelligente con velocità variabile della ventola e con rotazione della ventola a destra e a sinistra per una cottura uniforme
-  **Lastra Thermodyn** Dispersione termica ridotta, porta esterna fresca e un minore consumo elettrico garantiscono costi minori e maggior sicurezza
-  **TrayMotion\*** Processo di alimentazione più semplice, più veloce e automatizzato con un contemporaneo miglioramento della qualità
-  **Wnet\*** Collegamento in rete dei vostri forni in tutte le filiali

\* opzionale

# Il nostro prodotto più venduto



Dibas blue2 S/L con  
cappa aspirante e telaio di base



Dibas blue2 M/M con  
cappa aspirante e telaio di base

## Caratteristiche aggiuntive

+ Rilevamento del carico	IBC (Intelligent Baking Control) migliora la qualità risparmiando energia		
+ Design	BlackLine		
+ Soluzione di collegamento in rete	Wnet		
+ Potenza termica ridotta	S: 6 kW	M: 9 kW	L: 12 kW
+ Caricamento del forno	Sistema di caricamento o TrayMotion®		

## Dettagli tecnici

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Numero di supporti teglia	4 / 5	6 / 7	8 / 10
Dimensioni teglia (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Distanza fra le teglie (mm)	100 / 80	100 / 80	100 / 80
Dimensioni esterne porta (L × P × A in mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Valori di collegamento			
— rete	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
— frequenza	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— assorbimento di corrente	13,9 A	16,1 A	27,5 A
— linea di allacciamento	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Pressione acqua (kPA)	150 - 600	150 - 600	150 - 600



Follow us!

**WIESHEU**

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