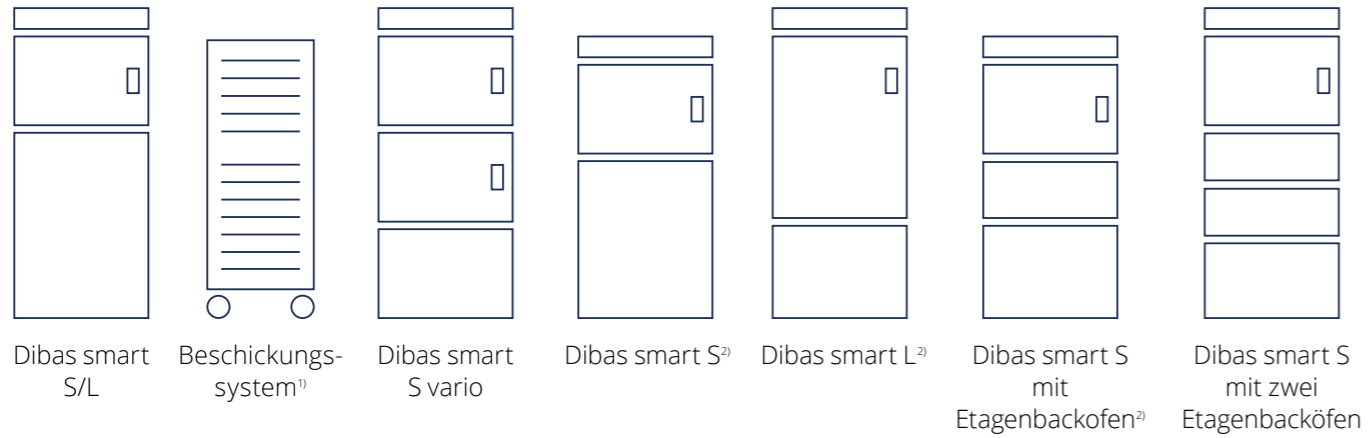


Kombinationsmöglichkeiten¹⁾



¹⁾ Änderungen vorbehalten. Abbildungen dienen der Veranschaulichung und sind nicht exakt maßstabsgetreu.
²⁾ Wahlweise mit Untergestell oder Gärschrank.

Zusatzfeatures

+ Ofenbeladung	Beschickungssystem
+ Vernetzungslösung	Wnet*
+ Reinigungssystem	ProClean – mit praktischen Reinigungskartuschen oder LiquidClean – mit angebundener Tanklösung

Technische Details

	Dibas smart S	Dibas smart L	smart deck
Blechmaß (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Anzahl Auflagen Bleche	5	10	1 pro Etagenbackofen
Blechabstand (mm)	80	80	-
Blechabstand Beschickungssystem (mm)	80	80	-
Backraumhöhe (mm)	-	-	170
Außenmaße** (B × T × H in mm)	930 × 979 × 700	930 × 979 × 1100	930 × 1079 × 389
Gewicht**	123 kg	175 kg	122 kg
Anschlusswerte			
– Netz	1 × 400 V / Steckdose / CEE	1 × 400 V / Steckdose / CEE	1 × 400 V / Steckdose / CEE
– Absicherung	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 16 A
– Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
– Stromaufnahme	13,9 A	27,5 A	6 A
– Anschlussleistung	9,4 kW	18,4 kW	4 kW
Wasserdruck (kPA)	150 – 600	150 – 600	150 – 600
Wasseranschluss	¾" Außengewinde	¾" Außengewinde	¾" Außengewinde

* ab 2025

** Gewicht und Außenmaße können nach Stationsausführung variieren. Max. Höhe 2165 mm.



Follow us!

WIESHEU

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

WIESHEU

Dibas smart

Professionelles Ladenbacken – einfach & effizient



Das modulare Backsystem für deine Filialen

Produktinformation

Version 1

Dibas smart – ein Backsystem, alles, was es braucht!

Der Dibas smart ist die clevere Lösung für Ihren POS: das Herzstück der Dibas-Technologie, die WIESHEU-Hygienebackkammer, die weder Korrosion noch Schmutz eine Angriffsfläche bietet und zu einem optimalen sowie gleichmäßigen Backergebnis führt, ergänzt um alle nötigen Produkteigenschaften für prozesseffizientes Backen.

Mit dem Längseinschub, der kurzen Schwenktür, der LED-Beleuchtung, dem einfachen Reinigungssystem, der vernetzbaren Touch-Steuerung sowie dem optionalen Beschickungssystem ist das neue Mitglied der Dibas-Produktfamilie ressourcenschonend, platzsparend, sicher und leicht zu bedienen: einfach smart.



Kombinationskünstler

2 unterschiedliche Backsysteme und verschieden große Backkammern in einer Backstation kombinierbar



Beschickungssystem

Effizientes Vorbereiten durch optionales Beschickungssystem



Beste Ergebnisse

Kurze Backzeiten & beeindruckende Gleichmäßigkeit – von Convenience- bis zur Frischware



One Touch

Programmwahl mit nur einem Klick! Wahlweise mit einem Bedienteil für die Backstation oder pro Gerät



Tür

Kurze Backofentür mit 3-fach Verglasung für mehr Sicherheit und weniger Energieverlust



Reinigung

Automatisches Reinigungssystem ProClean – mit Kartuschen für Klarspülung & Reinigung oder unser Flüssigreinigungssystem LiquidClean mit Tanklösung

Smartes Konzept, einfaches Handling!

Backen mit Beschickungssystem

- ✓ schnelle und einfache Be- & Entladung der Backkammern
- ✓ kein direkter Kontakt mit heißen Backblechen
- ✓ geschützter Transport der Backwaren am POS zum Backbereich oder zur Auslage
- ✓ Nutzung von mehreren Beschickungswägen ermöglicht höheren Output
- ✓ einfache Mitreinigung der Beschickungskassetten im Ofen



Frische direkt am POS

Sehen Große Glasfront für das visuelle Backergebnis!



Riechen Kaufentscheidung Duft! Was gibt es Einladenderes als der Duft frischer Croissants?



Schmecken Gleichbleibend perfekte Qualität mit röscher Kruste und saftiger Krume – direkt zum Reinbeißen!



Automatische Reinigung



Automatisch sauber!

ProClean mit Duo-Funktion: Klarspülung & Reinigung oder mit unserem Flüssigreinigungssystem LiquidClean mit Tanklösung

Back-Experience am POS auf Knopfdruck

- ✓ 7" Farbdisplay mit Multitouchfunktion
- ✓ kurze Einarbeitungszeiten durch einfache & intuitive Bedienung
- ✓ individualisierbare Benutzeroberfläche
- ✓ unterschiedliche Berechtigungsstufen zum sicheren und effizienten Arbeiten
- ✓ speziell gehärtete Glasfront für Stabilität und Verlässlichkeit im Alltag

