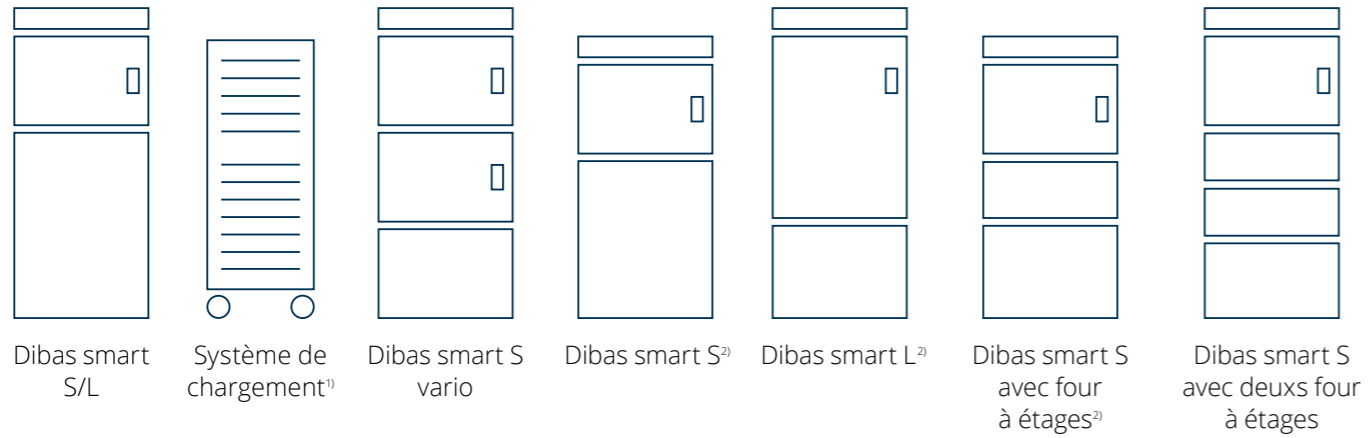


Combinaisons possibles¹⁾



¹⁾ Sous réserve de modifications. Les illustrations sont fournies à titre d'exemple et ne sont pas à l'échelle exacte.

²⁾ Au choix avec châssis ou étuve.

Fonctions supplémentaires

+ Chargement du four	Système de chargement
+ Solution de mise en réseau	Wnet*
+ Système de nettoyage	ProClean – avec cartouches de nettoyage pratiques ou LiquidClean – avec réservoir connecté

Détails techniques

	Dibas smart S	Dibas smart L	smart deck
Dimensions des plaques (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Nombre de supports plaques	5	10	1 par four à étage
Intervalle entre les plaques (mm)	80	80	-
Intervalle entre les plaques du système de chargement (mm)	80	80	-
Hauteur de l'espace de cuisson (mm)	-	-	170
Dimensions extérieures** (L × P × H en mm)	930 × 979 × 700	930 × 979 × 1100	930 × 1079 × 389
Poids**	123 kg	175 kg	122 kg
Valeurs de raccordement			
— Réseau	1 × 400 V / prise / CEE	1 × 400 V / prise / CEE	1 × 400 V / prise / CEE
— Protection électrique	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 16 A
— Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— Consommation de courant	13,9 A	27,5 A	6 A
— Puissance de raccordement	9,4 kW	18,4 kW	4 kW
Pression d'eau (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600
Raccord d'eau	Filetage extérieur ¾	Filetage extérieur ¾	Filetage extérieur ¾

* à partir de 2025

** Le poids et les dimensions extérieures peuvent varier en fonction du modèle de la station. Hauteur max. 2165 mm.



Follow us!

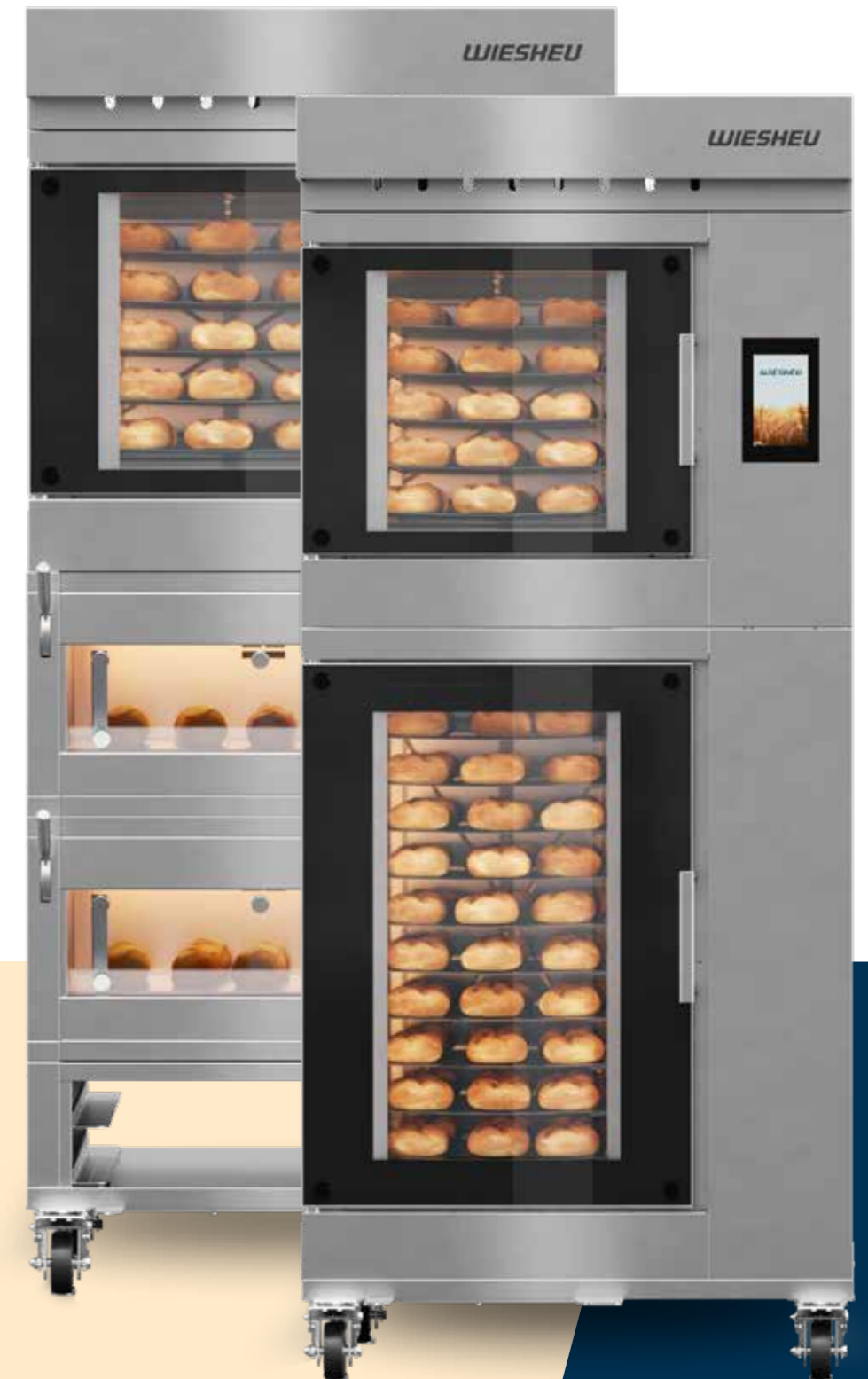
WIESHEU

15, Rue de la Haye BP 60060 Schiltigheim 67014 Strasbourg Cedex
Téléphone +33 (0) 368418480 info@wiesheu.fr www.wiesheu.fr

WIESHEU

Dibas smart

Cuisson professionnelle en magasin – simple & efficace



Le système de cuisson modulaire pour tes filiales

Informations sur le produit

Version 1

Dibas smart – Un système de cuisson, c'est tout ce dont vous avez besoin !

Le Dibas smart est la solution de cuisson intelligente dont vous avez besoin pour vos points de vente : la pièce maîtresse de la technologie Dibas – la chambre de cuisson hygiénique de WIESHEU n'offrant aucune surface d'accrochage ni à la corrosion, ni à la saleté, garantissant ainsi des résultats de cuisson parfaits et réguliers – est ici complétée par toutes les caractéristiques requises pour une cuisson efficace.

Glissière longitudinale, porte battante courte, éclairage LED, système de nettoyage aisé, commande tactile pouvant être mise en réseau ou encore système de chargement en option : le nouveau membre de la gamme de produits Dibas préserve les ressources et est peu encombrant, sûr et simple d'utilisation – smart, tout simplement.



L'art de la combinaison

2 systèmes de cuisson différents et chambres de cuisson de tailles différentes combinables dans une même station de cuisson



Système de chargement

Préparation efficace grâce au système de chargement en option



Les meilleurs résultats

Temps de cuisson courts & Régularité impressionnante – des plats cuisinés aux produits frais



One Touch

Choix du programme en un seul clic ! Au choix, avec un élément de commande pour l'ensemble de la station de cuisson ou un par appareil



Porte

Porte courte avec triple vitrage pour plus de sécurité et moins de pertes d'énergie



Nettoyage

Système de nettoyage automatique ProClean – avec cartouches de rinçage & de nettoyage ou système de nettoyage liquide LiquidClean avec réservoir

Concept intelligent, manipulation aisée !

Station de cuisson avec système de chargement

- ✓ Chargement et déchargement rapides et aisés des chambres de cuisson
- ✓ Aucun contact direct avec les plaques de cuisson chaudes
- ✓ Transport protégé des produits cuits sur le point de vente, vers l'espace de cuisson ou l'étalage
- ✓ Utilisation de plusieurs chariots de chargement possible pour un meilleur rendement
- ✓ Nettoyage aisé des cassettes de chargement directement dans le four



Tout frais, directement sur votre lieu de vente

Voir

Grande surface vitrée pour des résultats de cuisson immédiatement visibles !



Sentir

Des odeurs attirantes ! Quoi de plus alléchant que l'odeur des croissants frais ?



Goûter

Une qualité parfaite en permanence, une croûte croustillante et une mie moelleuse – Une seule envie : les manger !



Nettoyage automatique



Automatiquement propre !

ProClean avec fonction Duo : rinçage et nettoyage ou système de nettoyage liquide LiquidClean avec réservoir

Votre expérience de cuisson directement sur votre point de vente et d'une simple pression sur un bouton

- ✓ Écran couleurs 7" avec fonction Multitouch
- ✓ Apprentissage rapide grâce à une commande simple et intuitive
- ✓ Interface utilisateur personnalisable
- ✓ Différents niveaux d'accès pour un travail sûr et efficace
- ✓ Façade en verre trempé spécial pour plus de stabilité et de fiabilité au quotidien

