

E3

Maximale Backkapazität



Mehr Output
für mehr Umsatz
im Laden



Mehr Output Mehr Effizienz

Der E3 glänzt und überzeugt mit der größten Backkapazität in seiner Kategorie der Ladenbacköfen. Eine Maximalkapazität von 18 Blechen und der Einsatz von modernster Tech-

nologie sorgen für mehr Output, ein hohes Maß an Qualität und ein konstant gutes Backergebnis.



Raumwunder

6 Backbleche im E3 S und bis zu 12 Backbleche im E3 L



Beschickungssystem

Effizientes Vorbereiten durch optionales Beschickungssystem



Backkapazität + 20%*

Weniger Backvorgänge bei gleichem Output



Wtouch

Keine Einarbeitungszeit und leichte Anpassung an verschiedene Benutzer



E3-Tür

Kurze Backofentür für mehr Flexibilität auch durch den wechselbaren Türanschlag



Reinigung

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

* E3 SL (6+12 Backbleche) im Vergleich zu Euromat 64 SL (5+10 Backbleche)

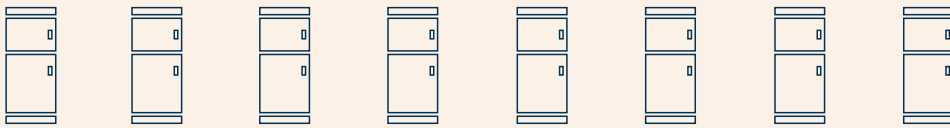
Ressourcen schonen Kosten sparen

**Euromat
64 SL**
(5+10 Bleche)



9 Backvorgänge = 135 Bleche

E3 SL
(6+11 Bleche)

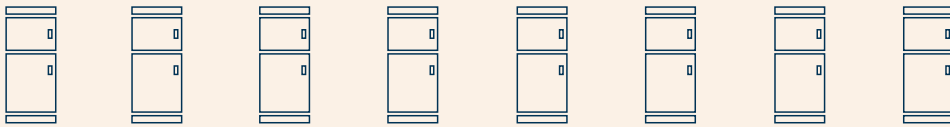


8 Backvorgänge = 136 Bleche



MEHR
VERKAUFS-
AKTIVE ZEIT

E3 SL
(6+12 Bleche)



8 Backvorgänge = 144 Bleche



MEHR
VERKAUFS-
AKTIVE ZEIT

BACKZEIT

ZEITERSPARNIS PRO
TAG / FILIALE: CA. 30 MIN.

Energie sparen

- ✓ Energiesparende LED-Beleuchtung (ca. 50.000 Arbeitsstunden)
- ✓ Automatische Beladungserkennung und Backparameteranpassung
 - ✓ Gleichbleibende Backqualität
 - ✓ Reduzierung Energieverbrauch
 - ✓ Höhere Prozesssicherheit



**Starker
Fokus**



Optimierte Energie-
bilanz durch verbesserte
Wärmeisolierung



Weniger Energie-
verbrauch pro Backgut



E3 SL

E3 SL mit
BeschickungssystemE3 S vario mit
UntergestellE3 L mit Gärschrank oder
mit Untergestell

Zusatzfeatures

+ Beladungserkennung	IBC (Intelligent Baking Control) verbessert die Qualität und spart Energie	
+ Ofenbeladung	Beschickungssystem	
+ Vernetzungslösung	Wnet	
+ Reduzierte Heizleistung	S: 6 kW	L: 12 kW
+ Reinigungssystem	ProClean365 – vollautomatisches Reinigungssystem mit Jahresvorrat	

Technische Details

	E3 S	E3 L
Blechmaß (mm)	600 × 400	600 × 400
Anzahl Auflagen Bleche	5 / 6	9 / 11 / 12
Blechabstand (mm)	96 / 80	96 / 80 / 73
Anzahl Auflagen Beschickungssystem	6	11 / 12
Blechabstand Beschickungssystem (mm)	80	80 / 73
Außenmaße Backstation SL (B × T × H in mm)*	Gesamt 930 × 1155 × 2165 inkl. Ablufthaube, Verrohrung und Untergestell	
Außenmaße (B × T × H in mm)	930 × 1085 × 700	930 × 1085 × 1100
Gewicht Backstation SL*	Gesamt ca. 380 kg inkl. Ablufthaube, Verrohrung und Untergestell	
Gewicht*	132 kg	182 kg
Anschlusswerte		
— Netz	1 × 400 V / Steckdose / CEE	1 × 400 V / Steckdose / CEE
— Absicherung	3 × 16 A	3 × 32 A
— Frequenz	50 Hz – 60 Hz	50 Hz – 60 Hz
— Stromaufnahme	13,6 A	27,0 A
— Anschlussleistung	9,4 kW	18,7 kW
Wasserdruck (kPA)	150 – 600	150 – 600
Wasseranschluss	¾" Außengewinde	¾" Außengewinde

* Gewicht und Außenmaß können nach Stationsausführung variieren.

WIESHEU
Im Laden backen!



Follow us!

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