

WIESHEU

E3

Capacità di cottura massima



Efficienza maggiore
per un guadagno
superiore



Ancora più efficiente

Grazie alla capacità di cottura più alta della categoria, l'E3 è il re dei forni da negozio. La capacità massima di 18 teglie e l'uso di una tecnologia all'avanguardia garantiscono un'effi-

cienza ancora maggiore, un livello di qualità elevato e risultati di cottura sempre ottimi.



Spazioso

6 teglie nell'E3 S e fino a 12 teglie nell'E3 L



Sistema di caricamento

Preparazione ottimale del forno grazie al sistema di caricamento opzionale



Capacità di cottura + 20%*

Meno cotture per lo stesso risultato di produzione



Wtouch

Nessun tempo di inserimento e facile adattamento a diversi utenti



Porta E3

Porta del forno corta per una maggiore flessibilità anche grazie alla cerniera della porta intercambiabile



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

* E3 SL (6 + 12 teglie) rispetto a Euromat 64 SL (5 + 10 teglie)

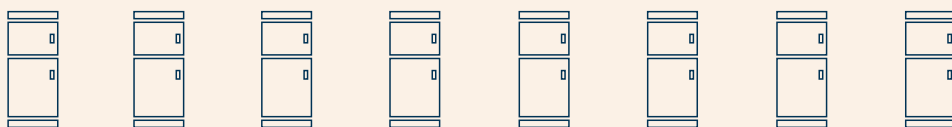
Risparmio di risorse e di costi

Euromat 64 SL
(5+10 teglie)



9 cicli di cottura = 135 teglie

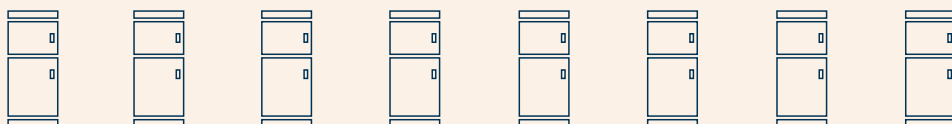
E3 SL
(6+11 teglie)



8 cicli di cottura = 136 teglie


PIÙ TEMPO
ATTIVO PER LE
VENDITE

E3 SL
(6+12 teglie)



8 cicli di cottura = 144 teglie


PIÙ TEMPO
ATTIVO PER LE
VENDITE

TEMPO DI COTTURA

RISPARMIO DI TEMPO AL
GIORNO / PANIFICIO: CA. 30 MIN.

Risparmio energia

- ✓ Illuminazione a LED
(ca. 50.000 ore di esercizio)
- ✓ Rilevamento automatico del carico
e regolazione dei parametri di cottura
 - ✓ Qualità di cottura costante
 - ✓ Consumo di energia ridotto
 - ✓ Maggiore sicurezza di processo



**Vantaggi
principali**



SSS

Bilancio energetico
ottimizzato grazie
al miglioramento
dell'isolamento termico



Minor consumo di
energia per prodotto



E3 SL



E3 SL con sistema di caricamento



E3 S vario con telaio di base



E3 L con cella di lievitazione o telaio di base



Caratteristiche aggiuntive

+ Rilevamento del carico	IBC (Intelligent Baking Control) migliora la qualità risparmiando energia	
+ Caricamento del forno	Sistema di caricamento	
+ Soluzione di collegamento in rete	Wnet	
+ Potenza termica ridotta	S: 6 kW	L: 12 kW
+ Sistema di pulizia	ProClean365 – sistema di pulizia del tutto automatico con scorta per un anno	

Dettagli tecnici

	E3 S	E3 L
Dimensioni teglia (mm)	600 × 400	600 × 400
Numero di telai di supporto	5 / 6	9 / 11 / 12
Distanza fra le teglie (mm)	96 / 80	96 / 80 / 73
Numero di supporti per sistema di caricamento	6	11 / 12
Distanza fra le teglie del sistema di caricamento (mm)	80	80 / 73
Dimensioni esterne stazione di cottura SL (L × P × A in mm)*	Totali 930 × 1155 × 2165 incl. cappa aspirante, tubazione e telaio di base	
Dimensioni esterne (L × P × A in mm)*	930 × 1085 × 700	930 × 1085 × 1100
Peso stazione di cottura SL*	Totale ca. 380 kg incl. cappa aspirante, tubazione e telaio di base	
Peso*	132 kg	182 kg
Valori di collegamento		
— rete	1 × 400 V / presa / CEE	1 × 400 V / presa / CEE
— fusibile	3 × 16 A	3 × 32 A
— frequenza	50 Hz – 60 Hz	50 Hz – 60 Hz
— assorbimento di corrente	13,6 A	27,0 A
— linea di allacciamento	9,4 kW	18,7 kW
Pressione acqua (kPA)	150 – 600	150 – 600
Allacciamento idrico	¾" Filettatura esterna	¾" Filettatura esterna

* Peso e dimensioni esterne possono variare a seconda della versione della stazione.



Follow us!

WIESHEU

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