

**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)

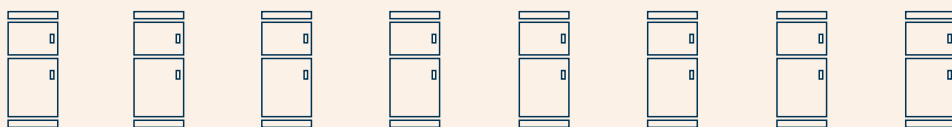
# Risparmio di risorse e di costi

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



9 cicli di cottura = 135 teglie

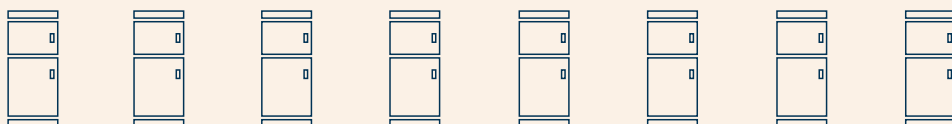
**E3 SL**  
(6+11 teglie)



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