WIESHEU

El mundo WIESHEU

Flexible variedad para cualquier requisito

Hornear en tienda significa ganar clientes

Hornear en tienda significa ganar clientes, ya que todos sabemos lo agradable que es el olor de las cosas recién horneadas. Porque apreciamos los alimentos frescos y disfrutamos cuando vemos cómo se crea calidad.

Hoy en día damos por hecho que podemos comprar en cualquier momento productos recién horneados en panaderías, supermercados y gasolineras, algo impensable hace no tanto tiempo.

Hace más de 50 años que WIESHEU decidió fabricar hornos de panadería para tiendas e invertir toda la creatividad innovadora de cada uno de sus empleados en su desarrollo.

Desde entonces hemos interiorizado el concepto de “¡Hornear en tienda!” junto con todas las posibilidades que esto ofrece y hemos creado una gama de productos que ofrece respuestas atractivas a todas las cuestiones del horneado en su punto de venta: ¡Bienvenido al mundo WIESHEU!

Director general:
Marcus Gansloser (CEO)

Contenido

DIBAS BLUE2
El innovador horno de convección para tiendas con la puerta que se desliza lateralmente dentro de la carcasa 4

E3
El horno que ofrece la máxima capacidad de cocción 5

EBO
El horno de pisos para un horneado tradicional 6

MINIMAT
El potente horno de convección para tiendas con espacios reducidos 7

POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN
Horno combinado individualmente de convección y de pisos 8
Mix & Match 9

TÉCNICA, INNOVACIÓN E REPUESTOS TÉCNICOS
ProClean365 – Limpieza totalmente automática .. 10
ProClean – Limpieza automática 10
TrayMotion – Carga automática 11
Bocadillos en segundos 11
Accesorios y carro de carga 12
Controles 13
IBC – Intelligent Baking Control 14
Wnet – Hornos conectados 16
Steamax – Optimización del agua 17

WIESHEU PARA USTED
Cursillos y técnicas aplicadas 18
Servicio Técnico 19
Eficiencia energética y sostenibilidad 20

EL MUNDO WIESHEU
Galardones y listado de productos 22–23
Sedes WIESHEU 23

Dibas blue2

El innovador horno de convección para tiendas con la puerta que se desliza lateralmente dentro de la carcasa

Dibas blue2 SL
Puerta Dibas totalmente automática
Tapa de aire de salida

Desde 2003, el revolucionario diseño de la puerta ha convertido al Dibas en producto insignia de los hornos WIESHEU.

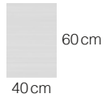
El Dibas blue2 establece nuevos estándares en el resultado de horneado, en la manipulación, en la eficiencia energética y de costes, así como en el diseño. Este horno está disponible en diferentes tamaños (S, M y L) con 4 o 5, 6 o 7 y 8 o 10 bandejas. Además, podrá elegir entre los modelos StandardLine, BlackLine y TrayMotionLine.

El Dibas blue2 ahorra un espacio valioso gracias a que la puerta se desliza lateralmente hacia dentro de la carcasa. El sistema de puertas garantiza una mayor seguridad de funcionamiento y la apertura pequeña de la puerta ahorra energía gracias a la introducción longitudinal de las bandejas de horneado. Si quiere que sea aún más fácil y desea la misma calidad en todo momento, TrayMotionLine es lo que necesita: la solución de automatización más eficiente del sistema de carga.

El Dibas blue2 piensa al tiempo que ahorra energía. El sistema de detección automática de carga Intelligent Baking Control (IBC) se encarga de que el resultado del horneado sea constante. La detección de la carga permite a sus empleados un control general incluso en situaciones de estrés, ya que desaparecen las teclas de ocupación baja y el horno regula auto-máticamente los parámetros para un resultado de horneado perfecto. Esto ahorra energía ya que solo se consume la energía necesaria para la carga correspondiente. También se ahorran energía y consumibles gracias a la iluminación por LED.

El Dibas blue2 es más cómodo y seguro. Su puerta totalmente automática y su unidad de control intuitiva garantizan un manejo fácil. Además, la cámara del horno higiénica cumple con las normas más recientes y es muy fácil de limpiar gracias al potente sistema de limpieza ProClean u, opcionalmente, al sistema de limpieza totalmente automático ProClean365. El Dibas blue2 está equipado de serie con nuestra nueva tecnología de vapor ActiveSteam.

Dimensiones de la bandeja Dibas blue2



Dibas blue2 L BlackLine
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Dibas blue2 SL StandardLine con carga
Tapa de aire de salida

Dibas blue2 M vario StandardLine
Tapa de aire de salida

Opciones de equipamiento

Limpieza
ProClean & ProClean365 · · · · · · · · · Página 10

Carga automática
TrayMotion · · · · · · · · · · · · · · · · · · Página 11

Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · Carga · · · · · Página 12
Armario de fermentación

Unidad de control
Wtouch · Página 13

Eficiencia energética
Intelligent Baking Control · · · · · · · · · Página 14

Conexión en red
Wnet · Página 16

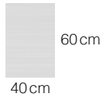
Optimización del agua
Steamax · Página 17

E3

El horno que ofrece la máxima capacidad de cocción

E3
Tapa de aire de salida

Dimensiones de la bandeja E3



El gran número de aparatos, la demanda de productos recién horneados y, por consiguiente, la gama de productos, está creciendo. Al mismo tiempo, aumenta nuestra conciencia sobre los temas energéticos y medioambientales, y todo debe ser lo más flexible posible.

Estos son los requisitos que WIESHEU ha cumplido en cuanto a diseño y desarrollo:

- Más capacidad de horneado con el mismo requisito de espacio
- Balance energético optimizado
- Procesos más fáciles para los operadores
- Flexibilidad en cuanto al pedido, la producción y el cambio de espacio

Para la misma producción de productos, con el E3 se requieren menos procesos de horneado, ya que ahora se pueden hornear hasta 6 bandejas en el horno pequeño y hasta 12 en el horno grande. El aislamiento optimizado, el cristal de 3 vidrios aseguran y la puerta corta aseguran que la energía se quede justo donde debe: en el interior del horno.

La puerta E3 facilita aún más la integración del horno en su tienda: La bisagra se puede cambiar en el lugar de trabajo. Si en el momento de realizar el pedido todavía no está claro dónde se colocará el horno más adelante en la tienda, o si el plano de la tienda todavía va a cambiar durante el proceso de producción o si el horno se va a trasladar más adelante, no es un problema con la E3.

Y cuando se trata de la limpieza, la higiénica cámara de horneado sin rincones no ofrece ningún lugar inaccesible para los depósitos persistentes. Gracias a la apertura en abanico de las hojas de la puerta, los cristales individuales pueden limpiarse por todos los lados interiores y exteriores.

Para la limpieza principal, el horno de horneado de la tienda está equipado por defecto con el sistema de limpieza ProClean. Naturalmente, el E3 también está disponible con nuestro sistema de limpieza totalmente automático ProClean365 como opción.

E3 SL vario
Tapa de aire de salida

E3 SL con carga
Tapa de aire de salida

E3 L
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Opciones de equipamiento

Limpieza
ProClean & ProClean365 · · · · · · · · · Página 10

Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · Carga · · · · · Página 12

Unidad de control
Wtouch · Página 13

Eficiencia energética
Intelligent Baking Control · · · · · · · · · Página 14

Conexión en red
Wnet · Página 16

Optimización del agua
Steamax · Página 17

Ebo

El horno de pisos para un horneado tradicional

Ebo 64 SML
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

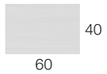
En el Ebo, las cámaras de horno de tamaños y alturas diferentes (145 mm, 195 mm o 2 x 125 mm) ofrecen espacio para los más diferentes tipos y cantidades de productos de panadería. El Ebo 128 tiene cámaras disponibles de 145 mm y 195 mm. El horno está disponible en dos modelos diferentes: «acero inoxidable» y «nostalgia».

El Ebo convence por sus resultados de horneado ya que el calor superior e inferior, la humidificación y la placa de piedra revestida hacen que el producto horneado obtenga la corteza perfecta, un bonito brillo y el volumen ideal.

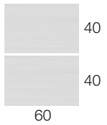
El Ebo ahorra energía. Las juntas de silicona de la puerta (Ebo 64, 68 y 86) y la cámara del horno con aislamiento garantizan que la irradiación de calor sea la mínima, lo que reduce los costes de energía y climatización de la tienda.
Las resistencias recubiertas especialmente con STIR® reducen el tiempo de horneado en los modelos 64, 68 y 86 en hasta un 30 %.

El Ebo es fácil de cuidar ya que la limpieza patentada para la puerta es sencilla de manejar. La puerta se puede ajustar sin necesidad de aflojar ningún tornillo y tener así un acceso fácil a la parte interior del cristal para limpiarlo. Al mismo tiempo, mediante la puerta de cristal limpia y grande sus productos recién horneados estarán presentados elegantemente.

Dimensiones de la bandeja Ebo 64

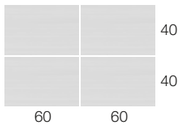


Ebo 68



Ebo 86

Ebo 128



Puerta cerrada

Puerta abierta

Posición de limpieza

Ebo 64 SML Nostalgia
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Ebo 86 ML
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Ebo 128 SM
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Opciones de equipamiento

Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · · · · · · · · · · · · Página 12
Armario de fermentación
Unidad de control
Exclusive · Página 13
Eficiencia energética
y calidad excepcional · · · · · · · · · · · · Página 14
Conexión en red
Wnet · Página 16
Optimización del agua
Steamax · Página 17

Minimat

El potente horno de convección para tiendas para espacios reducidos

Minimat 64 L
Compartimento de pisos
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Es el “pequeño” dentro del mundo WIESHEU pero convence por su rendimiento.

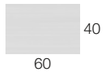
El Minimat es un horno modelo allí donde es necesario el máximo rendimiento en el mínimo espacio: Gracias a sus tres tamaños y dos dimensiones de bandejas es el socio ideal en gasolineras, cafeterías y panaderías para captar a los clientes con una oferta de productos recién horneados directamente desde el horno en tienda. Los tamaños S y M tienen 3 bandejas, el tamaño L 4 o 5.

El Minimat es flexible. Gracias a su depósito de agua optativo puede operarse sin depender de una conexión a la toma de agua. En la variante de 230 V el Minimat 43 S y el Minimat 64 M no dependen de una conexión a una toma de corriente de alta intensidad.

El Minimat es Maxi-Tech. Gracias a su aislamiento el Minimat reduce efectivamente la irradiación de calor. El acristalado doble y el revestimiento de reflexión del calor hacen que el calor se quede donde debe, ¡en el horno!

Con la humidificación por tubos de serie, los productos horneados reciben la cantidad de humedad óptima.

Dimensiones de la bandeja Minimat 64



Minimat 43

Minimat 64 L
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Minimat 64 ML
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Minimat 43 S
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Opciones de equipamiento

Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · · · · · · · · · · · · Página 12
Armario de fermentación
Unidad de control
Comfort · Manual · · · · · · · · · · · · · · Página 13
Eficiencia energética
y calidad excepcional · · · · · · · · · · · Página 14
Conexión en red
Wnet · Página 16
Optimización del agua
Steamax · Página 17

Combinaciones

Combine según sus necesidades de horneado

Dibas S/Ebo 64 L
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

¿Por qué no utilizar juntas todas las ventajas? Con sus hornos para tiendas WIESHEU le ofrece la posibilidad de combinar según sus necesidades las ventajas de los diferentes tipos de hornos individuales.

Las estaciones de horneado WIESHEU le ofrecen las capacidades de horneado que desea para su tienda. Porque nuestros hornos de convección Dibas pueden combinarse con nuestros hornos de pisos Ebo de todos los tamaños para crear estaciones de horneado individuales, justo como usted las necesita. Debido a su peso, al combinarlo el horno de pisos se coloca debajo del horno de convección.

Una tapa de aire de salida y el armario de fermentación completan la estación de horneado creando una unidad funcional completa. Naturalmente también es posible integrar compartimentos de pisos o bastidores inferiores. Por motivos ergonómicos, no deberá superarse la altura total de 2,20 m.

Estaremos encantados de asesorarle sobre las posibles combinaciones para sus necesidades.

Dibas S/Ebo 64 S BlackLine
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Dibas S/Ebo 86 S
Armario de fermentación M
Tapa de aire de salida

Opciones de equipamiento

Limpieza
ProClean · Página 10
Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · · · · · · · · · · · · Página 12
Armario de fermentación
Unidad de control
Wtouch · Exclusive · · · · · · · · · · · · · · · Página 13
Eficiencia energética
Intelligent Baking Control · · · · · · · · · · Página 14
Conexión en red
Wnet · Página 16
Optimización del agua
Steamax · Página 17

Mix & Match

La combinación perfecta

Minimat 43 S/AS300Tplus
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

¡El combi perfecto para la máxima flexibilidad e independencia!

Con su práctico compartimento de almacenamiento, el combi Mix & Match no deja nada que desear si desea ofrecer productos horneados y aperitivos en los espacios más reducidos. Gracias a las cuatro ruedas fijas, ambas unidades convencen por su fácil mantenimiento. Además, están disponibles las siguientes opciones para el Minimat: bisagra de puerta intercambiable, depósito de agua fijo o depósito de agua.

El AS300Tplus de Atollspeed es un horno de alta velocidad que combina aire caliente, calor por impacto y microondas en un solo aparato.

- Hornear y refrigerios combinados en una estación de horneado
- En el área más pequeña
- Usos versátiles

Opciones de equipamiento

Speed Cooking Solutions
Atollspeed · Página 11
Repuestos técnicos
Tapa de aire de salida · Bastidor inferior Página 12
Unidad de control
Comfort · Página 13

ProClean365
Limpieza totalmente automática

Siempre un horno limpio

La limpieza con el sistema de limpieza totalmente automático ProClean365 es muy fácil: la caja de limpieza se monta en la parte posterior del horno, proporciona el producto de limpieza y se rellena anualmente durante el mantenimiento.

ProClean
Sistema de automático de limpieza

Automático: Limpieza a fondo en el horno

Higiene pulsando un botón

Menos trabajo para sus empleados

Limpieza para sus clientes

ProClean es el sistema de limpieza automático con cartuchos de limpieza y aclarado. Cuando se han introducido los cartuchos de limpieza, es suficiente pulsar un botón para que el programa se inicie. El horno para tiendas se limpia entonces automáticamente.

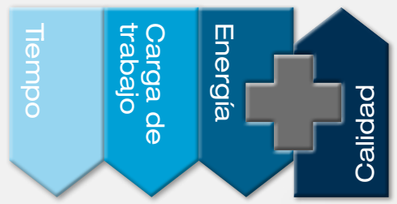
El resultado: limpieza a fondo, menos trabajo para sus empleados y, con ello, más tiempo para atender a los clientes, además de un aspecto atractivo de su horno para tiendas.

TrayMotion
Carga automática

Calidad constante del producto

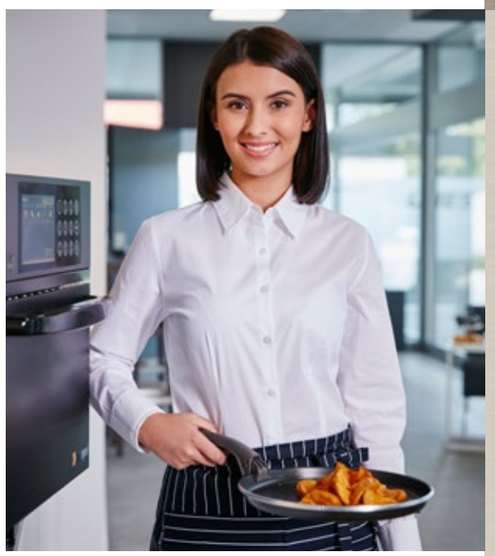
Innovación

TrayMotion revoluciona y alinea el proceso de horneado. El horno se carga automáticamente y los productos de panadería se descargan con precisión de tiempo al final del periodo de horneado. Además los productos se enfrían antes de estar listos para su su estantería de ventas



Atollspeed
Speed Cooking Solutions

Bocadillos en segundos



El Atollspeed combina la tecnología de impacto y la de microondas como el llamado horno híbrido.

La ampliación ideal para su horno de tienda WIESHEU.

Combinación perfecta de calefacción de bajo consumo y un potente microondas

Dorado y corteza ideal

Repuestos técnicos

Todo lo necesario para el horno para tiendas

Ejemplos:

Tapa de aire de salida
SensorControl Plus

Compartimento de pisos S

Armario de fermentación M

Bastidor inferior L

Para efectuar un horneado impecable le ofrecemos una amplia gama de productos.

Repuestos técnicos prácticos. Ya sea una tapa de aire de salida o un armario de fermentación, un compartimento de pisos o un bastidor inferior, WIESHEU le ofrece componentes periféricos de fácil manejo y cuidado sencillo. Mediante los diferentes tamaños puede convertir su horno para tiendas en un puesto de trabajo optimizado según sus expectativas. La tapa de aire de salida dispone de un condensador de vapor integrado que se puede extraer para limpiar. También puede limpiarse fácilmente el armario de fermentación gracias a una cámara de fermentación con revestimiento de polímero.

Carga minuciosamente pensada. Los carros de carga compactos y robustos para nuestros diferentes modelos de horno garantizan una carga rápida y sin esfuerzo de las cámaras del horno, sin ocupar demasiado espacio en la zona de ventas. El carro de carga se mueve fácilmente y los puntos de carga se pueden introducir y extraer de forma segura del horno mediante la varilla de extracción. La carga completa de todo el horno ahorra tiempo y energía.

Combinación modular

Carro de carga

Carro de carga
con paneles laterales
y puertas

Unidades de control

La unidad de control correcta para cada necesidad

Dibas blue2 + E3:
El control Wtouch se caracteriza por tener una pantalla a color de 7” con función multitáctil que, al igual que en un smartphone, permite arrastrar los iconos o deslizar las distintas vistas. La disposición intuitiva del menú y la interfaz configurable hacen que el Wtouch sea fácil de manejar y se adapte a la perfección al funcionamiento de sus filiales.

Ebo:
El mando Exclusive ofrece una gran comodidad de manejo y una navegación sencilla por los menús gracias a los textos claros y de ayuda que aparecen en la pantalla claramente dispuesta.

Mediante el uso de pictogramas se puede activar el programa de horneado asignado con un solo toque con el dedo. Con 200 programas de horneado, una función de inicio automático y de horneado posterior, así como innumerables opciones adicionales de ajuste, estas unidades de control ofrecen todo lo que necesita para una programación y control sencillos de su estación de horneado.

Minimat:
La unidad de control Manual es especialmente adecuado para aquellos usuarios que deseen ajustar manualmente la configuración y los parámetros durante el horneado. Contiene todas las funciones importantes para unos horneados efectivos.

La unidad de control Comfort convence gracias a su sencilla manipulación. Además de 32 programas, existen otras funciones prácticas como, por ejemplo, un inicio automático programable o una función de horneado posterior para los procesos de trabajo diarios.

Wtouch
para Dibas blue2 y E3

Exclusive
para Ebo

Comfort
para Minimat

Manual
para Minimat

Energía

Gracias a la detección automática de la carga los parámetros de horneado se ajustan a la cantidad de la carga:

Calidad

Temperatura automática óptima

Resultado de horneado constante con diferente número de bandejas

Seguridad durante el proceso

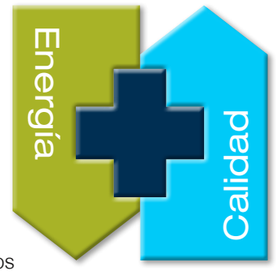
Ahorro de energía

Mediante regulación de la temperatura requerida

Fácil uso

Desaparecen las opciones de carga de horno baja o programas de hoorneado de media carga

Elevada eficiencia energética y calidad excepcional



La eficiencia energética es un tema que nos preocupa y nos empuja a seguir trabajando en su desarrollo. Los costes de energía son uno de los costes más elevados en el sector de horneado. Tanto desde el punto de vista ecológico, como debido a aspectos económicos, nos sentimos obligados a aportar soluciones innovadoras que reduzcan de forma sostenible el consumo energético.

Un aislamiento mejorado, un acristalamiento doble de la puerta, puentes térmicos especiales, un consumo nominal de corriente bajo, revestimientos térmicos por reflexión, así como, naturalmente, un sistema perfectamente adaptado al producto que va a hornearse y al uso concreto del horno hacen que los hornos WIESHEU aprovechen perfectamente la energía recibida y la empleen de forma muy controlada en el horneado.

Con el **IBC de detección automática de carga** disponible opcionalmente para Dibas blue2 y E3, hemos abierto un nuevo capítulo en eficiencia energética. El sistema ahorra corriente, incrementa la calidad de horneado y mejora la seguridad del proceso. Con el IBC no importa si desea hornear una o diez bandejas dentro del horno, la calidad se conserva igual de alta independientemente del estado térmico, y se ahorra energía, ya que solo se consume la energía necesaria para la cantidad de carga correspondiente.

Con la **iluminación LED** en el Dibas blue2, E3 y el Ebo es necesaria menos energía que con lámparas halógenas. Además, los LED convencen por su larga vida útil.

Los **sistemas de carga** permiten una carga y descarga más rápidas. La puerta está abierta brevemente y se pierde menos calor.
Dibas blue ofrece una particular ventaja: el sistema de carga puede deslizarse delante del horno antes de abrir la puerta, de forma que el tiempo en que la puerta está abierta se reduce al mínimo. Al cargar el horno con el sistema de carga, una puerta que se desliza lateralmente dentro de la carcasa permite reducir al mínimo el tiempo en que la puerta está abierta.
Hemos diseñado la zona de carga pequeña para que la pérdida de calor se mantenga también muy baja.

La **unidad de control** ayuda también a ahorrar energía. Si no se emplea el horno al alcanzar la temperatura de precalentamiento, el calentador se desconecta automáticamente al transcurrir un tiempo establecido.
Si no se emplea el horno durante un periodo de tiempo determinado, el modo de servicio pasa al estado de reposo. La pantalla también requiere energía. Por eso, en el estado de reposo se puede elegir si se apaga o no.

Conexión a red Wnet

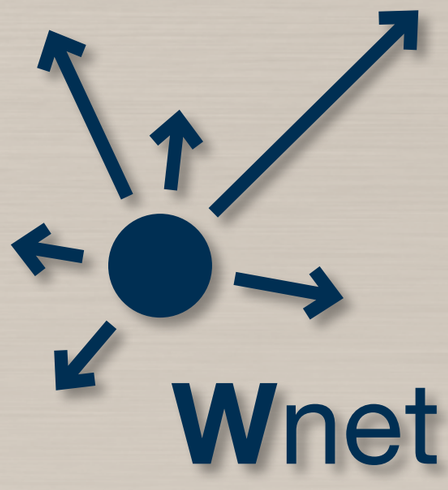
Servicio óptimo por acceso remoto

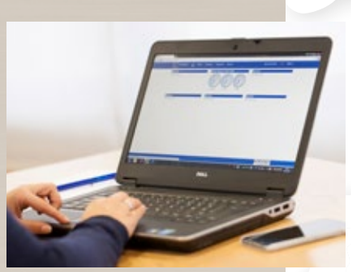
Ahorro de costes y tiempo

Acceso para varios usuarios

Programas de horneado actualizados

Calidad de horneado homogénea





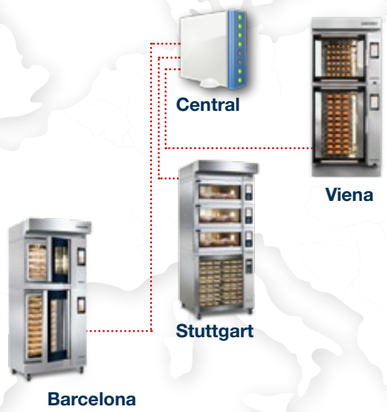
Todo de un vistazo: Hornos perfectamente administrados en la red de su empresa

Wnet es la solución de software para una administración sencilla de todos los hornos de panadería en sus filiales. Combina la conexión en red con una base de datos y una administración claras y apoya el mantenimiento y el servicio. Wnet se puede emplear con todos los hornos para tiendas WIESHEU de las serie Dibas blue2, E3 y Ebo con las unidades de control Wtouch e Exclusive. Se puede conectar a bases de datos existentes y le ofrece potencial de ahorro mediante la gestión de datos.

Con Wnet tendrá acceso en todo momento a los datos de su empresa, podrá realizar evaluaciones y sincronizar programas de horneado en su base de equipos instalados. Obtendrá evaluaciones gráficas para la optimización de los procesos internos.

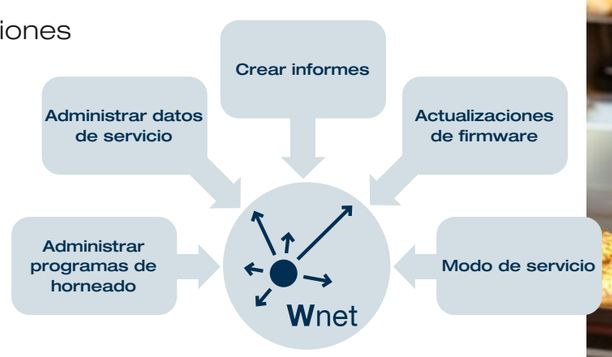
Mediante las evaluaciones se puede determinar qué productos son los más vendidos en qué regiones. El comportamiento de horneado de cada región será así más transparente y comparable.

Wnet permite un servicio óptimo mediante el control remoto. Muchos errores se pueden analizar para que los socios de servicio puedan tomar inmediatamente las medidas correctas. De esta forma se ahorran desplazamientos innecesarios. Con una mantenimiento preventivo se pueden evitar además tiempos de parada innecesarios.



Ventajas y beneficios

Funciones



Conexión a red Wnet

Steamax

Optimización del agua

Incrementa la vida de todos los equipos que lleven agua

Calidad constante del agua

Sin partículas gracias a la filtración en 5 niveles

Compacta y flexible, para todas las situaciones de montaje

Responder a los requisitos máximos de higiene mediante carbones activos

Mejor resultado de horneado y fermentación

Alta productividad sin interrupción del servicio debida a la cal

Menos suciedad

Filtración de agua fría: Agua limpia para el horno

Nuestras soluciones para la filtración de agua garantizan la mejor calidad del agua y una limpieza perfecta en todos los equipos que llevan agua. Protegen su equipo de la sedimentación de cal, aumentan la productividad y reducen los costes de servicio y funcionamiento. De forma opcional, con los filtros de agua Steamax combinados con las unidades de control Wtouch o Exclusive, el mensaje sobre el consumo se puede mostrar directamente en la pantalla de la unidad de control. Para otras unidades de control está disponible una pantalla independiente con indicación LCD para fijar en la pared.

Cursillos
y técnicas aplicadas

Nuestros ingenieros de aplicación a su disposición en todo el mundo

Cursillos y asesoramiento en sus instalaciones

Seminarios para clientes en Alemania
(en Sajonia-Anhalt y en Baden-Wurtemberg)

Durante los cursillos de un día no solo se aprenden cosas sobre nuestros hornos, sino que también se obtienen consejos atractivos e ideas con tendencias actuales.

Siempre muy cerca del cliente: Nuestros ingenieros de aplicación

Nuestros docentes le proporcionarán muchos conocimientos útiles para el uso de nuestros hornos para tiendas.

Ya sea sobre programas de horneado, productos snacks o un cursillo de ventas, para jefes, jefas o personal de ventas, en nuestros cursillos obtendrá ideas y propuestas nuevas para convencer a sus clientes. Aprenderá a ahorrar gastos sin tener que renunciar a la calidad.

En una de nuestras ferias puede hacerse una primera idea de cómo trabajamos. Nuestros ingenieros de aplicación le mostrarán las funciones de los hornos para tiendas WIESHEU con ricos y delicados productos y platos horneados.

Durante un cursillo, en sus propias instalaciones o en una de nuestras sedes de formación en Alemania podrá pasar un gran día viendo cómo funcionan nuestros hornos WIESHEU.

Rápido y seguro: El Servicio Técnico WIESHEU

Con nuestros socios de servicio hemos establecido una red mundial que está a su disposición a fin de crear una base segura con un servicio atractivo de “Horneado en tienda” a nivel internacional.

Estar cerca del cliente es algo importante para nosotros. Por eso, nuestra línea de atención técnica está también sábados y domingos a su disposición.

Línea de servicio España
+34 (0)9378 12039

Línea de servicio Alemania
+49 7148 1629-400
El Servicio de Atención le atiende de lunes a sábado, de 7:00 a 21:00 h; domingos y festivos de 8:00 a 17:00 h.

En todo el mundo

El Servicio Técnico WIESHEU destaca por:

Tiempos de reacción breves garantizados

Cubrir todas las zonas

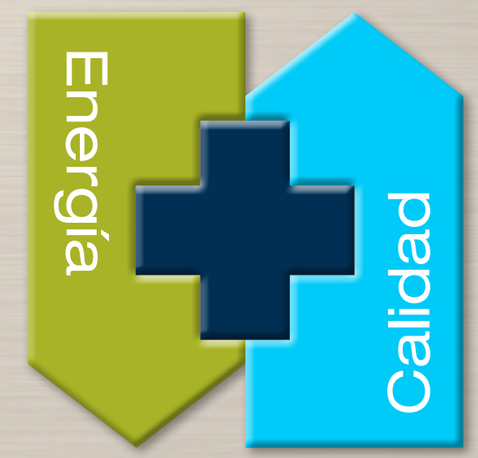
Unos especialistas altamente cualificados en el Servicio de ventas y en la Central de servicio propia

Alta disponibilidad de piezas de recambio

Soluciones de servicio específicas para cada cliente y paquetes de mantenimiento individuales

Instalación de los hornos por parte de técnicos cualificados

Sostenibilidad



Más éxito mediante eficiencia energética

Debido a que la fabricación y el servicio de los hornos para tiendas requieren un elevado consumo de energía, un tema de vital importancia para nosotros son los sistemas eficientes de gestión de energía.

De esta forma, en nuestras naves de producción (donde es técnicamente posible) usamos el calor emitido por los equipos para, por un lado, evitar pérdidas de energía y, por otro, optimizar el uso de recursos.

Nuestra empresa ha aprobado la auditoría de certificación conforme a ISO 14001. Esto nos permite contar adicionalmente con un sistema certificado de gestión medioambiental que demuestra que actuamos de forma cuidadosa y responsable con nuestro medioambiente y aprovechando los recursos energéticos.

Además, nuestros hornos utilizan una parte importante de materiales reciclados. Gracias a esta característica, nuestros productos apoyan el uso responsable de materias primas.

La energía es una mercancía valiosa. Como fabricante de hornos fabricamos un producto que consume energía. Trabajamos continuamente para reducir el consumo de energía de los hornos y emplear de la forma más eficiente posible la energía utilizada.

Unas unidades de control de última generación, los materiales aislantes más modernos, Wnet o la detección de carga IBC (Intelligent Baking Control), etc. permiten el uso energético eficiente del horno y han sido desarrollados precisamente con esta finalidad.

WIESHEU se compromete ante la sociedad a mantener estándares sociales orientándose para ello en los estándares de la iniciativa empresarial de cumplimiento social (BSCI) desarrollada por la Asociación europea de comercio exterior. WIESHEU amplía este compromiso también hasta sus proveedores.

CERTIFICATE

The Certification Body
of TÜV SÜD Management Service GmbH
certifies that

WIESHEU
Wiesheu GmbH
Schleifwiesenstr. 27, 71723 Großbottwar, Germany
for the scope of application
Development, production, sales and service of equipment for heat treatment of food

Wiesheu Wolfen GmbH
Kekuléstr. 1, 06766 Bitterfeld-Wolfen, Germany
for the scope of application
Production of equipment for heat treatment of food

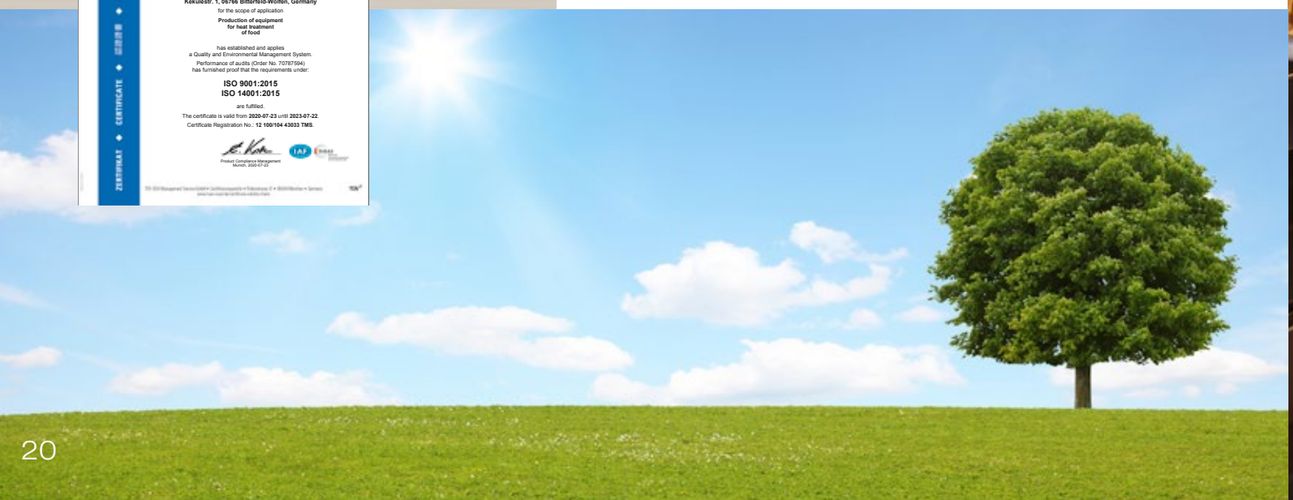
has established and applies
a Quality and Environmental Management System.
Performance of audits (Order No. 70787594)
has furnished proof that the requirements under:

ISO 9001:2015
ISO 14001:2015

are fulfilled.

The certificate is valid from 2020-07-23 until 2023-07-22.
Certificate Registration No.: 12 100/104 43033 TMS.

Product Compliance Management
Munich, 2020-07-22



Dibas blue2

Dibas blue2 L BlackLine
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Dibas blue2 SL StandardLine con carga
Tapa de aire de salida

Dibas blue2 M vario StandardLine
Tapa de aire de salida

E3

E3 SL con carga
Tapa de aire de salida

Combinaciones – diseño individual

Dibas S/Ebo64 S BlackLine
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Dibas S/Ebo 64 S vario
Armario de fermentación M
Tapa de aire de salida

Ebo

Ebo 64 SML Nostalgia
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Ebo 64 M
Armario de fermentación L
Tapa de aire de salida

Ebo 128 SM
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Dibas S/Ebo86 S vario
Armario de fermentación M
Tapa de aire de salida

Dibas S/Ebo 64L
Bastidor inferior L
Tapa de aire de salida

Minimat

Minimat 64ML
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Minimat 43S
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

El mundo WIESHEU de un vistazo

Ya sea con hornos de convección o de pisos, clásicos o de poco espacio y con un sistema inteligente para la puerta, ya sea extragrandes o extracompactos, WIESHEU ha desarrollado hasta la perfección el concepto de “Hornear en la tienda” en todas sus dimensiones con soluciones vanguardistas. Con repuestos técnicos funcionales e innovaciones técnicas le ofrecemos estaciones de horneado en tienda de alto rendimiento, seguras y fáciles de usar, que atraerán y convencerán al cliente con una productos horneados en tienda excelentes.

Si tiene una visión sobre “Hornear en tienda”, ¡pregúntenos! Nosotros la haremos realidad.

Encontrará su contacto personal en el Servicio de ventas WIESHEU a través de este código QR o en internet en www.wiesheu.de/es

Mix & Match

Minimat 43S/AS300Tplus
Bastidor inferior
Tapa de aire de salida

Locations

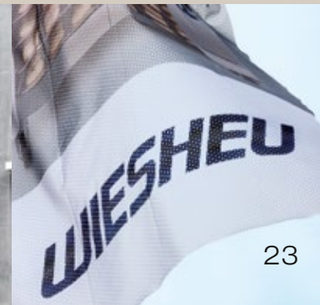
Después de muchos años en la localidad alemana de Affalterbach, desde finales de 2016 la sede central de WIESHEU se encuentra ahora a unos pocos kilómetros al norte, en la localidad de **Großbottwar**. Aquí trabajan actualmente unos 400 empleados. Además de la administración, aquí se encuentra la producción del Dibas blue2 y del Euromat. Un punto importante para los clientes es la sede de cursillos WIESHEU.

Wolfen en Sajonia-Anhalt es la segunda sede de producción desde 1991. Con unos 80 empleados aquí se fabrican los modelos Ebo y Minimat. Wolfen es el encargado de llevar a cabo los cursillos para la zona norte y este de Alemania.

Varsovia es la sede polaca desde 2008 para la filial de WIESHEU. Con un equipo de ventas y un departamento de servicio técnico propio se atienden los países del este de Europa.

Schiltigheim, cerca de Estrasburgo, se inauguró como filial francesa en 2014 con un equipo de ventas y de servicio técnico propio con el propósito de responder de forma adecuada al creciente mercado y a sus particularidades.

Barcelona es la sede de nuestra sucursal desde 2023, desde la que atendemos los mercados de España y Portugal.



WIESHEU

El Grupo WIESHEU

WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstraße 27
71723 Großbottwar
Alemania
Teléfono +49 7148 1629-0

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstr. 1
06766 Bitterfeld-Wolfen
Alemania

WIESHEU Polska Sp. z o.o.
ul. Polczynska 116
01-304 Warszawa
Polonia

WIESHEU France SAS
15, rue de la Haye
BP 60060 Schiltigheim
67014 Strasbourg Cedex
Francia

WWW.WIESHEU.DE/ES

ES 09 · 2023 · Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas