

WIESHEU



Plus de capacité
pour plus de
rentabilité.

Le four avec une capacité
de cuisson maximale

E3

E3

Le four avec une capacité de cuisson maximale

- **Une qualité de cuisson uniforme avec un bilan énergétique optimisé**
- **Une utilisation simple**
- **Une conception intelligente et fonctionnelle**

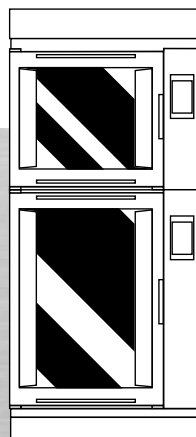
Plus de capacité de chargement, encombrement identique:

Le four à air chaud E3 de WIESHEU établit de nouvelles références en termes de capacité de la chambre de cuisson et de design fonctionnel. Moins d'étapes de cuisson suffisent pour obtenir des produits cuits avec la même perfection.

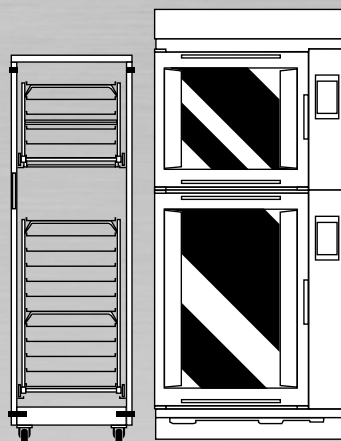
Préservation des ressources, réduction des coûts: L'isolation optimisée et la technologie de triple vitrage permettent de conserver la chaleur là où elle est nécessaire – dans le four. Butée de la porte à droite ou à gauche ? Aucun problème. La flexibilité de la porte du E3 permet de la déplacer sur site.

Caractéristiques techniques / Conditions requises

- Commande Fulltouch en réseau « Wtouch » avec écran couleurs
- Voyant de communication LED
- Système de nettoyage automatique (ProClean365 avec réserve d'un an en option)
- Détection automatique du chargement et outil d'économie d'énergie IBC
- Supports ou système de chargement
- Nombre de supports : E3 S : 6
E3 L : 11
- Dimensions extérieures : E3 S : L 930 x P 1085 x H 700 mm
E3 L : L 930 x P 1085 x H 1100 mm



E3 SL



E3 SL avec chargement

#retailpartner

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

+33 (0)3 68 41 84 80
info@wiesheu.fr

W W W . W I E S H E U . F R