

WIESHEU

Dibas blue2

S / M / L



El horno para tienda
con la puerta que
desaparece al abrirse



Fiabilidad, funcionalidad y diseño inteligente



Ahorro de energía

Los sistemas de cierre hermético y un horneado optimizado más rápido reducen los costes de energía*



ActiveSteam

Nueva tecnología de vapor para una corriente de aire y una distribución de vapor perfectos con un resultado de horneado óptimo



Puerta Dibas

La única puerta de horno que se desliza lateralmente en el interior: Máxima seguridad garantizada y ahorro de espacio y tiempo



Wtouch

No se requiere ningún periodo de familiarización y se adapta fácilmente a los distintos usuarios



Limpieza

Sistema de limpieza automática ProClean – opcional con existencias para un año. El interior de la puerta se puede abrir fácilmente sin herramientas – para una visión nítida

* Aproximadamente un 15 % menos de consumo de energía y un 20 % de ahorro de tiempo con el Dibas blue2 en comparación con el modelo anterior con cascada activa

Horneado más eficaz con vapor activo

WIESHEU
ActiveSteam

PROCESO DE HORNEADO MÁS RÁPIDO



GRACIAS AL MENOR TIEMPO DE CALENTAMIENTO

GENERACIÓN MÁS RÁPIDA DE VAPOR DENSO



TRANSFERENCIA DE CALOR A LOS PRODUCTOS MÁS EFICAZ

UN HORNEADO PERFECTO

CON UN CONSUMO DE ENERGÍA REDUCIDO - (APROX. 15 %)*



PRODUCTOS DE PANADERÍA CON UNA SUPERFICIE MÁS BRILLANTE GRACIAS A UNA MEJOR CALIDAD DEL HORNEADO

MÚLTIPLES VENTAJAS



BENEFICIOS DE LA HUMIDIFICACIÓN POR TUBO Y EN CASCADA
COMBINADOS EN UN SOLO SISTEMA



NUEVA RUEDA DE VENTILADOR
RENDIMIENTO OPTIMIZADO CON UN FUNCIONAMIENTO MÁS SILENCIOSO



NUEVA CUBIERTA DEL VENTILADOR
FLUJO OPTIMIZADO DE CORRIENTES Y DISTRIBUCIÓN DE LA TEMPERATURA



NUEVO SENSOR DE TEMPERATURA
CON UNA MEDICIÓN MÁS PRECISA DE LA TEMPERATURA



EFFECTO DE VAPOR OPTIMIZADO
GRACIAS A UNA SINCRONIZACIÓN MÁS FINA



NUEVOS MÉTODOS DE DESARROLLO
PARA LA CORRIENTE DE AIRE Y LA DISTRIBUCIÓN DEL VAPOR

* Comparado con la humidificación en cascada

Limpieza automática



¡Siempre limpio!

Limpieza perfecta con nuestros sistemas de limpieza automática ProClean u opcional con existencias para un año

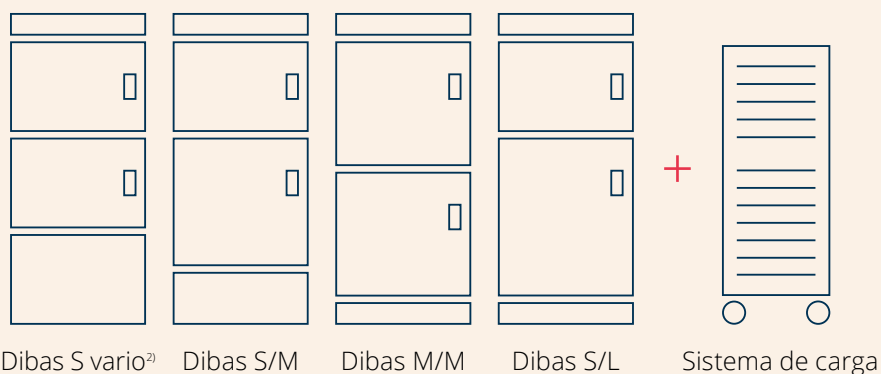
Control Wtouch

- ✓ Pantalla en color de 7" con función multitáctil
- ✓ Tiempos de aprendizaje breves mediante un concepto de manejo intuitivo
- ✓ Adaptación sencilla a las necesidades de diferentes grupos de usuarios
- ✓ Resistente a limpiador de cristales, aceites y grasas
- ✓ Manejo con guantes finos
- ✓ Función de calendario

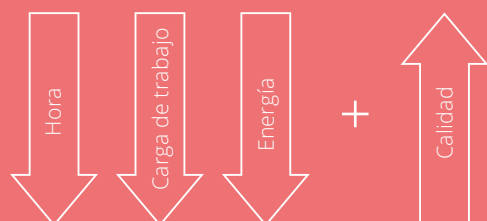
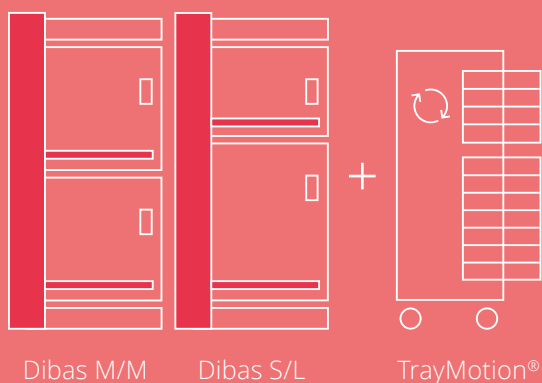


Solo con Dibas – flexibilidad total

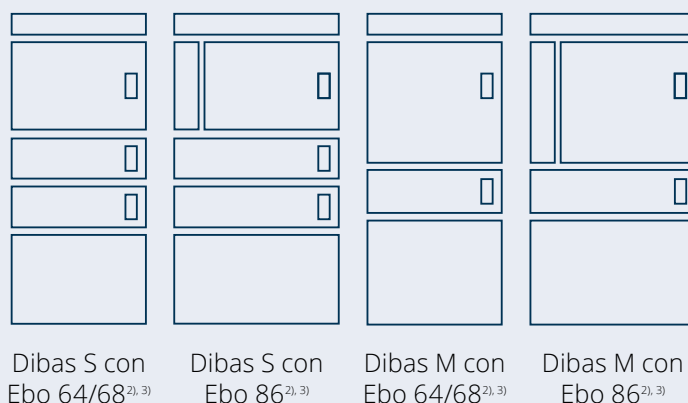
Estación de horneado Dibas con sistema de carga



Estación de horneado Dibas con TrayMotion®



Combinación de Dibas con horno de pisos Ebo



¹⁾ Las imágenes tienen únicamente un carácter ilustrativo y no son a escala

²⁾ Opcionalmente con bastidor inferior o armario de fermentación

³⁾ Opcionalmente con compartimento de pisos



Sus ventajas



Cámara del horno

Optimizada para unas condiciones de corriente perfectas y de forma redondeada para una limpieza higiénica



Iluminación

La atractiva luz LED destaca los productos horneados de una forma óptima, lo que animará a sus clientes a comprar



IBC*

Los parámetros de horneado se ajustan automáticamente a la cantidad de carga y al estado térmico de los productos de masa. Calidad constante y aprovechamiento óptimo de energía



Sistema climático

Suministro y retorno controlado del aire para un control rápido de la humedad



Inserción longitudinal

Menor pérdida de calor gracias a una apertura de puerta más pequeña



Corrientes

Control inteligente con velocidad variable del ventilador y ventilador con marcha hacia la derecha e izquierda para un resultado de horneado uniforme



Acristalamiento Thermodyn

La emisión de calor mínima, la puerta exterior fría y el bajo consumo eléctrico se traducen en menores costes y mayor seguridad



TrayMotion*

Proceso de carga sencillo, rápido y automatizado con mejora simultánea de la calidad

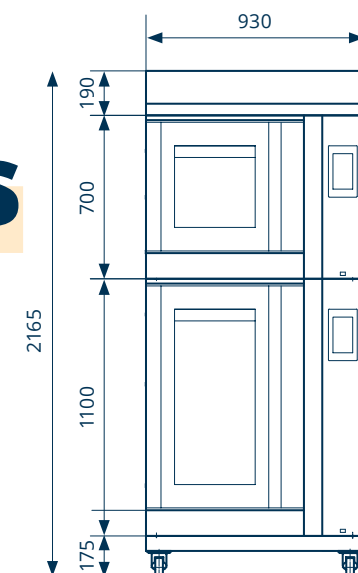


Wnet*

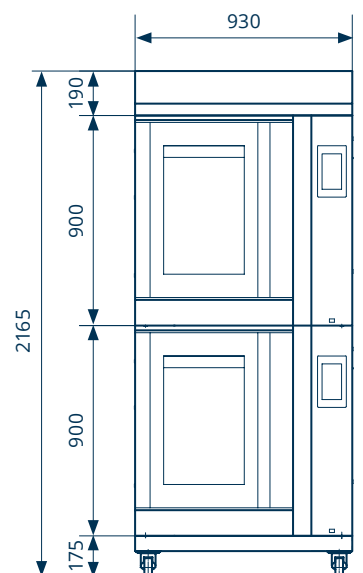
Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas

* opcional

Los preferidos



Dibas blue2 S/L con campana de extracción y bastidor inferior



Dibas blue2 M/M con campana de extracción y bastidor inferior

Características adicionales

+ Detección de carga	IBC (Intelligent Baking Control) mejora la calidad y ahorra energía		
+ Diseño	BlackLine		
+ Solución de red	Wnet		
+ Potencia calorífica reducida	S: 6 kW	M: 9 kW	L: 12 kW
+ Carga del horno	Sistema de carga o TrayMotion®		

Detalles técnicos

	Dibas blue2 S	Dibas blue2 M	Dibas blue2 L
Cantidad de bandejas	4 / 5	6 / 7	8 / 10
Dimensiones de la bandeja (mm)	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Distancia entre bandejas (mm)	100 / 80	100 / 80	100 / 80
Medida exterior puerta (Ancho × Profundidad × Altura en mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Valores de conexión			
— Red	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
— Frecuencia	50 Hz	50 Hz	50 Hz
— Consumo de corriente	13,9 A	16,1 A	27,5 A
— Potencia de conexión	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Presión de agua (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600



Follow us!

WIESHEU

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