WIESHEU
Im Laden backen!

Einer für alles!

Der Dibas 64 C S/M/L – Ein Heißluft-Ladenbackofen zum Backen, Dämpfen, Garen und Regenerieren

*Klimafunktion: Schonende Zubereitung von Speisen und Backwaren mit einem perfekten Ergebnis – alles aus einem Ladenbackofen

DER LADENBACKOFEN

- **DIBAS-TÜR:** Die Backofentür, die seitlich in das Gehäuse gleitet. Sie garantiert höchste Sicherheit und spart Platz und Zeit
- **BACKKAMMER:** Optimiert für perfekte Strömungsverhältnisse und abgerundet für hygienische Sauberkeit
- **REINIGUNG:** Automatisches Reinigungssystem ProClean für effizientes Arbeiten. Die Innenseite der Tür lässt sich ohne Werkzeug leicht öffnen für glasklare Sicht
- **LÄNGSEINSCHUB:** Geringerer Hitzeverlust durch kleinere Türöffnung
- **ENERGIEEINSPARUNG:** Optimierte Isolierung und Heizungsregelung senken Energie- und Klimatisierungskosten in Ihrem Laden
- **KLIMAFUNKTION:** Geeignet für die gesunde Küche mit wenig Fett. Aromaschonendes Arbeiten bei maximalem Geschmack
- **STRÖMUNGSVERHÄLTNISSE:** Intelligent steuerbar mit variabler Umluft und Rechts-Linkslauf-Lüfter für ein gleichmäßiges Backergebnis
- **KERNTEMPERATURFÜHLER:** Für eine nährstoffschonende Zubereitung und beste Qualität der Speisen. Kontrolle der Mindesttemperaturen für HACCP-Richtlinien
- **AKTIVE KASKADE:** Patentierte Dampferzeugung mit der richtigen Schwadenmenge für die Betriebsarten Backen, Garen, Dämpfen und Regenerieren
- **AUSGEZEICHNETES DESIGN:** „if design award“ für die Ästhetik in Ihrem Laden
- **USB-PORT:** Direktes Aufspielen von Backprogrammen, Logos sowie Auslesen von Betriebsdaten
- **THERMODYN-SCHEIBE:** Reduzierte Abstrahlhitze, kühle Außentür und weniger Stromverbrauch sorgen für weniger Kosten und höhere Sicherheit

WIESHEU
Im Laden backen!

OPTIONEN

Modularer Aufbau	Jederzeit Kapazitätserweiterung möglich
Tür	Dibas-Tür manuell servo-unterstützt [1], Dibas-Tür automatisch [2]
Design	Edelstahl oder Nostalgie

1 Dibas-Tür manuell servo-unterstützt: Schiebetür, von Hand mit Türgriff zu öffnen / schließen

2 Dibas-Tür automatisch: Schiebetür, per Knopfdruck zu öffnen / schließen

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Mit allen Dibas 64-Ladenbacköfen
- Etagenbackofen Ebo 64, 68 und 86
- Ablufthaube mit vollautomatisch gesteuertem Dampfkondensator
- Untergestell mit Rollen oder Standfüßen
- Hygiene-Gärschrank mit Glastüren und Rollen oder verstellbaren Standfüßen
- Etagenfach

STEUERUNGEN

Exclusive

- Glasfrontplatte mit Slider als Touchfeld
- Display mit Touch-Funktion
- 5,7“ Bildschirmdiagonale
- 200 Programme mit je 20 Schritten
- Autostart vorprogrammierbar
- Anzeige von Piktogrammen + Text
- °C oder °F
- 32 Sprachen und Symbole
- Klingelton einspielbar als .wav Datei
- 8 Lüftergeschwindigkeiten
- Programmierung manuell oder über USB-Port
- Einschubtimer zur gleichzeitigen Zubereitung unterschiedlicher Gerichte

TECHNISCHE DETAILS

	Dibas 64 S Art.-Nr. X2000	**Dibas 64 M** Art.-Nr. X2100	**Dibas 64 L** Art.-Nr. X2200
Anzahl Auflagen Bleche x Blechmaß (mm)	4/5 x 600 x 400	6/7 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Blechabstand (mm)	100/80	100/80	100/80
Außenmaße Tür automatisch (B x T x H in mm)	930 x 995 x 700	930 x 995 x 900	930 x 995 x 1100
Außenmaße* Tür manuell (B x T x H in mm)	930 x 1040 x 700	930 x 1040 x 900	930 x 1040 x 1100
Anschlusswerte			
Netz	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Stromaufnahme	13,9 A	13,9 A	27,5 A
Anschlussleistung	9,6 kW	9,6 kW	19 kW
Gewicht (kg)			
mit Kaskade (aktiv)	136/142**	172/179**	205/212**
Wasserdruck (kPA)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Fassungsvermögen Backgut pro Blech (Bsp. Schnittbrötchen): 15 bei frischem Teig. 18 bei vorgebackenen Brötchen.

* Maße mit Türgriff ** bei Dibas-Tür automatisch

Technische Änderung vorbehalten.

KONTAKT

WIESHEU GMBH · DAIMLERSTRASSE 10 · 71563 AFFALTERBACH · DEUTSCHLAND
TEL. +49 7144 303-0 · FAX +49 7144 303-111 · INFO@WIESHEU.DE · WWW.WIESHEU.DE

DE1410Di64C