

**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

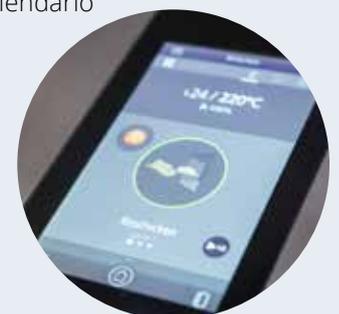


### ¡Siempre limpio!

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

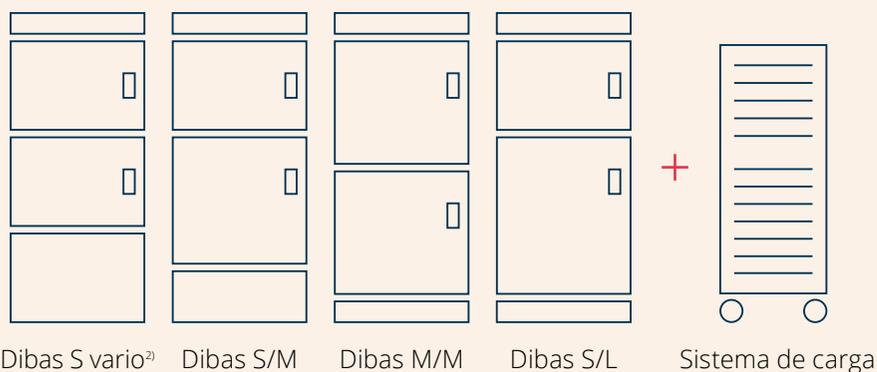
## Control Wtouch

- ✓ 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

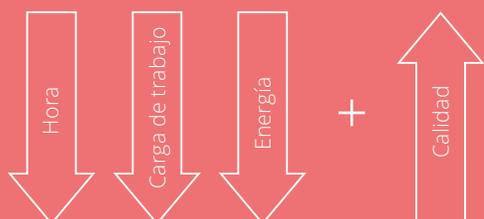


# Solo con Dibas – flexibilidad total

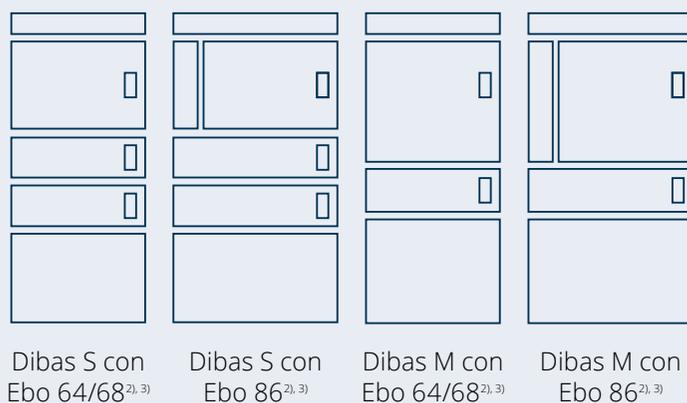
## Estación de horneado Dibas con sistema de carga



## Estación de horneado Dibas con TrayMotion®



## Combinación de Dibas con horno de pisos Ebo



<sup>1)</sup> Las imágenes tienen únicamente un carácter ilustrativo y no son a escala

<sup>2)</sup> Opcionalmente con bastidor inferior o armario de fermentación

<sup>3)</sup> Opcionalmente con compartimento de pisos

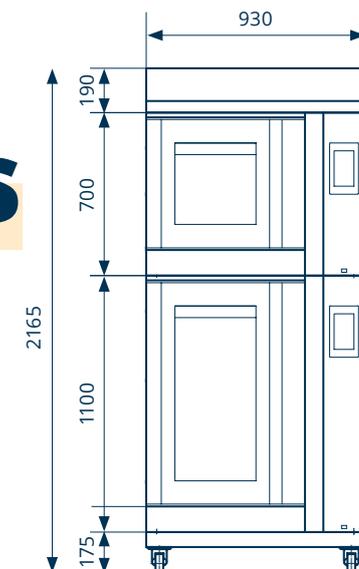


# Sus ventajas

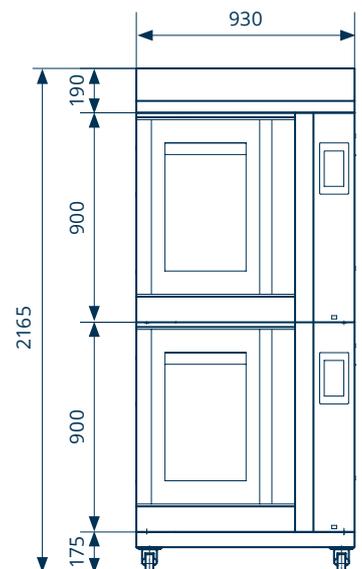
-  **Cámara del horno** Optimizada para unas condiciones de corriente perfectas y de forma redondeada para una limpieza higiénica
-  **Iluminación** La atractiva luz LED destaca los productos horneados de una forma óptima, lo que animará a sus clientes a comprar
-  **IBC\*** Los parámetros de horneado 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	<b>IBC</b> (Intelligent Baking Control) mejora la calidad y ahorra energía		
+ Diseño	<b>BlackLine</b>		
+ Solución de red	<b>Wnet</b>		
+ Potencia calorífica reducida	S: 6 kW	M: 9 kW	L: 12 kW
+ Carga del horno	<b>Sistema de carga o TrayMotion®</b>		

## 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