

WIESHEU

E3

Capacidad máxima de horneado



Más producción para un mayor volumen de negocio en la tienda



Más producción Más eficiencia

El E3 brilla e impresiona con la mayor capacidad de horneado en su categoría de hornos para tienda. La capacidad máxima de 18 bandejas y el uso de la tecnología más avan-

zada garantizan un mayor rendimiento, un alto nivel de calidad y un resultado de horneado siempre excelente.



Gran capacidad

6 bandejas en el E3 S y hasta 12 bandejas en el E3 L



Sistema de carga

Preparación eficiente con el sistema de carga opcional



Capacidad de horneado + 20%*

Menos procesos de horneado con el mismo resultado



Wtouch

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



Puerta E3

Puerta del horno corta para una mayor flexibilidad también gracias a la bisagra de la puerta intercambiable



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

* E3 SL (6 + 12 bandejas) en comparación con Euromat 64 SL (5 + 10 bandejas)

Se respetan los recursos Se ahorran costes

**Euromat
64 SL**
(5+10 bandejas)



9 procesos de horneado = 135 bandejas

E3 SL
(6+11 bandejas)



8 procesos de horneado = 136 bandejas



MÁS TIEMPO
DE VENTAS
ACTIVAS

E3 SL
(6+12 bandejas)



8 procesos de horneado = 144 bandejas



MÁS TIEMPO
DE VENTAS
ACTIVAS

TIEMPO DE HORNEADO

TIEMPO AHORRADO POR DÍA /
TIENDA: APROX. 30 MÍN.

Abhorrar energía

- ✓ Iluminación LED de bajo consumo (aprox. 50.000 horas de trabajo)
- ✓ Detección automática de la carga y ajuste de los parámetros de horneado
 - ✓ Calidad de horneado constante
 - ✓ Consumo de energía reducido
 - ✓ Mayor fiabilidad del proceso



**Gran
énfasis**



Balance energético optimizado gracias a la mejora del aislamiento térmico



Menos consumo de energía por producto horneado



E3 SL



E3 SL con sistema de carga



E3 S vario con bastidor inferior



E3 L con armario de fermentación o con bastidor inferior



Características adicionales

+ Detección de carga	IBC (Intelligent Baking Control) mejora la calidad y ahorra energía	
+ Carga del horno	Sistema de carga	
+ Solución de red	Wnet	
+ Potencia calorífica reducida	S: 6 kW	L: 12 kW
+ Sistema de limpieza	ProClean365 – Sistema de limpieza totalmente automático con existencias para un año	

Detalles técnicos

	E3 S	E3 L
Dimensiones de la bandeja (mm)	600 × 400	600 × 400
Cantidad de marcos para bandejas	5 / 6	9 / 11 / 12
Distancia entre bandejas (mm)	96 / 80	96 / 80 / 73
Cantidad de bandejas del sistema de carga	6	11 / 12
Distancia entre bandejas sistema de carga (mm)	80	80 / 73
Medidas exteriores de la estación de horneado SL a de carga (mm) (Ancho × Profundidad × Altura en mm)*	Total 930 × 1155 × 2165 incl. campana extractora, tuberías y bastidor inferior	
Medidas exteriores (Ancho × Profundidad × Altura en mm)*	930 × 1085 × 700	930 × 1085 × 1100
Peso estación de horneado SL*	Total aprox. 380 kg incl. campana extractora, tuberías y bastidor inferior	
Peso*	132 kg	182 kg
Valores de conexión		
— Red eléctrica	1 × 400 V / enchufe / CEE	1 × 400 V / enchufe / CEE
— Protección por fusible	3 × 16 A	3 × 32 A
— Frecuencia	50 Hz – 60 Hz	50 Hz – 60 Hz
— Consumo de corriente	13,6 A	27,0 A
— Potencia de conexión	9,4 kW	18,7 kW
Presión de agua (kPA)	150 – 600	150 – 600
Toma de agua	¾" Rosca exterior	¾" Rosca exterior

* El peso y las dimensiones externas pueden variar según la versión de la estación.



Follow us!

WIESHEU

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