



YENİ WIESHEU FIRIN SİSTEMİ

YENİ WIESHEU EBO

TEMİZ KAPILI YENİ KATLI TAŞ TABAN FIRIN



EBO

WIESHEU ÜRÜNÜ
ÖNCÜ MARKA



BİRİLERİ DAİMA İLK ADIMI ATAR

1973 yılından bu yana fırın üniteleri geliştirmekte ve üretmekteyiz. Bu zamana kadar her yıl sektöre öncülük yapmış olup, günümüzde her fırın ünitesinin olmazsa olmazı haline gelen yeniliklere imza atmış bulunmaktayız. Şimdi bir adım daha attık. Mükemmel fırın sistemini geliştirip ürettik. Bu sistem her talebe uygun müşteriye özel çözümler sunar. Sistem sayesinde çeşitli fırınları güçlü ve esnek bir ünite halinde kombine etmek mümkündür. Bu sistemde bir araya gelen birbirinden farklı yenilikler, gelecekte de öncü olabilecek bir fırın sistemini oluşturmaktadır.



WIESHEU YENİ EBO FIRINI SUNAR

Yeni Ebo katlı taş taban fırın, fırın sistemimiz içinde klasik dönemin modern temsilcisidir. Tasarımında geleceğin trendlerini belirleyecek düşüncelerimizi hayata geçirdik ve ayrıca bir bütün olarak ve her detayında mükemmeliyetçi bir anlayış sergiledik. Hızlı, çok yönlü ve enerji tasarrufu sağlayan yeni Ebo, kaliteye önem veren her fırında bulunmalıdır. Yeni Ebo fırını zevkinize göre modern veya nostaljik dizaynıyla temin edebilirsiniz.



YENİ EBO – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

EN YÜKSEK BEKLENTİLERE HİTAP EDEN KLASİK DÖNEMİN MODERN TEMSİLCİSİ

YENİ EBO, KATLI TAŞ TABAN FIRIN KAPISININ TEMİZLİK SORUNUNA BİR ÇÖZÜM GETİRİYOR

Yeni Ebo, katlı taş taban fırınlar arasında tek fırın olarak, kapı camının kolay ve her iki tarafından temizlenmesi için özel „temizleme fonksiyonuna“ sahip yepyeni bir kapı mekanizmasına ulaştı. Temizlik kapı demonte edilmeden, hatta pişirmeden hemen sonra henüz sıcakken yapılır.

YENİ EBO, FIRIN KAPISINDAKİ EKSTRA BÜYÜK CAM YÜZEY SAYESİNDE İŞTAH ARTTIRIR

Müşterilerinizin gözüne de hitap etmeniz gerekir: Yeni Ebo ile müşterileriniz, zarif bir aydınlatma sisteminin altında hamurdan nasıl gevrek bir ürün oluştuğunu yakından takip edebilirler.

YENİ EBO KOLAYLIKLA KUMANDA EDİLİR

Üç adet yeni, yenilikçi kontrol paneline sahiptir: Sembollerle kumanda edilen Exclusive kontrol paneli, Comfort kontrol paneli veya deneyimli kullanıcı için Classic kontrol paneli.

YENİ EBO PİŞİRMEDE YENİ STANDARTLAR BELİRLER

Tam ayarında nemlendirme yapılır ve ısı üstten ve alttan ayarlı bir şekilde dağıtılır. Yapışmayı önleyici tabakaya sahip yeni taş taban, ister doğrudan taşın üzerinde ister tepsi içinde olsun, mükemmel bir gevreklik sağlar.

TEMİZLEME FONKSİYONUyla YENİ EBO KAPISI

Fırın kapısının kolay ve her iki tarafından temizlenmesini sağlar

XXL CAM

Ürünlerinizi göz önüne serer ve iştah artırır

% 30 DAHA KISA PIŞME SÜRESİ

Seçeneksel STIR® teknolojisi sayesinde

MÜKEMMEL PIŞİRME SONUCU

Üstten ve alttan ısıtma, tam ayarında nemlendirme ve yapışmayı önleyici taş taban



KOLAY KULLANIM

Üç adet akıllı kontrol paneliyle, seçeneksel olarak Master/Slave fonksiyonuna sahiptir

KOMBİNE EDİLEBİLİR

vario sistemiyle tüm WIESHEU Dibas konveksiyonel fırınlarla ve WIESHEU Ebo katlı taş taban fırınlarla kombine edilebilir

NOSTALJİK VEYA MODERN

Dizaynı tamamen sizin zevkinize uyum sağlar

MALİYET AÇISINDAN SON DERECE ETKİN

En yüksek enerji etkinliği ve güvenilirliği sayesinde maliyeti düşürür

YENİ EBO % 30 DAHA HIZLIDIR

Yeni Ebo istek üzerine yenilikçi STIR® teknolojisiyle donatılır. Bu teknoloji pişirme sürelerini ve enerji sarfiyatını yaklaşık % 30 oranında düşürür.

YENİ EBO ESNEK ŞEKİLDE KOMBİNE EDİLEBİLİR

Yeni Ebo fırını vario sistemiyle tamamen kendi ihtiyacınıza göre tüm WIESHEU Dibas konveksiyonel fırınlarla ve WIESHEU Ebo modelleriyle kombine edebilirsiniz.

YENİ EBO ENERJİYİ SON DERECE ETKİN KULLANIR

En modern conta ve yalıtım malzemeleriyle akıllı teknolojinin bir araya gelmesiyle yeni Ebo taş taban fırını sadece en iyilerden biri olmakla kalmayıp, aynı zamanda enerjiyi en etkin kullanan katlı taş taban fırınlardan biri olma özelliğine sahiptir.

YENİ EBO –

MADE IN GERMANY BY WIESHEU



Ebo kapısı içe doğru açılır



Ebo kapısının camı temizleme fonksiyonunda

BİR BÜTÜN OLARAK UYUMLU, DETAYLARDA AKILLI İŞ AKIŞLARINIZ İÇİN YENİ BİR İVME? - AKILLI YENİLİKLER

EBO KAPISI – Bir kapıda birçok yenilik: Ebo katlı taş taban fırının fonksiyonel kapısı içe doğru açılır. Böylece enerji etkinliği artar. Çünkü ısı, geleneksel kapılarda olduğu gibi kapı açılırken dışarı çekilmez ve fırının içinde kalır. Özel temizleme fonksiyonu sayesinde camın i tarafı da kolaylıkla temizlenebilmektedir. Kapı açılır açılmaz nemlendirme durur. Böylece yanma tehlikesi azalır, güvenlik artar ve ayrıca enerji tasarrufu sağlanır.

FARKLI KAT YÜKSEKLİKLERİ – Belki sizin için tek bir kat yeterlidir, belki de birkaç kata ihtiyacınız vardır: Pişirme katları 155 mm ve 205 mm yüksekliklerde, ayrıca çift pişirme katı olarak 2 x 130 mm yükseklikte mevcuttur. Yeni Ebo fırını vario sistemiyle tamamen kendi ihtiyacınıza göre tüm WIESHEU Ebo katlı taş taban fırınlarla ve WIESHEU Dibas konveksiyonel fırınlarla kombine edebilirsiniz.

NEMLENDİRME – Yüksek performansı ile su anında buhara dönüşür. Yüksek basınç sayesinde buhar derhal fırın kabineye aktarılır ve derin dondurulmuş veya yarı pişirilmiş ürünlerden taze hamura kadar tüm ürünler için mükemmel ortamı oluşturur. Böylece ürün yüzeyinin atlması önlenir ve iştah arttıran şekilde parlaması sağlanır. Sonuç: Leziz, göze hitap eden ve neredeyse kendiliğinden satılan ürünler.

İNFRARED STIR® TEKNOLOJİSİ – Özel bir kaplama sayesinde oluşturulan infrared ışınlarıyla enerji daha hızlı bir şekilde pişirilecek ürüne ulaştırılır ve pişme süresi kısılır. Böylece % 30 civarında zaman ve enerji tasarrufu sağlanır. Ebo 64 M ve Ebo 68 M için temin edilebilir.



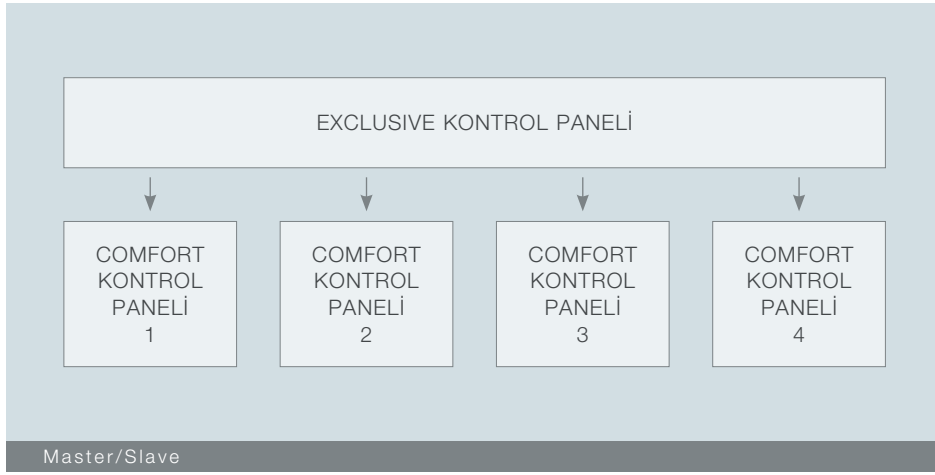
Exclusive kontrol paneli



Comfort kontrol paneli



Classic kontrol paneli

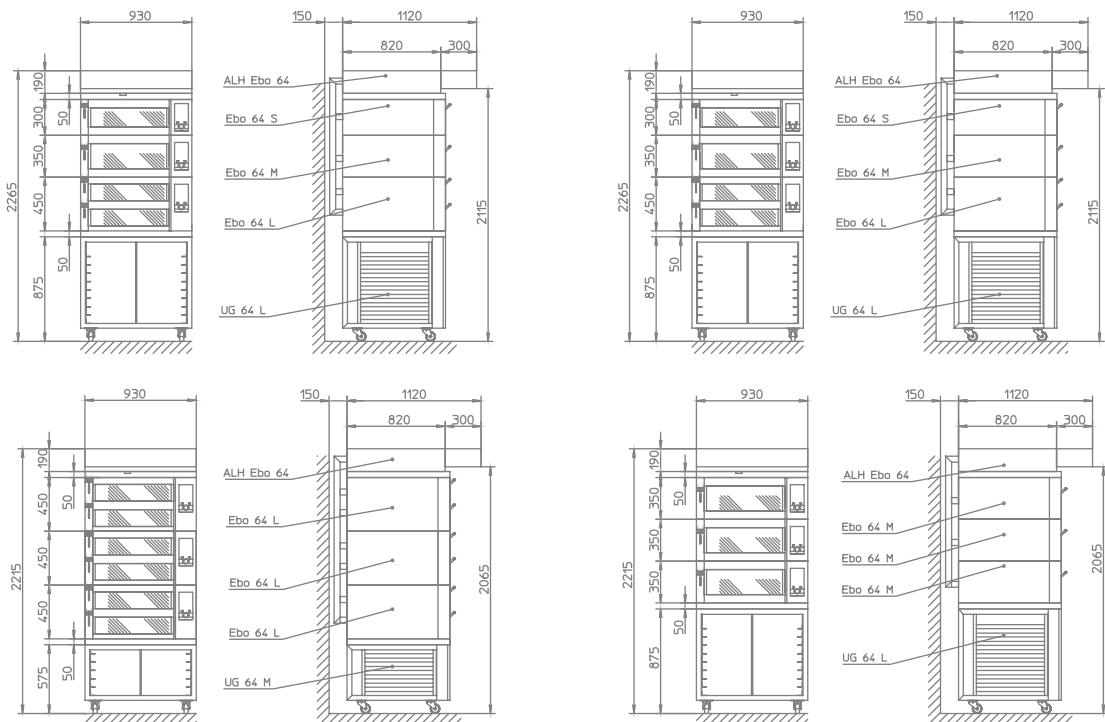


TÜM İŞ AKIŞLARINI MÜKEMMEL ŞEKİLDE KONTROL EDİN BAŞARIYA GÖTÜREN KONTROL PANELLERİ, EXCLUSIVE, COMFORT VEYA CLASSIC

KONTROL PANELLERİ – Üçü bir yerde! Son derece profesyonel WIESHEU kontrol panelleri. Büyük kumanda konforu sağlayan ve geniş fonksiyon kapsamı sunan Exclusive kontrol paneli (örneğin 200 program ve 32 dil seçeneği), son derece modern bir dokunmatik ekrana, renkli ekrana ve net bir menü yapısına sahiptir. Menü kendiliğinden anlaşılır: İster ekmek, ister simit veya kruvasan, istenilen programın başlaması için ilgili sembole dokunmanız yeterlidir. Exclusive kontrol paneliyle ayrıca, isteğe göre başka fırın istasyonlarını da kumanda edebilirsiniz (Master kontrol). Bir defa programlamanız yeterlidir. Tüm diğer fırın kabinleri de ayarlanmış olur. Böylece hem zamandan, hem de personel masraflarından tasarruf edecek ve hata kaynaklarını azaltmış olacaksınız. Bundan daha konforlu ve güvenlisi bulunamaz. Parmağınızla kolaylıkla kumanda edebileceğiniz Comfort kontrol panelinin kullanımı da son derece rahattır. Bu kontrol paneli, örneğin 32 ayrı program, programlanabilir otomatik start, pişirme uzatma fonksiyonu vs. gibi günlük işinizde faydalı çok sayıda fonksiyon sunar. Sadeliği sevenlerin tercihi ise, mükemmel pişirme için tüm önemli fonksiyonları barındıran Classic kontrol panelidir. Karar sizin!

EBO S, EBO M, EBO L

HER EBATTA MÜKEMMEL PIŞİRME TEKNOLOJİSİ





EBO S / M / L VARIO NOSTALJİ
Mayalama kabini L
Davlumbaz



EBO S / M / L VARIO
Mayalama kabini L
Davlumbaz



EBO L VARIO
Mayalama kabini M
Davlumbaz



EBO M VARIO
Mayalama kabini L
Davlumbaz

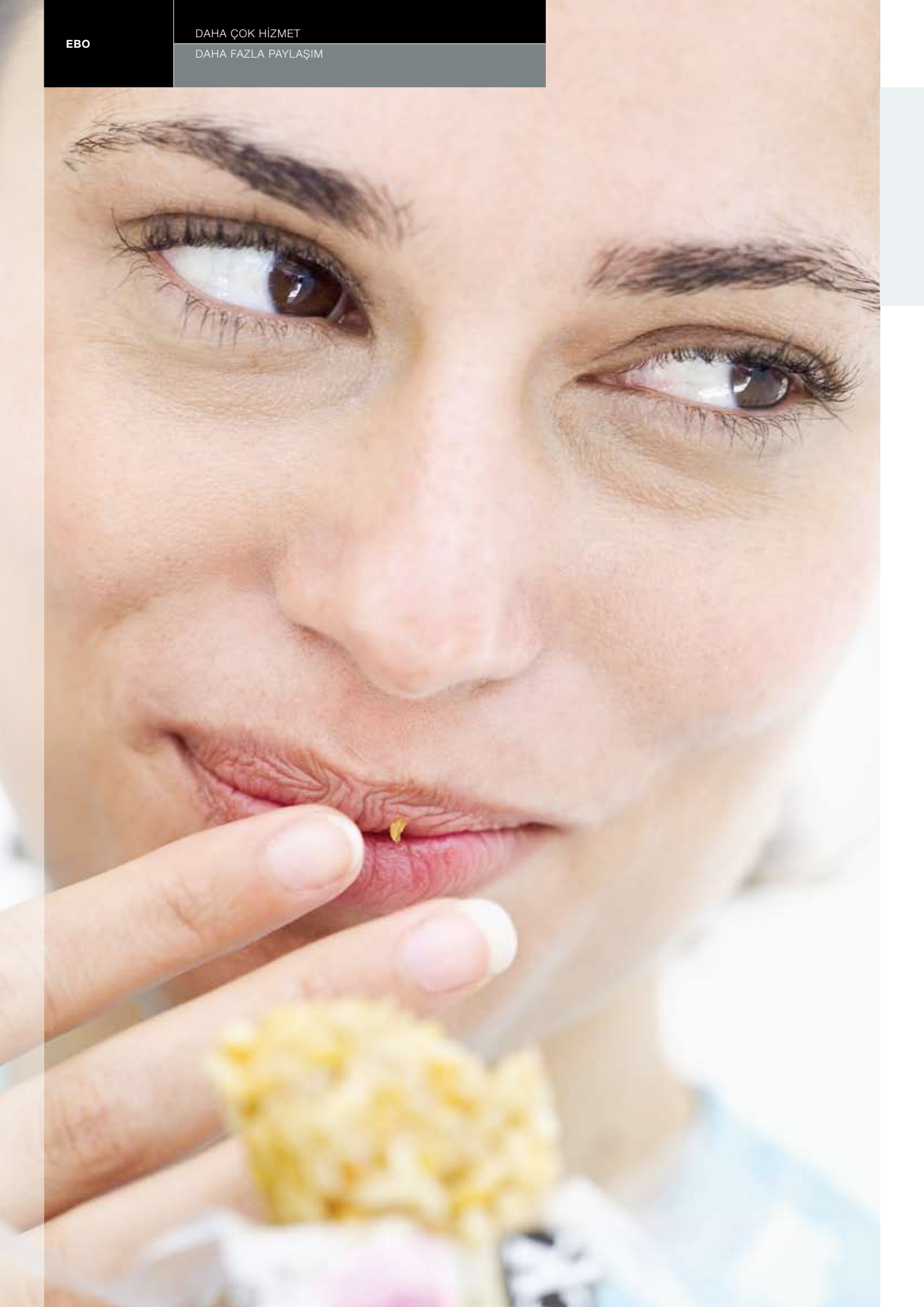
	Tepsi sayısı	Dış ebatlar G x D x Y [mm]	İç ebatlar G x D x Y [mm]	Tepsi ebatları [mm]	Elektrik değerleri V / Hz kW A*	Ağırlık** [kg]
EBO 64 S	1	930 x 860 x 300	670 x 460 x 155	600 x 400	400 / 50 3,2 16	90 - 107
EBO 64 M	1	930 x 860 x 350	670 x 460 x 205	600 x 400	400 / 50 3,2 16	90 - 107
EBO 64 L	2	930 x 860 x 450	2 x 670 x 460 x 130	600 x 400	400 / 50 6,4 16	150 - 184
EBO 68 S	1	930 x 1320 x 300	670 x 920 x 155	600 x 800	400 / 50 5,2 16	92 - 109
EBO 68 M	1	930 x 1320 x 350	670 x 920 x 205	600 x 800	400 / 50 5,2 16	97 - 114
EBO 68 L	2	930 x 1320 x 450	2 x 670 x 920 x 130	600 x 800	400 / 50 10,3 32	153 - 187
MAYALAMA KABİNİ GS 64 M	10	930 x 950 x 575	-	600 x 400	230 / 50 2,1 16	105
MAYALAMA KABİNİ GS 64 L	20	930 x 950 x 875	-	600 x 400	230 / 50 2,1 16	135
MAYALAMA KABİNİ GS 68 M	5	930 x 1350 x 575	-	600 x 800	230 / 50 2,1 16	156
MAYALAMA KABİNİ GS 68 L	10	930 x 1350 x 875	-	600 x 800	230 / 50 2,1 16	186
TEPSİ DOLABI UG 64 S	0	930 x 860 x 275	-	-	-	31
TEPSİ DOLABI UG 64 M	10	930 x 860 x 575	-	600 x 400	-	46
TEPSİ DOLABI UG 64 L	20	930 x 860 x 875	-	600 x 400	-	50
TEPSİ DOLABI UG 68 S	0	930 x 1320 x 275	-	-	-	41
TEPSİ DOLABI UG 68 M	5	930 x 1320 x 575	-	600 x 800	-	62
TEPSİ DOLABI UG 68 L	10	930 x 1320 x 875	-	600 x 800	-	65
DAVLUMBAZ ALH 64	-	930 x 1060 x 190	-	-	230 / 50 0,16 16	46
DAVLUMBAZ ALH 68	-	930 x 1520 x 190	-	-	230 / 50 0,16 16	53

* Şartlı değerler

** Ağırlık donanıma göre değişir, örneğin kapı ve nemlendirme sistemi

EBO

DAHA ÇOK HİZMET
DAHA FAZLA PAYLAŞIM



SERVİS İ SEMİNERLER

EBO FIRININIZ İÇİN KATMA DEĞER. SİZİN İÇİN KATMA DEĞER.

Kârlı bir yatırım: Bu ifade, WIESHEU fırın üniteniz için zaten geçerlidir. Fırınınızın olağanüstü potansiyelinden daha yoğun faydalanmanız için kapsamlı servis hizmetleri ve en ufak detayına kadar planlanmış ve sizi daha ileriye götürecek seminerlerle destek sunmaya devam ediyoruz.

EN ÜST SEVİYEDE SERVİS – WIESHEU fırın istasyonları elbette en modern, dayanıklı ve güvenilir teknolojiyle donatılmıştır. Ancak düzenli müşteri servisi ve önleyici bakım sayesinde bunun uzun süre böyle kalmasını sağlayacak olan sizsiniz. Böylece fırının kullanılabilirlik süresini arttırmış ve yüksek performansını korumuş olursunuz. Bu konuda en doğru muhatabınız, işlerinin hakimi olan uzmanlarımızdır. Buna rağmen bir arıza belirecek olursa: WIESHEU uzmanları bu durumda da dünya genelinde size hızlı ve güvenilir şekilde yardımcı olacaktır.

24 SAAT UZMAN ÇAĞRI HATTI – Servis çağrı hattımız daima hizmetinizdedir, senede 365 gün. Uzmanlarla doğrudan irtibata geçme olanağından faydalanın: Almanya'nın Affalterbach kentinde bulunan eğitimli WIESHEU servis teknisyenleri, çok dilde ve konunun hakimi olarak sizinle ilgileneceklerdir.

WIESHEU YETKİLİ PARTNERLERİ & GENİŞ ALANI KAPSAYAN KURULUM VE SERVİS AĞI – WIESHEU şirketinde sadece yetkili ve pratik tecrübesi olan teknisyenler görevlidir. Sizin avantajınız: Güncel know-how ve yüksek kalite standartları sayesinde daha fazla güvenlik. Geniş alanı kapsayan WIESHEU ağı sayesinde size en yakın servis teknisyenine en kısa zamanda ulaşabilirsiniz. Böylece fırınlar daha hızlı kurulur, çözümler daha çabuk üretilir ve bekleme süreleri azalır.

GEREKŞİNİME GÖRE SERVİS – Servis programımız sizin beklentileriniz kadar bireyseldir. Servis portföyümüz düzenli aralıklarla gerçekleşen su filtresi değişiminden uzaktan teşhise ve garanti süresini uzatan tam bakım sözleşmesine kadar uzanmaktadır. Hangi servis türünü tercih ederseniz edin, fırın istasyonunuz bizde daima deneyimli ellerde olacaktır. Bizimle irtibata geçin. Sizin için hangi servis paketinin uygun olduğuna birlikte karar verelim.

FIRIN ÜNİTELERİNİN AĞ İÇİNDE BİRBİRİNE BAĞLANMASI – WIESHEU fırın ünitelerini bireysel gereksinimlerinize göre ağ içinde birbirine bağlıyoruz. Böylece merkezî bir noktadan şubelerinizdeki tüm fırın ünitelerine istediğiniz zaman rahatça internette ulaşabilir, fırınlarınızı programlayabilir, kontrol edebilir ve verileri değerlendirebilirsiniz.

4 KADEMELİ FİLTRASYONLA SU SERTLİĞİNİN OPTİMASYONU – Güvenilir su kalitesi, WIESHEU fırın ünitelerinde buhar oluşumu için son derece önemlidir. 4 kademeli filtre kartuşlarımız özel olarak bu amaç için üretilmiş olup, suyun partikülsüz ve su kalitesinin daima yüksek kalmasını sağlar. Sonuç her açıdan tatmin edicidir:

- fırın kabininde ve nemlendirme sisteminde kireçlenme olmaz,
- cam kapıda kirlenme oluşmaz ve dolayısıyla pişirilen ürünleri her zaman için görmek mümkün olur,
- WIESHEU fırın ünitelerinin kullanılabilirlik süresi ve ömrü artar.

DÜNYA ÇAPINDA SEMİNERLER – PROFESYONELLERDEN PROFESYONELLER İÇİN – Eğitimlerimizin amacı başarınızı biraz daha arttırmaktır – daha fazla ciro, daha yüksek personel motivasyonu, iş akışlarınıza yönelik ek düşünceler. Bu alanda uzmanlarımız, en modern fırın teknolojisi hakkında tecrübelerini kapsamlı piyasa bilgileriyle bir araya getirmektedir. Her seminer sizin özel istek ve gereksinimlerinize göre düzenlenir. Örneğin satış personeliniz için eğitimler sunulduğu gibi, şube müdürlerinizi desteklemek amacıyla „Train-the-trainer“ seminerleri de mümkündür. Seminerler isteğiniz üzerine Affalterbach ve Wolfen kentlerindeki eğitim merkezlerimizde veya nerede olursa olsun sizin kendi yerinizde yapılabilir.

DÜNYA ÇAPINDA SATIŞ PARTNERLERİMİZ

