



## **EUROMAT**

KONVEKSİYONEL FIRIN

Gelecekte de trendleri belirler.

# DAMAK TADIYLA ILGILI BU KADAR ÇOK ŞEY VARKEN BUNLARIN TATMIN EDİLMESİ KAÇINILMAZDIR WIESHEU'DAN EUROMAT SERİSİ



## **BIR fırından çok daha fazlası**

WIESHEU'dan klasik bir ürün. çekici bir tasarıma sahip en modern teknoloji. Trendleri belirleyen pişirme teknolojisine ve zarif bir tasarıma sahip EUROMAT sıcak hava fırınlar özel ihtiyaçlarınız için mükemmel bir çözümdür. Mayalama kabini, Tas taban katlı fırın, ara tepsi dolabi ve kondensatörlü davlumbaz en zorlu ihtiyaçlara cevap verebilen ve satış yaptığınız alanların görünümüyle uyumlu bir pişirme istasyonuna sahip olabilirsiniz. Tek başına her ayrıntı değil, bütün parçaların toplamı WIESHEU'u fırın konusundaki en önemli yeniliklerin yaratıcısı haline getirir. Artık akıllı kontrol paneli IS 600 ile daha fazla konfora, güvenliğe ve tasarruf imkanına sahipsiniz.

# IS 600 – AKILLI KONTROL PANELİ KULLANILMASI O KADAR KOLAYDIR KI KULLANIM KILAVUZUNA İHTİYAC DUYMADAN



## **EUROMAT Kontrol Paneli IS 600**

Düşünen bir fırın: IS 600 kontrol paneli bunu mümkün kılıyor. basit veri aktarımı yoluyla EUROMAT'ınızı bilgisayardan programlayabilir ve denetleyebilirsiniz. Fırını önceden ısıtmak mı? EUROMAT, IS 600 sayesinde bunu kendi başına yapıyor; ve siz bu sürede uyumaya devam edebilirsiniz veya vaktinizi farklı bir şekilde değerlendirebilirsiniz. buz çözme ve pişirme? Burada da yine IS 600'e güvenebilirsiniz. Peki ya kullanımı? Basit menü yapısı ve anlaşılır resimler sayesinde her şey kendiliğinden anlaşılıyor; bu, fırını kullanma konusunda eğitim almamış olan çalışanlar için de geçerlidir ve kullanım kılavuzunun çekmecedan dışarı çıkmasına pek gerek kalmaz.

# SAG / SOL DÖNÜSLÜ FAN MÜKEMMEL PISIRME ICIN ÖZEL AYARLANABİLİR FAN HIZI



## Sag/ Sol Dönüslü Fan

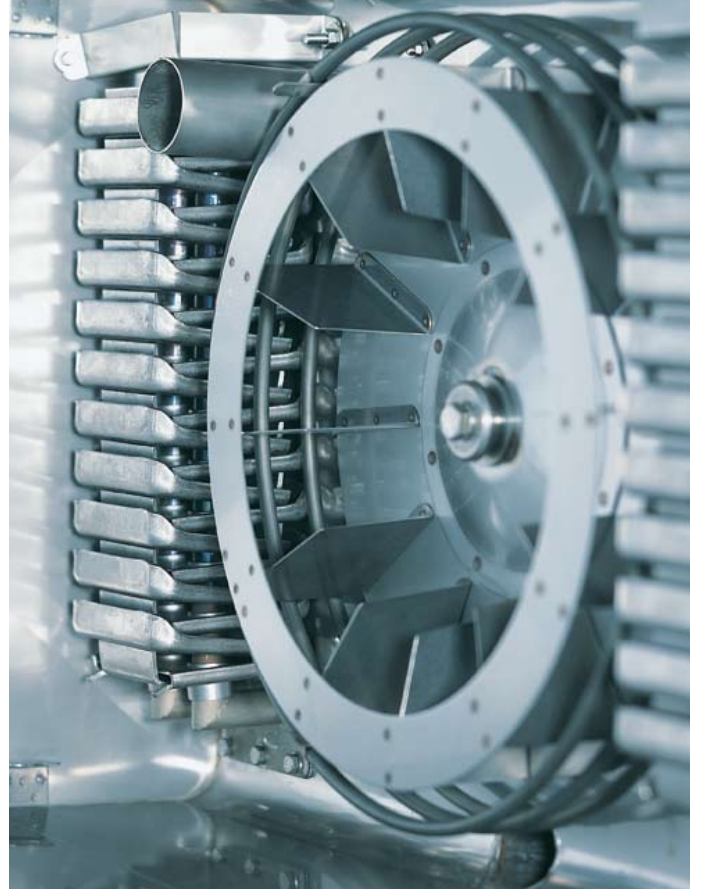
İster tatlı, ister tuzlu, ister ekmek ya da sandviç pişirin, otomatik sağ/sol dönüslü fan eşit ve koruyucu bir şekilde pişirir. Sonuç? Tam müşterilerinizin damak tadına uygun tamamen leziz bir şekilde pişirilen yiyecekler.

## Ayarlanabilir fan hızı

Ölçülere uygun olarak pişirme: EUROMAT'ınızın fan performansı pişirilen ürünlere esnek bir şekilde uyum sağlayabilir – gevrek yiyecekler için hızlı, daha hafif pişirilerek hazırlanan ürünler için yavaş fan hızı.



# KASKAT | ATV PIŞİREK HAZIRLADIĞINIZ ÜRÜNLER İÇİN GÜNLÜK WELLNESS PROGRAMI



## **Kaskat**

EUROMAT'taki kaskat buharlama her sıcaklıkta ideal buhar üretimi sağlar ve böylece etkin, eşit ve daha seffaf bir buhar oluşumu elde edilir.

## **ATV – Otomatik Buz Çözme Yöntemi**

ATV, işinizi kolaylaştıran otomatik buz çözme özelliğini tanımlar: önceden fermante edilmiş hamurları doğrudan fırına verebilirsiniz. buz çözme ve pişirme işlemleri otomatik olarak gerçekleştirilir.

# PROCLEAN – KENDİ KENDİNİ TEMİZLEME SİSTEMİ PIŞIRME IZLERİNİ İZ BIRAKMADAN ORTADAN KALDIRIR



## **ProClean Kendi kendini temizleme sistemi**

Siz asıl önemli olan noktalara, örneğin gevrek yiyecekler pişirmeye, müşterilerinizle görüşmeye veya satışla ilgili yeni fikirler geliştirmeye konsantre olun. EUROMAT'ın tam otomatik kendi kendini temizleme sistemi bu konulara daha fazla zaman ayırmanızı sağlar. Tek bir düğmeye basmak fırının hijyenik olarak temizlenmesi için yeterli; basit ve güvenli. Programı başlatma, temizlik maddesini uygulama, durulama, kurutma ve bitti. Elle yapmaya göre daha hızlı ve daha düzgün. Sonuç: Temiz bir fırın ve daha erken paydos!

# TERMODİN | AYDINLATMA | HIJYENİK FIRIN TOPLAMDA ELDE EDİLEN EN YÜKSEK KALİTE, TÜM AYRINTILARDAKI EN YÜKSEK KALİTEYLE SAĞLANIR



## **Termodin**

Para ve enerji tasarrufu sağlayan ince şekilde düşünülmüş ayrıntılar: Çok katlı sırlanmış fırın kapağı ısı yayılımını azaltır, böylece dış kapak soğuk kalır ve elektrik tüketimi azalır. Pratik: Dış kapaktaki cam kaplama temizlenirken çok kolay bir şekilde açılır.

## **Aydınlatma**

Endirekt aydınlatma, pişirerek hazırladığınız ürünleri cazip kılar ve müşterilerinizin iştahını açar. Kapıların kasasındaki halojen lambalar kolayca ulaşılabilir bir konumdadır ve böylece gerektiğinde rahatça değiştirilebilirler.

## **Hijyenik fırın**

En ince ayrıntısına kadar düşünüldü: Yuvarlatılmış köşeler ve çıkarılabilir iç ve yan parçalar daha fazla konfor sağlar.

# EUROMAT B 4 | EUROMAT B 8 | EUROMAT B 15 BİR EUROMAT İHTİYAÇLARINIZA MÜKEMMEL ŞEKİLDE UYMALIDIR – BUNUN TERSİ DÜŞÜNÜLEMEZ

Bu nedenle EUROMAT'ınızı kendi isteklerinize göre düzenleyebilirsiniz.

## EUROMAT Vario sistemi

Aynı kaide üzerinde daha fazla iştah açıcı fikir için iki EUROMAT sıcak havalı fırını üst üste yerleştirerek bir Vario sistemi oluşturabilirsiniz.

## EUROMAT Mayalama Dolabı

Lezzetli sonuçlar için doğru ortam. Yeni Mayalama dolabı, bir fermantasyon otomatığı aracılığıyla her zaman mükemmel ortam değerleri elde edilmesini sağlayan akıllı bir ortam zamanlayıcı kontrolüne sahiptir.

## EUROMAT Kondensatörlü Davlumbaz

Müşterilerinizin kendilerini daha iyi hissetmeleri için: EUROMAT'ınızı akıllı kondensatörlü davlumbaz ile birleştirin Böylece buhar mükemmel bir şekilde emilir ve satış alanına dağılmaz.

## Ayaklıklar

Yüksek mi yoksa daha yüksek mi olsun? EUROMAT sıcak havalı fırınlar farklı ayaklıklarla birleştirilebilir. Böylece pişirme istasyonunuzu ihtiyaçlarınıza en uygun şekilde uyarlayabilirsiniz.



EUROMAT B 4 / EBO 2-64  
Fermantasyon dolabı 10 Hava  
Kondensatörlü Davlumbaz



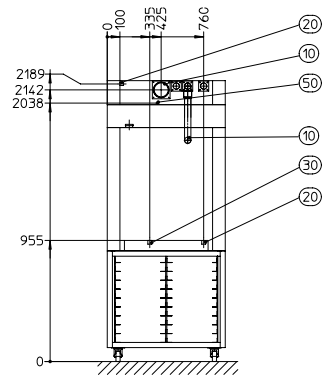
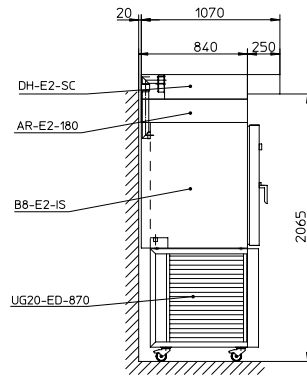
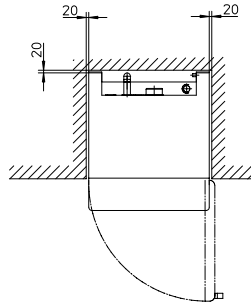
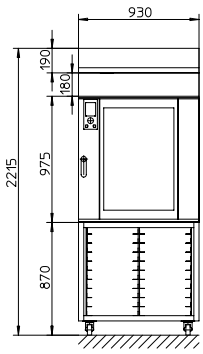
EUROMAT B 4 / B 8 VARIO  
Kondensatörlü Davlumbaz



EUROMAT B 8  
Fermantasyon dolabı 20  
Kondensatörlü Davlumbaz



EUROMAT B 15  
Kondensatörlü Davlumbaz



	Kontrol Paneli	Tepsi Kapasitesi	Dış ebatlar G x D x Y, mm olarak	Tepsi ebatları mm olarak	Kapasite Sandviç	Pişirme alanı m <sup>2</sup> olarak	Bağlantı değerleri V / Kw / A	Ağırlık kg olarak
<b>EUROMAT B 4</b>	IS 600	4 / 5	930 x 910 x 575	600 x 400	80 / 100	0,96 / 1,2	400 / 9,2 / 16	120
<b>EUROMAT B 8</b>	IS 600	8 / 10	930 x 910 x 965	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	400 / 18,4 / 32	180
<b>EUROMAT B 4 Vario</b>	IS 600	8 / 10	930 x 910 x 1150	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	2 x 400 / 9,2 / 16	240
<b>EUROMAT B 4 / B 8 Vario</b>	IS 600	12 / 15	930 x 910 x 1540	600 x 400	240 / 300	2,88 / 3,6	1 x 400 / 9,2 / 16 ve 1 x 400 / 18,4 / 32	300
<b>Fermantasyon dolabı 10</b>	IS 100	10	930 x 977 x 570	600 x 400	200	2,4	230 / 2,1 / 16	79
<b>Fermantasyon dolabı 20</b>	IS 100	20	930 x 977 x 870	600 x 400	400	4,8	230 / 2,1 / 16	96
<b>Ayıklık 10</b>		10	930 x 750 x 570	600 x 400	200			55
<b>Ayıklık 20</b>		20	930 x 750 x 870	600 x 400	400			70
<b>Ara Kat 3</b>		3	930 x 850 x 310	600 x 400	60			25
<b>Ara Kat 4</b>		4	930 x 850 x 410	600 x 400	80			30
<b>Kondensatörlü Davlumbaz</b>			930 x 1120 x 190				230 / 0,16 / 16	45

ProClean özellikli fırın 120 mm daha yüksektir | Standart renk RAL 7035



# SERVIS | SEMİNERLER

## WİESHEU – YENİLİKÇİ ORTAĞINIZ

Sizin başarınız bizim başarımızdır. bu nedenle size gerçek anlamda daha da yardımcı olacak teklifler geliştirdik: bunlar arasında günlük işakişınıza uyarlanan seminerleri, WİESHEU fırınlarınızı daha da "değerli" kılan servisetkinliklerini ve ihtiyacınız olduğunda vakit kaybetmeden yardımınıza koşan irtibat yetkililerini sayabiliriz.

### Nitelikli ortak ve geniş kapsamlı servis ağı

Dünya çapındaki servis ağıımız her yerde hızlı ve güvenilir bir şekilde uzmanlarca sağlanan destek hizmetlerinden faydalanmanızı sağlar: Çünkü bütün servis ortaklarımız WİESHEU tarafından eğitilen sertifikalı uzman kuruluşlardır.

### Kesintisiz servis

Güvenebileceğiniz profesyonel danışmanlık hizmeti: Affalterbach'taki servis merkezimiz sizi "pratik deneyimli" kalifiye teknik personelinin yardımıyla destekliyor. Peki ya acil yardım gerekirse? Yardım hattımız yılın 365 günü, Cumartesi, Pazar ve tatil günlerinde bile hizmetinizde.

### Profesyonel montaj servisi

Deneyimli servis ortakları WİESHEU fırınlarını işyerinize kurar ve montaj işlemlerini üstlenir. Satış temsilcilerimiz fırınların kullanımı hakkında sizi bilgilendirir.

### Bakım ve tam koruma anlaşmaları

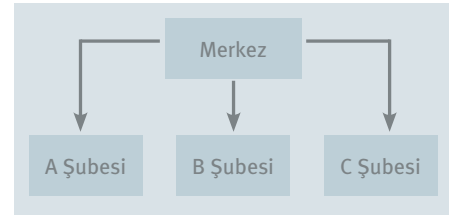
Standart bir bakım anlaşması mı yoksa eksiksiz bir tam bakım anlaşması mı (garantinin uzatılması da dahildir) yapacağınıza birlikte karar verebiliriz; fırınınız her zaman uzman ellere emanettir. İstek üzerine, anlaşmalar birden fazla yılı kapsayacak şekilde düzenlenebilir.

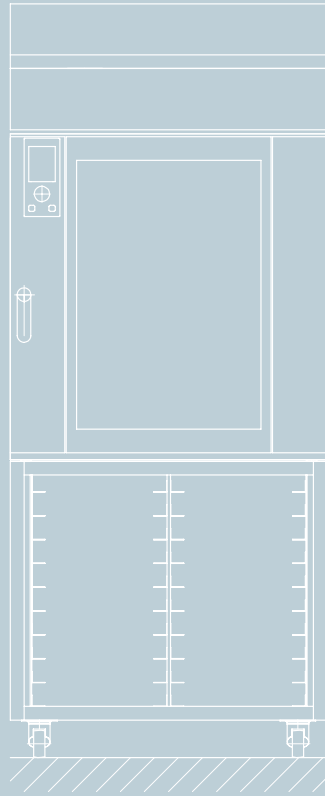
### Pratik amaçlı geliştirilen seminerler

Uygulama teknolojisinden işletimsel teknik bilgilere, pratik ipuçları ve püf noktalarından yemek tarifi inceliklerine kadar: Zamanınızı daha verimli bir şekilde kullanmanızı ve müşterilerinize daha iyi hizmet vermenizi sağlamak için size farklı eğitimler ve seminerler sunuyoruz.

### Fırınların ağ bağlantısı

WİESHEU fırınlarının ağ bağlantısını ihtiyaçlarınıza uygun olarak gerçekleştiriyoruz. Böylece bir merkezden şubelerinizdeki tüm fırınlara istediğiniz zaman rahatça erişebilirsiniz, fırınlarınızı programlayabilir, kontrol edebilir ve verilerini kontrol edebilirsiniz.





WIESHEU GmbH · Daimlerstraße 10

71563 Affalterbach · Almanya

Tel. +49 7144 303-0

Faks +49 7144 303-111

[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de) · [info@wiesheu.de](mailto:info@wiesheu.de)