



YENİ WIESHEU FIRIN ÜNİTESİ

## YENİ WIESHEU MINIMAT

MİNİMUM YER GEREKSİNİMLİ, MAKSİMUM PERFORMANSLI  
KONVEKSİYONEL FIRIN ÜNİTESİ



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.



YENİ MINIMAT – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

## BÜYÜK GÖREVLER İÇİN KÜÇÜK KONVEKSİYONEL FIRIN ÜNİTESİ

Yeni Minimat, fırın sistemimizin en küçük konveksiyonel fırın istasyonudur. Yeni fırın sistemimizin en iyi ve öncü yenilikleri de bu fırında yerini almıştır. Böylece Minimat, yerin dar olduğu mekânlarda lezzet, kullanım ve etkinlik konusunda yeni standartlar belirler.

### YENİ MINIMAT, MİNİMUM YER GEREKSİNİMİYLE MAKSİMUM PERFORMANS SUNAR

İster benzin istasyonları, ister bistrolar, şarküteri veya ekmekek fırınları olsun, yeni Minimat diğer fırınların sığmadıkları yerlere mükemmel uyum sağlar. Ayrıca, üç farklı fırın ebatı ve iki farklı tepsi ebatıyla her kullanım alanı için doğru ebatı sunar.

### MINIMAT ESNEK ŞEKİLDE KULLANILABİLİR VE KOMBİNE EDİLEBİLİR

Minimat, seçeneysel 2,5 litrelik su deposu sayesinde su bağlantısından bağımsız çalışabilir. Minimat 43 S varyantı ise 230 Volt şebeke bağlantısıyla yüksek akım bağlantısından bağımsız olarak da işletilebilir. vario sistem olarak üst üste de kurulabilen Minimat fırını, daha az kurulum yerinde daha fazla olanak sunar.

### YENİ MINIMAT FIRININ KULLANIMI SON DERECE KOLAYDIR

İki kontrol varyantı arasında seçim yapabilirsiniz: 32 pişirme programına sahip olan Comfort kontrol ünitesi veya deneyimli kullanıcı için Classic kontrol ünitesi.

### 230 VOLT BAĞLANTI

Minimat 43 S fırının akım bağlantısını sağlar

### 2,5 LİTRE SU DEPOSU

Sabit su bağlantısı olmadan fırının esnek işletilmesini sağlar

### EASYCLEAN

Girintisiz çıkıntısız tek fırın kabini ve kolaylıkla çıkarılabilir iç parçalar sayesinde kolay temizlenir

### ÇİFT CAM

Seçeneksel emniyetli kilit düzeneği sayesinde müşteri alanında da fırının tehlikesiz işletimi mümkündür



### DAR KURULUM ALANINDA MAKSİMUM YER

vario sistem olarak iki Minimat fırın ünitesi üst üste kurulabilir

### MÜKEMMEL PİŞİRME SONUCU

Sağa/Sola dönüşlü fan, değişken hava sirkülasyonu, boru nemlendirme sayesinde mükemmel pişirme sonucu sağlar

### KOLAY KULLANIM

İki ayrı kontrol paneli sayesinde kullanımı kolaydır

### MALİYET AÇISINDAN SON DERECE ETKİN

En yüksek enerji etkinliği ve güvenilirliği sayesinde maliyeti düşürür

### YENİ MINIMAT DAHA İYİ PİŞİRME SONUÇLARI SAĞLAR

Sağa-sola dönüşlü fan, değişken hava sirkülasyonu, ve nemlendirme sistemi iştah arttıran pişirme sonuçları elde etmenizi sağlar.

### YENİ MINIMAT DAHA KONFORLU VE DAHA GÜVENLİDİR

Fırın kabini kolaylıkla temizleyebilmek için tepsi taşıyıcı alet kullanmadan çıkarmak mümkündür. Kapı çerçevesindeki aydınlatma sistemi ürünlerinizi mükemmel ışıktaki sergiler ve değiştirilmesi son derece basittir. Güvenliğe büyük ağırlık verseniz dahi Minimat sizin için doğru fırın sistemidir. Comfort kontrol ünitesiyle birlikte seçeneksel olarak sunulan

özel emniyetli kilit düzeneği sayesinde fırının müşteri alanında da tehlikesiz bir şekilde işletilmesi mümkündür.

### YENİ MINIMAT SON DERECE ETKİNDİR

Değerli enerjiyi etkin şekilde kullanır, yüksek güvenilirliği ve işletimde son derece az bakım gereksinimi sayesinde maliyeti düşürür.

### YENİ MINIMAT –

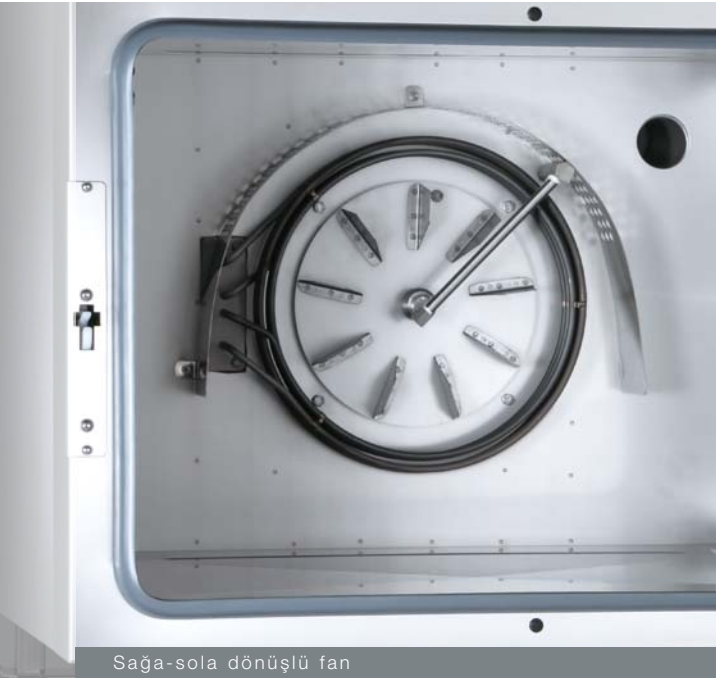
MADE IN GERMANY BY WIESHEU.

MINİMAT

DAHA FAZLA ETKİNLİK  
DAHA AZ MALİYET



EasyClean



Sağa-sola dönüşlü fan



Harici su deposu



Tepsi taşıyıcı

## KOMPAKT, YÜKSEK PERFORMANSLI, ESNEK ETKİN FIRIN ÜNİTESİ – ÜRÜNLERİNİZ KADAR ESNEK

**HIGHTECH İZOLASYON** – Minimat fırının ısı refleksiyon tabakasına sahip olan çift camlı kapısı hem güvenli hem de etkindir. Böylece ısı yayılımı azalır, sıcaklık fırın kabini içinde kalır ve kapının dış tarafı ısınmaz. Sonuç: Yanma tehlikesi olmaz ve tamamen yeni standartlar belirleyen enerji etkinliği sağlanır.

**DAVLUMBAZ** – Minimat için entegre buhar kondensatörlü bir davlumbaz temin edilebilir. Davlumbaz, oluşan buharın en iyi şekilde emilmesini, satış yerine yayılmamasını ve müşterilerinizin

daha rahat etmelerini sağlar. Minimat modellerinin davlumbazları, en iyi buhar emişi sağlayan akıllı Sensor Control kumandasına sahiptir.

**SAĞA-SOLA DÖNÜŞLÜ FAN** – İki farklı hızla ters yönde de çalışan fan çarkı, çalışma yönünü sürekli değiştirerek havanın fırın kabini içinde daha iyi dağılmasını sağlar. Böylece mükemmel pişirme sonuçları elde edilir.



Comfort kontrol ünitesi



Classic kontrol ünitesi



Halojen aydınlatma



**NEMLENDİRME** – Dönmekte olan fan çarkının ortasına su doğrudan püskürtülür ve böylece fırın kabini içinde itinayla dağıtılır. Su, sıcak yüzeylerle temas ettiğinde ve yüksek ortam sıcaklığı sayesinde buharlaşır. Gözle görülür nemlendirme, taze hamurdan ürünler için en iyi koşulları sağlar.

**EMNİYETLİ KİLİT DÜZENEGİ** – En dar yerlerde ve müşteri alanında güvenlik: Yeni Minimat fırın istasyonu için Comfort kontrol ünitesiyle birlikte seçeneysel olarak sunulan özel emniyetli kilit düzeneği kapının istenmeden ve yetkisiz kişilerce açılmasını önler.

MINIMAT 43 S, MINIMAT 64 M, L

## MİNİ FORMATLAR MAKSİMUM OLANAKLAR



**MINIMAT 43 S VARIO**  
Tepsi dolabı M  
Davlumbaz



**MINIMAT 64 M VARIO**  
Tepsi dolabı S  
Davlumbaz



**MINIMAT 64 L**  
Pişirme katı  
Mayalama kabini M  
Davlumbaz



**MINIMAT 43 S**  
Tepsi dolabı M  
Davlumbaz

	Tepsi sayısı	Dış ebatlar G x D x Y [mm]	Tepsi ebatları [mm]	Piştirme alanı [m <sup>2</sup> ]	Bağlantı değerleri V / Hz   kW   A*	Ağırlık** [kg]
MINIMAT 43 S	3	600 x 700 x 550	440 x 350	0,46	230 / 50   3,1   13,5	52,5 - 54
MINIMAT 64 M	3	760 x 780 x 595	600 x 400	0,72	400 / 50   5,3   17,7	70 - 72
MINIMAT 64 L	5	760 x 780 x 745	600 x 400	1,2	400 / 50   7,8   11,3	89,5 - 91
MAYALAMA KABİNİ GS MINIMAT 43 M	8	600 x 535 x 930	440 x 350	-	230 / 50   2,1   9,1	50
MAYALAMA KABİNİ GS MINIMAT 64 M	6	760 x 655 x 790	600 x 400	-	230 / 50   2,1   9,1	80
TEPSİ DOLABI UG MINIMAT 43 S	6	600 x 530 x 600	440 x 350	-	-	18
TEPSİ DOLABI UG MINIMAT 43 M	10	600 x 530 x 850	440 x 350	-	-	27
TEPSİ DOLABI UG MINIMAT 64 S	6	760 x 650 x 600	600 x 400	-	-	24
TEPSİ DOLABI UG MINIMAT 64 M	8	760 x 650 x 850	600 x 400	-	-	31
TEPSİ DOLABI US MINIMAT 64 S	3	760 x 650 x 490	600 x 400	-	-	43
TEPSİ DOLABI US MINIMAT 64 M	6	760 x 650 x 790	600 x 400	-	-	48
PIŞİRME KATI ETF MINIMAT 43 S	3	600 x 600 x 300	440 x 350	-	-	12
PIŞİRME KATI ETF MINIMAT 64 S	3	760 x 655 x 300	600 x 400	-	-	15
DAVLUMBAZ ALH MINIMAT 43	-	600 x 820 x 150	-	-	230 / 50   0,03   0,13	25
DAVLUMBAZ ALH MINIMAT 64	-	760 x 856 x 190	-	-	230 / 50   0,03   0,13	38

\* Elektrik tüketimi

\*\* Ağırlık donanımına göre değişir, örneğin depo

## SERVİS İ SEMİNERLER

# MINİMAT 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.

**GEREKİNİME 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.

**4 KADEMELİ FİLTREASYONLA 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 kabini 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

