



WIESHEU DÜNYASI

BIRILERI DAIMA ILK ADIMI ATAR.

YENI WIESHEU FIRIN SISTEMI



1973

Usta kasap Karlheinz WIESHEU ve eşi Marga WIESHEU GmbH şirketini kurarlar

1980

Ekmek fırınları ve şarküteriler için içi görülen ilk fırın istasyonu geliştirilir

1981

WIESHEU ilk fırın istasyonu üreticisi olarak „Pişirme seminerleri“ düzenler. Bu seminerler günümüzde kullanıcılar, satıcılar ve üreticiler için bir platform olmaya devam etmektedir

1975

WIESHEU özel olarak şarküteriler için ilk konveksiyonel fırını üretir

1984

WIESHEU sınırları aşarak katlı taş taban fırın ile konveksiyonel fırından oluşan ilk kombinasyonu sunar

1989

Euromat konveksiyonel fırın serisi piyasaya sürülür ve devrim yaratılır

1994

WIESHEU yeni bir boyutu icat eder: Minimat fırın serisi

1986

WIESHEU sağa-sola dönüşlü fanı icat eder ve pişirme sonuçlarında devrim yaratır

1995

WIESHEU Federal İnovasyon Ödülü'ne layık görülür

1996

Tam otomatik kendi kendini yıkama sistemi ProClean icat edilir

1996

Her sıcaklıkta ideal buhar oluşumunu sağlayan ve kaskad nemlendirme sistemi olarak adlandırılan tamamen yeni sistemin patenti alınır

HEDEFİMİZ, HER DETAYDA MÜKEMMELİYETİ YAKALAMAKTIR 36 YILLIK ÖNCÜLÜK – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

Öncülerin olmadığı bir dünya düşünebilir misiniz? İlk adımı kimselerin atmadığı bir dünya. Mevcut sınırların zorlanmadığı bir dünya. gayretin olmadığı, yeni fikirlere inanma, tutunma ve onları hayata geçirme cesaretinin olmadığı bir dünya.

BİZİM DÜNYAMIZ FIRIN ÜNİTELERİDİR –
VE BİZ BU ALANDA ÖNCÜYÜZ.

1998

WIESHEU, ilk üretici olarak fırın kapı çerçevesinde halojen aydınlatmayı kullanır ve böylece taze pişirilen unlu mamüllerde yeni standartlar belirler

2002

WIESHEU enerji sarfiyatını düşürmek için ilk çok katlı fırın kapısı camını üretir

2004

WIESHEU fırın ünitelerinin veri aktarımı yoluyla PC üzerinden kolaylıkla programlanabildiği ve denetlenebildiği ilk akıllı kontrol paneli tanıtılır

2006

WIESHEU ısıtma tekniklerini tanıtarak devrim yapar: STIR® teknolojisi ve yeni mikrodalga tekniği

2009

WIESHEU yeni fırın sistemini sunar

2003

WIESHEU mağazada pişirme prensibinde bir devrim yaratarak Dibas fırını tanıtır. Bu fırın, açıldığında kaybolan kapıya sahip ilk fırın olma özelliğine sahiptir. WIESHEU Dibas fırınıyla fonksiyon, dizayn ve hareket alanlarında yeni standartlar oluşturur

2005

Fırın istasyonlarının daha etkili doldurulmasına yarayan fırın doldurma sistemleri geliştirilir

2007

WIESHEU manuel sürme kapılı Dibas fırını tanıtır

2000

Program seçiminde semboller üzerinden gidilen kontrol paneli tanıtılır. Böylece, her personelin fırını güvenli şekilde kumanda edebilmesi sağlanır



1973 yılından bu yana, en iyi fikirlere en verimli zeminleri sunabilmek amacıyla fırın istasyonları geliştirmekte ve üretmekteyiz. Zıt akımları tek ve güçlü bir akıma dönüştürmek için uğraşyoruz. Amacımız, yaşlı nesilin bilgi ve tecrübelerini genç nesile, genç nesilin idealizm ve coşkusu ise yaşlı nesile aktarmaktır. Bu zamana kadar her yıl sektöre öncülük yapmış olup, günümüzde her fırın istasyonunun olmazsa olmazı haline gelen yeniliklere imza atmış bulunmaktayız. Şimdi bir adım daha attık. Mükemmel fırın sistemini geliştirip ürettik. Bu sistem müşterilerimizin her talebine uygun özel çözümler sunar. Sistem sayesinde çeşitli WIESHEU fırın istasyonlarını ünitelerini güçlü ve esnek bir sistem halinde kombine etmek mümkündür. Bu sistemde bir araya gelen birbirinden farklı yenilikler, gelecekte de öncü olabilecek bir fırın sistemini oluşturmaktadır.

YENİ DIBAS – MADE IN GERMANY BY WIESHEU AÇILDIĞINDA KAYBOLAN KAPİYA SAHİP KONVEKSİYONEL FIRIN ÜNİTESİ



DIBAS L NOSTALJI

Tam otomatik Dibas kapısı
Mayalama kabini L
Davlumbaz



DIBAS S / M VARIO

Servo model Dibas kapısı /
Döner kapı
Tepsi dolabı M
Davlumbaz



DIBAS S / EBO L VARIO

Tam otomatik Dibas kapısı
Tepsi dolabı Lg
Davlumbaz



DIBAS M VARIO

Tam otomatik Dibas kapısı
Davlumbaz



**MAYALAMA KABINI
DAVLUMBAZ**

Yeni WIESHEU fırın ünitesinin amiral gemisi Dibas konveksiyonel fırındır – konforlu, en ince detayına kadar düşünülmüş ve gerçek bir yer mucizesi: Fırının kapısı gövdenin içinde kaybolur. Böylece, ne mekân tasarımında ne de günlük iş akışlarınızda sizi engelleyen hiçbir şey kalmaz. Kapı, daha fazla güvenlik için seçeneksel özel emniyetli kapı kilidiyle donatılır: Böylece Dibas fırını hiç endişe duymadan müşteri alanına kurmak mümkündür. Fırının yanlışlıkla açılması imkânsızdır. Bir diğer avantajı ise yüksek kumanda konfordur. Örneğin farklı konfor ve işlevsellik beklentilerine hitap eden 3 farklı kontrol panelimevcuttur. En ince detayına kadar tasarlanmış olan mucizevi fırın doldurma sistemi sayesinde de tepsi taşıyıcılar değil sadece tepsiler fırına sürülür. Pratik çözüm: Dibas konveksiyonel fırın, vario sistem olarak Ebo katlı taş taban fırınla kombine edilebilir.

YENİLİKÇİ ÇÖZÜMLER, YOL GÖSTERİCİ FIKIRLER

YENİ WIESHEU FIRIN ÜNİTESİ

AKILLI FONKSİYONLAR, MANTIKLI ÇÖZÜMLER –
WIESHEU fırın ünitelerinin tüm fırın istasyonları, kullanımı kolaylaştıran ve güvenli hâle getiren, mükemmel pişirme sonuçları sağlayan ve enerji etkinliği konusunda standartlar belirleyen çok sayıda mantıklı detay içermektedir. Fırının cazip dizaynı ve pişirilen ürünlerin dekoratif şekilde sergilenmesi sayesinde ürünleriniz neredeyse kendiliğinden alıcı bulur.

ENERJİ ETKİNLİĞİ – Her fırın ünitesi, harcanan enerjinin en iyi şekilde kullanılacak ve kaynaklar korunacak şekilde tasarlanmıştır. Isı köprüsü içermeyen yeni izolasyon konseptleri ve ısıyı yansıtan çift camlı kapılar sayesinde sıcaklık olması gereken yerde, yani fırının içinde kalır. Ayrıca, yeni nemiendirme sistemimiz ve Ebo fırınında örneğin STIR® konsepti gibi en ince detayına kadar planlanan teknolojiler, pişirme süresini % 30 oranında kısaltır. Tepsiler taşıyıcıları değil sadece tepsileri fırına süren ve dolayısıyla mükemmel enerji bilançosu sağlayan fırın doldurma sistemimiz de benzersizdir. Ve daha neler neler ...

YENI EBO – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

TEMİZ KAPILI YENİ KATLI TAŞ TABAN FIRIN



**EBO S / M / L VARIO
NOSTALJI**
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

Klasik dönemin modern temsilcisi Ebo. Bu katlı taş taban fırın, tamamen yeni kapı mekanizmasıyla göze çarpar: Özel temizleme pozisyonu sayesinde camın iç tarafı da kolaylıkla temizlenebilmektedir. Ekstra büyük cama sahip olan fırın kapısı dikkat çeker ve müşterilerde iştah açıcı etki yaratır. Örneğin tam ayarından emlendirme, üstten ve alttan optimal ısı dağılımı ve yapışmayı önleyici tabakaya sahip taş taban sayesinde mükemmel ürünler elde edilir. Ayrıca: Ebo fırın istek üzerine pişme süresini % 30 oranında azaltan STIR® teknolojisiyle de donatılabilir. Fırın size karar aşamasında özgürlükler de sunar: Fırını zevkinize göre modern veya nostaljik dizaynla, ayrıca farklı kat yüksekliklerinde temin edebilirsiniz. Ebo fırın, vario sistem olarak Dibas konveksiyonel fırınla istenildiği gibi kombine edilebilir.

ESİ

KONTROL – Üç ayrı kontrol paneli farklı beklentilere hitap etmektedir: Sembollerle kumanda edilen ve çok sayıda fonksiyon içeren Exclusive kontrol paneli, pratik Comfort kontrol paneli veya deneyimli kullanıcı için Classic kontrol paneli. Ebo fırını için seçenek olarak sunulan Master/Slave konsepti de son derece konforludur: Birden fazla fırın kabinini kumanda etmek için tek bir kez programlama yapmak yeterlidir. Böylece zamandan tasarruf edecek ve hata kaynaklarını azaltmış olacaksınız.

TEMİZLEME – Fırının temizlenmesi de son derece kolaydır. Örneğin Dibas modelinde otomatik kendi kendini yıkama sistemi temizleyici madde ve durulama kartuşlarına sahiptir. Son derece konforlu HyperClean ise otomatik dozajlama sistemini içerir. Dibas ve Minimat modellerinde girintisiz çıkıntısız ve aralık içermeyen yuvarlak hijyenik fırın kabini sayesinde veya Ebo modelinde yapışmayı önleyici tabakaya sahip taş taban sayesinde manuel temizlik de oldukça basittir. Böylece tüm WIESHEU fırın hücrelerini hızlı ve itinayla temizlemek mümkündür.

YENİ MINIMAT – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

MINIMUM YER GEREKSİNİMİYLE MAKSİMUM PERFORMANS SUNAN KONVEKSİYONEL FIRIN İSTASYONU



MINIMAT S VARIO
Tepsi dolabı L
Davlumbaz



MINIMAT M VARIO
Tepsi dolabı M
Davlumbaz



MINIMAT L
Pişirme katı
Mayalama kabini M
Davlumbaz



MINIMAT S
Tepsi dolabı L
Davlumbaz

Mucizeler yaratan küçük fırın – Minimat. Son derece kompakt olan bu konveksiyonel fırın, cazip dizaynı ve minimum yer gereksinimiyle puan toplar. İster benzin istasyonları, ister bistrolar, satış arabaları veya şarküteri olsun, diğer fırınların sığmadıkları yerlere mükemmel uyum sağlar. Özelliği: Minimat 43 S seçeneği, 230 Volt şebeke bağlantısıyla yüksek akım bağlantısından bağımsız olarak da işletilebilir. Seçeneksel 1,8 litrelik su deposuyla sabit su bağlantısı olmadan da çalışır. Minimat ayrıca vario sistem olarak üst üste de kurulabilir. Comfort kontrol paneli veya Classic kontrol paneli kullanımı kolaylaştırır. Mini ebatlarına rağmen bu konveksiyonel fırın sağa-sola dönüşlü fanı, değişken hava sirkülasyonu ve nemlendirme sistemiyle mükemmel sonuçlar yaratır.

VARIO FIRIN ÜNİTESİ – Dibas konveksiyonel fırını ve Ebo katlı taş taban fırını vario sistem olarak tamamen kendi ihtiyacınıza göre birbiriyle kombine edebilirsiniz.

4 KADEMELİ FİLTRASYONLA SU SERTLİĞİNİN OPTİMASYONU – Güvenilir su kalitesi, WIESHEU fırın istasyonlarınızda 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 buharlaştırıcıda kireçlenme olmaz,
- cam kapıda kirlenme oluşmaz ve dolayısıyla pişirilen ürünleri her zaman için görmek mümkün olur,
- WIESHEU fırınlarının kullanılabilirlik süresi ve ömrü artar.

AĞ OLUŞTURMA – Sınırsız konfor: WIESHEU fırınları gereksinimlerinize göre ağ içinde birbirine bağlıyoruz. Böylece merkezî bir noktadan şubelerinizdeki tüm fırın ünitelerine istediğiniz zaman ulaşabilir, fırınlarınızı programlayabilir, kontrol edebilir ve verileri değerlendirebilirsiniz.

Mayalama





kabini davlumbaz



Exclusive kontrol paneli



Comfort kontrol paneli



Classic kontrol paneli



SERVIS | SEMINERLER

FIRIN İSTASYONUNUZ İÇİN KATMA DEĞER. SİZİN İÇİN KATMA DEĞER.

Kârlı bir yatırım: Bu ifade, WIESHEU fırınları için zaten geçerlidir. Fırınınızın olağanüstü potansiyelinden daha yoğun faydalanmanız için kapsamlı servis hizmetleri ve sizi daha ileriye götürecek seminerlerle destek sunmaya devam ediyoruz.

- EN ÜST SEVİYEDE SERVİS
- 24 SAAT UZMAN ÇAĞRI HATTI
- WIESHEU YETKİLİ PARTNERLERİ & GENİŞ ALANI KAPSAYAN KURULUM VE SERVİS AĞI
- İHTİYACA GÖRE SERVİS, ONARIM VE BAKIM
- FİRİNÜNİTELERİNİN AĞ İÇİNDE BİRBİRİNE BAĞLANMASI
- DÜNYA ÇAPINDA SEMİNERLER – PROFESYONELLERDEN PROFESYONELLER İÇİN

DÜNYA ÇAPINDA SATIŞ PARTNERLERİMİZ

