

WIESHEU



Мир WIESHEU
Гибкое разнообразие –
для любых требований





Готовить выпечку прямо в магазине – отличный способ привлечения клиентов

Готовить выпечку прямо в магазине – это отличный способ привлечения клиентов. Кто может устоять перед соблазнительным ароматом свежеспеченных булочек или хлеба! Все мы ценим и любим свежие и качественные продукты, приготовление которых можно увидеть своими глазами.

То, что сегодня в любой булочной, продуктовом магазине или на заправке в любое время без труда можно купить свежие хлебобулочные изделия, еще не так давно казалось невысказанной роскошью.

40 лет назад в компании WIESHEU решили заняться производством магазинных хлебопекарных печей, на разработку которых был направлен весь новаторский потенциал каждого отдельного специалиста.

С тех пор мы в полном соответствии с принципом «Выпекаем в магазине!» создали такой ассортимент продукции, который позволяет эффективно решать любые задачи в этом сегменте: добро пожаловать в мир WIESHEU!



Содержание

DIBAS 64 BLUE

инновационная конвекционная магазинная печь с задвигаемой в корпус дверцей 4

EUROMAT 64

классическая конвекционная магазинная печь с разнообразными опциями..... 5

EBO

многоярусная хлебопекарная печь для традиционной выпечки 6

MINIMAT

производительная конвекционная магазинная печь с минимальной площадью установки..... 7

EUROMAT EM

надежная конвекционная магазинная печь с простым управлением 8

КОМБИНАЦИИ

конвекционные и многоярусные печи в индивидуальной комбинации..... 9

ПЕРИФЕРИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Дополнительные компоненты и система загрузки..... 10

ТЕХНИКА И ИННОВАЦИИ

Системы управления 11

IBC – Intelligent Baking Control..... 12

Steamax – подготовка воды..... 14

ProClean – автоматическая самоочистка 14

Wnet – сетевая интеграция печей 16

WIESHEU ДЛЯ ВАС

Семинары и прикладные технологии..... 18

Сервисное обслуживание 20

Энергоэффективность и устойчивое развитие 22

Видение..... 24

Филиалы..... 25

МИР WIESHEU

Награды и обзор продукции 26–27

Dibas 64 blue

Инновационная конвекционная магазинная печь с задвигаемой в корпус дверцей



Dibas 64 blue SL
Полностью автоматическая дверца Dibas
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек · Система загрузки ·
Шкаф для расстойки теста ······ стр. 10

Система управления

Exclusive ······ стр. 11

Энергоэффективность

Intelligent Baking Control ······ стр. 12

Подготовка воды

Steamax ······ стр. 14

Очистка

ProClean ······ стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet ······ стр. 16

Благодаря внедренной еще в 2003 году революционной конструкции дверцы Dibas был и остается флагманом в линейке печей WIESHEU.

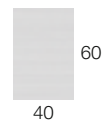
Dibas 64 blue устанавливает новые масштабы в части качества выпекания, удобства обращения, эффективности энергопотребления и расходов, а также дизайна. Печь предлагается в размерах S, M и L с 4 или 5, 6 или 7 и 8 или 10 противнями. Кроме того, на выбор два варианта дизайна – нержавеющая сталь и ретро.

Dibas 64 blue позволяет экономить ценные площади благодаря тому, что дверца при открывании задвигается сбоку в корпус. Таким образом Dibas 64 blue освобождает пространство для эффективного планирования рабочей и торговой площади. Кроме того, такая дверная система является залогом безопасности во время работы. А маленький дверной проем с продольной вставкой противней обеспечивает экономию энергии. При использовании системы загрузки печи боковое задвигание в корпус сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой.

Dibas 64 blue – это умное и энергосберегающее решение. Система автоматического распознавания загрузки Intelligent Baking Control (IBC) гарантирует постоянное качество выпечки. IBC предлагается для Dibas 64 blue в качестве опции. Система распознавания загрузки позволяет вашим сотрудникам сохранять контроль даже в стрессовых ситуациях, поскольку отсутствуют кнопки минимальной загрузки и печь сама регулирует параметры для идеального выпекания. Как результат: уменьшенное энергопотребление, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки. Светодиодное освещение также требует меньше энергии и расходных материалов.

Полностью автоматическое открывание дверцы кнопкой делает Dibas 64 blue еще комфортнее и безопаснее. Ручная дверца с ручкой благодаря предохранительной блокировке также обеспечивает безопасное использование в местах обслуживания покупателей. Также среди преимуществ: простое управление и лишенная каких-либо зазоров, гигиеничная пекарная камера. Последняя оснащена мощной системой ProClean для легкой очистки. В серийной комплектации Dibas оснащен трубным увлажнением, в качестве опции доступен пассивный или активный каскад.

Размер противня
Dibas 64



Dibas 64 blue L
Ретро
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



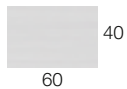
Dibas 64 blue SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue M
Вытяжной козырек

Классическая конвекционная магазинная печь с разнообразными опциями

Размер противня
Euromat 64



Euromat – это классическая конвекционная хлебо-пекарная печь для торговых точек с поперечной вставкой. В продуманной и совершенной конструкции она объединяет современные технологии и четкий дизайн.

Идеальный результат выпекания гарантирован. Euromat предлагается в размерах S и L с 4 или 5 и 8 или 10 противнями, а также в двух вариантах дизайна – нержавеющей сталь и ретро.

Euromat экономит время. Благодаря гигиеничной пекарной камере чистка печи не представляет трудностей. Дополнительный комфорт и экономии времени обеспечивает система самоочистки ProClean, позволяющая проводить гигиеничную чистку пекарной камеры одним нажатием кнопки. Также предусмотрен механизм откидывания остекления дверцы для удобной очистки стекол.

Euromat – это умное и энергосберегающее решение благодаря системе управления IS 600 E, которая дает возможность легко запрограммировать одну из множества программ выпекания. Способствуют высокой энергоэффективности продуманные детали, такие как светодиодное освещение и опциональная система распознавания загрузки IBC (Intelligent Baking Control). Благодаря стеклам Thermodyn температура стеклянной поверхности всегда остается приемлемой, а энергопотребление – низким.

В серийной комплектации Euromat оснащен трубным увлажнением, в качестве опции доступно пассивное каскадное увлажнение.



**Euromat 64 SL
Ретро**
Сервомеханизм дверцы
Вытяжной козырек



Euromat 64 L
Сервомеханизм дверцы
Вытяжной козырек
Нижняя рама



**Euromat 64 SL
с системой загрузки**
Вытяжной козырек

Euromat 64



Euromat 64 SL
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек · Система загрузки ·
Шкаф для расстойки теста стр. 10

Система управления

IS 600 E стр. 11

Энергоэффективность

Intelligent Baking Control стр. 12

Подготовка воды

Steamax стр. 14

Очистка

ProClean стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet стр. 16



Ebo 64 SML
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек

Ebo благодаря пекарным камерам разного размера и высоты (145 мм, 195 мм или 2 × 125 мм) подходит для самых разных видов выпечки и размеров партий. Для Ebo 128 доступны камеры высотой 145 мм и 195 мм. Печь предлагается в двух вариантах дизайна – нержавеющей сталь и ретро.

Ebo гарантирует отличный результат: верхний и нижний жар, система увлажнения и каменный под с покрытием придают выпечке идеальную корочку, аппетитный блеск и правильный объем.

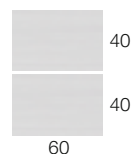
Ebo экономит энергию. Силиконовые дверные уплотнения (Ebo 64, 68 и 86) и изолированная пекарная камера минимизируют излучение тепла, снижая затраты на энергоснабжение и кондиционирование магазина. Нагревательные элементы STIR® со специальным покрытием, используемые в моделях 64, 68 и 86, позволяют сократить время выпекания на 30 процентов.

Ebo отличается легкостью в уходе благодаря запатентованной системе очистки дверцы. Дверца легко, без выкручивания винтов, переставляется таким образом, чтобы открывался удобный доступ ко внутренней стороне стекла для очистки. Вместе с тем большая и чистая стеклянная дверца привлекает взгляды покупателей к вашим свежеспеченным продуктам.

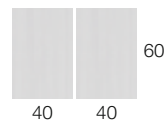
Размер противня
Ebo 64



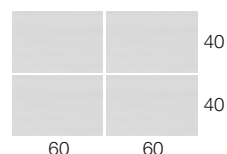
Ebo 68



Ebo 86



Ebo 128



Дверца закрыта



Дверца открыта



Положение очистки

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек ·
Шкаф для расстойки теста ······ стр. 10

Система управления

Exclusive · Comfort · Classic ······ стр. 11

Энергоэффективность

и наилучшее качество ······ стр. 12

Подготовка воды

Steamax ······ стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet ······ стр. 16



Ebo 64 SML ретро
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек

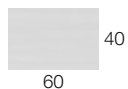


Ebo 86 ML
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Ebo 128 SM
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Размер противня
Minimat 64



Minimat 43



Этот «малыш» в линейке WIESHEU, несмотря на свои размеры, отличается завидной производительностью.

Minimat задает высокую планку там, где требуется максимальный результат на минимальной площади: на автозаправках, в бистро и пекарнях эта печь – в трех типоразмерах, с двумя размерами противней – станет идеальным решением для привлечения клиентов свежей выпечкой прямо из печи. Размеры S и M комплектуются 3 противнями, размер L оснащен 5 противнями.

Minimat – само воплощение гибкости. Благодаря опциональным бакам для воды его можно эксплуатировать независимо от сетей водоснабжения. В исполнении на 230 В печи Minimat 43 S и Minimat 64 M не требуют высоковольтного подключения.

Несмотря на свое название, Minimat оснащен по максимуму. Используемая в Minimat изоляция эффективно снижает излучение тепла. Благодаря двойному остеклению и теплоотражающему покрытию энергия остается там, где она должна быть – в печи.

Серийное трубное увлажнение обеспечивает оптимальное количество пара для производства хлебобулочных изделий.



Minimat 64 L

Ярусное отделение
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Minimat 64 L
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Minimat 64 ML
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Minimat 43 S
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек ·
Шкаф для расстойки теста ······ стр. 10

Система управления

Comfort · Manuell ······ стр. 11

Энергоэффективность

и наилучшее качество ······ стр. 12

Подготовка воды

Steamax ······ стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet ······ стр. 16

Euromat EM

Надежная конвекционная
магазинная печь с простым
управлением



Euromat EM B8
Вытяжной козырек
Нижняя рама

Euromat EM – сконцентрирован на главном.
Выбирая Euromat EM, клиент получает легкую в управлении хлебопекарную печь, которую можно использовать не только как надежную базовую модель.

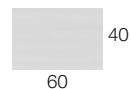
Оптимизированные потоки в пекарной камере и реверсивный вентилятор позволяют добиться равномерного пропекания. С помощью трубного увлажнения достигается оптимальное количество мелкодисперсного пара.

Галогеновые лампы подчеркивают привлекательность выпечки – съемные рамки облегчают очистку пекарной камеры.

Как и в Dibas 64 blue и Euromat 64, предусмотрено двойное остекление дверцы для сокращения излучения тепла.

Euromat EM предлагается в размерах S или L. При этом можно выбрать версию на 4 и 5 или 8 и 10 противней.

Размер противня
Euromat EM



Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек ·
Шкаф для расстойки теста ······ стр. 10

Система управления

Comfort ······ стр. 11

Энергоэффективность

и наилучшее качество ······ стр. 12



Euromat EM B4
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Euromat EM B4 B8
Вытяжной козырек

Почему бы не использовать все преимущества одновременно? Хлебопекарные печи WIESHEU дают вам возможность сочетать между собой преимущества отдельных технологий выпекания в зависимости от ваших нужд.

Хлебопекарные станции WIESHEU обеспечат вашему магазину именно те мощности, которые вам необходимы. Ведь наши конвекционные печи Dibas blue и Euromat можно, независимо от размеров, объединять с многоярусными печами Ebo в индивидуальные хлебопекарные станции в полном соответствии с конкретными потребностями. С учетом большого веса многоярусная печь в комбинации размещается под конвекционной печью.

Дополняют станцию вытяжной козырек и шкаф для расстойки, превращая ее в законченную функциональную единицу. Разумеется, также возможна интеграция ярусных отделений или нижних рам. По соображениям эргономики, общая высота не должна превышать 2,20 м.

Мы с удовольствием проконсультируем вас лично и поможем подобрать наиболее подходящую комбинацию.



Dibas 64 S/Ebo 64 L
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



Dibas 64 S/Ebo 64 S ретро
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



Euromat 64 S/Ebo 64 L
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Dibas 64 S/Ebo 86 S
Шкаф для расстойки теста M
Вытяжной козырек

Опции комплектации

Периферийное оборудование

Вытяжной козырек · Система загрузки ·
Шкаф для расстойки теста стр. 10

Система управления

Exclusive · Comfort · Classic стр. 11

Энергоэффективность

Intelligent Baking Control для
Dibas/Euromat стр. 12

Подготовка воды

Steamax стр. 14

Очистка

ProClean для Dibas/Euromat стр. 14

Сетевая интеграция

Wnet стр. 16

Периферийное оборудование

Примеры:



Вытяжной козырек
SensorControl Plus



Ярусное отделение S



Шкаф для расстойки теста M



Нижняя рама L

Все, что необходимо
для магазинной выпечки

Мы предлагаем весь перечень продукции для того, чтобы процесс выпекания всегда протекал безупречно.

Практичное периферийное оборудование. Вытяжной козырек или шкаф для расстойки теста, ярусное отделение или нижняя рама – в ассортименте WIESHEU всегда найдутся простые в управлении и легкие в уходе периферийные компоненты. Наличие разных типоразмеров дает вам возможность оптимизировать рабочее место – хлебопекарную печь – согласно своим представлениям. Вытяжной козырек оснащен встроенным пароконденсатором, который выполнен съемным на случай очистки. Очистка шкафа для расстойки теста благодаря полимерному покрытию пекарной камеры также не представляет сложности.

Продуманная загрузка. Компактные и прочные загрузочные тележки для различных моделей из нашей линейки печей обеспечивают быструю и комфортную загрузку пекарных камер, не занимая много места в торговом зале. Загрузочная тележка легко катается, а загрузочные стеллажи безопасно задвигаются и выдвигаются из печи при помощи специальной рукоятки. Простая загрузка всей печи за один раз экономит время и энергию.



Загрузка
Загрузочная тележка
для Dibas blue

Exclusive и IS 600 E

Системы управления Exclusive и IS 600 E отличаются удобством управления и простой навигацией по меню благодаря наличию на хорошо просматриваемом дисплее текстовых подсказок и справки.

Вызвать сохраненную программу выпечки можно одним нажатием на соответствующую пиктограмму. 200 программ выпечки, функция автозапуска и допекания, а также множество дополнительных настроек – в этих системах управления есть все, что необходимо для простого программирования и управления хлебопечкой.

Их отличие состоит в том, что Exclusive имеет сенсорное управление, в отличие от IS 600 E, имеющего поворотную кнопку и отделку нержавеющей сталью.

Comfort

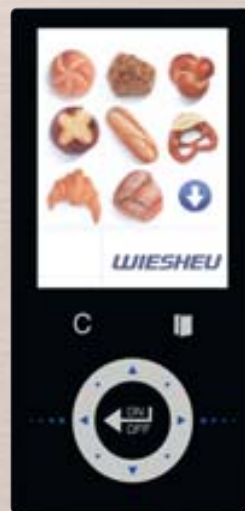
Систему управления Comfort особо отличает простота работы. Помимо 32 программ здесь предусмотрены дополнительные полезные функции, например программируемый автозапуск или функция допекания, которые непременно пригодятся в ежедневной работе.

Classic и Manuell

Системы управления Classic и Manuell особенно подходят для пользователей, которые предпочитают гибкую ручную настройку параметров на каждом этапе приготовления. Они обладают всеми основными функциями для эффективной организации процесса. Система Classic дополнительно снабжена функцией ночного запуска.



Comfort
для Euromat EM и Minimat



Exclusive
для Dibas blue и Ebo



IS 600 E
для Euromat 64



Comfort
для Ebo



Classic
для Ebo



Manuell
для Minimat

Благодаря автоматическому распознаванию загрузки параметры выпекания корректируются в зависимости от объема загрузки:

Качество

Автоматическая установка оптимальной температуры

Постоянное качество выпекания при изменяющемся количестве противней

Технологическая надежность

Энергосбережение

благодаря регулированию требуемой температуры

Более простое управление

Кнопки минимальной загрузки и программы выпечки не используются



Энергоэффективность – одна из основных целей, на достижение которых направлен весь наш опытно-конструкторский потенциал.

На энергоснабжение в хлебопекарной отрасли приходится существенная доля затрат. Поэтому мы – как в целях экономии, так и ради сохранения окружающей среды – стремимся к системным инновационным решениям, которые помогают сократить энергопотребление.

Оптимизированная изоляция, двойное дверное остекление, специальные тепловые мостики, низкая потребляемая мощность, теплоотражающие покрытия, а также точно соответствующая виду выпечки и конкретному использованию система – гарантия того, что печи WIESHEU идеальным образом используют привнесенную энергию и целенаправленно применяют ее в процессе приготовления.

Опциональная автоматическая система распознавания загрузки IBC для Dibas 64 blue и Euromat 64 открыла новую главу в деле повышения энергоэффективности.

Такая система позволяет экономить электроэнергию, повысить качество продукта и улучшить технологическую надежность. С системой IBC неважно, стоит ли у вас в печи один или десять противней, качество остается неизменно высоким вне зависимости от термического состояния. Также экономится энергия, поскольку используется ровно то количество энергии, которое необходимо для соответствующего объема загрузки.

Светодиодная система освещения на Dibas blue и Euromat потребляет меньше энергии по сравнению с галогеновой. Кроме того, она служит дольше.

Системы загрузки обеспечивают быструю загрузку и разгрузку. Дверь открывается быстрее, поэтому теряется меньше тепла.

Особое преимущество Dibas blue состоит в том, что систему загрузки можно расположить перед печью до открывания дверцы, что сводит к минимуму время, пока дверца остается открытой. Загрузочные стеллажи были оптимизированы с целью уменьшения веса, чтобы еще больше сократить потери тепла.

Система управления также вносит свой вклад в энергосбережение. Если печь после достижения температуры предварительного нагрева не используется, нагрев по истечении установленного времени автоматически отключается. Если печь не используется в определенный промежуток времени, она переключается из рабочего режима в режим бездействия. Дисплей также потребляет энергию. Поэтому в режиме бездействия его также можно выключить.



Steamax

Подготовка воды

Увеличивает срок службы всех проводящих воду компонентов

Постоянное качество воды

Полное очищение благодаря 5-ступенчатой фильтрации

Компактная и гибкая система – для любых монтажных условий

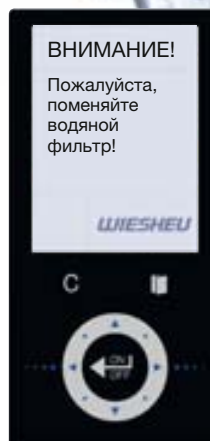
Соответствие высочайшим гигиеническим требованиям благодаря активированному углю

Улучшенное выпекание и расстойка

Высокая производительность без простоев из-за известковых отложений

Меньше загрязнений

Фильтрация холодной воды:
чистая вода для работы печи



Steamax гарантирует наилучшее качество воды и идеальную чистоту всех проводящих воду компонентов. Система подготовки воды защищает оборудование от известковых отложений, повышает производительность и снижает сервисные и эксплуатационные затраты.

В качестве опции для водяных фильтров Steamax в сочетании с системами управления IS 600 E или Exclusive может быть предусмотрена индикация расхода прямо на дисплее системы управления. Для других систем управления предлагается отдельный ЖК-дисплей для настенного крепления.

ProClean

Система самоочистки

Гигиеничность одним нажатием кнопки

Меньше объем работ для персонала

Чистота для клиентов

Автоматика:
безукоризненная чистота внутри печи

ProClean – это автоматическая система самоочистки с чистящими и промывочными картриджами. При наличии чистящих картриджей для запуска программы достаточно одного нажатия кнопки. Печь будет очищена без постороннего вмешательства.

Результат: безукоризненная чистота, меньше усилий со стороны персонала и поэтому больше времени на обслуживание клиентов, а также привлекательный внешний вид печи.





Объединение в сеть Wnet

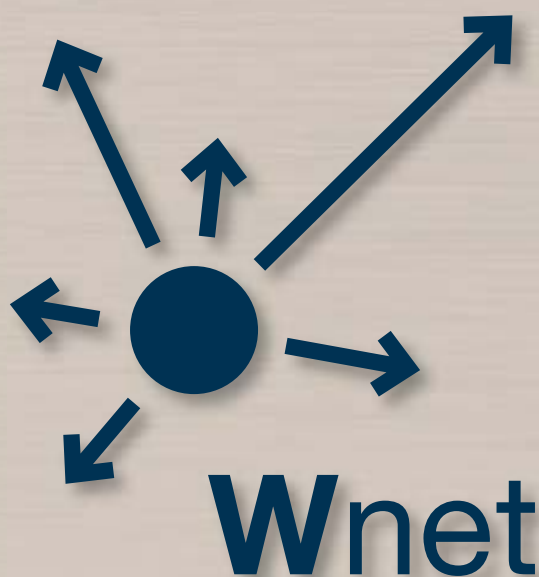
Оптимальное сервисное обслуживание через удаленный доступ

Экономия расходов и времени

Многопользовательский доступ

Всегда актуальные программы выпечки

Однородное качество выпечки



Все под контролем:
удобное управление печами
в рамках корпоративной сети

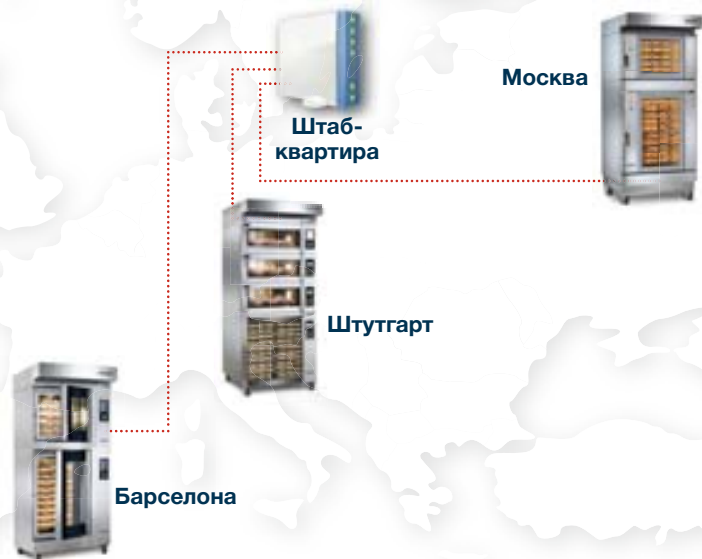
Wnet – это программное решение, предназначенное для удобного управления всеми хлебопекарными печами в филиалах сети.

Оно объединяет сетевую архитектуру с четко структурированной базой данных и администрированием, а также облегчает техническое и сервисное обслуживание. Wnet может использоваться в сочетании со всеми печами WIESHEU модельных рядов Dibas blue, Euromat 64 и Ebo, оснащенными системами управления Exclusive и IS 600 E. Предусмотрена возможность интеграции в существующие базы данных, за счет этого ниже затраты на управление данными.

С Wnet у вас всегда есть доступ к рабочим данным, вы также можете пользоваться аналитическими функциями и синхронизировать программы выпечки с установленным оборудованием. Пользователь получает оформленную в графическом виде отчетность, которую можно использовать для оптимизации внутренних процессов.

Это позволяет установить то, какие хлебобулочные изделия и в каких районах продаются наилучшим образом. На основании этих данных пользователь получает прозрачную статистику и может сравнить поведение потребителей в зависимости от их местонахождения.

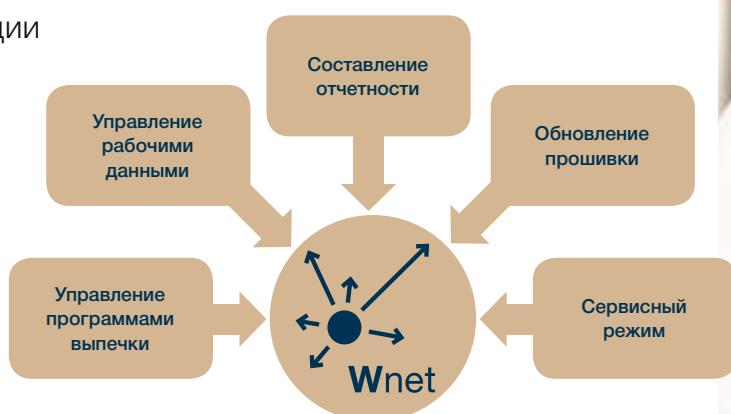
Wnet поддерживает комфортное сервисное обслуживание через удаленный доступ. Данные об ошибках выводятся в доступном для анализа виде, поэтому необходимые меры могут быть приняты сервисными компаниями незамедлительно. Выезжать на место по несколько раз уже не нужно. Кроме того, благодаря профилактическому техобслуживанию можно избежать ненужных простоев.



Преимущества и польза

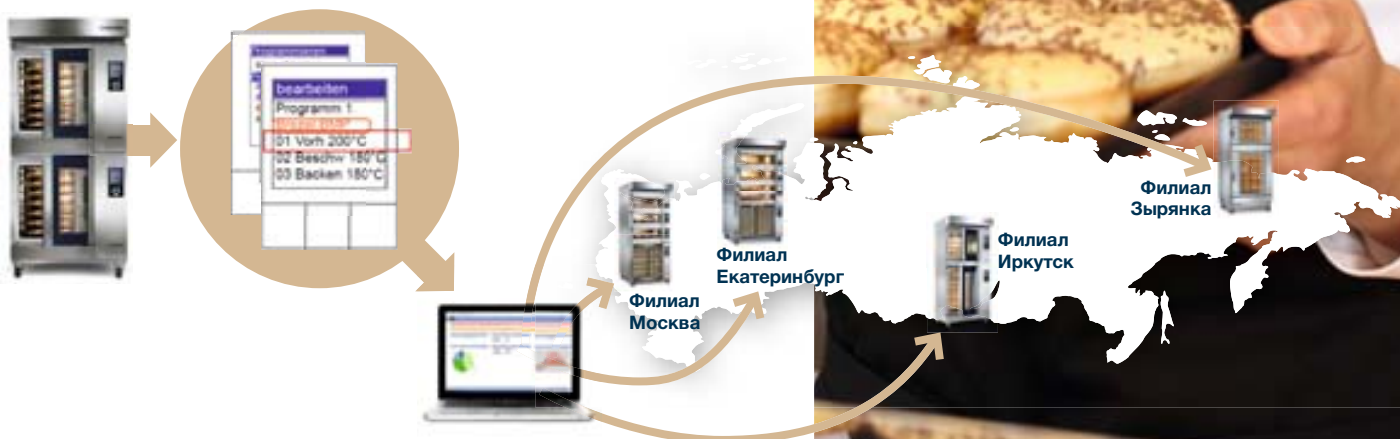


Функции



Применение:

Управление программой выпечки и очистки



Инженеры-технологи на службе у клиентов по всему миру

Семинары и сопровождение на месте

Семинары для клиентов в г. Гроссботтвар и Вольфен



Всегда рядом с клиентом:
наши инженеры-технологи

Руководители семинаров Юрген Рибер, Олаф Мит и Доминик Шарф могут рассказать о наших печах множество полезных вещей.

Идет ли речь о программах выпечки, закусках или программах стимулирования продаж для руководящих или торговых специалистов – на наших семинарах вы найдете новые идеи, которые помогут вам сделать своих клиентов счастливее. Вы узнаете, как сэкономить на расходах без потери качества.



Олаф Мит



Юрген Рибер



Доминик Шарф

Для первого знакомства с нашей продукцией приглашаем вас на наши выставки. Здесь наши инженеры-технологи демонстрируют функции магазинных хлебопекарных печей WIESHEU и удивляют публику вкусной выпечкой и изысканными блюдами.

В рамках семинара, выезда на место или мероприятий в одном из наших филиалов в Гроссботтваре или Вольфене вас ждет увлекательная презентация практических возможностей печей WIESHEU длиной в целый день.





Всегда желанные гости на форуме iba: инженеры-технологи WIESHEU.



В рамках дневных семинаров вы не только узнаете многое о наших печах, но и получите полезные советы и ознакомитесь с актуальными тенденциями.



Сервисное обслуживание

Преимущества сервисной службы
WIESHEU:

Гарантированно оперативное
реагирование

Широкая территория охвата

Высококвалифицированные
специалисты выездной службы
и собственного сервисного
центра

Множество запасных частей
в наличии

Индивидуальные сервисные
решения и пакеты техобслужи-
вания

Монтаж печей обученными
техниками

Быстро и надежно:
сервисная служба WIESHEU

Вместе с нашими сервисными партнерами мы
создали для вас глобальную сеть, призванную
обеспечить надежную работу клиентов по
всему миру.

Нам важно быть ближе к клиенту. Поэтому наша
сервисная горячая линия работает также по
субботам и воскресеньям. Список контактных лиц
по вопросам продажи и сервисного обслуживания
можно найти на сайте:



Глобальная сеть



Сервисная горячая линия в Германии +49 7148 1629-400

Сервисная служба доступна с понедельника по субботу с 7:00 до 21:00, по воскресеньям и выходным с 8:00 до 17:00.



Поскольку производство, а также эксплуатация хлебопекарных печей сопряжены с высокими энергозатратами, вопрос эффективного управления энергией имеет для нас большое значение. Так, в наших производственных цехах – насколько это технически возможно – мы используем излучаемое оборудованием тепло с тем, чтобы, с одной стороны, избежать энергопотерь, а с другой, чтобы оптимизировать использование ресурсов.

Наша компания сертифицирована по ISO 14001 и ISO 50001. Соответствие этим стандартам удостоверяет наличие сертифицированной системы экологического и энергетического менеджмента, а также бережное и ответственное обращение с окружающей средой и щадящее использование энергетических ресурсов. Наша компания стала первой в отрасли, получившей этот знак.

Кроме того, наши печи содержат большую долю материалов, пригодных для повторной переработки. Таким образом наша продукция вносит свой вклад в ответственное обращение с сырьем.

Энергия – ценный ресурс. Мы как производитель печей создаем продукт, потребляющий энергию. Мы постоянно работаем над снижением энергопотребления печей и максимально эффективным использованием энергии.

Сверхсовременные системы управления, новейшие изоляционные материалы, Wnet, система распознавания загрузки IBC (Intelligent Baking Control) и т. д. делают возможной энергоэффективную эксплуатацию печи и разработаны именно с этой целью.





Видение

WIESHEU – это

Выпекание в магазине

Инновации

Глобальный подход

Близость к клиенту

Качество «made in Germany»

Независимость

Надежность



Ульрих Мюллер
Управляющий



Фолькер Гроос
Управляющий

Наша миссия: принципы и успешный рост

С момента своего появления в 1990-х годах приготовление выпечки в магазине превратилось из чистой инсценировки в настоящий производственный и презентационный процесс. Компания WIESHEU не только шла в ногу с прогрессом, но и сама вносила вклад в формирование тенденций. Наша философия – стимулирование роста наших клиентов на базе инновационной продукции, производство выпечки наилучшего качества и прямой доступ к ней для потребителей – послужила источником новых импульсов для развития.

Основная функция хлебопекарной печи в торговой точке, само приготовление продукции очень хорошего качества на минимальной площади, теперь уже ожидаемый минимум. Сегодня все большее значение как в пекарнях, так и в розничной торговле продуктами питания приобретает человеко-машинный интерфейс, его адаптируемость и его функции.

Нестандартное видение проблем и понимание потребностей рынка позволяют нам прокладывать новые пути, разрабатывать новые функции и открывать новые направления развития для наших клиентов.

Следуя этой философии, мы с 1973 года успешно выросли в ведущую немецкую и значимую международную компанию, специализирующуюся на хлебопекарном оборудовании для торговых точек. За нашим успехом стоят люди, приверженные корпоративной культуре, ориентированной на настоящие ценности.

WIESHEU берет на себя обязательства перед обществом по соблюдению социальных стандартов, за основу которых взяты положения общественной инициативы Business Social Compliance Initiative (BSCI), разработанные Европейской ассоциацией внешней торговли. Это обязательство WIESHEU распространяет и на своих поставщиков.

Добро пожаловать
в WIESHEU

Филиалы

С 2016 года, после многолетнего нахождения в Афальтербахе, штаб-квартира компании WIESHEU располагается в г. **Гроссботтвар** недалеко от Людвигсбурга. На сегодняшний день здесь работают 400 человек. Помимо администрации здесь, на улице Шляйфвизенштрассе, размещается производство печей Dibas blue и Euromat. Центр притяжения клиентов – учебный центр WIESHEU.



Вторая производственная площадка с 1991 года работает в земле Саксония-Ангальт. Здесь персонал из порядка 80 человек трудится над моделями Ebo и Minimat. Учебный центр в Вольфене принимает посетителей из северных и восточных земель Германии.



WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstr. 27
71723 Großbottwar
+49 7148 1629-0
info@wiesheu.de

**WIESHEU
Wolfen GmbH**
Kekuléstr. 1
06766 Bitterfeld-Wolfen
+49 3494 669630
info@wiesheu.de

В Варшаве с 2008 года находится польское представительство WIESHEU. Местный отдел продаж и собственное сервисное подразделение специализируются на обслуживании стран Восточной Европы.



**WIESHEU
Polska Sp. z o.o.**
ul. Polczyńska 116
01-304 Warszawa
Polska
+48 22 6656021
biuro@wiesheu.pl

В Шильтигхейме под Страсбургом в 2014 году было открыто французское представительство с собственной командой из специалистов по продажам и сервисному обслуживанию, что стало ответом на растущие потребности этого рынка.



**WIESHEU
France SAS**
15 rue de la Haye
67300 Schiltigheim
France
+33 368 418480
info@wiesheu.fr



Suedback
Trophy 2014
Dibas 64 C



iba
trophy 2012
Dibas blue



iba
trophy 2012
TrayMotion



iF
product design
award 2011
Dibas 64



suedback
Trend Award
2010
Дверца Ebo



suedback
trophy 2010
Дверца Ebo

Dibas blue



Dibas 64 blue L
Ретро
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue M
Вытяжной козырек

Ebo



Ebo 64 SML ретро
Шкаф для расстойки теста L
Вытяжной козырек



Ebo 64 M
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Ebo 128 SM
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Minimat



Minimat 64 ML
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Minimat 43 S
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Euromat



Euromat 64 SL
Ретро
Вытяжной козырек



Euromat 64 SL
с системой загрузки
Вытяжной козырек



Euromat 64 L
Нижняя рама
Вытяжной козырек



Euromat EM
Нижняя рама
Вытяжной козырек

Коротко о продукции WIESHEU

Конвекционные или многоярусные печи, классические или малогабаритные с «умной» системой дверей, очень большие или очень компактные – компания WIESHEU разрабатывает доведенные до совершенства перспективные решения для любых масштабов бизнеса. Мы предлагаем оснащенные функциональными периферийными компонентами и начиненные техническими инновациями надежные, производительные хлебопекарные станции, отличающиеся простотой и безопасностью обслуживания – то, что нужно для привлечения клиентов великолепной выпечкой. У вас уже есть понимание того, как организовать процесс приготовления выпечки прямо в магазине? Обратитесь к нам. Мы воплотим его в жизнь.

Найти личного консультанта в отделе продаж WIESHEU можно с помощью этого QR-кода или на сайте www.wiesheu.de/ru



Комбинации – индивидуальный подход



Dibas 64 blue S/
Ebo 64 S ретро
Шкаф для расстойки
теста L
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue S/
Ebo 64 S
Шкаф для расстойки
теста M
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue S/
Ebo 86 S
Шкаф для расстойки
теста M
Вытяжной козырек



Dibas 64 blue S/
Ebo 64 L
Нижняя рама L
Вытяжной козырек

WIESHEU



Группа компаний WIESHEU

WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstraße 27
71723 Großbottwar
Телефон +49 7148 1629-0

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstr. 1
06766 Bitterfeld-Wolfen

WIESHEU Polska Sp. z o.o.
ul. Polczyńska 116
01-304 Warszawa, Polska

WIESHEU France SAS
15 rue de la Haye
67300 Schiltigheim, France

WWW.WIESHEU.DE/RU