

Dibas 64 blue S/M/L

Four ventilé de magasin
avec porte escamotable

* **IBC** : Les paramètres de cuisson sont automatiquement adaptés à la quantité enfournée à l'aide d'une technologie de capteurs. Qualité constante et utilisation optimale de l'énergie (en option)



FOUR DE MAGASIN

- **PORTE DIBAS** : La première porte de four qui se glisse latéralement dans la façade : Elle garantit une sécurité élevée et permet un gain de temps et d'espace
- **TRAYMOTION** : Solution d'automatisation du processus de chargement avec amélioration simultanée de la qualité
- **CHAMBRE DE CUISSON** : Optimisée pour une circulation de l'air parfaite et aux angles arrondis pour une propreté hygiénique
- **ÉCLAIRAGE** : Le nouvel éclairage LED met vos produits parfaitement en valeur – pour donner encore plus envie à vos clients
- **NETTOYAGE** : Système de nettoyage automatique ProClean et ProClean365 en option pour un travail efficace. L'intérieur de la porte est facile à ouvrir sans outil pour une visibilité parfaite
- **SYSTÈME DE CLIMATISATION** : Entrée et sortie d'air régulée pour une régulation rapide de l'humidité
- **WNET** : mise en réseau de tous vos fours dans toutes les filiales
- **CHARGEMENT LONGITUDINALE** : Faible perte de chaleur grâce à une plus petite ouverture de porte
- **COMMANDE WTOUCH** : Pas de temps d'entraînement et adaptation facile aux différents utilisateurs
- **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** : Une isolation et une régulation du chauffage optimisées baissent les coûts d'énergie et de climatisation dans votre magasin
- **CIRCULATION DE L'AIR** : Commande intelligente avec circulation d'air variable et ventilateur à rotation réversible pour un résultat de cuisson homogène
- **HUMIDIFICATION EN CASCADE** : Production de vapeur même à basse température
- **VITRE THERMODYN** : Un rayonnement réduit de la chaleur, une porte extérieure froide et une consommation électrique réduite permettent de baisser les coûts et une sécurité plus importante

OPTIONS

Détection de charge	IBC (Intelligent Baking Control) améliore la qualité et économise l'énergie
Nettoyage	Système de nettoyage automatique ProClean et ProClean365 en option pour un travail efficace
Structure modulaire	Augmentation des capacités possible à tout moment
Porte	Porte Dibas à servo-commande ¹ , porte Dibas automatique ²
Dispositif d'humidification	Cascade active / passive ou tube d'humidification
Design	Nostalgie ou acier inoxydable
Solution de réseautage	Wnet
Puissance de chauffe réduite	6 kW pour le Dibas 64 blue S 9 kW pour le Dibas 64 blue M 12 kW pour le Dibas 64 blue L

1 Porte Dibas à servo-commande manuelle : porte coulissante, à ouvrir / fermer à la main avec poignée de porte

2 Porte Dibas automatique : porte coulissante, à ouvrir / fermer par pression du bouton

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS

- Avec tous les fours de magasins Dibas 64
- Fours à étages Ebo 64, 68 et 86
- Hotte à condensation de vapeur à commande entièrement automatique
- Châssis avec roulettes ou pieds
- Étuve hygiénique avec portes vitrées et roulettes ou pieds réglables
- Compartiment à étages
- Système de chargement
- TrayMotion

COMMANDES



Avec Wtouch – la première commande Fulltouch de WIESHEU –, nous faisons, pour l'avenir, le choix de standards testés au quotidien. La manipulation du four est tout aussi intuitive que celle d'un Smartphone ou d'une tablette. L'interface utilisateur et la gestion des droits d'utilisateur peuvent, en outre, être configurées et donc aisément adaptées aux besoins réels et processus utilisés.

- Écran couleurs 7" avec fonction Multitouch
- Apprentissage rapide grâce au concept de commande intuitif reposant sur les standards du quotidien (p. ex. Smartphones)
- Adaptation facile aux besoins de chaque groupe d'utilisateurs grâce à une gestion simple des droits des utilisateurs
- Résistant aux nettoyeurs pour vitres, huiles et graisses
- Utilisation possible avec de fins gants
- Fonction « Calendrier »

NETTOYAGE

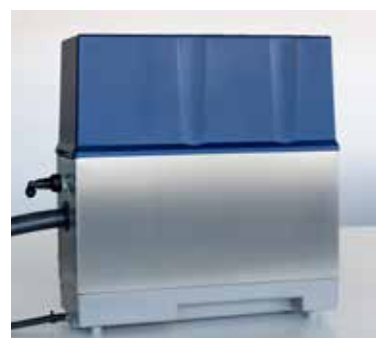
ProClean

Système autonettoyant avec cartouche de nettoyage et de rinçage



ProClean365

Système de nettoyage entièrement automatique avec boîte de détergent, qui fournit le liquide de nettoyage et est rempli chaque année pendant l'entretien



DÉTAILS TECHNIQUES

	Dibas 64 blue S Art. n° X3000	Dibas 64 blue M Art. n° X3100	Dibas 64 blue L Art. n° X3200
Nombre de supports plaques × dimensions de plaques (mm)	4/5 × 600 × 400	6/7 × 600 × 400	8/10 × 600 × 400
Intervalle entre les plaques (mm)	100/80	100/80	100/80
Dimensions extérieures de la porte automatique (l × p × H in mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Dimensions extérieures de la porte manuelle (l × p × H in mm)	930 × 1055 × 700	930 × 1055 × 900	930 × 1055 × 1100
Valeurs de raccordement			
Réseau	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	13,9 A	16,1 A	27,5 A
Puissance de raccordement	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Poids (kg)			
avec cascade (passive)	136/143**	172/179**	205/212**
avec cascade (active)	134/141**	169/176**	200/207**
avec tube d'humidification	119/126**	145/152**	170/177**
Type d'humidification			
Cascade (passive)	Option	Option	Option
Cascade (active)	Option	Option	Option
Tube d'humidification	Série	Série	Série
Pression d'eau (kPa)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Capacité de produits par plaque (ex. petits pains) : 15 avec pâte fraîche. 18 avec pâtons précuits.

* Dimensions avec poignée de porte ** pour porte Dibas automatique

DESSINS TECHNIQUES

	Face avant	Coté	Arrière	Haut
Dibas 64 blue S Art. n° X3000				
Dibas 64 blue M Art. n° X3100				
Dibas 64 blue L Art. n° X3200				

1 sortie d'air 80 mm 2 raccords électriques 3 raccords d'eau 3/4" 4 évacuations



Humidification des tuyaux



Humidification en cascade



Programmation de la commande par USB



Système de nettoyage automatique ProClean



TrayMotion



Système de nettoyage entièrement automatique ProClean365