

WIESHEU

E3

Maksymalna pojemność



Większa ilość gotowych produktów w celu zwiększenia obrotów sklepu



Większa ilość Większa wydajność

Piec E3 wyróżnia się i przekonuje największą pojemnością wśród pieców sklepowych swojej kategorii. Maksymalna pojemność na 18 blach i zastosowanie najnowocześniejszej

technologii zapewniają większą ilość gotowych produktów, lepszą jakość i stale dobre rezultaty pieczenia.



Cud pojemności

6 blach do pieczenia w E3 S i nawet 12 blach do pieczenia w E3 L



System załadowczy

Wydajny sposób przygotowania dzięki opcjonalnemu systemowi załadowczemu



Pojemność pieczenia + 20%*

Mniej procesów pieczenia przy takiej samej ilości gotowych produktów



Wtouch

Nie ma konieczności poświęcania dodatkowego czasu na wdrożenie pracowników i istnieje możliwość łatwego dopasowania do różnych użytkowników



Drzwi E3

Niskie drzwi pieca sklepowego zapewniające większą elastyczność również dzięki zmiennym zawiasom drzwiowym



Czyszczenie

Automatyczny system czyszczenia ProClean – z opcjonalnym rocznym zapasem. Łatwy sposób otwierania wewnętrznej strony drzwi bez użycia narzędzi umożliwia utrzymanie pełnej przejrzystości

* E3 SL (6 + 12 blach do pieczenia) w porównaniu z Euromat 64 SL (5 + 10 blach do pieczenia)

Ochrona zasobów

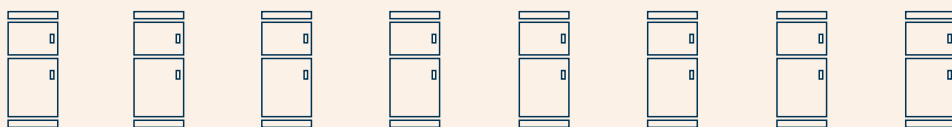
Oszczędność finansowa

Euromat 64 SL
(5+10 blach)



9 procesów pieczenia = 135 blach

E3 SL
(6+11 blach)

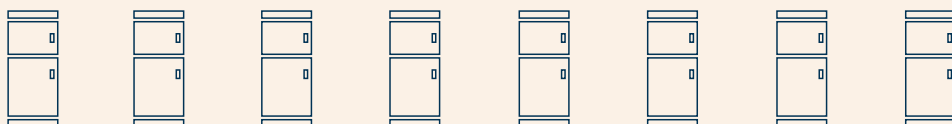


8 procesów pieczenia = 136 blach



DŁUŻSZY CZAS
AKTYWNEJ
SPRZEDAŻY

E3 SL
(6+12 blach)



8 procesów pieczenia = 144 blach



DŁUŻSZY CZAS
AKTYWNEJ
SPRZEDAŻY

CZAS PIECZENIA

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU NA
DZIEŃ / FILIĘ: OK. 30 MIN

Oszczędzanie energii

- ✓ Energooszczędne oświetlenie LED (ok. 50 000 godzin pracy)
- ✓ Automagiczne wykrywanie ładunku i dopasowywanie parametrów pieczenia
- ✓ Stała jakość pieczenia
- ✓ Obniżenie zużycia energii
- ✓ Wyższe bezpieczeństwo procesowe



W centrum uwagi



Optymalny bilans energetyczny dzięki ulepszonej izolacji cieplnej



Niższe zużycie energii na wypiek



E3 SL

E3 SL z systemem
załadowniczymE3 S vario z
podstawąE3 L garownią lub
z podstawą

Właściwości dodatkowe

+ Rozpoznawanie załadunku	IBC (Intelligent Baking Control) poprawia jakość i obniża zużycie energii	
+ Załadunek pieca	System załadowniczy	
+ Rozwiązanie sieciowe	Wnet	
+ Zredukowana moc grzewcza	S: 6 kW	L: 12 kW
+ System czyszczenia	ProClean365 – w pełni automatyczny system czyszczenia z rocznym zapasem	

Dane techniczne

	E3 S	E3 L
Wymiar blachy (mm)	600 × 400	600 × 400
Ilość ram na półki	5 / 6	9 / 11 / 12
Odległość blach (mm)	96 / 80	96 / 80 / 73
Liczba półek systemu załadowniczego	6	11 / 12
Odległość blach w systemie załadowniczym (mm)	80	80 / 73
Wymiary zewnętrzne stacji pieczenia SL (szer. × gł. × wys. w mm)*	Łącznie 930 × 1155 × 2165 wraz z okapem, orurowaniem i podstawą	
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys. w mm)	930 × 1085 × 700	930 × 1085 × 1100
Masa stacji pieczenia SL*	Łącznie ok. 380 kg z okapem, orurowaniem i podstawą	
Masa*	132 kg	182 kg
Parametry przyłączeniowe		
— Sieć	1 × 400 V / gniazdo wtykowe / CEE	1 × 400 V / gniazdo wtykowe / CEE
— Zabezpieczenie	3 × 16 A	3 × 32 A
— Częstotliwość	50 Hz – 60 Hz	50 Hz – 60 Hz
— Pobór prądu	13,6 A	27,0 A
— Moc przyłączeniowa	9,4 kW	18,7 kW
Ciśnienie wody (kPA)	150 – 600	150 – 600
Przyłącze wody	¾" gwint zewnętrzny	¾" gwint zewnętrzny

* Masa i wymiary zewnętrzne mogą różnić się w zależności od wersji stacji.



Follow us!

WIESHEU

WIESHEU Polska Sp. z o.o. Ul. Połczyńska 116 01-304 Warszawa
Telefon +48 22 665 60 21 biuro@wiesheu.pl www.wiesheu.pl