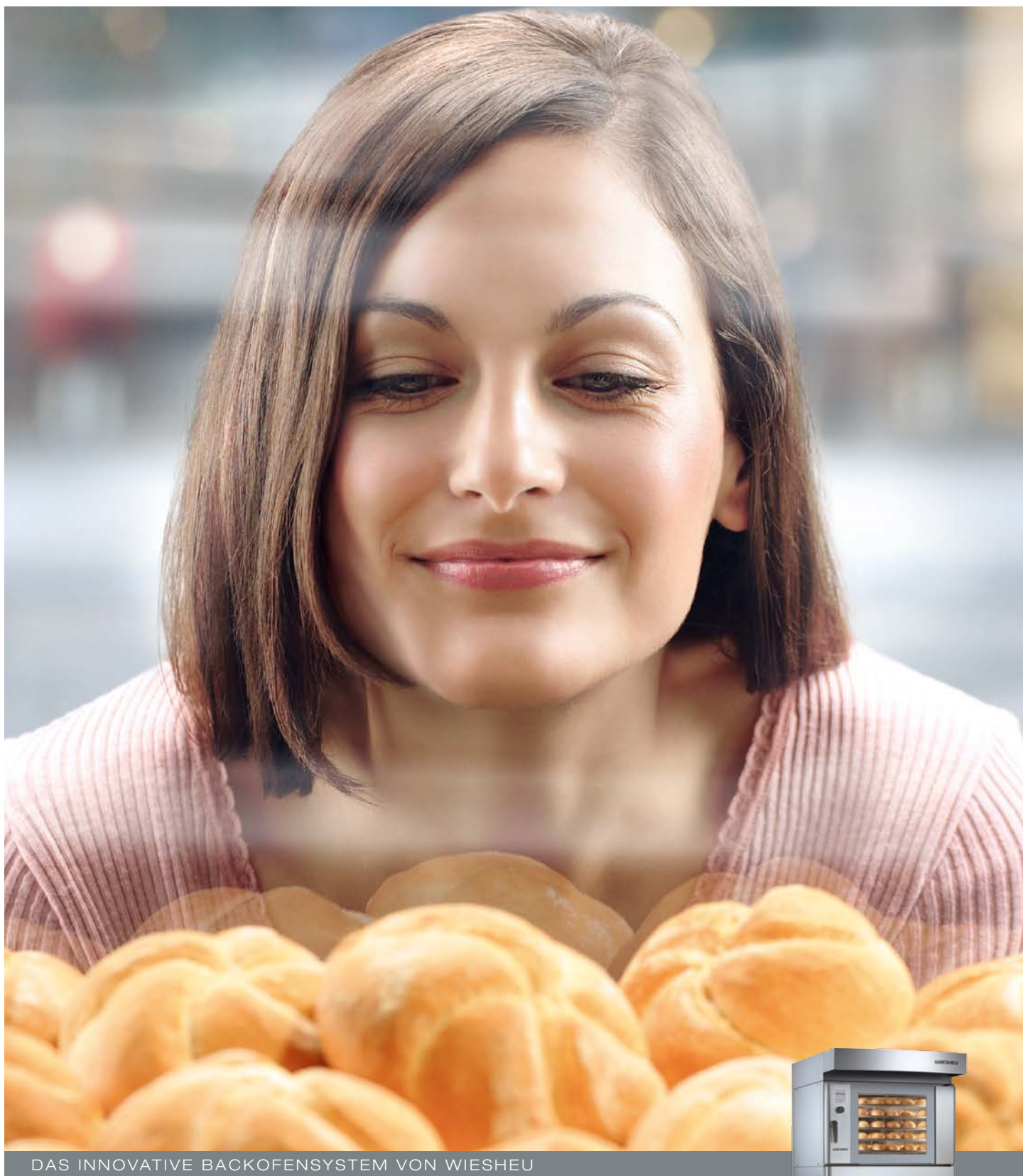


WIESHEU



DAS INNOVATIVE BACKOFENSYSTEM VON WIESHEU

DER EUROMAT VON WIESHEU

DER HEISSLUFT-LADENBACKOFEN, DER SELBST IN ZUKUNFT
NOCH ZUKUNFTWEISEND IST



DER EUROMAT

VON WIESHEU
DEM PIONIER



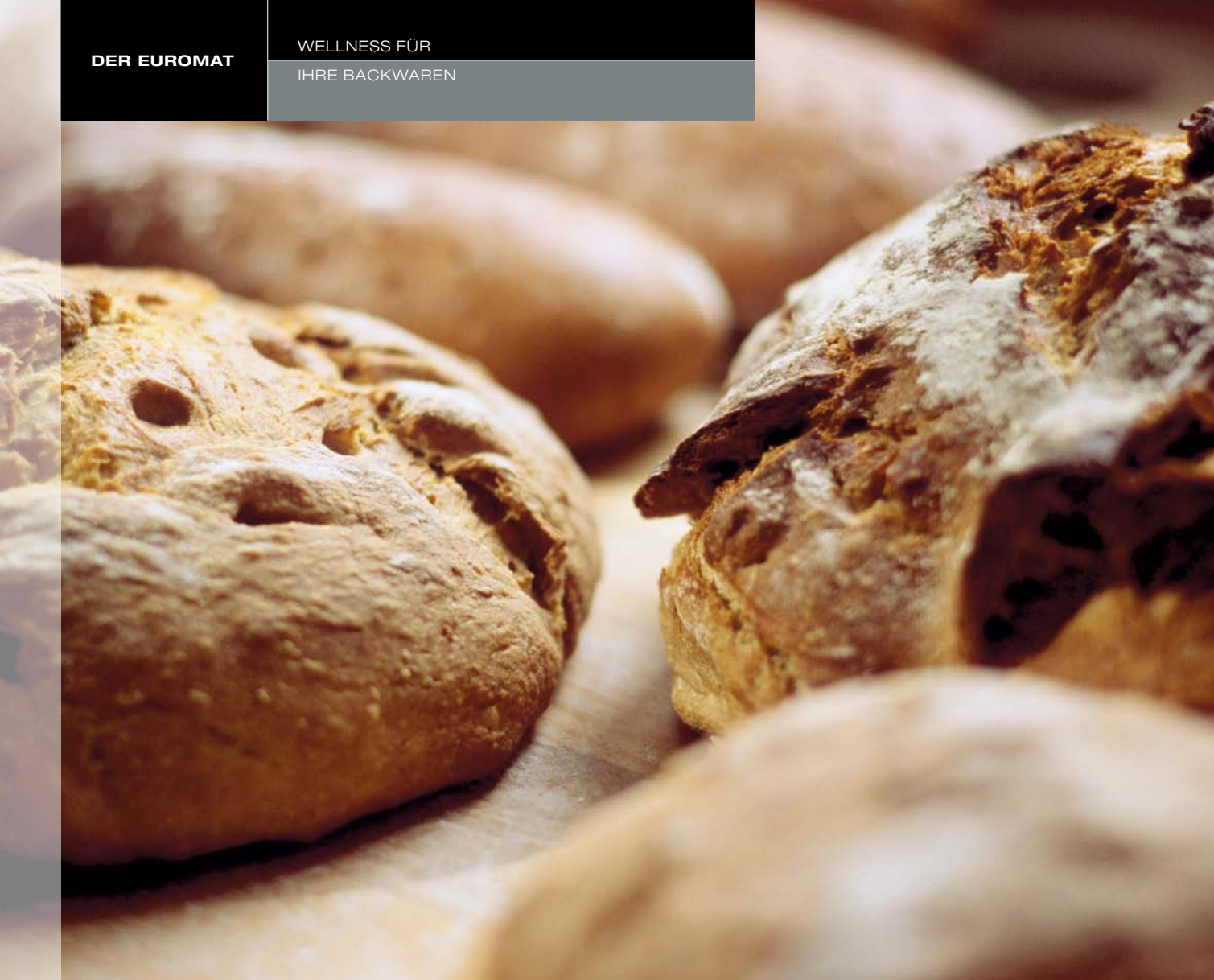
EINER MACHT IMMER DEN ERSTEN SCHRITT

Seit 1973 entwickeln und bauen wir Ladenbacköfen. Seitdem haben wir Jahr für Jahr Pionierarbeit geleistet und Innovationen eingeführt, die heute in keinem Ladenbackofen mehr fehlen dürfen. Wir bieten für jede Anforderung eine maßgeschneiderte Lösung und stellen höchste Ansprüche an die Qualität, Benutzerfreundlichkeit und Energieeffizienz unserer Produkte. Ineinandergreifende Innovationen und intelligente Details sorgen dafür, dass unsere Ladenbacköfen sogar in Zukunft noch zukunftsweisend sein werden.



WIESHEU PRÄSENTIERT DEN EUROMAT

Der Klassiker von WIESHEU. Modernste Technik in attraktivem Design. Mit zukunftsweisender Backtechnologie und edlem Design sind Euromat Heißluft-Ladenbacköfen die perfekte Lösung für Ihre individuellen Ansprüche. Kombiniert mit Gärschrank, Etagenbackofen, Etagenfach und intelligenter Ablufthaube entsteht eine Backstation, die höchsten Ansprüchen gerecht wird und sich harmonisch in das Erscheinungsbild Ihrer Verkaufsräume integrieren lässt. Nicht jedes Detail allein, sondern die Summe aller Teile machen die heißeste Entwicklung von WIESHEU zum Dauerbrenner, beispielsweise die intelligente Steuerung IS 600 für noch mehr Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit.



DER EUROMAT – MADE IN GERMANY BY WIESHEU DER HEISSLUFT-LADENBACKOFEN FÜR MASSGESCHNEIDERTEN GESCHMACK

DER EUROMAT PRODUZIERT WEIT MEHR ALS HEISSE LUFT

Durch einen speziell entwickelten Rechts-Links-Lüfter, variable Umluft, Kaskade oder Rohrbeschwung und intelligenter Zu- und Abluftsteuerung sorgt der neue Euromat Heißluft-Ladenbackofen für Backergebnisse, die nicht nur Appetit auf mehr machen, sondern auch Maßstäbe setzen.

DER EUROMAT IST EINFACH UND SCHNELL ZU REINIGEN

Der neue Euromat Heißluft-Ladenbackofen mit seiner im Ladenbackofenbereich einzigartigen Hygienebackkammer ohne Ecken, Kanten und Fugen ist besonders leicht zu reinigen: manuell oder vollautomatisch durch unsere leistungsfähigen Reinigungssysteme.

RECHTS-LINKSLAUF VENTILATOR

bräunt gleichmäßig
und schonend

VARIABLE UMLUFT

lässt sich durch 8 Lüfter-
geschwindigkeiten flexibel
an das Backgut anpassen

HYGIENE- BACKKAMMER

Abgerundete Ecken und
herausnehmbare Innen- und
Seitenteile bieten viel Komfort

INDIREKTE BELEUCHTUNG

setzt Ihre Backwaren attraktiv
in Szene. Die Halogenlampen
im Türrahmen lassen sich
bequem austauschen



AUTOMATISCHES AUFTAUVERFAHREN

Vorgegarte Teiglinge können direkt
in den Ofen gegeben werden

KASKADE

sorgt für ideale Dampfentwicklung
bei jeder Temperatur durch eine
größere Verdampfungsoberfläche
(Option)

PROCLEAN SELBST- REINIGUNGSSYSTEM

reinigt vollautomatisch Ihre
Backkammer (Option)

THERMODYN BACKOFENTÜR

reduziert die Abstrahlhitze, die Außentür
bleibt kühl und der Stromverbrauch
sinkt. Zum Reinigen lässt sich die
äußere Türverglasung aufklappen

DER EUROMAT SETZT IHRE BACKWAREN IN SZENE

Die Halogen-Beleuchtung im Türrahmen rückt Ihre Backwaren in
das rechte Licht. Im Bedarfsfall lassen sich die Halogenlampen
einfach und schnell austauschen.

DER EUROMAT IST FLEXIBEL KOMBINIERBAR

Als vario Anlage können sie den neuen Euromat Heißluft-Laden-
backofen ganz nach Ihren Bedürfnissen mit einem zweiten Euro-
mat oder WIESHEU Ebo Etagenbackofen kombinieren.

DER EUROMAT IST ENERGIEEFFIZIENT

Die Kombination von modernsten Dicht- und Dämm-
materialien mit intelligenter Technik machen den Euromat
Heißluft-Ladenbackofen zu einem der energieeffizientes-
ten Heißluft-Ladenbackofen auf dem Markt.

DER EUROMAT –

MADE IN GERMANY BY WIESHEU.



EFFIZIENT, INTELLIGENT UND LEISTUNGSSTARK

DER NEUE EUROMAT IST DIE ANTWORT AUF ALLE FRAGEN DES GESCHMACKS

RECHTS-LINKSLAUF-VENTILATOR – Ob süß oder salzig, ob Brot oder Brötchen, der automatische Rechts-Linkslauf-Ventilator bräunt gleichmäßig und schonend. Das Ergebnis? Rundum appetitliches Backen, ganz nach dem Geschmack Ihrer Kunden.

VARIABLE UMLUFT – Backen nach Maß: Die Umluftleistung Ihres Euromat lässt sich flexibel an das Backgut anpassen – schnelle Luft für knusprige Ware, langsame Luft für leichte Backwaren.

KASKADE – Das Kaskaden-Beschwädungssystem beim Euromat sorgt bei jeder Temperatur für die ideale Dampfentwicklung. Die Kaskaden bieten dem Wasser eine größere Verdampfungsoberfläche. Dadurch ist eine effektive, gleichmäßige Dampfentwicklung gewährleistet.

ATV – Steht für das automatische Auftauverfahren, welches Ihre Abläufe vereinfacht: Sie können die vorgegarten Teiglinge direkt in den Ofen geben. Auftauen, Gären und Backen erfolgen automatisch – ein weiterer Gärschrank ist nicht notwendig.

PROCLEAN SELBSTREINIGUNGSSYSTEM – Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche, zum Beispiel das Backen knuspriger Köstlichkeiten, das Gespräch mit Ihren Kunden oder das Ausdenken neuer Verkaufsideen. Das vollautomatische Selbstreinigungssystem des Euromat gibt Ihnen mehr Zeit dafür: Ein Knopfdruck genügt, und die Backkammer wird hygienisch gereinigt – einfach und sicher. Programm starten, Reinigungsmittel einwirken lassen, klar- und nachspülen, trocknen und fertig. Noch schneller und gründlicher als von Hand. Das Resultat: Ein sauberer Backofen und früher Feierabend!



Kaskaden-Beschwädungssystem



IS 600 Steuerung



Rechts-Linkslauf-Ventilator

THERMODYN – Durchdachte Details, die Aufwand und Energie sparen: Die mehrfach verglaste Backofentür reduziert die Abstrahlung, dadurch bleibt die Außentür kühl und der Stromverbrauch sinkt. Praktisch: Die äußere Türverglasung lässt sich zum Reinigen einfach aufklappen.

BELEUCHTUNG – Die indirekte Beleuchtung setzt Ihre Backwaren attraktiv in Szene und macht Ihren Kunden Appetit auf mehr. Die Halogenlampen im Türrahmen sind einfach zugänglich und lassen sich daher bequem austauschen.

HYGIENEBACKKAMMER – Durchdacht bis ins Detail: Abgerundete Ecken und herausnehmbare Innen- und Seitenteile bieten viel Komfort.

EUROMAT-STEUERUNG IS 600 – Ein Backofen, der mitdenkt: Die Steuerung IS 600 macht es möglich. Per einfacher Datenübertragung lässt sich Ihr Euromat vom PC aus programmieren und überwachen. Den Backofen vorheizen? Das macht der Euromat dank der IS 600 von alleine – und Sie können länger ausschlafen oder die Zeit anders nutzen. Auftauen und Backen? Auch hier können Sie sich auf die IS 600 verlassen. Und die Bedienung? Dank einfacher Menüführung und deutlicher Piktogramme versteht sie sich von selbst – auch für ungeschulte Mitarbeiter. Und die Bedienungsanleitung bleibt meist in der Schublade.

EUROMAT B4, EUROMAT B8, EUROMAT B15

EIN EUROMAT MUSS PERFEKT ZU IHREN ANSPRÜCHEN PASSEN – NICHT UMGEKEHRT

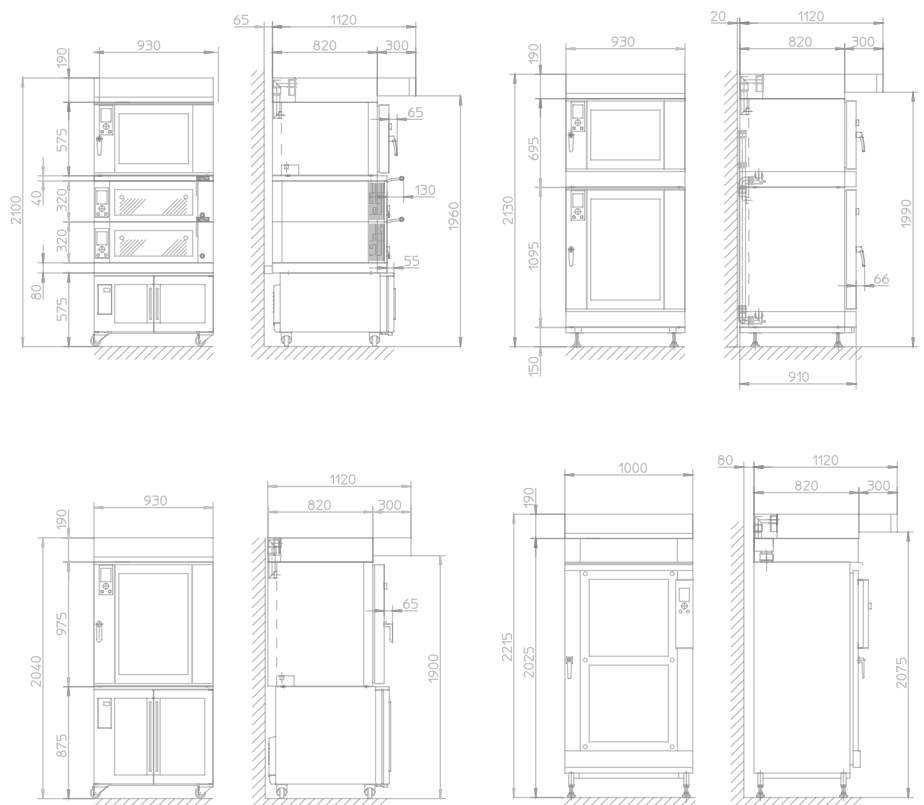
Stellen Sie sich Ihren Euromat ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

DIE EUROMAT VARIO-ANLAGE – Für noch mehr appetitanregende Ideen auf gleicher Grundfläche können Sie einfach zwei Euromat Heißluft-Ladenbacköfen übereinander zur Vario-Anlage kombinieren.

DER EUROMAT GÄRSCHRANK – Das richtige Klima für schmackhafte Ergebnisse. Der Gär-schrank besitzt eine intelligente Classic Steuerung, die durch eine Gär-Automatik stets für perfekte Klimaverhältnisse sorgt.

DIE EUROMAT ABLUFTHAUBE – Damit sich Ihre Kunden noch wohler fühlen: Kombinieren Sie Ihren Euromat mit der intelligenten Ablufthaube Sensor Control. So wird der Dampf perfekt abgesaugt und verbreitet sich nicht im Verkaufsraum.

UNTERGESTELLE – Hoch oder höher? Die Euromat Heißluft-Ladenbacköfen lassen sich mit verschiedenen Untergestellen kombinieren. So können Sie Ihre Backstation optimal auf Ihre Bedürfnisse anpassen.





EUROMAT B4 / EBO 2-64
Gärschrank 10
Ablufthaube



EUROMAT B4 / B8 VARIO
Ablufthaube



EUROMAT B8
Gärschrank
Ablufthaube



EUROMAT B15
Ablufthaube

	Steuerung	Auflagen	Aussenmaße B x T x H in mm	Blechmaß in mm	Fassungs- vermögen Brötchen	Backfläche in qm	Anschlusswerte V / Kw / A*	Gewicht in kg	Beschwädung
EUROMAT B4 E2	IS 600	4 / 5	930 x 910 x 575**	600 x 400	80 / 100	0,96 / 1,2	400 / 9,2 / 13	120	Rohr-, optional Kas- kadenbeschwädung
EUROMAT B8 E2	IS 600	8 / 10	930 x 910 x 975**	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	400 / 18,4 / 26,6	180	Rohr-, optional Kas- kadenbeschwädung
EUROMAT B4 E2 Vario	IS 600	4/5 + 4/5	930 x 910 x 1150**	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	2 x 400 / 9,2 / 13	240	Rohr-, optional Kas- kadenbeschwädung
EUROMAT B4 / B8 E2 Vario	IS 600	4/5 + 8/10	930 x 910 x 1550**	600 x 400	240 / 300	2,88 / 3,6	1 x 400 / 9,2 / 13 und 1 x 400 / 18,4 / 26,6	300	Rohr-, optional Kas- kadenbeschwädung
EUROMAT B15	IS 600	13 / 15 / 18	1000 x 815 x 2025	600 x 400	300 / 360	7,2 / 8,64	400 / 20,8 / 31,1	380	Rohr-, optional Kas- kadenbeschwädung
GÄRSCHRANK GS 64 M	IS 100	10	930 x 977 x 575	600 x 400	200	2,4	230 / 2,1 / 9,1	79	-
GÄRSCHRANK GS 64 L	IS 100	20	930 x 977 x 875	600 x 400	400	4,8	230 / 2,1 / 9,1	96	-
UNTERGESTELL UG 64 M	-	10	930 x 750 x 575	600 x 400	200	-	-	46	-
UNTERGESTELL UG 64 L	-	20	930 x 750 x 875	600 x 400	400	-	-	52	-
ETAGENFACH ETF 64 S	-	3	930 x 850 x 310	600 x 400	60	-	-	25	-
ETAGENFACH ETF 64 M	-	4	930 x 850 x 410	600 x 400	80	-	-	30	-
ABLUFTHAUBE	-	-	930 x 1120 x 190	-	-	-	230 / 0,16 / 0,7	45	-

* Stromaufnahme

**Ofen mit ProClean 120 mm höher

DER EUROMAT

MEHR SERVICE

MEHR PARTNERSCHAFT



SERVICE I SEMINARE

MEHRWERT FÜR IHREN EUROMAT. MEHRWERT FÜR SIE.

Eine Investition, die sich lohnt: Das ist Ihr WIESHEU-Ladenbackofen ohnehin. Doch wir unterstützen Sie dabei, sein außergewöhnliches Potenzial noch intensiver zu nutzen, durch umfassende Serviceleistungen und durchdachte, praxisorientierte Seminare, die Sie noch weiter bringen.

SERVICE AUF HÖCHSTEM NIVEAU – Natürlich sind WIESHEU-Ladenbacköfen mit hochmoderner, zuverlässiger und sicherer Technologie ausgestattet. Doch mit regelmäßigem Kundenservice und vorbeugender Instandhaltung sorgen Sie dafür, dass es lange so bleibt. Denn dadurch erhöhen Sie die Verfügbarkeit des Ladenbackofens und erhalten seine hohe Produktivität. Unsere hochqualifizierten Fachleute sind hier die perfekten Ansprechpartner. Und sollte es dennoch einmal zu einer Störung kommen: Auch dann sind die WIESHEU-Experten weltweit schnell und zuverlässig an Ihrer Seite.

EXPERTEN-HOTLINE NONSTOP – Unsere Service-Hotline ist immer für Sie da, 365 Tage im Jahr! Profitieren Sie dabei vom direkten Draht zu den Experten: Am Telefon unterstützen Sie ausgebildete WIESHEU-Servicetechniker aus Affalterbach, Deutschland – die sich kompetent und in mehreren Sprachen um Ihr Anliegen kümmern.

WIESHEU AUTORISIERTE PARTNER & FLÄCHENDECKENDES AUFSTELL- UND SERVICENETZ – Bei WIESHEU sind ausschließlich autorisierte und praxiserfahrene Techniker im Einsatz. Das bedeutet für Sie: hohe Sicherheit durch aktuelles Know-how und hohe Qualitätsstandards. Und dank des flächendeckenden WIESHEU-Netzes ist Ihr nächster Servicetechniker immer ganz in Ihrer Nähe, d. h. rasches Aufstellen der Öfen, schnelle Lösungen, geringe Wartezeiten.

SERVICE NACH MASS – Unsere Angebote sind so individuell wie Ihre Anforderungen. So reicht unser Serviceportfolio vom regelmäßigen Wasserfiltertausch über die Ferndiagnose bis hin zum umfassenden Vollwartungsvertrag mit Gewährleistungsverlängerung. Ganz gleich für welchen Service Sie sich entscheiden, Ihr Ladenbackofen ist bei uns jederzeit in kompetenten Händen. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne, welches Servicepaket perfekt zu Ihnen passt.

VERNETZUNG DER LADENBACKÖFEN – Wir vernetzen WIESHEU-Ladenbacköfen nach Ihren individuellen Bedürfnissen. So können Sie jederzeit bequem von einer Zentrale aus auf alle Ladenbacköfen in Ihren Filialen zugreifen, sie programmieren, steuern und Daten auswerten.

WASSEROPTIMIERUNG DURCH 4-STUFEN-FILTRATION – Eine zuverlässige Wasserqualität ist für die Dampferzeugung in Ihren WIESHEU-Ladenbacköfen sehr wichtig. Unsere 4-Stufen-Filterkerzen wurden speziell für diese Aufgabe entwickelt und sorgen für eine konstant hohe, partikelfreie Wasserqualität mit einem Ergebnis, das sich in jeder Hinsicht sehen lassen kann:

- keine Verkalkung des Dampferzeugers und der Backkammer,
- keine Ablagerungen auf der Glastür und somit immer freie Sicht auf das Back- und Gargut,
- Steigerung der Verfügbarkeit und Langlebigkeit Ihrer WIESHEU-Ladenbacköfen.

SEMINARE WELTWEIT – VON PROFIS FÜR PROFIS – All unsere Schulungen tragen dazu bei, Sie das entscheidende Quäntchen erfolgreicher zu machen – mehr Umsatz, höhere Mitarbeitermotivation, zusätzliche Ideen für Ihre Arbeitsabläufe. Unsere Experten verbinden dabei Wissen über modernste Backtechnologie mit fundierten Marktkenntnissen. Dabei wird jedes Seminar präzise auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, z. B. durch Schulungen für Ihre Verkäufer/innen, aber auch „Train-the-trainer“-Seminare zur Unterstützung Ihrer Filialleiter. Auf Wunsch in unseren Schulungsräumen in Affalterbach und Wolfen oder bei Ihnen vor Ort, ganz gleich, wo Sie sind.

VERTRIEBSPARTNER WELTWEIT

