

Dibas 64 blue S/M/L

El horno de panadería de convección con puerta retráctil

* **IBC:** Gracias a una tecnología de sensores, los parámetros de horneado se ajustan automáticamente a la cantidad de carga. Calidad constante y aprovechamiento óptimo de energía (Opcional)



EL HORNO DE PANADERÍA

- **PUERTA DIBAS:** La primera puerta de horno que se desliza lateralmente en el interior: Máxima seguridad garantizada y ahorro de espacio y tiempo
- **TRAYMOTION:** Solución de automatización para el proceso de carga con mejora simultánea de la calidad
- **CÁMARA DEL HORNO:** Optimizada para unas condiciones de corriente perfectas y redondeada para una limpieza higiénica
- **ILUMINACIÓN:** La nueva luz LED destaca los productos horneados de una forma óptima, lo que animará a sus clientes a comprar
- **LIMPIEZA:** Sistema de limpieza automático ProClean y opcional ProClean365 para un trabajo eficiente. El interior de la puerta se puede abrir fácilmente herramientas: limpieza fácil para una visión nítida
- **AHORRO DE ENERGÍA:** La optimización del control de aislamiento y de calefacción reducen los costos de energía y climatización del local
- **SISTEMA CLIMÁTICO:** Suministro y retorno controlado del aire para un control rápido de la humedad
- **INSERCIÓN LONGITUDINAL:** Menor pérdida de calor gracias a una apertura de puerta más pequeña
- **CONTROL WTOUCH:** Sin tiempo de entrenamiento y fácil adaptación a diferentes usuarios.
- **CORRIENTES:** Ventilador con dirección de giro a la derecha e izquierda y equipado con control inteligente y circulación de aire variable para lograr resultados de horneado uniformes
- **HUMIDIFICACIÓN EN CASCADA:** Producción de vapor rápida con el nivel de correcto vapor para cada producto de horneado
- **PUERTO USB:** Instalación directa de programas de horneado y de logotipos
- **WNET:** Conexión en red de todos los hornos de sus tiendas
- **ACRISTALAMIENTO THERMODYN:** La reducción del calor, la puerta exterior fría y el bajo consumo eléctrico se traducen en menores costes y mayor seguridad

OPCIONES

Detección de carga	IBC (Intelligent Baking Control) mejora la calidad y ahorra energía
Limpieza	ProClean365
Montaje modular	Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento
Puerta	Puerta Dibas manual con apoyo servo ¹ , puerta Dibas automática ²
Unidad de humidificación	Cascada activa / pasiva o humidificación por tubos
Diseño	Nostalgia o acero inoxidable
Solución de red	Wnet
Potencia calorífica reducida	6 kW para el Dibas 64 blue S 9 kW para el Dibas 64 blue M 12 kW para el Dibas 64 blue L

¹ Puerta Dibas manual con apoyo servo: Puerta de corredera, apertura / cierre manual con la manecilla de la puerta

² Puerta Dibas automática: Puerta de corredera, apertura / cierre con botón pulsador

POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con todos los hornos de panadería Dibas 64
- Horno de pisos Ebo 64, 68 y 86
- Tapa de aire de salida con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con ruedas o patas
- Armario de fermentación higiénico con puertas de cristal y ruedas o pies ajustables
- Bandeja
- Sistema de carga
- TrayMotion

CONTROLES



Con Wtouch – el primer control Fulltouch de WIESHEU – nos equipamos para el futuro con estándares cotidianos aprendidos. El manejo del horno es tan intuitivo como el de un smartphone o tableta. Además, la interfaz de usuario y la administración de contraseñas de usuario pueden configurarse y adaptarse a las propias necesidades y procesos.

- Pantalla en color de 7" con función multitáctil
- Tiempos de aprendizaje breves mediante un concepto de manejo intuitivo asociado a estándares cotidianos (p.ej. smartphones)
- Adaptación sencilla a las necesidades de diferentes grupos de operarios gracias a una administración dinámica de los derechos de usuario
- Resistente a limpiador de cristales, aceites y grasas
- Manejo con guantes finos
- Función de calendario

LIMPIEZA

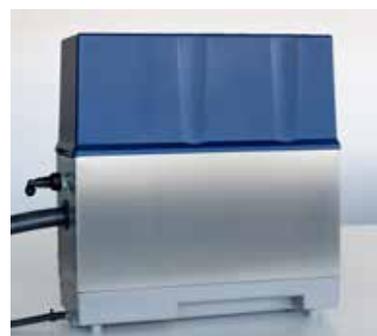
ProClean

Sistema autolimpiante con cartucho de limpieza y enjuague



ProClean365

Sistema de limpieza totalmente automático con caja de detergente, que proporciona el líquido de limpieza y se rellena anualmente durante el mantenimiento.



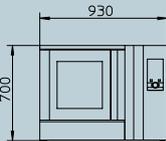
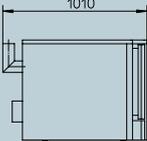
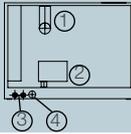
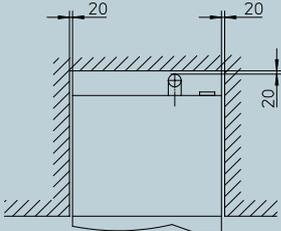
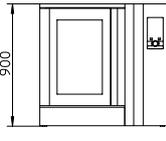
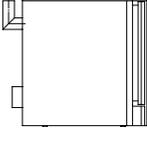
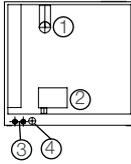
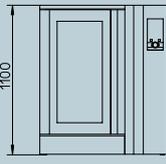
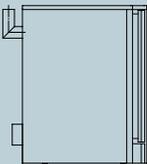
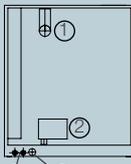
DETALLES TÉCNICOS

	Dibas 64 blue S N° art. X3000	Dibas 64 blue M N° art. X3100	Dibas 64 blue L N° art. X3200
Cantidad de niveles de bandejas × dimensiones de bandeja (mm)	4/5 × 600 × 400	6/7 × 600 × 400	8/10 × 600 × 400
Distancia entre bandejas (mm)	100/80	100/80	100/80
Medida exterior puerta automática (Ancho × Profundidad × Altura en mm)	930 × 1010 × 700	930 × 1010 × 900	930 × 1010 × 1100
Medida exterior puerta manual (Ancho × Profundidad × Altura en mm)	930 × 1055 × 700	930 × 1055 × 900	930 × 1055 × 1100
Valores de conexión			
Red	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Frecuencia	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Consumo de corriente	13,9 A	16,1 A	27,5 A
Potencia de conexión	9,6 kW	11,1 kW	19 kW
Peso (kg)			
con cascada (pasiva)	136/143**	172/179**	205/212**
con cascada (activa)	134/141**	169/176**	200/207**
con humidificación por tubos	119/126**	145/152**	170/177**
Tipo de humidificación			
Cascada (pasiva)	Opción	Opción	Opción
Cascada (activa)	Opción	Opción	Opción
Humidificación por tubos	Serie	Serie	Serie
Presión de agua (kPA)	150 – 600	150 – 600	150 – 600

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (p.ej. panecillos): 15 con masa fresca. 18 con unidades de masa precocinadas.

*Medidas con manecilla de la puerta ** con puerta Dibas automática

DIBUJOS TÉCNICOS

	Vista delantera	Vista lateral	Vista trasera	Vista superior
Dibas 64 blue S N° art. X3000				
Dibas 64 blue M N° art. X3100				
Dibas 64 blue L N° art. X3200				

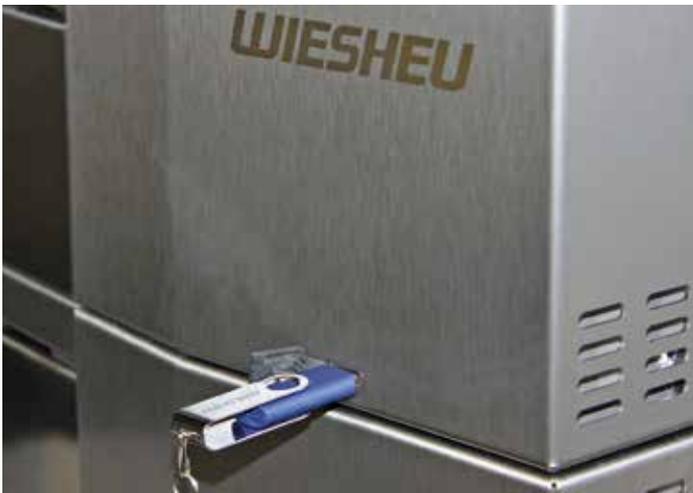
1 Salida de aire 80 mm 2 Conexión corriente 3 Conexión agua 3/4" 4 Salida



Humidificación por tubos



Humidificación en cascada



Programación del control a través de USB



Sistema de limpieza automática ProClean



TrayMotion



Sistema de limpieza completamente automático ProClean365