

**WIESHEU**



DAS NEUE BACKOFENSYSTEM VON WIESHEU

## DER NEUE DIBAS VON WIESHEU

DER HEISSLUFT-LADENBACKOFEN MIT DER TÜR,  
DIE VERSCHWINDET



DER DIBAS

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. Jetzt sind wir noch einen Schritt weitergegangen. Wir haben das perfekte Backofensystem gebaut – ein System, das für jede Anforderung eine maßgeschneiderte Lösung bietet. Ein System, in dem sich verschiedenste Ladenbacköfen zu einer starken, flexiblen Einheit kombinieren lassen. Ein System, in dem unterschiedlichste Innovationen ineinandergreifen und so ein Backofensystem bilden, das selbst in Zukunft noch zukunftsweisend sein wird.



## WIESHEU PRÄSENTIERT DEN NEUEN DIBAS

Der neue Dibas ist das Flaggschiff unseres Backofensystems. Er ist das Ergebnis aus über 39 Jahren Know-how und Innovationskraft. Er setzt völlig neue Maßstäbe im Backergebnis, in der Handhabung, im Design, in der Energie- sowie Kosteneffizienz und in der Kombinierbarkeit mit anderen WIESHEU-Ladenbacköfen. Maßstäbe, die so hoch sind, dass der neue Dibas selbst in zehn Jahren noch einer der besten, effizientesten und modernsten Ladenbacköfen der Welt sein wird.



## DER NEUE DIBAS – MADE IN GERMANY BY WIESHEU

# DER HEISSLUFT-LADENBACKOFEN MIT DER TÜR, DIE VERSCHWINDET

### DER NEUE DIBAS SPART WERTVOLLEN PLATZ

Beim Öffnen verschwindet die Tür einfach seitlich im Gehäuse und versperrt so keine Wege. Ganz gleich, ob es um Wegeoptimierung, durchgängiges Arbeiten oder die Planung der Verkaufsräume geht: Der neue Dibas bietet Ihnen mehr Gestaltungs- und Bewegungsfreiheiten bei der täglichen Arbeit.

### DER NEUE DIBAS IST KOMFORTABLER UND SICHERER

Auf Wunsch öffnet sich die Tür vollautomatisch per Knopfdruck. Die Dibas-Tür steht nie im Weg und reduziert so die Verletzungsgefahr im Theken- und Kundenbereich. Die spezielle Sicherheitsverriegelung der Tür sorgt für gefahrlosen

Einsatz auch im Kundenbereich. Der neue Dibas mit seiner im Ladenbackofenbereich einzigartigen Hygienebackkammer ohne Ecken, Kanten und Fugen ist besonders leicht zu reinigen: manuell oder vollautomatisch durch unsere leistungsfähigen Reinigungssysteme.

### DER NEUE DIBAS IST KINDERLEICHT ZU BEDIENEN

Dank der drei neuen, richtungsweisenden Steuerungsvarianten: der Exclusive Steuerung mit Piktogrammen, der Comfort Steuerung oder der Classic Steuerung für den versierten Benutzer.

### DER NEUE DIBAS IST FLEXIBEL KOMBINIERBAR

Als vario Anlage können Sie den neuen Dibas individuell ganz nach Ihren

### DIE DIBAS-TÜR

verschwindet seitlich im Gehäuse,  
per Knopfdruck vollautomatisch oder  
manuell mit Servo-Unterstützung

### HYGIENEBACKKAMMER

ohne Ecken und Kanten,  
einfach zu reinigen,  
vollautomatisch oder manuell

### NEUE BACKKAMMER

mit idealen Strömungsverhältnissen  
für ein gleichmäßiges Backergebnis

### PERFEKTE BACKERGEBNISSE

durch Rechts-Linkslauf-Lüfter,  
variable Umluft, Kaskade oder  
Rohrbeschwadung und intelligente  
Zu- und Abluftsteuerung



### KINDERLEICHTE BEDIENUNG

durch drei intelligente  
Steuerungsvarianten

### KOMBINIERBAR

als vario Anlage mit allen  
WIESHEU Dibas Heißluft-  
backöfen und WIESHEU  
Ebo Etagenbacköfen

### PERFEKT DESIGN

in Form und Funktion

### HÖCHST KOSTENEFFIZIENT

durch höchste Energieeffizienz  
und höchste Zuverlässigkeit

Bedürfnissen mit allen WIESHEU Dibas Heiß-  
luftbacköfen und WIESHEU Ebo Etagenbackö-  
fen kombinieren.

### DER NEUE DIBAS PERFEKTIONIERT IHRE BACKERGEBNISSE

Ausgestattet mit einer neuen strömungsopti-  
mierten Backkammer, Rechts-Linkslauf-Lüfter,  
variabler Umluft, Kaskade oder Rohrbeschwa-  
dung und intelligenter Zu- und Abluftsteuerung  
sorgt der neue Dibas für Backergebnisse, die  
Appetit auf mehr machen.

### DER NEUE DIBAS IST HÖCHST EFFIZIENT

Effizient im Umgang mit wertvoller Energie und kosteneffizient durch  
höchste Zuverlässigkeit und den sehr geringen Wartungsaufwand im  
laufenden Betrieb.

### DER NEUE DIBAS SIEHT GUT AUS

Das Auge Ihrer Kunden isst mit – und am neuen Dibas Design kann  
man sich kaum sattsehen. Sein elegantes Design macht ihn zur per-  
fekten Antwort auf alle Fragen des Geschmacks. Preisgekrönt mit dem  
if-Product Design Award.

DER NEUE DIBAS – MADE IN GERMANY BY WIESHEU.



Dibas-Tür Servo



Dibas-Tür vollautomatisch

## DIE TÜR, DIE VIEL (FREI-)RAUM LÄSST ERÖFFNEN SIE SICH NEUE PERSPEKTIVEN

Einfach wegweisend: Das ist der neue Dibas Heißluftbackofen dank seiner speziellen Türvarianten.

Die Dibas-Tür verschwindet einfach rechts im Gehäuse. Das eröffnet Ihnen ganz neue Freiräume: Bei der Planung, denn die Türbreite und der Türanschlag müssen nicht einkalkuliert werden; in puncto Sicherheit, da weder Mitarbeiter noch Kunden behindert werden; in der Effizienz Ihrer täglichen Arbeit, weil auch hinter der Ladentheke keine Tür im Weg steht. Und schließlich auch in der Wirkung auf Ihre Kunden: Denn durch die Glastür haben Ihre Kunden freie Sicht auf die optimal ausgeleuchtete Backware. Eine echte Verkaufsförderung.

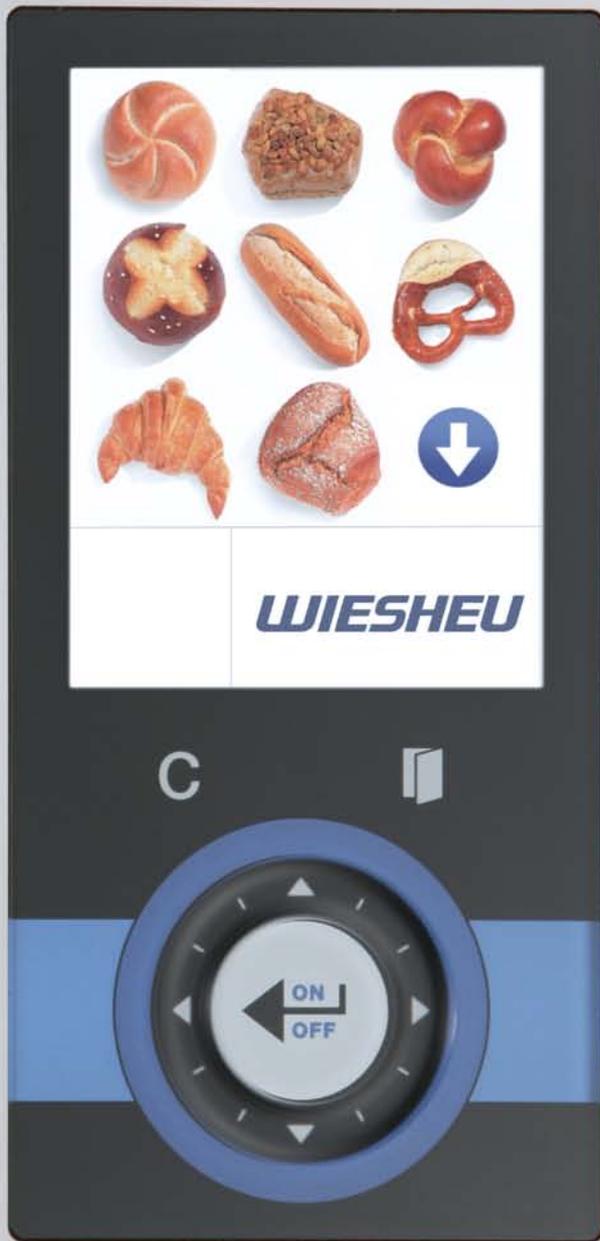


## DIE DIBAS-TÜR

EINE INNOVATION VON WIESHEU

Ebenfalls ganz weit vorne: Der Dibas ist der einzige Heißluftbackofen weltweit, der mit zwei Türvarianten erhältlich ist. Ein Knopfdruck genügt und die Tür verschwindet elegant und leise im Gehäuse. Beim Schließen überzeugt die vollautomatische Dibas-Tür durch ihre Geschwindigkeit, die ein weiteres energie-

sparendes Detail in unserem Backofensystem darstellt. Oder wie wäre es mit der manuellen Dibas-Tür mit Servo-Unterstützung? Sie lässt sich, unterstützt durch eine raffinierte Servo-Mechanik, mit minimalem Kraftaufwand manuell schließen und öffnen. Doch ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden: Mit jeder Türvariante ist und bleibt der Dibas ein Raumwunder.



Exklusive Steuerung



Comfort Steuerung

## ALLE ABLÄUFE PERFEKT IM GRIFF STEUERN SIE IN RICHTUNG ERFOLG, OB MIT EXCLUSIVE, COMFORT ODER CLASSIC

Aller guten Dinge sind drei! Auch bei den hochprofessionellen WIESHEU-Steuerungen. Mit äußerst viel Bedienkomfort und großem Funktionsumfang (z. B. 200 Programme und 32 Sprachen) überzeugt die Exclusive Steuerung mit hochmodernem Touchscreen, Farbdisplay und klar strukturierter Menüführung. Sie erklärt sich quasi wie

von selbst: Ob Brötchen, Brezeln oder Croissants, einfach auf das Piktogramm tippen und schon startet das gewünschte Programm. Das spart Zeit sowie Personalkosten und reduziert Fehlerquellen.



Classic Steuerung

Komfortabler und sicherer geht's nicht. Bequem in der Handhabung ist auch die Comfort Steuerung, die Sie ganz leicht mit einem Finger steuern. Sie bietet viele nützliche Funktionen für Ihre täglichen Arbeitsabläufe, z. B. 32 Programme, programmierbaren Autostart, Nachback-Funktion und vieles mehr. Wer es pur mag, entscheidet sich für die Classic Steuerung, mit allen wichtigen Funktionen für effektives Backen. Sie haben die Wahl!



## INTELLIGENTE FUNKTIONEN, CLEVERE LÖSUNGEN

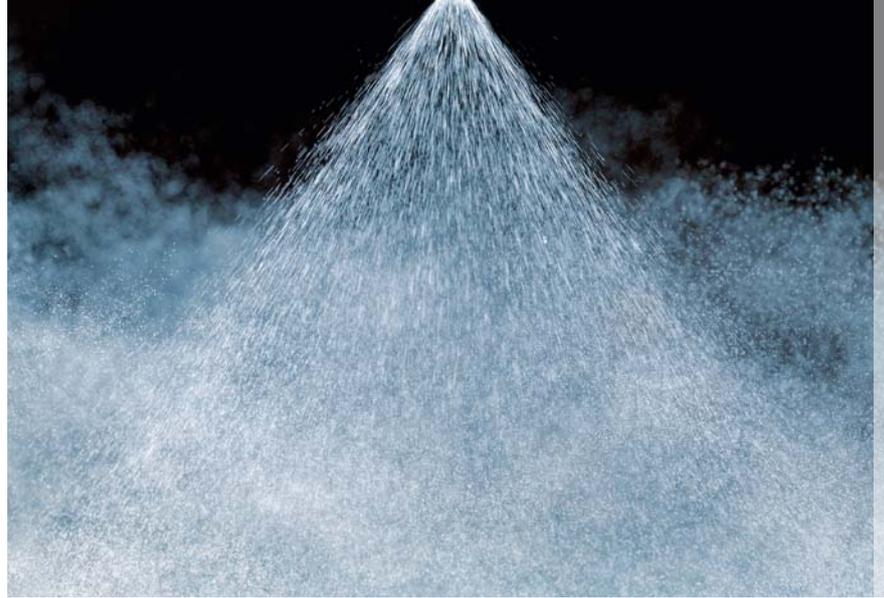
### PERFEKTES BACKEN BEGINNT MIT VIELEN GUTEN IDEEN

**KASKADE** – Für Ihre Produkte mit besonders hohen Ansprüchen erzeugen unsere Kaskadenlösungen optimale Schwaden. Die Kaskaden bewirken eine exzellente und schnelle Dampferzeugung sowie eine optimale Verteilung in der Backkammer.

Selbst bei dem komplexen Backprozess mit tiefgekühlter Ware unterstützen wir Sie mit unserem speziellen Verfahren (ATV-Verfahren) und der effizienten patentierten Kaskadenlösung. Kurz: ein optimal dosierbarer Schwaden, der für Ihre anspruchsvollen Backwaren ein ideales Klima schafft.

**ROHRBESCHWADUNG** – Die perfekte Dosis für maßgeschneiderte Ergebnisse: Bei der leistungsoptimierten Rohrbeschwadung wird das Wasser über das Beschwadungsrohr direkt in die Mitte des Lüfterrades gesprüht. Durch die Drehung des Lüfterrades wird das Wasser in der Backkammer zerstäubt. Beim Kontakt der Feuchte mit den heißen Oberflächen und der heißen Umluft, wird sie in Dampf verwandelt.

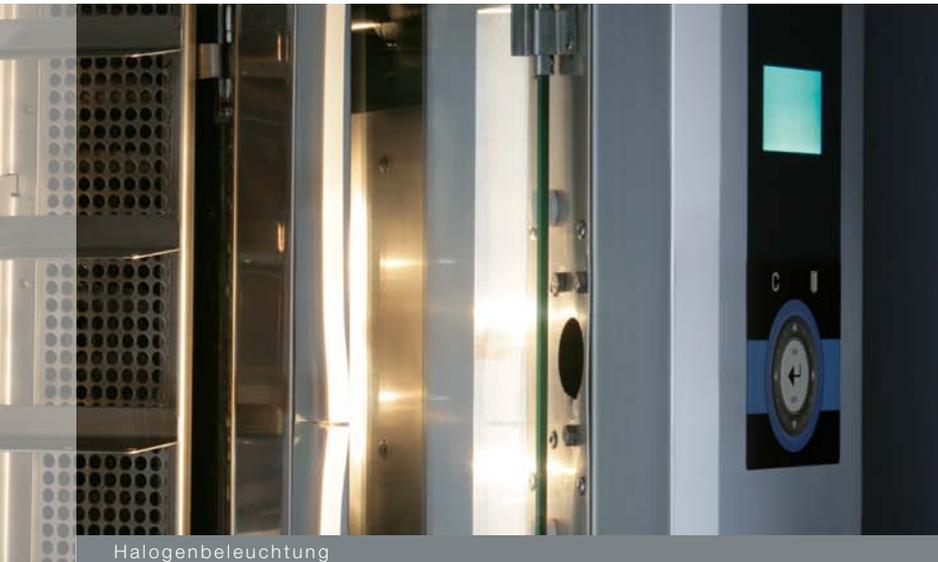
**RECHTS-LINKSLAUF-LÜFTER** – In jedem Dibas-Detail steckt eine Fülle cleverer Ideen. Zum Beispiel das reversierende Lüfterrad, das die Luft optimal und gleichmäßig in der gesamten Backkammer verteilt. Das garantiert



eine gleichmäßige, schonende Bräunung. Zudem laufen die Lüfterräder besonders sanft an, so wird auch sensibles Backgut nicht „weggeblasen“. Für ein makelloses Backresultat.

**VARIABLE UMLUFT** – Die Lüftergeschwindigkeit lässt sich einstellen, von hohen „Drehzahlen“ bis hin zum Lüfterstillstand, je nach Anforderung des Backguts. So können Sie sicherstellen, dass sich Brötchen & Co. zum perfekten Produkt entwickeln.

**ZU- UND ABLUFT** – Knackige Backwaren: Dafür sorgt auch das durchdachte Zuluft- und Abluftsystem. Es wird ganz bequem über die Steuerung ein- und ausgeschaltet bzw. in den Backprogrammen gespeichert, so entsteht ein optimales Backkammer-Klima für beste Rösche und ideale Krustenbildung. Ein weiterer Pluspunkt: Die Systeme schließen besonders dicht. Somit bleibt das Klima in der Backkammer konstant und der Döner äußerst energieeffizient.



Halogenbeleuchtung



Aufgeklappte Steuereinheit

## WEGWEISEND IM KONZEPT, WEGWEISEND IM DETAIL WIR HABEN UNS GEDANKEN GEMACHT, UND SIE HABEN DEN KOPF FREI

EASYCARE – Das EasyCare-Konzept macht den Dibas besonders servicefreundlich. Das bedeutet weit mehr als leicht zugängliche Schnittstellen zur Anbindung eines Laptops oder zum Datenauslesen. So lassen sich zum Beispiel die Seitenblenden mit nur wenigen Handgriffen und einfachem Werkzeug entfernen. Die komplette Steuereinheit kann ausgehängt, neben dem Ofen

positioniert und so gewartet werden. Dabei kann der seitlich geöffnete Ofen sogar wieder in seine ursprüngliche Position geschoben werden und verspermt so nicht den Weg. Und auch daran haben wir gedacht: Sollte Ihr Dibas einmal transportiert oder versetzt werden müssen, ist das dank der Stapler-Aufnahmen kein Problem.



Doppelt verglaste, wärmereflektierende Sichtscheibe



**THERMODYN** – Sicherheit für Mitarbeiter und Kunden: Die doppelt verglaste, wärmereflektierende Sichtscheibe mit gekühltem Zwischenraum erhöht nicht nur die Energieeffizienz, sie senkt auch die Oberflächentemperatur der Sichtscheibe. Dadurch ist der Dibas in jedem Verkaufsraum an der richtigen Stelle.

**BELEUCHTUNG** – So verkaufen sich Backwaren wie von selbst: Die Beleuchtung setzt Brötchen, Teilchen & Co. appetitlich in Szene. Praktisch: Und sollte einmal eine Halogenlampe ausfallen, kann sie durch die aufklappbare Scheibe ohne Werkzeug bequem ausgetauscht werden.

**SICHERHEITSVERRIEGELUNG** – Der Dibas ist auch für den Kundenbereich ideal. Denn dank der speziellen Sicherheitsverriegelung ist es praktisch unmöglich, die Tür versehentlich zu öffnen. Ein gutes und sicheres Gefühl.



Hygienebackkammer

## SPURLOS SAUBER, HYGIENISCH REIN DER LADENBACKOFEN, DER SICH SELBST REINIGT

Eine saubere Sache ist die speziell konzipierte Dibas-Hygienebackkammer. Alle Oberflächen der Backkammer sind glatt, ganz ohne lästige Ecken und Kanten, Spalten und Fugen, in denen sich Backreste sammeln könnten. So lässt sich das Backofensystem besonders leicht reinigen, auch schnell einmal zwischendurch. Zudem lässt sich die innere Türverglasung zum Reinigen einfach aufklappen.

Noch mehr Komfort gefällig? Dann entscheiden Sie sich für ProClean, das automatische Selbstreinigungssystem mit Reinigungs- und Klarspül-Kartuschen, oder für das äußerst komfortable HyperClean mit automatischem Dosierungssystem. Knopfdruck genügt, das Programm wird gestartet und der Ladenbackofen reinigt sich von alleine. Das Ergebnis: gründliche Sauberkeit, weniger Aufwand für Ihre Mitarbeiter und ein appetitlicher Anblick für die Kunden.

## ENERGIEEFFIZIENZ

HIER SETZEN WIR MASSSTÄBE, DIE MAN IN KILOWATT MESSEN KANN



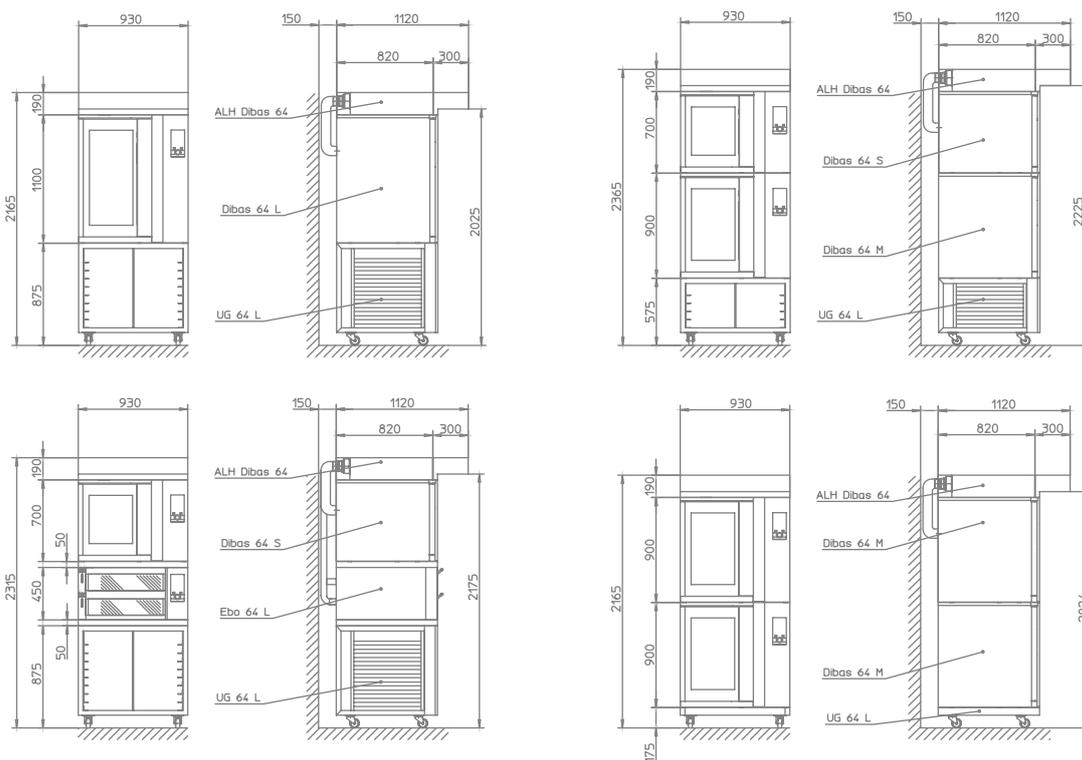
### SCHONEND FÜR UMWELT UND BUDGET

### HOHE STANDARDS, DIE NICHT DIE WELT KOSTEN

Das komplette Dibas-Backofensystem ist so konzipiert, dass die aufgewendete Energie perfekt genutzt wird und Ressourcen geschont werden. Zum Beispiel durch die intelligenten Details rund um die Backofentür: Die wärmereflektierende Doppelverglasung reduziert die Abstrahlhitze, dadurch bleibt die Außentür kühl. Und durch den Längseinschub besitzt der Dibas eine deutlich kleinere Türöffnung, was dafür sorgt, dass beim Türöffnen weniger Wärme verloren geht und der Stromverbrauch signifikant gesenkt wird. Oder durch das gezielte Steuern des Zu- und Abluftsystems und durch die stets optimierte Beschwadungsmenge. Eine optimale Energiebilanz weist auch unser Dibas Beschickungssystem auf, mit dem nur die Bleche und keine Gehänge in den Ladenbackofen gefahren werden. Außerdem verwenden wir ausschließlich modernste, wärmebrückenfreie und wärmereflektierende Materialien. So ist sichergestellt, dass die aufgewendete Energie so effektiv wie möglich genutzt wird und die Wärme dort bleibt, wo sie hingehört: in der Backkammer. Kurzum: Sie können sicher sein, dass sich Ihre Investition für Sie und die Umwelt rechnet.

DIBAS S, DIBAS M, DIBAS L

DER DIBAS-HEISSLUFTBACKOFEN ZEIGT  
FORMAT. IN JEDER GRÖSSE.





#### DIBAS L NOSTALGIE

Dibas-Tür vollautomatisch  
Gärschrank L  
Ablufthaube



#### DIBAS S / M VARIO

Dibas-Tür Servotür  
Untergestell M  
Ablufthaube



#### DIBAS S / EBO L VARIO

Dibas-Tür vollautomatisch  
Untergestell L  
Ablufthaube



#### DIBAS M VARIO

Dibas-Tür vollautomatisch  
Ablufthaube

	Auflagen	Außenmaße B x T x H in mm	Blechmaß in mm	Backfläche in m <sup>2</sup>	Anschlusswerte V / Hz   kW   A*	Gewicht in kg**
DIBAS 64 S	4 / 5	930 x 940 x 700	600 x 400	0,96 / 1,2	400 / 50   9,6   16	119 - 143
DIBAS 64 M	6 / 7	930 x 940 x 900	600 x 400	1,44 / 1,68	400 / 50   9,6   16	145 - 179
DIBAS 64 L	8 / 10	930 x 940 x 1100	600 x 400	1,92 / 2,4	400 / 50   19   32	170 - 212
GÄRSCHRANK GS 64 M	10	933 x 950 x 575	600 x 400	-	230 / 50   2,1   16	105
GÄRSCHRANK GS 64 L	20	933 x 950 x 875	600 x 400	-	230 / 50   2,1   16	135
UNTERGESTELL UG 64 S	-	930 x 860 x 275	-	-	-	18
UNTERGESTELL UG 64 M	10	930 x 860 x 575	600 x 400	-	-	46
UNTERGESTELL UG 64 L	20	930 x 860 x 875	600 x 400	-	-	50
ETAGENFACH ETF 64 S	3	930 x 860 x 300	600 x 400	-	-	40
ETAGENFACH ETF 64 M	3	930 x 860 x 350	600 x 400	-	-	43
ETAGENFACH ETF 64 L	4	930 x 860 x 400	600 x 400	-	-	46
ABLUFTHAUBE ALH 64	-	930 x 1120 x 190	-	-	230 / 50   0,16   16	45

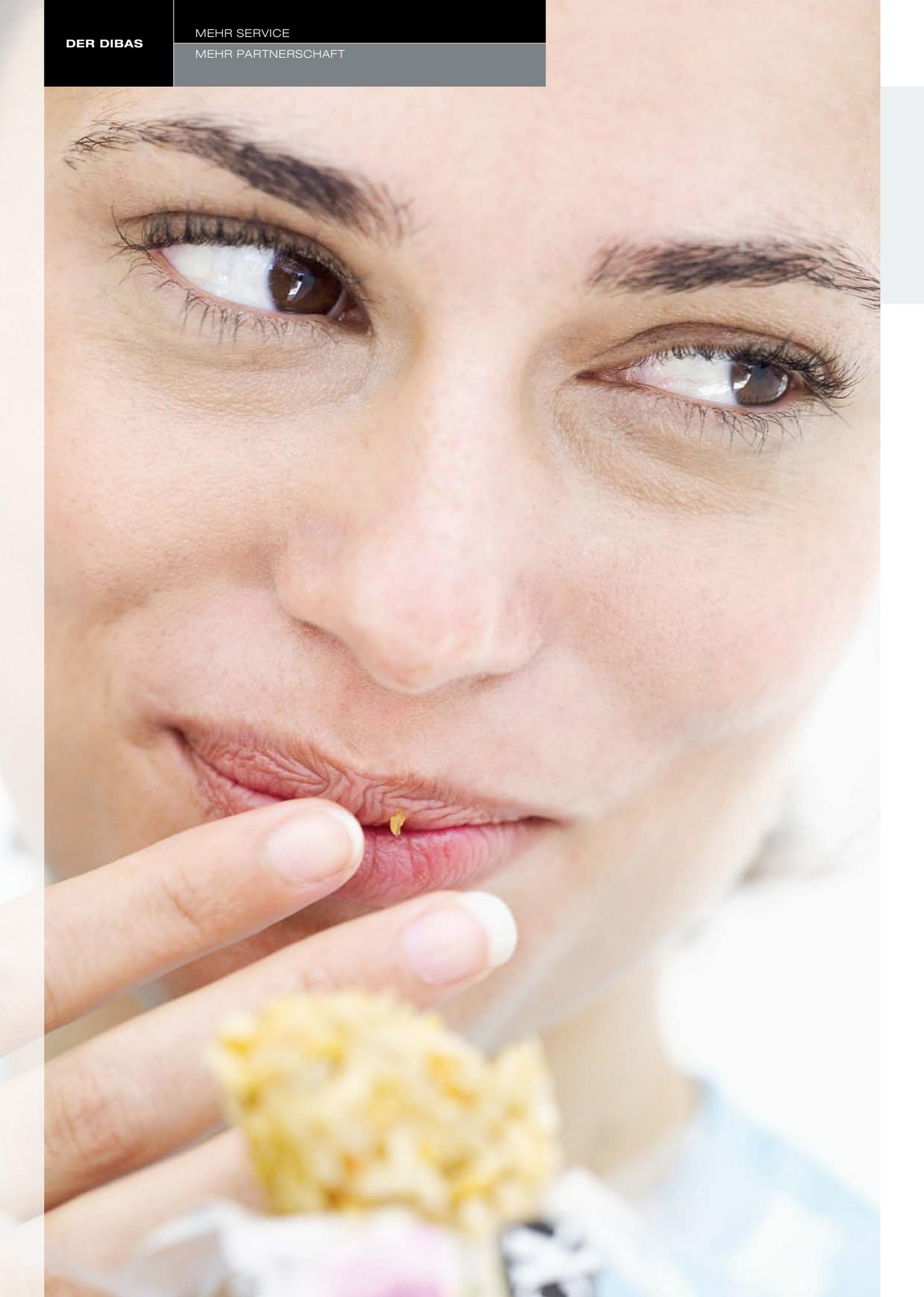
\* Absicherung

\*\* Gewicht je nach Ausführung, d. h. z. B. Tür und Beschwädung.

DER DIBAS

MEHR SERVICE

MEHR PARTNERSCHAFT



## SERVICE I SEMINARE

# MEHRWERT FÜR IHREN DIBAS. 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-Service-Techniker 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

