WIESHEU

WIESHEU の世界

誰かが最初の一歩を踏み出す。

WIESHEU の新しいオーブンシステム

技術的変更がある場合があります。· 04/2012 500JP · WW 001 · venividi.de

WIESHEU

業務用オーブンの
パイオニア

1973
精肉マイスター Karlheinz Wiesheu（カールハインツ・ヴィーショイ）とその妻 Marga（マルガ）が WIESHEU 有限会社を設立

1975
WIESHEU 初の精肉業用コンベクションオーブンを開発

1980
WIESHEU 初、精肉業、製菓製パン業用ガラス扉オーブンを開発

1981
WIESHEU は、業務用オーブンの製造メーカーとして初めて『ロースト、ベ-キングセミナー』を開催。 現在もなお、ユーザー、販売業者、メーカーのフォーラムとして親しまれています。

1984
WIESHEU、限界を超えた新オーブンを披露、デックオーブンとコンベクションオーブンのコンビネーション

1986
WIESHEU が左右回転ファンを開発、革命的な焼き色を実現

1989
革新的な Euromat コンベクションオーブン シリーズの導入

1994
WIESHEU が、新しいスケールの商品、Minimat オーブンシリーズを開発

1995
WIESHEU、Bundesinnovations-preis（ドイツ イノベーション賞）を獲得

1996
全自動洗浄システム ProClean を開発

1996
全く新しいスチーム機能の特許取得 - カスケードスチームシステムでどんな温度でも理想的なスチームを実現

私たちのこだわり、それは最高のクオリティー

39 年間のパイオニアとしての実績 - WIESHEU、ドイツ製

パイオニアの存在しない世界なんて、想像できますか？ 最初の一歩を踏み出す人がいない世界、既存の限界を越えることがない世界、新しいアイデアを信じて、信念を持って、実現を試みる継続力、そして勇気が存在しない世界です。

私たちの世界、それは業務用オーブン -
私たちは、この世界のパイオニアです。

1998
WIESHEU が製造メーカーとして初めてオーブン扉フレームにハロゲンランプを装備、フレッシュなオーブン調理の新基準をもたらしました

2000
ピクトグラムのグラフィック プログラム セレクターによるメニューガイドを搭載したオーブンを初披露、初心者でもオーブンの確かな操作が可能に

2002
WIESHEU 初、電力消費を削減する複数ガラス層オーブン扉を開発

2003
WIESHEU が業務用オーブンの革命、Dibas を披露。 扉を収納できる唯一の業務用オーブン。Dibas で、WIESHEU は、機能、デザイン、フレキシビリティの新しい基準を打ち出しました

2004
WIESHEU 業務用オーブンのプログラミング、管理を、パソコンのデータ転送で簡単に行うことができるインテリジェント コントロールを初披露

2005
業務用オーブンをより効率的に使用するためのローディングシステムを開発

2006
WIESHEU、革命的なヒートテクニックを披露：STIR® テクノロジーと新マイクロウェーブ テクニック

2007
WIESHEU、手動スライドドア装備 Dibas を初披露

2009
WIESHEU、新オーブンシステムを披露

2010
WIESHEU デックオーブン Ebo クリーニングポジションが südback Trend Award（ズードバック トレンド賞）と südback Trophy（ズードバック トロフィー）を受賞

2011
WIESHEU 業務用オーブン Dibas 64のデザインが iF product design award 2011（2011 年度 iF プロダクトデザイン賞）を受賞

WIESHEU

1973 年以来、新しいアイデアと高いこだわりを持った業務用オーブンを開発、製造し、お客様の事業を成功へと導く基盤を提供しています。 互いにぶつかり合う流れをひとつにまとめ、大きく強い流れへと融合させる、それが私たちです。年齢を重ねた人々が培ってきた知識、経験を若き人々へ、そして若き人々が有する理想主義、生気を年輩者へと伝えていきます。長年に渡り、パイオニアとしての実績を積み重ね、今日の業務用オーブンに不可欠な数多くの技術的イノベーションを誕生させてきました。 そして今、さらに新たな一歩を踏み出したのです。 パーフェクトなオーブンシステム、お客様のニーズにあったオーダーメイドのソリューションを提供するシステムを完成しました。様々な WIESHEU 業務用オーブンをコンビネーションし、強く、フレキシブルなユニットを構築するシステムです。 様々なイノベーションを組み合わせ、次世代の次世代を行く、未来型オーブンシステムです。

新しい DIBAS – WIESHEU、ドイツ製

扉を収納することができる業務用コンベクションオーブン

DIBAS L ノスタルジー
Dibas 扉、全自動
プローバー L
排気フード

DIBAS S / M Vario
Dibas 扉、サーボ
ベースフレーム M
排気フード

DIBAS S / EBO L Vario
Dibas 扉、全自動
ベースフレーム L
排気フード

DIBAS M Vario
Dibas 扉、全自動
排気フード

ローディングシステム

オーブンシステムの注目株、新しい WIESHEU Dibas コンベクションオーブンは、快適で完璧、本物の空間の奇跡です。扉を本体に簡単に収納することができます。つまり、空間のデザインを損なうことも、毎日の仕事の動きを邪魔することもありません。安全性を高めるため、扉には特殊なセーフティーロックが装備されています。つまり、不意に扉が開いてしまうことはありません。ですから、Dibas は、お客様と直接触れ合う場所に設置することができます。さらなるプラスポイント、それは快適な操作です。3 種類のコントロールプログラムにより、お客様のニーズにあった快適性、機能性を実現することができます。また、オーブン内でトレイのみが動かせるローディングシステムにも、精巧な技術とアイデアが反映されています。大変実用的です。Dibas のコンベクションオーブンとデックオーブン Ebo をコンビネーションし、Vario システムとして利用することも可能です。

革新的なソリューション、アドバイス

WIESHEU の新しいオーブンシ

インテリジェントな機能、賢いソリューション – WIESHEU オーブンシステムの全業務用オーブンには、賢い構造、機能が至る所に装備されています。ですから、操作をより簡単に、安全に行うことができ、素晴らしい焼き色、新しいレベルの効率性を実現することができるのです。魅力的なデザインと、オーブン内で調理されているものを美しくプレゼンテーションする構造が、お店での商品の売れ行きを促進すること間違いありません。

効率的な電力使用 – 全ての業務用オーブンは、電力、資源をできるだけ効率的に利用する構造になっています。 新しい断熱コンセプトと、熱反射ガラスを使用した二重ガラス扉を採用し、オーブン内の熱を「逃がしません」。また、新しいスチームシステムや、調理時間を 30 % 短縮することができる Ebo の STIR® テクノロジーなどもあります。 また、オーブン内でトレイのみを動かすローディングシステムを利用することで、さらに電力消費を削減することができます。そしてさらには…

コントロール – 3 種類のコントロールプログラムにより、様々な条件にあった設定が可能です。ピクトグラムと様々な機能を装備したエクスクルーシブ コントロール、実用的なコンフォート　コントロール、熟練したユーザーのためのク

新しい EBO – WIESHEU、ドイツ製

きれいな扉のデックオーブン

EBO S / M / L Vario
ノスタルジー
ベースフレーム
排気フード

EBO S / M / L Vario
プローバー L
排気フード

EBO L Vario
プローバー M
排気フード

EBO M Vario
プローバー L
排気フード

EBO M / M / L Vario
プローバー L
排気フード

モダンな定番、といえば Ebo。このデックオーブンには、全く新しいメカニズムのドアが装備されています。特殊クリーニングポジションを使って、内部ガラスを簡単に洗浄することができます。ポイントは、特大のガラス扉。ガラス越しに見える焼きたてのパンが、お客様の食欲をそそります。 クオリティーの高い焼き具合も、もちろん保証されています。 的確に作動するスチームシステム、最適な熱配分を可能にするヒーティングシステム、焦げ付き防止コーティングを施したストーントレイなど、完璧な製菓、製パンの条件がすべて揃っています。さらに、 調理時間を約 30 % 短縮する STIR® テクノロジーをオプションで Ebo に装備することもできます。バリエーション豊富です。 モダンからノスタルジックまで、多彩なデザインのなかからお選びいただくことができます。また、オーブンチャンバーも様々な高さに設定することが可能です。Ebo と Dibas のコンベクションオーブンを自由自在にコンビネーションし、Vario システムとして利用することもできます。

ンシステム

ラシック コントロールからお選びいただけます。特に快適なのが、Ebo オプション装備のマスター／スレーブ コンセプトです。 プログラム設定をすると、オーブンが自動的に複数のオーブンチャンバーをコントロールします。 このシステムを使えば、時間を節約、不良品を削減することができます。

クリーニング – 洗浄も、朝飯前。洗剤カートリッジを装備した自動洗浄システム、Dibas の ProClean や、自動配合システムを装備した最高の快適性を誇る HyperClean などがあります。自動洗浄機能がなくても、Dibas や Minimat の洗浄はとても簡単です。面倒な角、隅、継ぎ目のない丸型衛生オーブンチャンバーや、Ebo の新しい焦げ付き防止コーティング ストーントレイなど、オーブンを簡単に洗浄するための様々な工夫が施されています。ですから、WIESHEU のオーブンは、短時間で、しっかりと洗浄することができるのです。

Vario システム – Dibas コンベクションオーブンと Ebo デックオーブンをコンビネーションして、あなたのニーズにぴったりの Vario システムを完成させることができます。

新しい MINIMAT – WIESHEU、ドイツ製

場所を取らない、高性能コンベクションオーブン

MINIMAT S Vario
ベースフレーム L
排気フード

MINIMAT M Vario
ベースフレーム M
排気フード

MINIMAT L
ストーレージ ラック
プローバー M
排気フード

MINIMAT S
ベースフレーム L
排気フード

全てが揃ったコンパクトなオーブン、それが Minimat です。この超コンパクト コンベクションオーブンは、魅力的なデザイン、そして場所をとらないミニマルサイズが特徴です。他の業務用オーブンでは不可能な、狭い空間でもこのオーブンなら大丈夫。ガソリンスタンド、ビストロ、屋台、肉屋、どんな場所でも大活躍します。また、Minimat 43 S は、230 V コネクションを装備しているため、三相交流に接続しなくても稼働させることができます。2.5 リットルのウォータータンクをオプションで装備することができ、給水用接続を必要としません。また、Vario システムに Minimat を装備することもできます。コンフォート コントロール、クラシック コントロールにより簡単に操作することが可能です。そのコンパクトなサイズにも関わらず、このコンベクションオーブンには左右回転ファン、様々な設定が可能な熱風循環機能、スチーム機能を装備しています。素晴らしい焼き色は、保証済みです。

ローディングシステム

4 層フィルターによる水の最適化 – 水質の高さは、WIESHEU 業務用オーブンのスチーム機能にとって大変重要です。当社の 4 層フィルターは、スチーム機能のために特別に開発されたフィルターです。粒子の混入していないクリアな水質を常に保つことができます。その効果は一目瞭然です。

- スチーマーやオーブンチャンバーにカルキが付着しません。
- ガラス扉に水滴が付着せず、調理中の食物を観察する視界を遮りません。
- WIESHEU 業務用オーブンの機能、耐久年数を高めます。

ネットワーク – 無限の快適さ。お客様のニーズに合わせ WIESHEU 業務用オーブンのネットワークを設定します。 本社から、全支店のオーブンへとアクセスし、プログラミング、コントロール、データの分析を行うことが可能になります。

システム

エクスクルーシブ コントロール

コンフォート コントロール

クラシック コントロール

サービス I セミナー

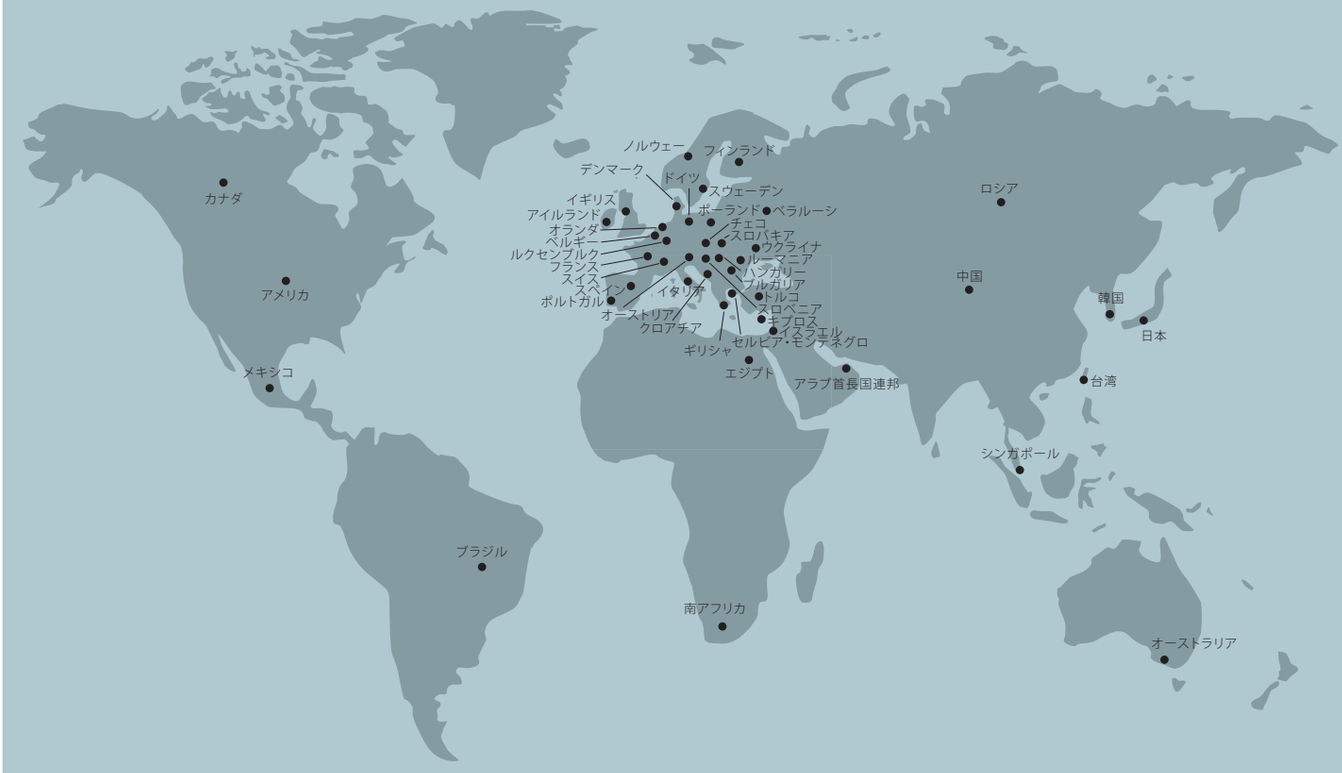
あなたのオーブンを、さらに価値あるものに
さらなる価値をあなたに

必ず「よかった！」と思うことができる投資、それは、WIESHEU の業務用オーブンです。また、その他に類を見ない可能性を最大限に活かすため、当社では、様々なサービス、実用的なセミナーなどを提供し、お客様をサポートしています。

- 最高のサービス
- エキスパート ホットライン ノンストップ
- WIESHEU 公認代理店 & 幅広いサービスネットワーク
- ニーズに応じたサービス、メンテナンス
- 業務用オーブンのネットワーク
- 世界各地のセミナー - プロによるプロのための

WIESHEU

販売代理店
世界各地



お問い合わせ

WIESHEU 有限会社 · DAIMLERSTRASSE 10 · 71563 AFFALTERBACH · ドイツ · 電話 +49 7144 303-0 · ファックス +49 7144 303-111

WWW.WIESHEU.DE · INFO@WIESHEU.DE

技術的変更がある場合があります。· 04/2012 500JP · WW 001 · venividi.de