



MIWE impulse

| | |
|---|----|
| Введение | 2 |
| В пекарне юбилей: Печёт, печёт и печёт... | 4 |
| Хлеб и нужда на монетах: Пекарь открывает свою сокровищницу | 6 |
| Новое измерение в управлении печами | 14 |
| MIWE aircontrol: безупречная выпечка при низких энергозатратах | 18 |
| Оптимальный результат выпечки при частичной загрузке с „волшебной кнопкой“ | 21 |
| Практическое тестирование ротационной печи: Кто потребляет меньше энергии? | 22 |
| История успеха одной семьи: 40 лет MIWE roll-in | 26 |
| On the road: Выпечка в пути | 34 |
| Выставки / Импрессум | 35 |

„Превосходство засчёт техники“

Если я побеспокою сегодня в виде исключения слоган ведущего автомобильного производителя, то вовсе не потому, что мы на MIWE особенно обязаны этому предприятию или его продуктам. А потому, что я нахожусь в этой краткой формуле соответствующим образом выраженный аспект, которому мы большей частью тоже обязаны нашим положением на наших рынках: Быть успешным в постоянно изменяющемся мире – это значит непрерывное, близкое клиенту дальнейшее развитие наших установок, систем и процессов, которые снова и снова облегчают жизнь пекарей. Поэтому то, что MIWE после различного рода превосходств на рынке воспринимается как надёжный предводитель по технике и инновациям, вовсе не случайное совпадение.

Доказательства того, как инновации нашего предприятия изменили мир пекаря (и будут ещё изменять), можно найти в истории MIWE – и, конечно же, в этом выпуске MIWE impulse. Я рекомендую Вам, например, статью о системе управления MIWE TC, несущей в себе новый комфорт в управлении печами в пекарнях самых разных типов.

Или документацию 4-недельного (!) практического сравнительного теста у одного из наших клиентов, при котором печь MIWE roll-in со своей конвекционной системой MIWE air-control доказала, что она, при одной и той же программе выпечки, потребляет почти на 20% меньше энергии, чем печь одного известного конкурента.

Такое техническое превосходство не возникает просто так, из ничего. Это результат сложного инженерного искусства, внимательной работы с клиентами и постоянного напряжения.

Краткий обзор 40-летней истории MIWE roll-in наглядно иллюстрирует это.

Будущее для такого производителя, как MIWE, означает следующее: увеличивающаяся интернационализация рынков. И об этом можно прочитать в данном выпуске MIWE impulse. Календарь выставок как никогда обширен и интернационален. И данное издание является первым, выпускаемым одновременно на английском и русском языках.

При полной концентрации на технике мы всегда отдаём себе отчёт в том, что процесс выпечки помимо технической стороны имеет ещё и культурную, что для многих пекарей крайне важно. Иначе и не объяснить тот энтузиазм, с которым пекарь Клаус Хенх собрал свою коллекцию исторических монет и медалей, имеющих отношение к хлебу.

Это именно то, чем ещё отличается MIWE, помимо технического превосходства, в глазах наших клиентов: Энтузиазм, посредством которого мы посвящаем себя общему делу.

Я желаю Вам увлекательного чтения.



Sabine Michaela Wenz



Печёт, печёт и печёт ...



В этот торжественный для неё день мы нарядили её по-особенному. Фронты из нержавейки сверкают как новые. Мы даже испекли для неё в пекарне „Goeskel“ в Хайнрихштале именной пирог – дрожжевую плетёнку в форме „40“. Потому что именно в этот день 40 лет назад, в пекарне где-то в районе Хохшпессарта, была запущена в эксплуатацию 4-подовая масляная печь MIWE ideal.

„И с тех пор мы непрерывно выпекаем с её помощью, с первого дня с превосходными результатами“, - гордо сообщает старший шеф Людвиг Гёкель.

Такой жизненный темп для „юнца“, стоящего рядом – MIWE roll-in – не очень-то под силу.

Возможно, поэтому эта печь должна исправно выпекать хлеб из цельно-смолотого зерна, пока всё внимание в пекарне уделено юбиляру, пришедшему в Хайнрихшталь в 1967 г для того, чтобы, как решило семейство Гёкель, принятое в 1946 г предприятие с абсолютно новой пекарней вошло в будущее во всеоружии.

С самого начала, вспоминает Гёкель, произошла большая и приятная замена угольной паровой хлебопекарной печи, которой они пользовались прежде, где каждую булку хлеба нужно было загружать и извлекать из печи с помощью специального совка, на современную масляную 4-подовую печь с площадью пода 8 м² и удобной загрузкой с помощью съёмника (а совок всё ещё стоит в одном из углов пекарни, как сувенир). Сначала отец был настроен скептически, как и ко всему новому и непривычному, но увидев результаты и эффекты рационализации, он вскоре превратился из скептика в энтузиаста, рассказывает Гёкель, в свою очередь передавший предприятие своему сыну Карло, но которого, несмотря на его 67 лет, до сих пор можно встретить в пекарне, когда в нём там нуждаются.

Печь должна не только хорошо выпекать, но и долго служить, такие аргументы привёл тогда отец Гёкель, затрудняясь принять правильное решение в отношении нужного фабриката. То, что он, выбрав MIWE ideal, попал „в точку“, сегодня говорит само за себя, довольно замечает Гёкель.

Сын Карло тоже с этим согласен – и в настоящее время не видит никакого основания заменять эту печь на какую-то другую.

Специалист по сбыту MIWE Гюнтер Хартманн, прибывший лично по случаю юбилея, понимает это.

„Зачем нужно непременно заменять на новую ту печь, которая день за днём прекрасно выполняет свою работу? Совсем не в стиле предприятия MIWE навязывать пекарням новую продукцию, в которой они не нуждаются срочно.“

Хартманн, который в конце года уже уходит на пенсию, ещё хорошо помнит, как он 40 лет назад помогал своими советами старшему шефу. „Тогда ещё даже не все улицы Хайнрихшталя были гидронированы. Но на предприятии Goeskel уже стояла одна из современных пекарен.“ Вклад в будущее, можно сказать совсем без преувеличения, оправдал себя. ■

40 лет на службе:
Печь MIWE ideal
в пекарне „Goeskel“
в Хайнрихштале



Старший шеф Людвиг Гёкель, „старожил“ MIWE Гюнтер Хартманн, а также владелец предприятия Карло Гёкель перед „юбилеем“, который ещё не собирается уходить на пенсию.



Хлеб и нужда на монетах

Чем занимается пекарь-энтузиаст после тяжелого трудового дня? Смотрит телевизор? Расслабляется? Пьёт пиво? А вот и нет: он „окунается“ в изучение исторических документов по культуре выпечки. Он читает одну из тысячи своих научных книг, приводит в порядок свою коллекцию монет, радуется своим произведениям искусства, общается со специалистами всего мира. А ещё он, если уж это так необходимо, даёт нам интервью.

Коллекционер и его сокровища

Во всяком случае, если речь идёт о мастере-пекаре Клаусе Хенхе. Хенх уже пенсионер, в пекарне уже давно хозяйничает его сын Томас, но увлечённость своим хобби, коллекционированием культурноисторических документов по выпечке восходит ещё к его юности. Иначе не объяснить наличие этого огромного фонда, который он собрал на протяжении десятилетий.

И вот он сидит в собственноручно созданном огромном архиве и не без гордости показывает нам свои сокровища. По телефону он сказал, что хотел бы нам показать „хлеб и нужду на монетах“. Всё подготовлено безупречно. Инкрустированный шкафчик с множеством ящичков готов к работе, лично составленный каталог раскрыт, спецлитература лежит неподалёку.

И Клаус Хенх говорит. Мы так увлечены, что полностью теряем из виду термос с горячим кофе, который супруга Клауса лично принесла нам в отдельный кабинет. Более 250 единиц, монеты, медали, марки, временные банкноты, хлебные и продовольственные карточки собрал за все эти годы, сохранил и каталогизировал Клаус Хенх.

Их он получал на аукционах, из Интернета или от друзей и родных, знающих его страсть к коллекционированию. ▷

Здесь он расслабляется: Клаус Хенх в своей сокровищнице. Внизу: Райзбротмарка Германской Империи, прим. 1918 г



Его принцип отбора: Все объекты должны быть связаны с хлебом или с его недостатком, с голодом и нуждой. Прежде всего злаки нередко изображаются на платёжных средствах, отклик характера обмена денег, который первоначально понимался как практическое возмещение конкретных продуктов питания, на которые они в любое время могли быть обменены снова. Хлебные колосья изображаются на монетах как простой творческий рефлекс и сейчас: еще на пфеннигах Д-марок они обвивали цифру, означающую ценность монеты.



Уже на обратной стороне статера (400 г до н.э.) изображён ячменный колос, знак обменного характера денег, прдержавшийся до времён Д-марки.



Однако чаще темой изготовителей монет и печатников становилась нужда – откуда легко можно увидеть, что в историческое время люди жили впроголодь.

Самый старинный экземпляр в коллекции Клауса Хенха – монета времени 400 до н.э. Она происходит из Метопонтиона в Лукании (сегодня более известной как Базиликата на Тарентском заливе), который с 7 дохристианского столетия был греческой колонией и позднее без особого шума был присоединён к римской Империи. На „аверсе“ – так коллекционеры монет называют лицевую сторону монеты – изображена Деметра, богиня плодородия и хлеба, с косой, уложенной на голове в виде венка. На „реверсе“ – т.е. на обратной стороне – можно увидеть ячменный колос и вычеканенное слово „МЕТА“.

Исторический контекст придаётся монетам за их эстетическое качество и ценность, что особенно заинтересовало Клауса Хенха. Он знает к каким историческим событиям они относятся и знает истории, скрывающиеся за историей. Поэтому он очень рад тому, что ему удалось приобрести бронзовую монету из Иудеи, так называемого „Пруты“ 10г н.э. – одна лишь мысль о том, что эта монета могла находиться в обращении во время жизни Иисуса, очень заманчива. На её реверсе в жемчужном обрамлении изображён ячменный колос и надпись ΚΑΙΣΑΡΟΣ (означающая ни много ни мало „от Цезаря“),



на аверсе – финиковая пальма с восемью ветками и двумя пучками фиников.

Кроме того, здесь вычеканена дата, согласно которой решается датировать монету со времени правления прокуратора Марка Амбибула, который с 9 по 12 г н.э. был римским префектом в Иудее и одним из предшественников Понтия Пилата – до императора Августа, который, вероятно, сам был одним из первых коллекционеров монет.

В то время, как эти и многие другие монеты коллекции пекаря Клауса Хенха действительно были платёжными средствами, другие составляющие этой коллекции служили для особых целей. Например, деньги для милостыни (назыв. также „голодные“ монеты, хлебные монеты, хлебные пфенниги или милостынные марки). Во времена подорожаний и голода города, фонды, правители или церковь раздавали эти монеты нуждающимся, чтобы они могли купить хлеб по более низкой цене или получить его бесплатно.

Если кто-то думает, что всё это – во всяком случае в Германии – события давно ушедших дней, то он изменит своё мнение лишь взглянув на коллекцию Хенха: самые „молодые“ экземпляры в коллекции Хенха – это образцы денег, откладываемых „на чёрный день“ 1947 г и 1948 г, „старейший“ экземпляр – это милостынная марка из Брюгге 1750 г. Особенно хорошо у Хенха документирована работа Эльберфельд-

ского союза, созданного энергичным торговцем и общественным политиком Иоганном Якобом Адерсом (1772 – 1836 гг) в его родном городе. Сначала в 1816 г, а затем в 1847 г в Эльберфельде (в настоящее время он является частью Вупперталя) производилась чеканка хлебных талеров.

Хенх досконально изучил факты в литературе, оставшиеся без внимания: При среднем недельном заработке в 3 талера (1 талер соответствует 360 пфеннигам) простому рабочему при нормальных условиях было довольно тяжело прокормить свою семью. Когда в 1846 г картофель стал почти недоступен и цена на хлеб возросла до 90 пфеннигов, в Эльберфельде решили предоставить государственные дотации для поддержания цен на хлеб. Гражданам низшего разряда налогообложения и лицам, не подлежащим обложению налогом (в основном безработным) выдавались хлебные марки, чтобы покупать хлеб на 30 пфеннигов дешевле. С продолжением нищеты цена за булку хлеба возросла до 106 пфеннигов – десятая часть недельного заработка!

Однако, с хлебной маркой можно было купить хлеб за 76 пфеннигов. Такой поддержкой пользовались более 16 000 граждан Эльберфельда, т.е. треть всего его населения. ▷

Эльберфельдский хлебный талер 1847г "Покупайте то, в чём нуждаетесь", написано снизу на образце 1817г.



Образцы милостынных денег (слева направо): Люденшайдский пфенниг (1947 г), Милостынная марка Брюгге (1750 г), Кельнский хлебный пфенниг (1789 г), и Венские деньги приюта для бедных (1773 г).



На этой монете (1772 г) приведена точная цена на продукты питания во время голода в Саксонии. Расположенный по кругу текст гласит: „Большое подорожание – плохое питание“.

Монета Йозефа 1772 г. На лицевой стороне написано: „Подорожание в стране. Делает Йозефа известным“.



Помимо хлебных марок производилась чеканка медалей. Медали – это похожие на монеты объекты, которые в противоположность монетам или милостынным деньгам не имеют обменной ценности, а служат простыми сувенирами, напоминающими об особых событиях – как и в наши дни, например по случаю первого приземления на луне или чемпионата мира по футболу производится чеканка юбилейных монет без денежной ценности. Темой медалей Хенха является нищета, но прежде всего радостное от неё освобождение.

Голод в катастрофических масштабах появляется в Европе снова и снова. Самыми страшными считаются (они документированы в коллекции Хенха как медали, связанные с хлебом и голодом) голод первой половины 17 века (последствия разрушительной 30-летней войны), голод в Саксонии и Лаузице в 1771/72 гг (начавшийся из-за наводнений и неурожая вследствие сырого и холодного климата), голод 1816/17 гг, охвативший всю Европу, а также в 1845 – 1849 гг, когда из-за гниения пропал едва ли не весь

урожай картофеля и в одной только Ирландии голод стоил жизни миллионам людей, а сотни тысяч вынуждены были эмигрировать в Америку на кораблях.

То, как протекает жизнь в таких ужасных условиях, может описать тот, кто испытал это на „своей шкуре“ и кто в детстве из-за недостаточного питания потерял зрение на три года: Карл Май, писатель приключенческой литературы, родился пятым по счёту в бедной многодетной семье ткача (14 детей) в 1842 г в Эрнстале. Он рассказывает: „Тогда были тяжёлые времена, особенно в той местности, где

находится моя Родина. При теперешнем благополучии почти невозможно представить, как скудно жили люди на исходе сороковых годов. Нам не хватало всего, что было жизненно необходимо для питания организма. Мы просили нашего соседа, владельца ресторана «Zur Stadt Glauchau», отдать нам картофельные очистки, на которых, возможно, были ещё остатки картошки, чтобы сварить из них суп. Мы ходили в «Красную мельницу» и получали несколько горстей пыли из сита и остатков мякина, чтобы соорудить из всего этого что-нибудь съедобное.“ (Моя жизнь и стремления, Фрайбург 1910 г, с.39).

Неудивительно, что избавление от этого голода, как выдающееся событие, было запечатлено на медалях. Особенно отличился, как видно из коллекции Хенха, мастер монетного дела Йоханн Кристиан Райх (1730 – 1814 гг), ставший сначала придворным гравёром Пруссии, а затем и Баварии. Он создал монету Фортуны и монету Йозефа, а также целую серию медалей, относящихся к голодному 1772 году в Саксонии, которая для историков представляет такую ценность, потому что они тщательно изучают изменение цен на хлеб. В первой декаде („тогда подорожание было таким стремительным, что 10000 людей умирали от голода“) хлеб стоил 12 крейцеров. И только после сбора богатого урожая, к концу года, цена на хлеб упала до 3 крейцеров.

Несомненно, ценнейшим культурно-историческим экземпляром в коллекции Хенха является штеттнерский шраубталер, названный так в честь нюрнбергского чеканщика Йоханна Томаса Штеттнера (1785 – 1872 гг), создавшего медаль, состоящую из двух соединённых между собой частей.



Необычно сильные дожди и низкие температуры надолго уничтожили в 1816 г весь урожай. Зимой 1816/17 гг во всей южной Германии наступил голод.

Широко распространившиеся шраубталеры Штеттнера повествуют историю кризиса голода на восьми

Содержимое данной медали: 8 эстампов, с соответствующими текстами (см. большой рисунок).



находящихся в медальоне листочках бумаги, описывающие с одной стороны в виде рисунка, а с другой стороны в виде текста, то состояние: „Разрушение, после градобития в 1816 г, было ужасающим. Тысячи людей плакали, стоя перед уничтоженными штормом посевами и деревьями“. На внутренних сторонах крышек приводятся таблицы цен 1771 и 1817 гг. ▷

Таблицы цен, сравнивающие 1771 и 1817 гг, находятся на внутренних сторонах крышек штеттнерского шраубталера.



Внешний вид штеттнерского шраубталера (1816/1817 гг)



Временные банкноты времён валютного разрушения 1921 – 1923 гг.



Нужда и Избавление, вот дословный смысл обеих сторон этой медали. На аверсе господствует голод: семья из четырех человек, в отчаянии стоящая перед сухим деревом и пустыми хлебными колосьями и надпись: „Велика нужда – о Господь, сжался“.

На обороте изображены колышущиеся нивы, а над ними – ангел, держащий колосья. И убедительный призыв: „Познай, что есть Господь.“

Зерновые культуры – это такой товар, цена на который устанавливается в результате свободной игры спроса и предложения. Ещё далеко до введения глобально действующей зерновой биржи находчивые спекулянты узнали, что на эту свободную игру можно прибыльно повлиять посредством искусственного урезания, то есть спрятать запасы зерна для того, чтобы позже, когда цены из-за общей нехватки будут расти, продать своё зерно по ещё более высокой цене.

То, что в это время люди голодают, этих спекулянтов не заботит. Уже в историческое время была известна эта форма растовщичества зерна: „Тот, кто зерно прячет, того люди проклинаят, но того благославляют, кто его продаёт“, говорится в изречениях Саломона (11, 26).

Благодаря злости на этих самых спекулянтов, а в ещё большей степени злорадству над тем, что они не разбогатели, появилась целая серия монет, так называемых Корнюден-талеров, некоторые экземпляры которых из 17 и 18 столетий имеются в коллекции Хенха. На одной их стороне можно увидеть ростовщика зерна, шагающего в направлении к воротам ада с мешками, переполненными зерном, на спине, в то время, как чёрт разрезает мешок, и зерно струится на землю. На обороте блещет изречение Саломона.

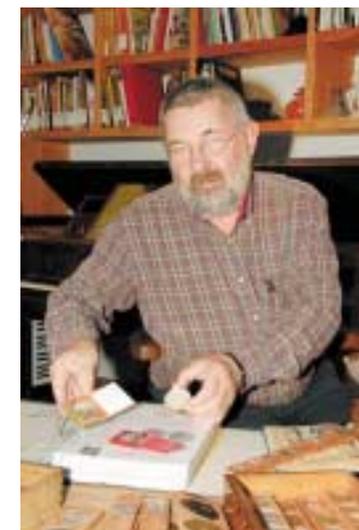
„Зерновой еврей“, личность, впервые упомянутая в „Искажении истории“ Иоганна Фишарта в конце 16 в и стоящая наряду с похожими понятиями, как „зерновой спекулянт“, „зерновой живодёр“, персонифицирует спекулянта и, очевидно, проблемы того времени, так как он встречается не только на монетах, но также является предметом широко распространенных тогда проповедей ростовщичества, двадцать из которых напечатал в 1620 г Георг Цземанн (1580 – 1638 гг). Медали с зерновыми евреями служили – с благословения церкви – дешевым способом злорадства тех, кто хотел видеть еврея виновником всех несчастий.

То, что ростовщики зерна, возможно, и не были евреями, никого не волновало. Было хорошей антисемитской традицией оскорблять евреев, как мнимых виновников всех возможных бед – со всеми ужасными последствиями, о которых мы слышаны сегодня.

Клаус Хенх мог бы ещё часами рассказывать. От миссионных талеров и цеховых марок, от счетчика пива Salvator, при котором с рифлёным колёсиком можно было устанавливать числа от 1 до 12 и даже в пьяном виде помнить о долге, от монет пекарных цехов, от временных банкнот, издаваемых многочисленными коммуна в течение времени валютного разрушения в 1921 – 1923 и на которых, несмотря на нужду, изображался юмор – как, например, на временных банкнотах города Бад Вёрисхофен говорится: „За этот бумажный лоскуток ты не получишь и крендель“ или на тему певческого праздника союза пекарей в 1921 в Любеке – „Мы, пекари, благородные ребята, бедные и богатые должны довольствоваться тем, что мы отскребаем от своих рук“; а вот пример другой банкноты: „Жизнь пекаря придумал Бог. Черт придумал выпечку ночную.“

Наш разговор затянулся допоздна. Мы ещё успеваем бросить взгляд на коллекцию изящных фарфоровых пекарей (и булочниц), которые Клаус Хенх хранит в витрине. Затем мы прощаемся.

Не без того, чтобы получить от Хенха несколько его оригинальных „Weinplaetze“. И с кредо пекаря Хенха: „Коллекционирование – это как выпечка. Надо кое-что уметь. И вкладывать душу. Тогда можно не бояться будущего.“ ■



Медали зерновых евреев – здесь экземпляр 1694 г – выражающие дешёвым способом предубеждение о том, что евреи зачинщики всех бед.



Мы сердечно благодарим Клауса Хенха, открывшего для нас свою сокровищницу и поделившегося с нами своими знаниями.



Являясь читателем изданий MIWE impulse, Вы знаете, что наша цель – облегчить жизнь пекаря. Как пользователю MIWE, Вам также известно, что при этом мы имеем в виду не только мощность и практическую ежедневную эксплуатацию наших хлебопекарных печей и установок. Но мы говорим ещё и о пекарях, которые пользуются этими установками изо дня в день.

Поэтому мы уделяем системе управления, „интерфейсу“ между пользователем и его установкой MIWE, особое внимание уже очень давно. Т.к. даже если система управления выполняет в конце концов только то, что пользователь задаёт, то, это играет большую роль на практике, а именно насколько удобно и разумно она делает это. Мы помним: Некоторые владельцы ультрасовременных видеомагнитофонов были очень разочарованы в своих устройствах, так как им никак не удавалось программирование самой простой записи.

Такого с пекарями, работающими с системами управления MIWE к счастью, не случилось. Неважно, отдали ли они предпочтение управлению с жёстко-заданной программой MIWE FP для лёгкости в работе или компьютерному управлению MIWE CS для удобства: в любом случае они с лёгкостью и комфортом получали (и получают) желаемый результат выпечки. Обе системы управления являлись в своё время при внедрении на рынок уже своего рода прорывом и до сих пор считаются лучшим, что есть в пекарне. Но, как известно, лучшее – враг хорошего. Время не стоит на месте. Компьютерные технологии стремительно совершенствуются. Довольно веское основание для нас на MIWE, чтобы дать Вам новый инструмент, подхватывающий преимущества недавних разработок и ведущий к последующим

упрощениям ежедневных процессов: новая система управления MIWE TC, мощная, многосторонняя и удобная, как никакая другая система управления MIWE ранее. Разносторонность системы управления означает, прежде всего, что она удовлетворяет разным потребностям различных пользовательских групп. Не каждый, кто управляет хлебопекарной печью, является пекарем-профессионалом. Поэтому новая MIWE TC предоставляет 2 варианта панели обслуживания, которые можно переключать нажатием кнопки: простой, содержащий только самое существенное, Easy-модус и Profi-модус для более продвинутого пользователя.

Easy-модус сконцентрирован на наипростейшем выборе, запуске и контроле программ выпечки. Правильная программа выбирается посредством (депонируемого по желанию) изображения продукта и запускается одним нажатием на кнопку, при этом картинка выбранного продукта, крупно изображённые значения номинальной и фактической температур, а также чётко обозначенное оставшееся время

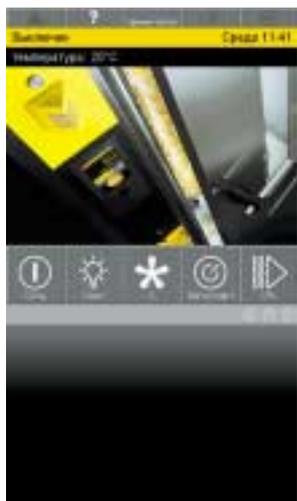


Easy-модус: Обзор самого важного.

Touch IT!

Новое измерение в управлении печами

Мы с удовольствием вышлем Вам выбор базисных программ для MIWE TC, а также для MIWE aircontrol, если Вы отметите данные пункты на Вашем ответе. Ещё быстрее это можно сделать при помощи непосредственного скачивания по www.miwe.ru/roll-in



выпекания отображаются на экране в течении всего процесса так, что Вы из любой, даже самой дальней точки Вашей пекарни, можете увидеть что выпекается в данный момент и сколько времени осталось до конца процесса выпечки.

Profi-модус предназначен для более опытного пекаря, который хочет управлять программами выпечки или детально проверять и, возможно, вручную изменять все настройки. В MIWE TC можно сохранять, обрабатывать и запрашивать до 250 программ выпечки, каждая из которых может содержать макс. 8 циклов выпечки. Всё это производится от руки быстро и легко, благодаря чёткой и наглядной развёртке экрана, не содержащей ненужных разветвлений меню.

В Profi-модусе процесс выпечки протоколируется на экране в графической форме, где отображены не только значения номинальной и фактической температуры, но и, например, увлажнение. Так можно проследить весь процесс выпечки. Для того, чтобы некомпетентные личности не смогли работать в Profi-модусе, он защищен паролем и доступен для тех пользователей, которые имеют соответствующие права на пользовательское управление MIWE TC.

Специально для пробной выпечки создан ручной режим, при котором каждый параметр выпечки должен быть задан вручную.

Усовершенствованный комфорт в работе – вторая цель наших инженеров при разработке MIWE TC. Благодаря её большому сенсорному экрану (отсюда и название TC от „Touch Control“) и чувствительной к прикосновению кнопке Старт/Пуск обслуживание

осуществляется очень легко. Очевидно то, что плоский, влагонепроницаемый пульт обслуживания имеет гигиенические преимущества.

Вопрос объединения для MIWE TC – как и для её предшественниц – давно не является вопросом будущего: два практичных USB-выхода (один из них находится с фронтальной стороны), Ethernet-интерфейс и опциональные WLAN- или bluetooth-привязки позволяют удобно связываться с внешним миром, независимо от того, хотите ли Вы управлять и вводить программы выпечки, запрашивать и записывать рабочее состояние, или же производить дистанционное обслуживание.

MIWE TC превосходит границы и в другом: Являясь полностью графической системой управления, она владеет иностранными языками, а вместе с тем и иностранными системами знаков (например, кириллицей), говоря, таким образом, на понятном для каждого пользователя языке так, что объяснительный текст не напицкан „говорящими“ символами. Кстати о графике: С MIWE TC Вы, конечно же, можете изобразить на экране и Ваш логотип или любой другой рекламный мотив, подчеркнув тем самым неповторимость Ваших хлебобулочных изделий.

Естественно, что новая система управления превосходно справляется и с фирменными приёмами предприятия MIWE: например, MIWE aircontrol, авторегулировка количества MIWE градиентная выпечка для частичной загрузки печей, а также автоматизированная выпечка замороженных тестозаготовок.

Больше обо всём этом Вы узнаете из статей этого выпуска.

Осталось сказать: новая MIWE TC скоро войдёт в эксплуатацию в ротационной печи MIWE roll-in и в пекарне модульного типа MIWE aero. В будущем она

постепенно сменит компьютерное управление MIWE CS всех хлебопекарных печей и холодильного оборудования нашего предприятия. ■



Profi-модус:

Он эффективно и наглядно предоставляет в Ваше распоряжение все параметры выпечки в графическом и/или алфавитно-цифровом виде. Черные блоки обозначают отдельные циклы выпечки с их номинальными параметрами; желтый граф показывает в реальном времени, перевод номинальных значений в фактические температуры.

Пар отмечен синим цветом, кроме того, во время увлажнения точно указывается расход воды в децилитрах.

Ещё никогда процесс изменения или создания программ выпечки не был таким лёгким, наглядным и удобным, как с новой MIWE TC.



Иллюстрации слева, сверху вниз: Экран запуска, программирование времени ночного пуска, экран в „состоянии покоя“ с запрограммированным ночным пуском.

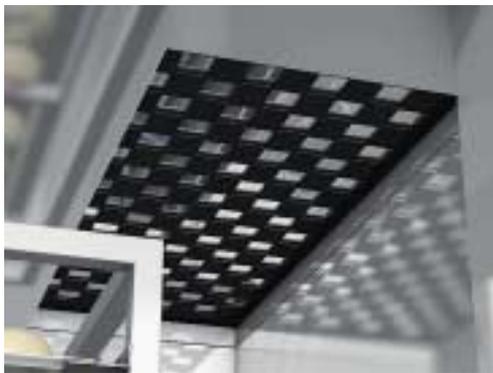
Всё зависит от дозировки



Оптимальная атмосфера выпечки при низких энергозатратах: MIWE aircontrol

Уже старик Парацельс знал: всё зависит от правильной дозировки. То, что правильно в медицине, действует и для циркулирующего воздуха в конвекционных печах. Безупречный результат возможен лишь тогда, когда количество циркулирующего воздуха оптимально соотносено с выпекаемыми изделиями. И к тому же ещё экономия энергии.

Особенно надёжно: открытие дозировочной решётки регулируется десятью ступенями от 0 до 9 для каждого цикла выпечки...



Поэтому пекари одобряют MIWE aircontrol. Т.к. она на простейшем способе точно определяет, сколько воздуха в пекарной камере MIWE roll-in должно циркулировать.

Это положительно сказывается на качестве хлебобулочных изделий. Каждый продукт обладает своими индивидуальными свойствами теплопроводности и соотношениями объёма и массы, а значит и своими требованиями к температуре и количеству воздуха при выпекании. Например, известно, что жар должен быть тем „мягче“, чем более жиросодержащая и белковая рецептура. На подобные нюансы пекарь, с помощью MIWE aircontrol, может точно реагировать и создавать оптимальную атмосферу выпечки для всех своих изделий – лишь при помощи нажатия кнопки, после сохранения соответствующих значений в системе управления печи.

При работе с дрожжевым, бисквитным тестом или формовой выпечкой на качество конечного продукта можно положительно повлиять с помощью дифференцированного профиля количества воздуха.

MIWE aircontrol очень эффективна и в вопросах экономии энергии. Практические тесты повседневной работы пекарен, о которых мы сообщаем далее в этом выпуске, показали в итоге, что, по сравнению с печью фирмы-конкурента подобного типа, с MIWE roll-in можно сэкономить до 20% энергии! Это происходит, в основном, благодаря высокому КПД теплообменника MIWE roll-in и эффективного использования тепла, но, прежде всего, благодаря MIWE aircontrol. Т.к. количество циркулирующего воздуха и температура выпечки обуславливают друг друга, то с помощью MIWE aircontrol в определённых рамках выпечных тех-

нологий при повышенной циркуляции воздуха и низкой температуре или при сокращённом времени выпечки, можно достичь равноценного результата выпечки, экономя при этом энергию.

Как всё это функционирует?

Очень просто: у MIWE roll-in между пекарной камерой и теплообменником встроена дозировочная решётка, отверстие которой можно регулировать,



...и, конечно, так же удобно в программировании. Так Вы можете точно отрегулировать идеальное для любого Вашего продукта движение воздуха.

При нормальной выпечке дозировочная решётка настолько открыта, как Вы её ранее отрегулировали.



Полностью открытая решётка обеспечивает самую быструю смену воздуха – чем больше решётка закрыта, тем более Вы приближаетесь к щадящему режиму.



При увлажнении решётка защищает пекарную камеру: так происходит насыщенное, равномерное увлажнение с пониженным расходом воды.



Кроме того, Вы экономите дорогую энергию, так как теплообменник больше не охлаждается (и возможно не обывествляется) от пара.



На иллюстрациях изображена печь MIWE lift-in, конечно же, оснащённая – как „сестра roll-in“ – функцией MIWE aircontrol.

от „закрытого“ положения до „открытого“. Эта решётка реагирует незамедлительно. Её можно легко открыть или закрыть, разделив тем самым пекарную камеру и теплообменник. Это происходит автоматически в двух случаях: если открывается дверь (экономия энергии!) или подаётся пар. Таким образом, пар не подаётся через теплообменник и впоследствии не охлаждается.

Кроме того, он заполняет менее объёмное пространство, так Вам нужно меньше пара (а это значит: меньше воды, меньше накипи, меньше энергии). Пар попадает именно туда, где он и нужен: на Вашу выпечку. Кроме того, данная технология щадит теплообменник.

В случае отказа дозировочной решётки (что благодаря её простой конструкции скорее всего невозможно), Вы не должны – иначе, чем при ходовом конвекционном управлении с частотным преобразователем – отказываться от выпекания: одно движение руки и решётка открыта, и Вы можете продолжать выпекать.

Гениально просто.
Просто гениально. ■

PS.: Различные программы выпечки для MIWE aircontrol Вы найдёте на www.miwe.ru/roll-in.

Мы с удовольствием вышлем Вам их по почте, если Вы это отметите на Вашем ответе.



„Волшебная кнопка“

Одна программа выпечки предназначена, как правило, для определённой – в основном, полной – загрузки печи. Тогда энергопрофиль, с одной стороны, и вес изделия, с другой стороны, оптимально согласованы. Если применить ту же программу выпечки при частично загруженной печи, то это неизбежно приведёт к неверному результату выпечки, т.к. количество подаваемой энергии обогрева для меньшего количества изделий слишком велико.

Однако, на практике всё чаще встречаются случаи, когда печь должна выпекать с частичной загрузкой. До сих пор можно было лишь кое-как обходиться, вручную регулируя программу выпечки, или с помощью так называемой „полу“ – кнопки, ограничивающую более или менее подводимую энергию – но это всё процессы, требующие много попыток.

Однако, всё очень просто – если у Вас есть такая печь, как MIWE roll-in с новой системой управления MIWE TC. Она обладает умной авторегулирующей количества, автоматически реагирующая на (почти) любую частичную загрузку

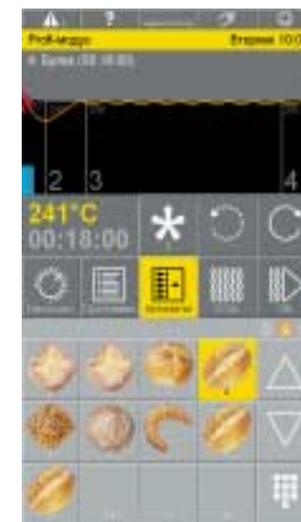
правильной программой выпечки. Для этого нужно лишь однажды выполнить программу выпечки с полной загрузкой в „режиме обучения“. После этого, если печь загружена частично, достаточно нажать лишь одну кнопку. Тогда система управления автоматически подбирает количество подаваемой энергии.

Фокус прост, но гениален: Вместо того, чтобы управлять температурой в пекарной камере посредством горелки, система управления непрерывно сравнивает номинальную температуру в печи с кривой фактических значений из „обучающего процесса“, и всё остальное регулируется тоже автоматически. Таким образом, при частичной загрузке продукт получает ровно столько энергии, сколько ему нужно. Неважно, загружаете ли Вы печь на половину, на треть, или на четверть.

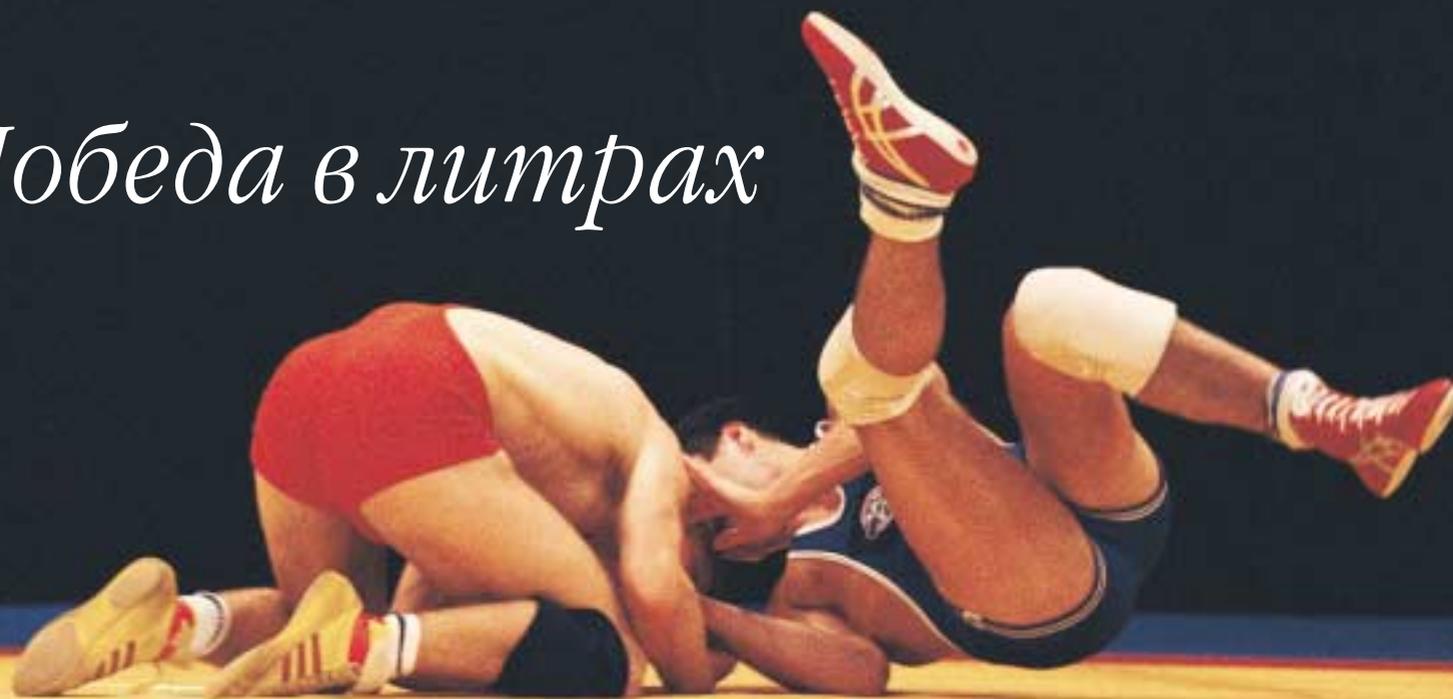
И снова в пекарне одной заботой меньше. ■

После однократной „обучающей выпечки“ система управления рассчитывает новую (красную) кривую номинальных значений, всегда обеспечивающую – при частичной загрузке вызывается – хороший результат выпечки.

Превосходный результат выпечки при частичной загрузке: Интеллектуальная, самообучающаяся авторегулировка количества.



Победа в литрах



Сегодня все производители утверждают, что их хлебопекарные печи энергоэкономичны. В пекарне „Muellerbaeck“ г. Кист хотели это точно узнать: Две системы ротационных печей должны были в течение 4 недель показать на практике, на что они способны. Тем временем, индикатор часового типа очень точно регистрировал расход топлива. Результат эксперимента оказался настолько однозначным, что пекари „Muellerbaeck“ едва не потеряли дар речи.

Наибольшее значение в пекарне „Muellerbaeck“ г. Кист придаётся качеству. Ещё много лет назад предприятие Якоба-Людвига Шанца и Лотара Скворнека сертифицировалось как одно из первых в этой отрасли по нормам ISO; с тех пор там дважды в год проводятся внутренние проверки для обеспечения высокого стандарта качества. Оба компаньона с числом сотрудников, превышающим 200 человек, и 27 филиалами требуют качества не только от себя, но и от поставщиков. Если речь идёт о долговременных инвестициях, они тщательно изучают предлагаемые продукты. Иногда с удивительными результатами.

Когда, в связи с большими вкладами в новые печи, шла речь о приобретении новой ротационной печи, коммерческому директору Якобу-Людвигу Шанцу было ясно, что при анализе издержек необходимо обращать особое внимание не только на закупочную цену, но, прежде всего, на издержки производства.

„Печь, которая стоит на 1000 евро меньше, но чьё потребление топлива в течение многих лет каждый месяц увеличивается прим. на 200 евро, становится в конце концов довольно дорогой печью“, высказывает Шанц свои соображения. ▷

Ротационные печи в жёстком практическом тестировании. Кто расходует меньше всего энергии?



„Нам были предоставлены на выбор две печи немецкого производства. Но как же мы могли узнать, какая из них потребляет меньше?

Оба производителя заверили нас в этом. И так, нам не оставалось ничего иного, как проверить это на практике.

Каждый производитель согласился предоставить в наше распоряжение свою ротационную печь на 4 недели. Специалисты от elco встроили простой проточный счетчик в топливную систему печей и поддерживали наш тест с технической стороны. Затем мы выпекали – с самой обычной программой. Дважды на протяжении 4 недель“.

Первая ротационная печь должна была, якобы, благодаря встроенному частотному преобразователю, достичь особо низких значений потребления. Однако, пекарям „Muellerbaeck“ бросились в глаза, прежде всего, неудовлетворительные результаты выпечки. „Нам пришлось трижды вызывать мастера-пекаря того предприятия, чтобы оптимизировать результаты выпечки“, сообщает Шанц.

Затем настала очередь печи MIWE roll-in. С ней результаты выпечки с первого дня были в порядке. Это уже было для Шанца и его компаньона Скворонка достаточным основанием, чтобы выбрать печь MIWE.



Но когда elco представила результаты измерения расхода топлива, было предельно ясно, какой продукт займёт место в пекарне „Muellerbaeck“: MIWE roll-in расходовала за тот же самый период времени и при идентичной программе выпечки на 20% меньше масла, чем печь фирмы-конкурента. „Более мелкие отличия можно было бы, возможно, объяснить различиями хлебобулочных изделий“, говорит Шанц.

„Но, во-первых, заметки однозначно показывают, что в одни и те же периоды времени выпекались идентичные продукты. А во-вторых, разница настолько велика, что невозможно возлагать ответственность ни на какие внешние обстоятельства. Печь MIWE roll-in потребляет на 1/5 меньше энергии, чем другая печь. А сколько составляет числовое значение в год, Вы можете легко подсчитать.“

Действительно, это мы можем. И Вы, конечно, тоже. Поэтому мы и рассказываем Вам об этом. „Я не хочу льстить MIWE“, говорит Шанц на прощание. „Но здесь действительно всё в порядке. Всё то, что люди MIWE говорили мне, обосновано. Пекари, каждый день стоящие у печи, восхищены качеством выпечки. Сервис безупречен. MIWE просто неповторима – с таким обслуживанием я не встречался ни в одной другой фирме. И многие мои коллеги того же мнения.“

Нас это радует. Это ещё раз подтверждает, что наш лозунг – не пустые слова: MIWE облегчает жизнь пекаря. ■

Якоб-Людвиг Шанц и Лотар Скворонек из „Muellerbaeck“ хотят точно знать и начинают тестирование в тяжёлых будничных условиях.



С Днём рождения!



1967 г „Rotator“

*MIWE roll-in
исполняется 40
– а она стала ещё
лучше*

Мы немного чувствуем себя родителями повзрослевших детей: Иногда нам самим не верится, что один из наших успешнейших отпрысков празднует в эти дни свой 40-й день рождения.

Но это тем не менее подтверждено документами: в 1967 мы поставили самую первую ротационную печь, называющуюся в то время MIWE Rotator.

Как и многое другое, что создала MIWE, эта ротационная печь изменила мир пекарей. С ней в пекарни Средней Европы вошло рациональное, непрерывное производство. Согласно нашему фирменному девизу, эта печь во многом облегчила жизнь пекаря.

Давайте в честь этой круглой даты заглянем в прошлое.



1969 г Революционный „Rotator“ превратился в MIWE roll-in



1971 г Успех приближается: 2-е поколение создаётся в виде батареи печей



1977 г Уже 3-е поколение обладает спокойным, лёгким в уходе фронтом



1980 г Благодаря находящейся сзади топке, двери могут быть сдвинуты ближе друг к другу



1983 г Так выглядело тогда первое компьютерное (!) управление



1983 г Два или даже четыре за одну загрузку: MIWE roll-in „jumbo“



1985 г Стильная магазинная выпечка с MIWE roll-in „shopping“



1986 г Тип „medio“ для средних загрузок с 12 противнями 60/80 см



1987 г Впервые с верхней топкой (естественно, масло, газ или электричество на выбор)



1992 г Цифровая MIWE DS становится новой стандартной системой управления



1993 г Выпечка замороженных тесто-заготовок с новым поколением MIWE CS



2003 г Молодое поколение: больше стекла, меньше углов, малая установочная площадь



2003 г Простое обслуживание с жёстко заданной программой



2004 г Оптимальная выпечка с меньшей энергией благодаря MIWE aircontrol



2007 г MIWE lift-in впервые делает возможной загрузку на весу



2007 г Сенсорное управл. MIWE TC обеспечивает превосходный контроль

Справа: В 1967 г существовал один революционный постулат: „Не носи то, что ты можешь везти!“ и „Не трогай того, что может остаться лежать!“, написал 40 лет назад Проф. Др. Эдгар Михаэль Венц: ...

Эдгар Михаэль Венц, бывший тогда владельцем и коммерческим директором MIWE, в типичной для него манере говорить кратко обозначил наиважнейшие преимущества ротационной печи уже в шестидесятые годы: „Эффект рационализации несравнимо велик. Всё движется. Использование поверхности пола крайне высоко.“ Ничего и сегодня не изменилось: к х/б изделиям после их обработки достаточно лишь раз „прикоснуться“, то есть вручную или автоматически разложить их на противни. Затем эти противни вставляются в стеллаж – тележку (всё, что связано с понятием „стеллаж“, Вы найдёте на стр. 31 в чёрном поле). С этого момента и вплоть до выемки готовых изделий ничего не нужно перекладывать, переставлять или переносить: „Всё движется.“

Родина ротационной печи, называемой первоначально выпечным шкафом, печью-камерой или печью-шкафом, находится в Скандинавии, а точнее: в Швеции.

Оттуда MIWE позаимствовала пекарные камеры для самых первых ротационных печей. Но так как детально оптимизировать и изготовить согласно своим высокими требованиями к качеству можно только печь собственного производства, то MIWE довольно рано, а именно в 1969 г, выпустила собственную, лично разработанную ротационную печь.

При выборе имени для нашей ротационной печи мы тоже шли тогда своими путями: мы опрашивали публику на İba в 1968 г. Абсолютным фаворитом было имя „roll-in“. Вот так с тех пор и по сей день она и называется: MIWE roll-in. То, что во всех учебниках и специализированных книгах термин „roll-in-печи“ охотно используется как общее название для всех ротационных печей, лишний раз доказывает, насколько серьёзно MIWE roll-in воспринимается на рынке как воплощение ротационной печи. Неудивительно: В течение года мы произвели поставки более 10 000 (!!!) печей этого типа. ▷

... сегодня мы видим в каждой пекарне, что эти изречения находят отклик.



»STIKKENOFEN« MiWe ROTATOR

Der Stikkenofen hat den skandinavischen Markt erobert. Einmal Rationalisierungs-Vorteile waren dafür entscheidend. Von der Teigzubereitung bis zum Verkauf – im Gärraum, im Backofen und im Lager – stets bleibt die Backware sitzen; sie braucht nicht angefaßt zu werden. Sie wird auch nicht getragen, sie wird gefahren.

Der Stikkenofen MIWE-ROTATOR ist das Ergebnis einer Kooperation zwischen einer führenden schwedischen Backofenfabrik, die wesentlich zur Erfindung und Durchsetzung des Stikkenofens beigetragen hat, und uns, die wir schon seit eh und je um die technische Fortentwicklung bemüht waren.

Mit dem Stikkenofen MIWE-ROTATOR läßt sich eine weitgehende automatische Produktion von Backware aller Art ermöglichen. Der Stikkenofen MIWE-ROTATOR schließt die Lücke zwischen Etageöfen und automatischem Reversier- oder Durchlauföfen – ist also der Backofen für den aufwärts strebenden Betrieb.

1. Trage nicht, was du fahren kannst!
2. Fasse nicht an, was liegen bleiben kann!

MIWE MICHAEL WENZ • ARNSTEIN



Она вполне могла бы называться „Modell T“: Эта печь была создана – задолго до введения видимой и обняемой выпечки – как „сквозная“ единица между пекарней и торговым помещением. Но она продавалась очень редко; это жребий, который она делит со многими идеями, предлагаемыми скептической публике „раньше времени“.

Лёгкие в уходе поверхности из гигиеничной высококачественной стали, возможность постоянного наблюдения за выпечкой и умные системы управления характеризуют самое молодое поколение всемирно успешной модели хлебопекарной печи.

На основе изначально успешной основной программы, в течение многих лет для специальных целей создавались разные варианты MIWE roll-in, являющиеся до сегодняшнего дня прочной составной частью программы поставок MIWE: 2-ная или 4-ная ротационная печь с говорящим названием „jumbo“, которая на незначительно большей поверхности предлагает 2-ную и/или 4-ную площадь пода и соответственно повышенную производительность, или специально предназначенная для магазина-пекарни печь MIWE roll-in „shopping“, сквозная печь с двумя дверями на противоположных сторонах (для загрузки в пекарне и выемке в магазине) – типичное дитя 80-х годов, когда на повестке дня было пространство между пекарней и торговым помещением. Для маленьких пекарен или для работы в магазине предназначена печь „medio“, которой, благодаря её общей высоте 2,33 м найдётся место даже в помещениях с низкими потолками.

Не только технический прогресс и развитие материала, но и поднявшиеся требования к качеству в булочной можно увидеть в мелких нюансах преобразования MIWE roll-in, а именно, в разработке смотрового окна,

которое изначально выглядело как глазок, в то время, как сейчас оно увеличено до размеров всего фронта двери и даёт возможность наблюдать лучшие моменты выпечки.

В отличие от других ротационных печей, в MIWE roll-in, на полу пекарной камеры, изначально имеется поворотная платформа. На практике этот факт имеет целый ряд преимуществ. Во-первых, стеллаж ввозится в печь на уровне с полом; при этом не требуется ни физической силы, ни специальных подъёмных приспособлений. Во-вторых, для выпечки можно использовать разные стеллажи, в то время, как при использовании висящих стеллажей к печи должны подходить как высота, так и подвесные приспособления стеллажей (что при приобретении новой печи часто не учитывается и тем самым ведёт к дополнительным расходам). Но для экономически сильных стран, где навесная загрузка является обычным явлением; MIWE предлагает один из вариантов MIWE roll-in – печь MIWE lift-in – оснащённую специальным устройством для поднятия свободно вращающихся стеллажей.

В ротационной печи MIWE топка была расположена сбоку (согласно

конструкции), но вскоре она была перенесена на заднюю стенку (так называемая „задняя топка“). Вследствие этого уменьшилась установочная площадь, расстояния в пекарне определённо сократились, что, в свою очередь, ускоряет обслуживание. Позже добавился ещё и тип FO, где топка расположена сверху, над пекарной камерой, что ведёт к дальнейшему улучшению коэффициентов использования площади.

Из истории MIWE roll-in можно узнать кое-что ещё: стремительные успехи систем управления печей MIWE. При этом нам повсюду напоминает о том, как это стремительное развитие способствовало облегчению жизни пекаря. Поставки первых х/б печей производились с ещё классическим ручным управлением, где нужно было вручную регулировать все параметры выпечки (например, температуру, время покоя конвекционного вентилятора или заслонку); картину определяли лампы накаливания и рубильники. Но уже совсем скоро с MIWE elektro-mat в план вошла первая полностью автоматизированная система управления, при которой, после однократной настройки программы выпечки, можно было полностью предоставить печь

самой себе, пока звонок не сообщит о конце процесса выпечки.

Ещё более удобной было компьютерное управление MIWE CS, впервые встроенная в MIWE roll-in в 1983 г. Оно значительно упростило обслуживание, т.к. теперь впервые, простым нажатием на кнопку, можно было сохранять и запрашивать до 99 полных программ выпечки с их отдельными циклами.

Вскоре MIWE CS была оснащена ещё более гигиеничной плёночной клавиатурой и монохромным дисплеем. Когда объединение торжественно вступало в пекарни, с MIWE DS на рынок вступило дополнительное сетевое цифровое управление – как обновлённая MIWE CS – открывшая для MIWE roll-in доступ к Computer Aided Baking и к сетям в масштабах предприятия. ▷



А что вообще означает „stikken“? Просто прочтите небольшой экскурс в чёрном поле



Один автор списывает у другого:

утверждение, „stikken“ – слово скандинавского, нижне-немецкого или нидерландского происхождения и означает „Schragen“ (стеллаж). Но мы, как критики, хотели бы знать немного больше. Заглянув в словарь, можно увидеть, что слово „stikken“ имеется как в нидерландском, так и в нижне-немецком, датском и шведском языках. Но его значение меньше всего приближено к слову „Schragen“ (стеллаж).

На датском языке слово „stik“ означает „пробка“; по-датски „stikke“ соответствует немецкому „stacheln“, т.е. „колоть“ (отсюда и „stikkelsbær“, т.е. „Stachelbeere“ – крыжовник (колючая ягода).

В голландском языке „stikken“ означает „вышивать“, но также „отбивать чечётку“ и „задышаться“.

О том, что нидерландцы понимают под словом „stik“, мы лучше промолчим – в любом случае, не „стеллаж“. Шведский вариант: „stick“ (укол) и „sticka“ (осколок, спица).

В Агаусе до 1978г существовала „Stikken-фабрика“, производившая вовсе не выпечные стеллажи, а спички (от шведского „tandstikker“ – спички). Также северогерманские „носители языка“, которых мы опрашивали, переводили данное слово, как „(острая) жердь, столб“. Напрашивается предположение, что Stikken означает в североевропейском языке то, что мы во Франконии называем „Stichel“: длинная жердь.

Это объяснение ведёт нас к слову „Schragen“, так как оно означает, если верить толковому словарю „Wikipedia“, ничто другое, как „каркас из связанных крестнакрест столбов или планок“.



MIWE lift-in – это самый молодой отпрыск „семьи roll-in“, дань странам, традиционно предпочитающим производить выпечку с навесными стеллажами.

Самая молодая глава в истории систем управления печи MIWE roll-in – это новая MIWE TC, подробное описание которой Вы найдёте на страницах данного выпуска MIWE impulse. Поэтому здесь мы скажем кратко: Она умеет всё то, что и MIWE CS. Но, кроме того, она предлагает множество дополнительных возможностей и преимуществ: например, лёгкий переход из Easy-модуса в Profi-модус, графическое изображение продукта и процесса, наилегчайшее обслуживание посредством абсолютно плоского сенсорного экрана.

И, конечно же, теперь доступны некоторые спецификации, облегчающие процесс выпечки, как никогда раньше: MIWE aircontrol для энергоэкономичного, оптимизированного выпекания, автоматизированная выпечка замороженных тестозаготовок и авторегулировка количества, градиентная выпечка. Об этом более подробно мы также сообщаем Вам на страницах данного выпуска.

При таких больших изменениях легко ускользает из виду, что в истории

MIWE roll-in имеется и целый ряд констант. Это, прежде всего, равномерность результата выпечки, достижимая посредством хитроумного движения воздуха в пекарной камере. Или её теплопроизводительность, которая, вместе с пароувлажнителем, делает возможной выпечку „загрузка за загрузкой“ даже при самом коротком времени выпечки.

Нельзя не упомянуть и о разборности нашей ротационной печи. В отличие от моделей-конкурентов, MIWE roll-in прикручена к стабильной раме основания, а не навечно приварена. Это обеспечивает такую же стабильность, как и сварной шов, однако, даёт пекарю возможность разобрать печь в любое время и снова установить её в другом месте.

Ещё одной отличительной чертой MIWE roll-in с первых дней является применение высококачественных сталей, наделяет её, помимо стабильности и превосходных поверхностей, ещё и гигиеническими преимуществами, что издавна ценится пекарями.



Сегодня существуют печи MIWE roll-in с площадью пода от 5 до 24 м², для 1 или 2 стеллажных тележек, для противней от 60x40 до 67x108 см и с разными типами обогрева (масло, газ, электричество).

То, что MIWE roll-in легко сносит удары судьбы и даже при длительной эксплуатации быстро не сдаётся, подтверждают ветераны, безответно несущие свою службу уже десятки лет.

Мы хотим рассказать Вам особый случай. В Lufthansa Catering (всем широко известны их высококачественные меню на борту) что-то жарится и варится круглые сутки. Поскольку помимо эффективности это зависит ещё и от оптимального качества, большинство пекарей авиакомпании с хорошей репутацией заблаговременно сделали свой выбор в пользу MIWE roll-in. Некоторые печи MIWE поставщиков провизии были созданы ещё в 1979 г.

Батарея печей MIWE roll-in, эксплуатируемых круглые сутки в течение 10 лет (что соответствует сроку службы при нормальных условиях прим. в 30 лет),

была заменена на новую MIWE roll-in лишь несколько лет назад. Скоро выпускается новый Airbus A-380 с ещё бóльшим числом пассажиров. Lufthansa Catering готовится к этому уже сегодня, создавая новое здание для кухни и пекарни, которое начнёт свою работу весной 2008 г.

А теперь угадайте, какой ротационной печью вооружится Lufthansa на будущее? ■

Неважно, для больших ли или маленьких противней, для 1 или 2 стеллажей, высокая ли или низкая – с более, чем 10 000 установленных печей MIWE roll-in является определёнno одним из самых успешных (и самых надёжных!) типов печей всего мира. Мы благодарим Вас за доверие!



On the road

Как объединить жизнь на улице и претенциозную выпечку

Билл Кляйнэггер часто в пути. Будучи членом „RV Care-A-Vanners“, он относится к американцам, которые день за днём разъезжают в своём „RV“ (т.е. Recreational Vehicle или по-русски: жилой вагон) и посвящают свои силы хорошему делу: Для благотворительной организации „Habitat for Humanity“ (Среда обитания для человечества), обеспечивающей жильём нуждающихся всего мира, Билл участвует в строительстве домов в США – то тут, то там, одним словом там, где он сейчас нужен.

Где он только не был. Он построил дома в Коннектикуте, Нью-Йорке, Южной Каролине, Флориде, Луизиане, Колорадо и Вайоминге. На каждой стройке он работает, в среднем, две недели.

Зачем мы Вам всё это рассказываем? Потому что Билл не только ангажированный путешественник, но и пекарь „до мозга костей“. Своей профессии он обучился в известном Кулинарном Институте Америки в Гайд Парке, Нью Йорк.

Отсюда и его бескомпромиссность, если речь идет о качестве выпечки. И всё это начиная с ингредиентов и кончая ручными инструментами. Когда шла речь о выборе подходящей печи для его вагончика, Билл принимал в расчёт лишь один тип печи: MIWE condo, печь, как никакая другая объединяющая в себе мобильность и безупречное качество выпечки.

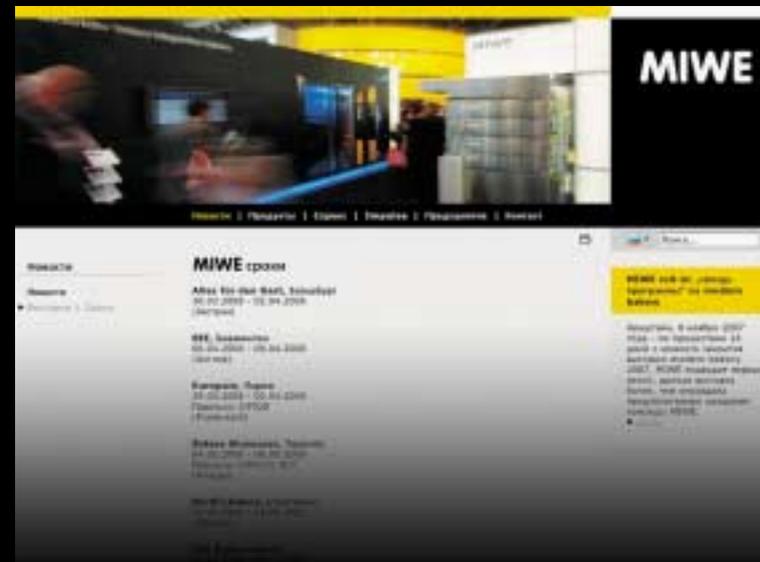
В своей „MIWE“ он печёт, прежде всего, на выходных, когда он не должен строить дома. Деревенский опарный хлеб (его он любит больше всего) относится к его репертуару так же, как и тонкий багет или собственное творение из риса, муки грубого помола и пшеничной муки, которое он называет „хлебом насущным“. Множество восхищённых покупателей он находит в кругу друзей и в семейном кругу, ну и, конечно же, на стройках, где он работает.

Нам остаётся лишь пожелать пекарю удачи и больших успехов в его дальнейшей работе. ■

Окошко в вагончике обеспечивает доступ к MIWE condo и с обратной стороны.



■ Наши актуальные выставочные сроки Вы найдёте в любое время на www.miwe.com/news



Импрессум

Издатель:
MIWE Michael Wenz GmbH
Postfach 20 - 97450 Arnstein
Германия
Тел. +49-(0) 9363-680
Факс. +49-(0) 9363-68 401
e-mail: impulse@miwe.de

Редакция:
Charlotte Steinheuer
Eike Zuckschwerdt

Авторы:
G. Hartmann, K. Hench,
H. Jacoby, E. Kerler, U. Klatt,
T. Kleinschnitz, K. Loenhoff,
R. Rudloff

Оформление/Текст:
hartliebcorporate, Arnstein;
Dr. Hans-Juergen Stahl

Печать:
bonitasprint, Wuerzburg

Илл.: B. Kleingegger,
Martin Braun Backmittel und
Essenzen KG, MIWE, picpool,
Dr. H.-J. Stahl

Все права сохранены:
Все авторские права защищены.
Распространение без разрешения
издателя подвергается штрафу.
Повторную печать разрешается
производить только с печатного
разрешения издателя и с полным
указанием первоисточника.
Это распространяется также
на тиражирование посредством
снятия копий, съемки в электрон-
ном банке данных и на
распространение на CD-ROM.





MIWE Michael Wenz GmbH
D-97448 Arnstein
Телефон +49-(0)9363-680
Факс +49-(0)9363-68401
e-mail: impulse@miwe.de

ООО «Диосна-МИВЕ»
115191 г. Москва
Телефон (495)540 74 76
Факс (495)540 74 76
e-mail: office@diosnamiwe.ru