



MIWE impulse

Введение	3
На шаг вперед: новая MIWE roll-in e+	
Выпечная компетентность многогранна:	4
Семь миров современной свежей выпечки	10
MIWE smart engineering:	
Полные монолитные концепты производства	28
Экономия энергии – как много в этом для меня?	
MIWE energy:scout дает отправные точки	36
MIWE Remote Service: разумный сервис рядом	40
Чисто! Больше гигиены для Ваших установок	44
Выставки / Импрессум	47



Мы научились у пекарей мыслить. Мы научились у пекарей мыслить более обширно. Пекари всегда знали: все должно подходить друг к другу. То, что при расстойке пойдет не правильно, при выпечке не исправит. Если печь выпекает неравномерно, даже длительная расстойка не поможет. И если вместимость тестомеса не согласована с выпечной площадью, то рано или поздно без стресса не обойтись.

Смежные связи процесса, как они существуют в пекарне уже посредством требований сырья теста, конечно же, существуют и в магазине, пусть даже с частично отличающимися (и подружному классифицированными) управляющими параметрами и параметрами воздействия: ротация продуктов, производительность по площади, организация затрат на персонал, концепты гигиены и безопасности – и это еще далеко не все.

Узконаправленным взглядом здесь ничего не сделать. В наше время недостаточно установить функциональные точки в пекарне (или магазине), не посмотрев при этом по сторонам. Все наши установки и системы, от печи, холодильного оборудования, погрузочной и транспортной техники и вплоть до MIWE energy, являются частью большого организационного и функционального комплекса.

Внутри него они раскрывают свое действие, так как они созданы из богатого знания и с учетом множества нюансов этого комплекса.

Подняться над стереотипами, вертеться на все 360° – вот один из руководящих принципов нашего предприятия. Он актуален при наблюдении за нашими рынками и клиентами, их формами организации, ассортиментом и процессами. Он актуален, однако, и при сосуществовании на MIWE.

В компетентных командах опытные специалисты из самых различных специализированных сфер разрабатывают, принимая во внимание перспективы, установки и системы, позволяющие прийти к органичному целому, к «монокристаллическому» ходу производства.

Для многих наших клиентов именно это и является решающим фактором. С превосходно встроенными системными решениями становится намного легче сконцентрироваться на главном: посредством лучших продуктов совершать лучшие сделки.

Именно этого я Вам и желаю.

Sabine Michaela Wenz



И снова: На шаг вперед!

Можно ли действительно сделать что-то хорошее еще лучше? Инженеры MIWE это могут. И новый вариант ротационной печи MIWE roll-in e+ это еще раз доказывает. Она показывает, что инженерное искусство вместе с энергоэффективностью могут улучшить качество результатов выпечки.



Несколько лет назад MIWE roll-in e+ появилась как по заказу. Хлебопекарная ротационная печь, которая экономно обращалась с энергией и в то же время, как никто другой, обеспечивала лучшие результаты выпечки – это был настоящий прорыв в создании ротационных печей.

Пекари с радостью начали с ней работу. И не разочаровались: отзывы из практики были эйфоричными: «Качество выпечки стало еще лучше, энергопотребление снизилось. Сотрудники хотят выпекать только в этой печи!» – это и что-то подобное слышалось из пекарен.

Наши инженеры не собираются «почивать на лаврах». Они расценивают все это как поощрение и стимул для поиска новых возможностей оптимизации. Энергоэффективность привлекает их особым образом. Потому что они знают, что при эксплуатации установок пекари должны потреблять большое количество энергии. Тот, кто в этой области реализует экономию, тот помогает пекарям в очень значимом моменте – действительно снизить расходы. Поэтому на MIWE не в последнюю очередь действует четкая директива, говорящая о том, что наши продукты с каждым годом должны становиться все энергоэффективнее.

Помимо энергоэффективности наши эксперты не теряют из виду еще один аспект: качество выпекаемых изделий. Сэкономить энергию и не проследить за качеством продукции – такое на MIWE неприемлемо.

Напротив: до сих пор для нас было само собой разумеющимся успешно комбинировать высокую энергоэффективность с улучшением качества выпекаемой продукции.

Так же обстоит дело и с новейшей версией MIWE roll-in e+. Три важнейших новшества несут с собой еще в среднем (в зависимости от спектра продукции) на 15% улучшенный выход энергии. А также одновременно заботятся об улучшенном результате выпечки.

Во-первых, это MIWE eco:wing, саморегулирующийся, механический

*MIWE roll-in e⁺ считалась до сегодняшнего дня самой экономичной
ротационной печью в мире.*

Теперь появился новый специалист:

roll-in e⁺

Новая MIWE roll-in e⁺



(поэтому не требующий техобслуживания и неизнашивающийся) запорный клапан в трубопроводе дымового газа. Благодаря своей особой форме и расположению, он позитивно влияет на поведение потока дымового газа.

Таким образом, он ощутимо улучшает перенос тепла в теплообменнике и так заметно повышает общую эффективность системы в сравнении с предыдущей и без того

высокоэффективной системой.

Кроме того, MIWE eco:wing берет на себя функцию имеющегося ранее клапана отработанного газа: она закрывает канал дымового газа, когда печь не работает, задерживая таким образом ценное тепло в системе, экономя энергию.

Пароувлажнитель MIWE roll-in e+ наши разработчики тоже подвергли переработке. Еще в первой версии

Настоящий майстоун
производит впечатление со
всех сторон



MIWE roll-in e+ он находился на задней стенке печи и при этом – положительно с точки зрения энергии – он располагался прямо за теплообменником.

Таким образом, тепло дымового газа дополнительно использовалось для нагрева пароувлажнителя, что сказывается на более низких температурах отработанного газа и соответственно более высоком теплотехническом КПД выпечной системы.

Хороший дополнительный эффект: пекарям требуется намного меньше пара и при этом они получают больше блеска и равномерную хрупкость на противнях. В новой roll-in e+ используется только один пароувлажнитель из специальных чугунных элементов, который – при той же массе – благодаря своей шероховатой и при этом еще и большей по площади поверхности, еще больше улучшает перенос тепла. С одной стороны, это экономит энергию и, с другой стороны, позволяет получить еще более мягкий, более насыщенный, более влажный пар, который, в свою очередь, обеспечивает еще более высокое качество выпекаемых продуктов.

В качестве опции (так как не для всех пекарей это важно) для новой MIWE roll-in e+ предлагается специальная стена-теплосборник, которая производит положительное воздействие на эффективность выпечной системы, помогая избежать максимальной нагрузки горелок, так как она оказывает выравнивающее действие, как амортизатор тепла. Время работы горелки (при пониженной конечной мощности), правда, увеличено, однако теплообмен происходит эффективнее.

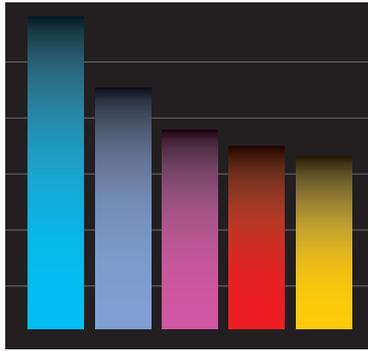
Благодаря своей аккумулирующей массе стена-теплосборник оказывает влияние и на изменение температур системы. Обычно ротационные печи имеют сравнительно небольшую массу и перенос тепла на выпекаемый продукт происходит в первую очередь посредством циркуляции воздуха (конвекция). Это выражается скорее в высокой гибкости температур выпечной системы. Ротационные печи MIWE достигают, например, подъема температуры на 4 °C в минуту при полной загрузке. Соответственно температура в ротационной печи снова сильно снижается, когда производится загрузка изделий в печь или



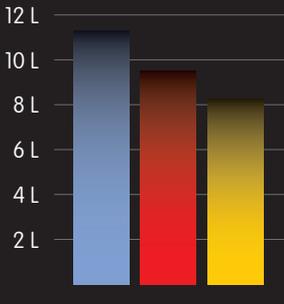
Увеличенная микро-поверхность пароувлажнителя обеспечивает еще более насыщенный, более мягкий пар и кроме того экономит энергию

Общий расход энергии
в практическом сравнении:

- Традиционные печи
(и MIWE roll-in до 2004г)
- MIWE roll-in с года выпуска 2004
(с MIWE aircontrol)
- MIWE roll-in e+
- Neuer MIWE roll-in e+ с 10/2012г
- Neuer MIWE roll-in e+ с 10/2012г
(со стеной-теплонакопителем)



Определенный результат: расход топлива для приведенного в самом низу процесса обогрева говорит сам за себя.



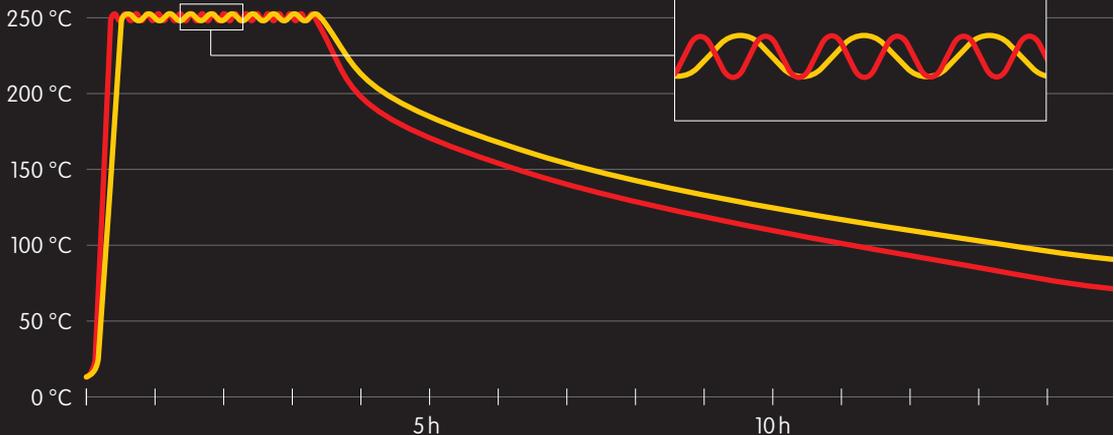
отключается горелка, так как нет накопителя, который бы играл роль буфера, ни в самом корпусе, ни в обогреваемом веществе (например, термомасло).

Теперь данную ситуацию можно изменить посредством опциональной стены-теплонакопителя новой MIWE roll-in e+. С ней печи требуется больше времени (единожды при разогреве) для достижения желаемой температуры, чем такой же печи, только без такой стены-теплонакопителя, так как здесь должен нагреться не только воздух в пекарной камере, но и масса стены-теплонакопителя. С другой стороны, большая масса печи теперь дольше «держит» температуру. Там, где высокая гибкость температуры не нужна

или даже совсем невыгодна, стена-теплонакопитель вступает в игру в качестве снижающей расходы единицы.

Какое бы решение в отношении стены-теплонакопителя вы не приняли, одно в любом случае остается неизменным: MIWE roll-in e+ есть и будет самой экономичной и одной из самых универсальных ротационных печей в мире. ■

Так действует стена-теплонакопитель (желтая графа) на изменение температур (Нагрев /Зч Поддержание температуры / Остывание).



+30%

большой объем воздуха
(в сравнении с MIWE roll-in)
обеспечивает еще более равномерное
подрумянивание и лучшую хрупкость

+30%
~~+15%~~

высокий выход энергии¹⁾

> 90%

теплотехнический КПД
(по DIN 8766):
чистая энергоэффективность

Δ 50 °C

температура отработанного
газа ниже температуры пекарной
камеры (по DIN 8766) – меньше
дорогой энергии исчезает
в дымоходе

**10** – 25*%**

лучшее использование
тепла MIWE eco:wing

- 15 °C

более низкая
температура выпечки при
том же результате выпечки
– это возможно

+XX%
~~+X%~~

лучше качество
и вкус при
превосходных
хрупкости и блеске

- 25*
~~- 15 kW~~

меньшая общая
потребляемая мощность,
составляющая лишь **70 кВт**
60***
при быстрой готовности
к выпеканию и выход
пара посредством полной
паровой мощности

!!! 0%

выход пара благодаря
в любое время поддающимся
юстировке дверным уплотнениям

¹⁾ по сравнению с традиционными ротационными печами (как MIWE roll-in до версии e*)

* со стеной-теплонакопителем

** без стеной-теплонакопителя

*** со стеной-теплонакопителем (при режиме «загрузка за загрузкой» 65 кВт необх.)

MIWE roll-in e+: вероятно одна из наиболее экономичных стеллажных печей в мире.

Вот так-то!



Выпечная компетен

*Всегда в центре
концепта: правильная
печь*

„Выпечка в магазине“ – абсолютно бесцветное понятие, если речь идет о том, чтобы представить клиенту яркий мир выпечки. Пекари имеют множество возможностей для дифференциации своих концептов магазинной выпечки, а также для четко обозначенной уникальности на рынках.

Совершенно различные миры выпечки возможны и дозволены, от пекарен с ностальгической грацией или с подчеркнuto ремесленным стилем до современного Hipster-Lounge, от мануфактуры с запросами высшего качества до булочных с самообслуживанием, от простого снабжения хлебобулочными изделиями до самых разных гастро- и закусовых концептов.

Какими бы разнообразными данные концепты ни были – одно всегда находится в центре внимания: правильная печь. Вокруг нее все вертится. Только если она превосходно вписывается в концепт, расчет оправдывается.

При этом учитываются многие вопросы. Какие продукты, в каком количестве и в какое время должны выпекаться? По каким ступеням MIWE Convenience (см. стр. 26) доставляются изделия в магазин (подробнее об этом на других страницах данного издания)?

Стоит ли снабжение изделиями на первом месте или играют роль и гастрономические концепты (от закусок до полноценного обеда)? Насколько важно для Вас и Вашего клиента достоверное подтверждение, что здесь производится аутентичная выпечка по всем правилам искусства, а не просто разогреваются готовые изделия?



тнoстb мнoгoгрaннa

Какой квалификации Вы ожидаете от Ваших сотрудников и сотрудниц? Как выглядит Ваш логистический концепт? На какое пространственное ощущение Вы рассчитываете?

Только после общего рассмотрения данных и еще целого ряда других вопросов вырастают ключевой концепт и четкое решение для подходящей именно Вам выпечной системы с прилагаемым оборудованием.

Какой вклад можем внести мы со стороны MIWE, это, кроме широкого выбора выпечных и периферийных систем, которые вообще делают возможным существование различных центров магазинной выпечки, прежде всего одно: обширные знания всех технологических, организационных и производственных связей. И основанное на всем этом непредвзятое

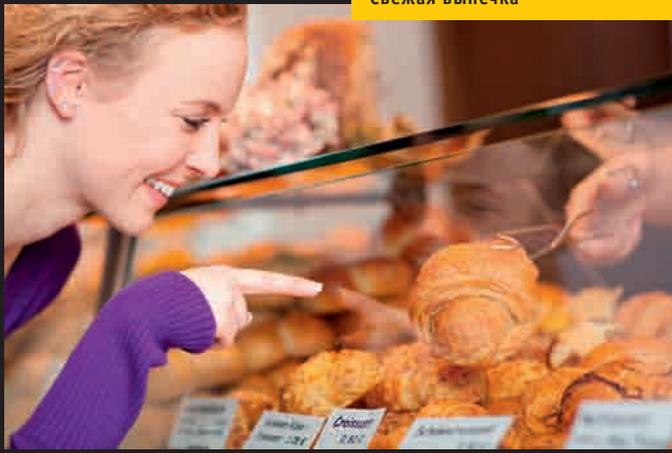
консультирование, ориентированное на Ваши представления и желания.

Далее мы описываем несколько примерных сценариев из множества миров магазинной выпечки. Возможно, Ваш тоже здесь присутствует?

Или мы вдохновим Вас на абсолютно новые идеи? Существует множество возможностей комбинирования. Мы поможем Вам реализовать Ваш личный концепт. Так как независимо от того, что вы планируете в своем магазине: MIWE не только облегчает процесс выпечки, а делает его, прежде всего, успешнее. ▷

На чем Выпекаете Вы?
На перфорированных или цельных противнях?
Алюминиевых, стальных или из высококачественной нержавеющей стали?
С силиконовым или нанопокрытием? Наш комpendиум ответит на все вопросы. Просто запросите его у нас.





Если согласно вашему магазинному концепту должны выпекаться различные изделия (возможно, в разных ступенях MIWE Convenience), и наряду с точной доступностью должен находиться широкий ассортимент, то в выпечной технике спрос идет на мультиталант, который владеет всеми видами выпекаемых изделий и процессами выпечки, от слоев до булок, от расстойки тестозаготовки и нерасстойки замороженной тестозаготовки до полувыпеченных замороженных продуктов.

В центре такого Allround-концепта находится электрическая конвекционная печь MIWE aero. Универсальной и гибкой данную систему можно назвать по многим причинам. Размер, число печей и техническое оснащение зависят от ежедневных обязанностей и от технологических потребностей выпекаемых продуктов. Для определенных продуктов, например, обязательным условием является наличие мощного пароувлажнителя, для других значительное преимущество имеет программа выпечки замороженных изделий (которая под контролем размораживает и выпекает расстойные замороженные продукты). Всем этим владеет MIWE aero посредством нажатия одной кнопки, так как регулярно используемые программы выпечки можно удобно программировать и запрашивать посредством ее системы управления.

С ее вместимостью, составляющей от 4 до 16 противней (в этом случае в виде двухконтурной печи) она отвечает самым разнообразным требованиям количества. Благодаря функции ночного запуска, она готова к работе уже рано утром точно к необходимому моменту времени, режим Power-Down и отражающее тепло многослойное застекление заботятся об экономном

использовании ценной энергии. Превосходно инсценированная выпечка на глазах покупателя возможна здесь благодаря большому смотровому окну и яркой галогеновой подсветке. А благодаря новой экономящей воду и энергию функции MIWE cleaning control 3.0 полностью автоматическая очистка пекарной камеры становится такой легкой, как никогда прежде.

В зависимости от выбранной Convenience-ступени продуктов почти всегда наталкиваешься на расстойный шкаф или морозильную камеру, или же шкаф-автомат расстойки MIWE GVA, или же, часто, на камеру для хранения замороженных продуктов. ▽





competence

Если собственная компетенция выпечки должна инсценироваться еще более отчетливо и подлинная, ремесленная выпечка должна быть не только намеком, а практиковаться на деле, то концепт этажной печи MIWE condo к Вашим услугам.

Здесь наиболее чисто сохранена классическая схема печи а ля Фрау Холле и ремесленная производственная печь непосредственно отображена в уменьшенном масштабе. Благодаря широкой стеклянной двери, клиенты могут заглянуть в ярко-освещенную пекарную камеру, в которой, например, на противне или даже непосредственно на камне выпекается хлеб – настоящий хлеб, выпекаемый на камне, таким образом, больше не фокус.

Наилучшие результаты выпечки, как при использовании большой промышленной печи, и огромное разнообразие выпекаемых продуктов через все ступени MIWE Convenience – это возможно благодаря MIWE condo с ее щадящей атмосферой выпечки даже на небольшой установочной площади.

В этажной печи жар распределяется посредством излучения или переноса тепла – особенно на основание выпекаемого продукта. Это придает многим продуктам индивидуальный характер. Особенными продуктами MIWE condo считаются изделия с выраженным ремесленным и рустикальным характером, а также те, которые с MIWE smartproof™ приобрели наивысшую степень вкуса. Данная печь имеется в наличии с



одним или несколькими подами, каждым из которых можно управлять отдельно. Это является оптимальной предпосылкой, если параллельно выпекается широкий ассортимент продукции.

Бесплатно компетентное доказательство тут не получить: не процесс выпечки как таковой (который и здесь, благодаря удобной системе управления, производится посредством нажатия кнопки), а работа при загрузке и разгрузке в этажной печи «аутентичнее» и чуточку ремесленнее, чем в конвекционной печи.

Кроме выпекания хлебобулочных изделий MIWE condo является незаменимым партнером для приготовления закусок и гастрономических тонкостей – подробнее об этом

под ключевым словом „gourmand“ на стр. 20. А благодаря своей новой двери, которую при очистке можно легко зафиксировать, MIWE condo и в вопросах гигиены находится «на высоте».

И в использовании MIWE condo техническая периферия выпекаемых продуктов и применяемых Convenience-ступеней должна быть согласована. Начиная с камеры хранения в морозильной камере и заканчивая шкафом-автоматом расстойки (например, в качестве цокольного варианта или отдельного шкафа) MIWE предоставляет все для создания успешного концепта магазинной выпечки.▷



mood

Если при „Frontbaking“ требуется еще больше эмоций и аутентичного стиля, то привлекающей внимание High-Tech-печи с ностальгическим оттенком и выступающей в качестве центрального пункта магазинного концепта может послужить печь Wenz 1919. Благодаря своей классической внешности из черного чугуна, она, независимо от ее местоположения, является первоклассной изюминкой. Здесь выпечка все еще выглядит так, как это глубоко заложено в представлениях большинства потребителей. Это как раз то, что надо для „Flag-Ship-Store“ искусства выпечки.

Ее достоверности в огромной степени содействует и то, что корпус Wenz 1919 настоящий, то есть он действительно сделан с помощью подлинных

инструментов в подлинных формах для литья исторической двери печи MIWE для старонемецкой дровяной печи. Однако, за всем этим прячется самое современное выпечное оборудование, а именно одна или несколько пекарных камер уже упоминаемой этажной печи MIWE condo со всеми ее техническими тонкостями и выдающимися свойствами выпечки, которые выделяют данную выпечную систему. Система управления может располагаться вне печи, если она будет преуменьшать ностальгическое общее впечатление.

Как печь Wenz 1919 получила свое особенное название, легко объяснить: в 1919 году Михаэль Венц заложил первый камень в фундамент всемирной истории успеха MIWE. ▷







freshfood

Там, где речь идет не только о выпечке различных хлебобулочных изделий, а о превращении их (а, возможно, и других вкусоностей) тут же в горячие закуски, пользуется спросом многогранная выпечная система со специальной закуской компетенцией. В центре такого концепта производства свежей выпечки стоит либо комбинированная печь, как MIWE backkombi (конвекция плюс этаж) либо сразу, на основе Ваших потребностей, созданная из модульных компонентов, система FreshFood, типа MIWE cube.

Здесь мы предлагаем Вам – практически на том же основном модуле, то есть комбинация такая, какая угодна Вам – несколько специализированных модулей, которые Вы можете гибко, согласно Вашему закусконому концепту (или актуальному настроению публики) индивидуально конфигурировать

и в любое время дополнять или модифицировать. Полезная площадь пода растет с Вашими требованиями – и всегда именно там, где это в данный момент необходимо.

К данной системе „FreshFood” относится, помимо конвекционной печи MIWE cube:air, еще и этажная печь MIWE cube:stone, которая, как и упоминается в ее названии, позволяет производить выпечку при щадящей атмосфере выпечки на каменной плите (и так просто вводит в Ваш ассортимент хлеб, выпеченный на камне). Сюда же относится предназначенный для выпечки при высоких температурах (пицца, тарт фламбе и т.д.) модуль cube:fire, тоже с каменным полом. Данная модульность MIWE cube позволяет Вам, таким образом, создавать для выпечки и закусок именно ту атмосферу выпечки, в которой они



приобретают наилучшую свою форму – вот еще одна возможность впечатляюще продемонстрировать свою выпечную компетентность. Кроме пекарей-закусочников MIWE себе пользуются и те пекари, которые предпочитают выпекать продукты лучше чаще, но маленькими порциями, чтобы всегда иметь в наличии свежес выпеченные изделия.

На втором плане в MIWE cube часто работают охлаждение в плюсовой зоне, морозильное хранилище или же расстойное помещение MIWE GR. Обычно здесь производится выпечка расстойных или полувывпеченных замороженных продуктов. ▷



Амбициозную выпечку свежих продуктов кроме премиум-пекарен можно встретить и в высокопоставленной гастрономии и гостиничном бизнесе. Неважно, насколько различаются сценарии применения и обрабатываемые продукты, там, где ставки делаются на звезды и непревзойденные результаты, неподалеку находится MIWE condo.

Благодаря своей модулярной конструкции и множеству доступных размерных вариаций, он идеально подходит к любым требованиям вместимости и продуктам.

В зависимости от окружения его можно дополнить расстойным шкафом MIWE GR, для кондитерской, производства мучных (и не только мучных) кондитерских изделий в дополнение можно приобрести климатический шкаф для сливок MIWE SKS.

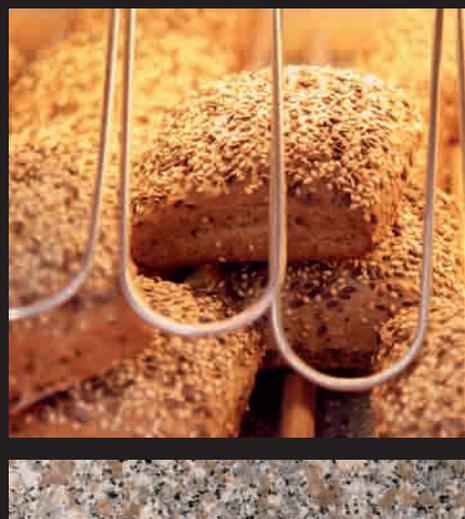
В гостиничных пекарнях с большой производительностью нередко можно встретить находящуюся рядом ротационную печь MIWE roll-in e+.

Мы же говорим: Неважно, что Вы выпекаете – у нас всегда есть подходящее оборудование. ▷

gourmand







Это тоже одна из обычных форм проявления выпечки: спереди витрина, где клиенты обслуживают себя сами. Сзади станция выпечки, в которой выпекаются все продукты, прежде, чем поштучно или по несколько штук в упаковке или без нее попадают в витрину. При такого рода концептах рядом с равномерно хорошим результатом выпечки на первом плане стоят быстрое производство и оптимальная организация работы. Большие объемы при постоянно увеличивающемся широком ассортименте имеют спрос, часто встречаются смешанные загрузки.

Обычно при таком сценарии применяются полувыпеченные изделия, однако, с такой конвекционной печью, как MIWE econo – или при особенно больших порциях с MIWE roll-in, на роликах – выпечка, например,

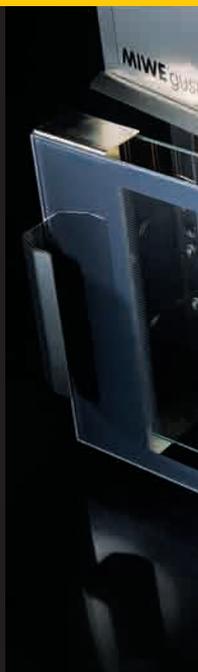
расстойных замороженных продуктов вообще не является проблемой.

О хранении в замороженном виде заботится, например, шкаф глубокой заморозки MIWE TKS или, если выпекаются большие объемы, камера глубокой заморозки MIWE TK.

Так как мы на MIWE видим нашу основную компетентность во владении всеми кондиционированными ступенями процесса выпечки и при этом мы привыкли широко мыслить в чисто технологическом плане, от нас вполне справедливо можно ожидать решающий импульс для организации логистики и торговли. ▷



selfservice



to go
...

Круассаны, печенье, маффины – это только три из самых популярных продуктов, которые генерируют большой товарооборот в кафе и других точках быстрого сервиса. Даже если они и не стоят в центре концепта, они все же заботятся о большей посещаемости и большем числе чеков и являются, таким образом, дополнением кофеварке эспрессо-бара.

Обычно здесь популярны концепты „Plug’n-Bake™“, то есть станции выпечки, которые можно подключить

к обычной розетке и с которыми могут справиться даже люди с небольшим опытом в области выпечки. Здесь не идет речь о больших порциях, тут, напротив, производится выпечка небольших порций. Однако, и здесь действует следующее: лучшие хлебопекарные свойства ведут к получению лучшего продукта.

То, что превосходные хлебопекарные свойства замечательно сосуществуют с небольшой установочной площадью, доказывает MIWE gusto, одна из самых компактных печей по производству



25



свежей выпечки на рынке. Она мобильна, снабжена автономной емкостью для воды и почти везде сразу же готова к эксплуатации. При этом эта печь является «третьим калачом», что оставляет Вам право выбора выпекать или активно регенерировать продукты из самых разных ступеней Convenience, именно так, как хотите Вы (и Ваши клиенты). ▷

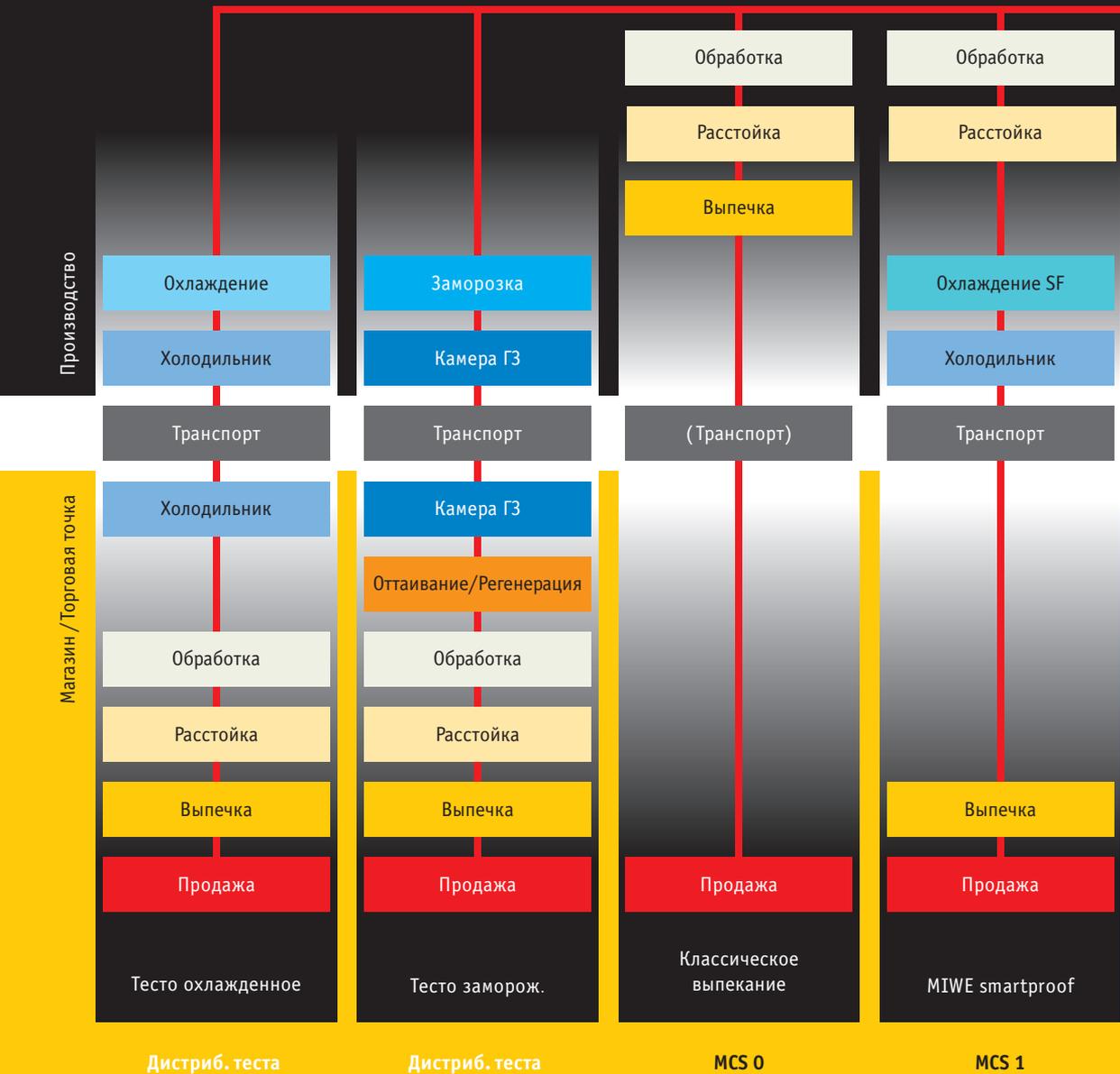


Ступени MIWE Convenience: процессуальный ландшафт современной выпечки

Благодаря успехам в сфере оборудования и прежде разработанной MIWE, как «выпечка в присутствии клиента», магазинной выпечке процессуальные ландшафты, а также организационные формы выпечки (и модели предприятий пекарей) сильно дифференцировались по сравнению с прошлыми. Популярными сегодня организационными формами выпечки являются, как правило, разновидностями пяти элементарных прототипов, которые мы – подобно

терминологии некоторых производителей тестозаготовок – определяем как «ступени MIWE Convenience» (MCS). Они различаются, если рассматривать их с точки зрения перспективы продаж, прежде всего своего комфорта («Convenience»), что означает легкость, с которой за короткое время производится свежая выпечка теплых изделий в магазине.

Ступени MIWE Convenience схематически описывают различные



последовательности процессов климатизации выпечки (расстойка, охлаждение, заморозка, выпекание) и их типовое распространение на окружение в производстве или магазине. Обзор представляет технологические связи в их общности и разъясняет при этом, насколько точно должны быть согласованы друг с другом процессы в производстве и в магазине, даже если главные действующие лица обеих сфер не одинаковы.

В верхней половине таблицы находится сфера производства хлебобулочных изделий, ниже расположена сфера продаж. Дистрибуция (под заголовком «Транспорт») представляет собой необходимую связь между этими двумя сферами. ■



Производство

Магазин / Торговая точка

© MIWE 2012

MCS 2

MCS 3

MCS 4

MCS 5

Все как надо

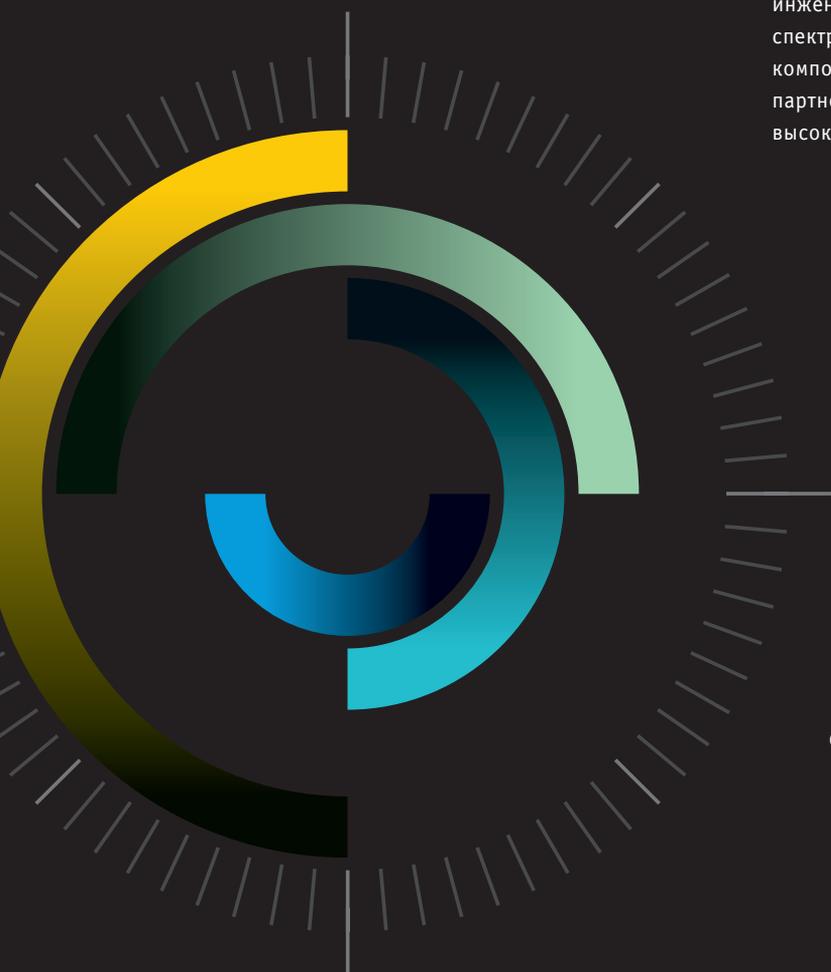
Полноценные монолитные концепты изготовления: MIWE smart engineering.

Планирование в пекарне всегда было не просто разделением помещения на зоны. Даже в самом простом случае при планировании пекарни (или производственной линии) важно как можно более подходящим образом в разумной концепте, с учетом планируемого ассортимента, объединить требования технологии теста, оборудование и организацию производства и при этом ни на секунду не терять из виду экономичность и требуемое качество продукта.

Это тем больше имеет значение, чем выше производительность, чем амбициознее уровень автоматизации, чем сложнее процессы.

Поэтому хорошее планирование производства всегда означает тщательный контроль планируемого «потока» и параметров в их общности и разработка на основе этого концепции производства и организации, оптимально соответствующей индивидуальным требованиям. Тем самым мы описали основной принцип MIWE smart engineering.

Мы эксперты в сфере теста и в то же время еще и профи в области инженерии. Мы обладаем широким спектром мощных системных компонентов и сетью известных партнеров, разделяющих наши высокие требования к качеству.



С MIWE smart engineering могут быть реализованы превосходные установки даже в ограниченном помещении.

Справа снаружи: MIWE thermo-rollomat с MIWE athlet.



Поэтому все больше клиентов доверяют нам планирование и техническую реализацию целых производственных процессов, вплоть до ответственной концепции и реализации целых производственных линий и концептов пекарен.

Некоторые актуальные примеры с самыми различными постановками задач и решениями мы предоставим Вашему вниманию в виде кратких публикаций на следующих страницах. Здесь мы описываем, каким основным положениям мы следуем и чем отличается MIWE, как системный оператор.

Исходным пунктом и мерой всех вещей в MIWE smart engineering являются продукты, которые клиент желает получить в определенном количестве и определенного качества. Поэтому каждый производственный концепт MIWE вырастает из рассмотрения желаний, требований и возможностей наших клиентов. Прежде, чем приступить к концепции, мы сначала задаем вопросы и внимательно слушаем. А затем внедряем наш опыт и весь наш ноу-хау в дальнейшее планирование.

Тесто – это деликатный материал, его обработка – сложный процесс, который можно организовать



множеством способов. Задача инженерии: организовать данный процесс вместе с клиентом и четко согласно его предписаниям таким образом, чтобы добиться как можно более мягкого хода производства и с как можно более оптимальной нагрузкой на оборудование при как можно более оптимальном расходе энергии и, нельзя забывать и об этом, как можно более оптимального конечного продукта. Мощное оборудование и прекрасное владение им играют при этом немаловажную роль. Еще более важным является полное понимание всех процессов в общей производственной связи. Начиная с сырья, рецептуры, замеса, разделки и управления расстойкой и до выпекания, охлаждения и заморозки, все фазы процесса должны быть тщательно подобраны друг к другу и dimensionированы так, чтобы в конце концов был получен действительно технически

От расстойной установки до проходной печи: автоматическая линия для свободно загружаемого хлеба и батонов, с промежуточным рабочим местом.



Сердце суперсовременного производства: 6 модульных этажных печей MIWE ideal M по 3 пода автоматически обслуживаются посредством MIWE athlet XXL. Посадочный транспортер и отгрузчик расстойных тележек не требуются как и регенерация тепла с MIWE есо:пова, к которой, в данном случае, подключаются другие ротационные печи

и производственно-экономический убедительный результат. То, что производственный концепт не собирается из многочисленных частей, а изначально продумывается в комплексе и рождается «монолитно», имеет очевидные преимущества. Наша основная компетенция лежит в превосходном владении всеми кондиционирующими ступенями

процесса выпечки и их безупречной связи – в качественном сердце всего процесса производства. Только благодаря сведущему взгляду на все в целом (который мы охотно называем 360 °-ным рассмотрением) часто появляются решающие деталильные улучшения при отдельных процессах и последовательностях, а также особенно удачные общие концепции.



Наши эксперты по тесту, мастера-пекари и технологи сразу видят, что должно быть сделано правильно уже при замесе и расстойке, чтобы результат соответствовал Вашим ожиданиям. У них есть полученное из опыта тонкое чутье того, какая выпечная система или какая настройка программы выпечки постоянно помогает получить хороший результат, что было заложено рецептурой и разделкой теста в самостоятельном характере продукта. И они знают, благодаря многолетнему опыту работы с самыми разными продуктами, ассортиментом и проектами во всех частях мира, как индивидуально дифференцированные процессы соединить в гармоничную общую концепцию, чтобы достичь оптимального союза качества продукта и экономичности. Данное ноу-хау находится в Вашем распоряжении на MIWE с самого начала Вашего процесса планирования.

Тесно со специалистами по тесту в команде MIWE engineering сотрудничают наши разработчики, инженеры и создатели установок, которые переводят тестово-технологические требования в конкретные технические решения и безупречный ход производства. При этом они могут обратиться к широкому ассортименту эффективных, взаимно совместимых системных компонентов из собственной разработки и производства, которое покрывают и объединяют все кондиционирующие ступени процесса выпечки (расстойка, охлаждение, заморозка, выпечка).

Там, где мы не можем черпать из собственного фонда, мы привлекаем надежных партнеров, которые делят нашу безусловную концентрацию на хороший продукт для клиента и безупречный ход производства без Если и Но.



Пекарня-кондитерская Staub GmbH & Co. KG
Eiselauer Weg 6, 89081 Ulm

Семейное предприятие обслуживает свыше 40 филиалов. Посредством различных концептов, „Staibs gute Stube“, „Brot Bar“ и „Daily Bread“, различные продукты поставляются на торговые точки. Дополнительно производятся поставки крупным клиентам. Сортимент включает в себя огромное разнообразие хлеба, булок, кренделей, кондитерских изделий, пирогов, тортов, закусок и пицц. Дополнительно в продаже имеются завтраки и обеды.

■ **Задача:** Замена имеющегося производства на полностью новый проект. Основной концепт производства свежих изделий остается в силе. Сохранение или улучшение введенного качества продукта при сохранении испытанных, самостоятельных производственных процессов, разумеется, при повышении степени автоматизации. Согласование разных требований продукта, размеров партии и хода производства с логичным течением всего процесса при соблюдении желаемой гибкости. Максимально эффективное использование энергии (также с перспективой на транспортировочные возможности).

► Мы с удовольствием вышлем Вам подробную информацию о приведенных пекарнях. Однако, Вы можете запросить ее в PDF-формате: www.miwe.de/impulse16

Наши мастера-планировщики сопровождают и организуют через чистое инженерное искусство интерфейсов весь процесс разработки, процесс реализации и процесс ввода в эксплуатацию с профессиональным проектным менеджментом.

При этом то, на какую технологию Вы делаете ставку и как Вы организуете



Луганскмлын
Ул. Лутугиская. 111,
91020 Луганск, Украина

Предприятие владеет собственной мельницей и производит поставки крупным производителям хлеба в Украине. Несколько лет назад предприятие приступило к изготовлению хлеба. Его производство осуществляется в 2 смены по 12 часов (22-23 часа), 7 дней в неделю.

Ассортимент (в новой установке): исключительно хлеб, примерно 8 сортов (2 сорта хлеба (крестьянский хлеб – прим. 7,5 т/день и круглый хлеб – прим. 12,5 т/день) составляют прим. 80% дневного производства, остальные 20% распределяются на оставшиеся 5 сортов хлеба, преимущественно пшеничный хлеб).

■ Задача: замена имеющегося производства (тележечные и ротационные печи) на автоматизированные линии. Преобразование определенных производственных указаний, при этом, однако, сохранение определенной основной гибкости при размерах партий.

► Подробнее на www.miwe.de/impulse16



ход Вашего производства, определяется исключительно согласно требованиям Ваших продуктов и Вашим индивидуальным представлениям. MIWE владеет всеми современными технологиями на каждой ступени процесса, предоставляет Вам максимальную свободу в моделировании Вашим процессом производства и производить Ваши продукты таким образом, как Вы этого пожелаете.

Видите ли Вы Ваше будущее скорее в пошаговом порционном производстве или же в концепте линий с непрерывным производством, хотите ли Вы при выпечке использовать термомасло или дымовой газ, выгоднее ли для Вашего продукта щадящая атмосфера этажной печи или все же циркулирующее тепло ротационной печи – у MIWE есть то, в чем Вы нуждаетесь.

И в сфере расстойки перед Вами открыты все пути. Мы осуществляем для Вас принцип, основанный на использовании тележек на роликах (вручную или с автоматизированной транспортной системой), но, само собой разумеется, мы реализуем

также полностью автоматизированные ленточные, патерностерные или шаговые установки самых разных размеров и разрядов и с приспособленными к Вашим продуктам и процессам температурно-влажностными режимами. Это актуально в равной степени для всего охлаждающего и замораживающего оборудования.

О правильном ходе и надежных последствиях процесса заботятся наши погрузочные и транспортные системы с их разумными системами управления, которые, начиная с гибкой организации мануфактуры и порционного производства до непрерывного, в значительной степени автоматизированного производства на высокопроизводительных линиях допускают все мыслимые конъюнктуры и выполняют все требования.

Для все большего числа пекарей решающим аргументом является дальнейшее, засвидетельствованное компетентное поле MIWE smart engineering, если речь идет о вопросе, какой производитель должен получить прибавку: MIWE energy.



Слева: Просторная пекарня с отлаженным трубопроводом.

Справа: один из 3 холодильных блоков с шкафом шоковой заморозки, шкафами-автоматами расстоки и присоединенным камерами нормального охлаждения и хранилище глубокой заморозки.

В качестве путеводного новатора для большей энергетической эффективности в пекарне мы уже много лет используем общий пакет, который эффективно помогает пекарням в экономии энергетических издержек и производстве продуктов лучшего качества в надежных

процессах. Данный пакет, тем временем, зарекомендовал себя лучшим образом во многих пекарнях самых различных размеров. С самого начала уменьшить энергозатраты – есть и остается самой действенной мерой из всех мер по экономии энергии. Поэтому наши

энергоэкономичные установки (например, ротационная печь MIWE roll-in e+ или наши продуманные комплексные холодильные установки)



Сортимент: хлеб, булки (пшеничные и ржаные), пряные закуски, пироги, французская выпечка. Всего прим. 200 продуктов с высочайшими требованиями к качеству. Дневное производство прим. 12 т булок, 28 т хлеба, а также 5–7 т кондитерских изделий. Снабжается прим. 1000 филиалов и торговых точек (франшиза-концепт) в премиум-сегменте и дополнительно большие торговые сети.

Piekarnia Familijna („семейная пекарня“), Эльзбиета и Витольд Ковальчук, Кроснице, Польша

■ **Задача:** Расширение растущего во многих постепенных (и конструктивных) ступенях производства. При сохранении характера и высокого качества хлебобулочных изделий пути должны сокращаться посредством увеличения помещений, ходы процессов должны быть укорочены и автоматизированы. В то же время должны существенно сокращаться энергозатраты.

► Подробное описание всех продуктов www.miwe.de/impulse16



Непревзойденный технологический процесс: 6 MIWE roll-in e+ с расположенными напротив шкафами автоматической расстойки. Они выполнены в виде проходной единицы – позади расположены шкаф шоковой заморозки и камера глубокой заморозки

всегда являются хорошим отправным пунктом для создания успешного энергоэкономичного концепта. На второй ступени с помощью созданных специально для пекарен систем регенерации и соединения тепла

мы заботимся о том, чтобы вырабатываемое в процессе работы тепло не просто бесполезно улетучивалось, а экономически выгодно и энергетически благоразумно снова возвращалось в энергетическую



циркуляцию процесса производства. При этом мы обслуживаем как контекст печей (к примеру, имеющейся в наличии разных размеров установкой регенерации тепла MIWE eco:nova), так и всю область холодильного оборудования (например, при помощи высокопроизводительного теплообменника MIWE eco:recover или полезных компонентов MIWE eco:proof и MIWE eco:defrost).

На дороге к индивидуальной регенерации тепла и программе объединения тепла мы предлагаем пекарям различные анализы и страховки. При входе в мир экономии энергии хорошим первым проводником Вам может послужить MIWE energy:scout; всю нужную информацию об этом маленьком помощнике Вы сможете найти в другой части данного издания.

Для MIWE energy считается особенным то, что именно мы сформулировали сначала в общем условия концепта пекарни: Лучшие результаты достигаются тогда, когда программа базируется на основательном рассмотрении всех влияющих параметров.

Поэтому полное рассмотрение и полное обслуживание (надежный сервис включен в фазе использования) являются также 2 важными ключевыми признаками каждой проектной работы MIWE. На MIWE smart engineering сталкиваются друг с другом обширные знания в сфере тестоведения и процессов, мощная инженерная компетенция, независимый проектный менеджмент и все более совершенствующиеся посредством долголетней производственной практики высококачественные стандарты создания оборудования для пекарен. Из этой комбинации вырастают идеально подходящие установки для пекарен, на экономических условиях обеспечивающие лучшую производительность, высокую доступность



Пекарня Wagner GmbH; Гюнтер и Рудольф Вагнер, Hans-Resch-Str. 10, 94099 Ruhstorf/Hütting

Пекарня Вагнер существует с 1905г и имеет в настоящее время более 20 филиалов. Ассортимент охватывает продукты, которые производятся с упором на ремесленное искусство, однако, принимая во внимание региональную покупку продуктов. В частности, очень популярны крендели.

■ **Задача:** На основе недостаточной мощности стало необходимым расширение пекарни. В то же время создание нового производства должно было использоваться для оптимизации технологического процесса, дальнейшего улучшения качества и – также с учетом существующих транспортных возможностей – осуществления большей энергоэкономичности.

► Подробнее по данному проекту: www.miwe.de/impulse16

и надежное качество хлебулочных изделий. И таким образом заботятся о том, чтобы в Вашей новой пекарне с самого начала все было как надо. ■

слева снаружи: и здесь посредством MIWE eco:nova регенерируется большое кол-во энергии. В техническом помещении располагаются комплексная система охлаждения с буферной емкостью, а также специально запрограммированная единица управления.





Как много в эт

Спросите MIWE energy:scout. Он примерно рассчитает, сколько денег Вы сможете сэкономить с MIWE.

Многие пекари размышляют сегодня над использованием энергии и регенерацией тепла в пекарне. Сначала все они задают себе (и нам) одни и те же вопросы: Стоит ли это того? Окупится ли инвестиция? Как высока, собственно, экономия?

Точного ответа без основательного рассмотрения (как, например, предусматривает MIWE energy:check) дать нельзя. Однако многим пекарям помогло бы, если бы они без больших затрат могли хотя бы примерно оценить масштабность, в рамках которой движется потенциал экономии в их пекарне. Именно для этого существует



ом для меня?

MIWE energy:scout, который теперь можно найти на сайте MIWE по адресу www.miwe.de/scout и который запрашивает всего 3 показателя: количество теста, которое вы обрабатываете за определенный промежуток времени (например, в месяц или год). И цену, которую Вы платите в кВтч за электричество и газ. ▷

The screenshot shows the MIWE energy:scout website interface. At the top, there is a logo with a green and yellow circular graphic and the text "MIWE energy". Below the logo, there are several navigation tabs: "Home", "Features", "Benefits", "Support", and "Contact". The main content area contains a form with the following fields:

- "Design weight in tons" with a value of "100" and a unit of "t/yr".
- "Your electricity price (€/kWh)" with a value of "0.18".
- "Your gas price (€/kWh)" with a value of "0.08".

At the bottom of the form, there is a "Calculate" button.

вот так легко создается первое впечатление потенциала экономии Вашего производства: просто задайте количество теста в год, а также цены на электричество/газ ...



Heat recovery potential MIWE eco:box

kWh from flue gas 22,000 kWh — 31,000 kWh

Recoverable energy amount (approx.) 266,000 Litre 15°C/85°C

Warm-water heating (approx.)

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 4,400 €
for 2,900 m³ Gas: 1,700 €

The specified values only represent a rough initial estimation. Actual recoverable energy depends on the specific conditions of your boiler system, the efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others. The energy efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others. The energy efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others.

MIWE energy:scout
100 Tons of dough
0.18 € electricity price
0.07 € gas price



Heat recovery potential MIWE eco:nova

kWh total from flue gas and steam 68,000 kWh — 91,000 kWh

Recoverable energy amount (approx.) 833,000 Litre 15°C/85°C

Warm-water heating (approx.)

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 14,000 €
for 9,100 m³ Gas: 5,300 €

kWh from flue gas 22,000 kWh — 33,000 kWh

Recoverable energy amount (approx.) 287,000 Litre 15°C/85°C

Warm-water heating (approx.)

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 4,700 €
for 3,100 m³ Gas: 1,800 €

kWh from steam 33,000 kWh — 58,000 kWh

Recoverable energy amount (approx.) 638,000 Litre 15°C/80°C

Warm-water heating (approx.)

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 9,900 €
for 6,600 m³ Gas: 3,800 €

The specified values only represent a rough initial estimation. Actual recoverable energy depends on the specific conditions of your boiler system, the efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others. The energy efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others.

MIWE energy:scout
100 Tons of dough
0.18 € electricity price
0.07 € gas price



Heat recovery potential MIWE eco:recover

Cooling from 22° to 0°

Recoverable energy amount (approx.) 23,000 kWh — 26,000 kWh

Warm-water heating (approx.) 623,000 Litre 15°C/46°C

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 4,500 €
for 3,000 m³ Gas: 1,800 €

Cooling from 22° to -5°

Recoverable energy amount (approx.) 47,000 kWh — 55,000 kWh

Warm-water heating (approx.) 1,296,000 Litre 15°C/46°C

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 9,400 €
for 6,200 m³ Gas: 3,600 €

Cooling from 22° to -7°

Recoverable energy amount (approx.) 69,000 kWh — 80,000 kWh

Warm-water heating (approx.) 1,895,000 Litre 15°C/46°C

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 14,000 €
for 9,700 m³ Gas: 5,300 €

Cooling from 22° to -18°

Recoverable energy amount (approx.) 76,000 kWh — 112,000 kWh

Warm-water heating (approx.) 2,654,000 Litre 15°C/46°C

Potential savings (approx.)

Without Electricity: 19,000 €
for 13,000 m³ Gas: 7,500 €

The specified values only represent a rough initial estimation. Actual recoverable energy depends on the specific conditions of your boiler system, the efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others. The energy efficiency of your heating system, the composition of your heating medium, the composition of your combustion gas, among others.

MIWE energy:scout
100 Tons of dough
0.18 € electricity price
0.07 € gas price

MIWE Hohenfries GmbH
Mühlweg 30-32
81229 München, Germany

Page 2/3

Telefon +49 (0)89 466 100
Fax +49 (0)89 466 100
www.miwenergy.com

Вот и все. Теперь остается нажать на «Рассчитать» - и вот с помощью хитроумного процесса, созданного из богатого опыта, собранного из многочисленных проектов пекарен, MIWE energy:scout уже вычисляет, сколько денег Вы можете сэкономить.

Так как результаты зависят от того, на какой тип регенерации Вы делаете ставку, MIWE energy:scout рассматривает три различных сценария: регенерация тепла в печи – с MIWE eco:nova, которая производит расчеты как с газом, так и с паром, или же с теплообменником дымового газа MIWE eco:box, и в-третьих, регенерация тепла в холодильных установках, то есть при использовании MIWE eco:recover.

По каждому варианту MIWE energy:scout выдает Вам информацию, насколько высок показатель возможной экономии для Вашего производства. Между этими 3 сценариями экономии Вы в любое время можете переключать посредством щелчка мышки на соответствующий рейтинг в верхнем колонтитуле. Щелчок на „запрос PDF“ и Вы получите от нас оценку для всех 3 сценариев в виде печатного файла PDF. И вот Вам черным по белому представлено, сколько денег Вы могли бы сэкономить.

В холодильных установках потенциалы экономии зависят от применяемой мощности охлаждения; поэтому на данной странице в качестве примера приводятся четыре результата, в зависимости от того, до какой температуры Вы охлаждаете Ваши изделия, имеющие температуру 22 °C, до 0 °C, – 5 °C, – 7 °C или – 18 °C.

... и вот MIWE energy:scout уже высчитывает, сколько Вам могла бы дать инвестиция в лучшую энергоэффективность. Несколько минут спустя Вы дополнительно получаете подробный PDF на нескольких страницах для Вашей документации.



Чем ниже конечная температура, тем выше мощность охлаждения и тем выше потенциал экономии. На практике во многих случаях возможна комбинированная регенерация тепла на печи и холодильной установке, так что потенциалы экономии из обеих сфер даже суммируются.

Если у Вас возникает вопрос, для какого отрезка времени данный расчетный результат актуален: очень просто – для того отрезка времени, для которого Вы указали количество теста. Если количество теста, указанное Вами, соответствует Вашей месячной производительности, Вы получите потенциал экономии в один месяц. Если же Вы вместо этого указали Вашу годовую производительность, то экономия соответствует одному году.

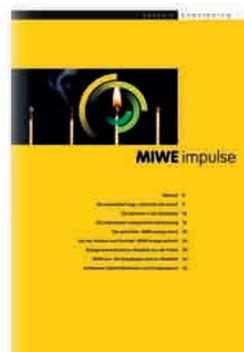
Для того, чтобы сделать данный инструмент максимально для Вас удобным, в основу расчетов мы положили средние значения и классический средний ассортимент, с чем мы постоянно встречаемся при принятии решений по регенерации тепла и объединениям. Поэтому данные результаты являются лишь примерными

показателями, которые в конкретном случае могут быть занижены или, наоборот, значительно превышены. То, сколько энергии Вы можете вернуть в Вашей пекарне, зависит от многих деталей, которые здесь не рассматриваются: энергоэффективность Ваших печей и холодильного оборудования, например, точный состав Вашего ассортимента продукции или организация процессов в Вашей пекарне.

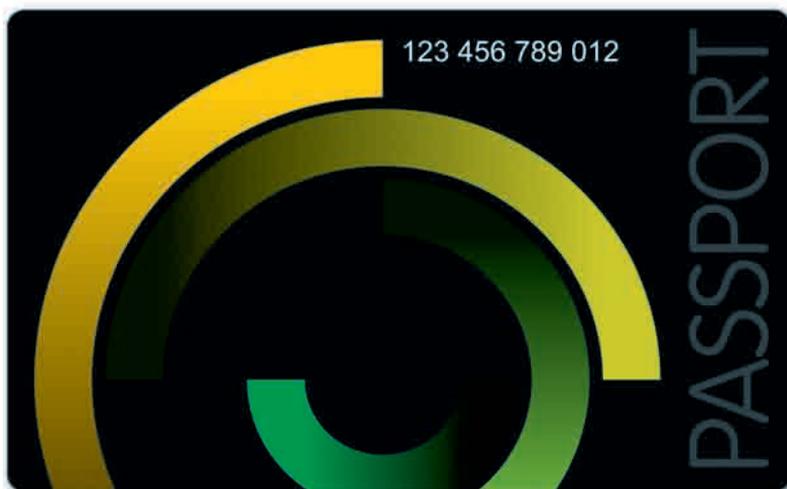
Если Вы хотите получить более подробную информацию, о следующем шаге мы уже позаботились: проведите MIWE energy:check. По адресу www.miwe.de/energy.

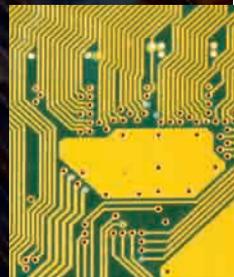
Или поговорите с Вашим специалистом-консультантом.

Вы сами убедитесь – это того стоит. ■



MIWE passport – это ваш «входной билет» в обширный MIWE energy:check – необходимые основные знания даст Вам наш комедиум по энергии (справа сверху). Все это держит наготове для Вас наш специалист-консультант.





Разумный сервис рядом

Выпечные установки MIWE уже давно можно объединять в сеть. И система оповещения об ошибках уже сейчас активно применяется многими клиентами. Теперь на старте находится новая платформа MIWE Remote Service. Со множеством новых возможностей.

А также с явной целью: обеспечить оптимальное функционирование и эксплуатационную готовность Ваших установок в любое время.

И при этом ощутимо снизить Ваши сервисные затраты.

Вступление в MIWE Remote Service очень просто: мы соединяем Ваши установки и системы посредством новой платформы Remote Service с сервисным пунктом управления MIWE. Там специалист контролирует (если нужно: круглосуточно) безупречную работу Вашей установки.

Он сразу же реагирует, если, например, произошла неполадка или какой-либо показатель, находясь за пределами нормального значения, указывает на неправильное функционирование (или неверное обслуживание). Он посылает сообщение, советует, какие меры нужно принять

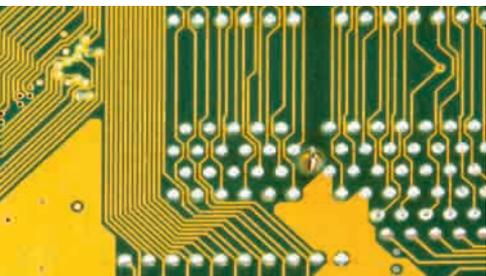
или устраняет неполадку сам посредством доступа на расстоянии. При необходимости он вызывает непосредственно нужного техника MIWE – который сразу же привозит с собой необходимые запчасти.

Таким образом, благодаря MIWE Remote Service находящиеся под контролем установки работают эффективнее, реже выходят из строя и быстрее снова включаются в работу. А Вы, между прочим, экономите на затратах по вызову монтера, так как многие проблемы могут быть решены на расстоянии. В основной пакет для мониторинга и диагностики входит все, что Вам необходимо для вступления в Remote Service.

Все соединенные посредством платформы MIWE Remote Service установки и системы автоматически «запрашиваются» через определенные промежутки времени.

Так мы заручаемся уверенностью, что соединение надежно – в ином случае мы анализируем, согласно ситуации, положение дел. Одновременно происходит перенос и архивирование на определенное время определенных данных и измерительных значений.

Еще больше комфорта и надежности: MIWE Remote Service стартует



Один из наших экспертов Remote Service на пункте управления Remote Service постоянно держит под контролем правильное функционирование Ваших установок. Как только важные измерительные значения выходят за рамки нормы или установка сама сообщает о неисправности, сервисный эксперт сразу же начинает принимать меры.

Как и на какие события он реагирует, Вы заранее обговариваете с нашей сервисной службой. Для того, чтобы облегчить все это, мы предлагаем базовые нормативные документы со стандартными примерами реагирования и рабочими процессами для классических событий, которые могут быть индивидуально приспособлены к ситуации на Вашем предприятии.

Если же происходит специфическое событие, эксперт по сервису в первую очередь начинает программу извещений, которая заранее обговаривается с Вами. Это может быть извещение по электронной почте или смс. Индивидуально установлено, например, и то, кто получает это извещение (Вы сами, Ваш руководитель предприятия, Ваш руководитель по сервису либо другие обговоренные лица...) и то, что должно происходить на следующих срочных ступенях, если получатель не реагирует или если ошибка не устранена или не квитирована в течение определенного времени. Таким образом ненормальное поведение установки моментально

распознается, во многих случаях ошибки и неисправности быстро устраняются и установка на долгое время защищается от поломок.

Специалисты MIWE Remote Service заботятся не только о быстром и правильном ходе информации при Condition Monitoring, они также активно внедряют все свои ноу-хау и свои обширные профессиональные знания по принятию решений посредством онлайн-диагностирования. Они постоянно и, можно сказать, из непосредственной близости контролируют Ваши установки, хотя на самом деле они находятся в сотнях километров от пункта управления. Поэтому они при специфических ситуациях, нерегулярности или неисправностях из нарастающих сообщений о неисправности в любое время могут сделать подробную системную диагностику, а также дать точные указания, как можно обеспечить функционирование и эксплуатационную готовность Вашей установки. Это может быть просто подсказка для пользователя, подробная инструкция к работе или указание к преимущественно проводимому техобслуживанию или к своевременной замене изношенных деталей.

Если Вы забронировали вторую составляющую MIWE Remote Service, MIWE control, и так определенно уполномочили нас (временно или на более длительный срок) на расстоянии получать доступ к Вашей установке,



то эксперт MIWE Service может непосредственно совершать корректировки, например, провести техобслуживание на расстоянии или же стабилизировать функциональность установки. При этом в работу по принятию решений могут быть вовлечены Ваши сотрудники, если Вы этого пожелаете: посредством „Team View“ (именуемо также „Desktop Sharing“) эксперт Remote Service, находясь в пункте управления, видит в точности то, что видит на экране Ваш сотрудник на месте. Он может, таким образом, пошагово демонстрировать и (например, по телефону) комментировать весь ход решения.

В целом MIWE Remote Service предоставляет Вам, при низких затратах, более высокую степень эффективности работы установки и ощутимое улучшение качества продукции. Вобщем это именно то, что мы имеем ввиду, когда говорим: MIWE облегчает процесс выпечки.

Платформа MIWE Remote Service скоро будет доступна для холодильного оборудования с системой управления TC и для системы FreshFoodSystem MIWE cube с системой управления FP. Постепенно произойдет интеграция всех установок, так, что опция MIWE Remote Service с конца 2013г будет доступна для всех установок с обеими системами управления. Подробную информацию (также о возможности соединения уже имеющихся установок) Вы всегда можете получить у Вашего



■ Политика безопасности MIWE Remote Service

Так как в MIWE Remote Service речь идет о Ваших установках и их данных, то при техническом создании нашей платформы Remote Service больше всего внимания мы уделили пакету безопасности.

Как в отношении доступа к данным и установкам, так и в отношении их переноса и сохранения, принимаются строжайшие меры безопасности. Права доступа организованы посредством строгого, иерархично построенного управления пользователями, которое точно фиксирует каждое вмешательство в работу установки и предупреждает любое вмешательство со стороны.

Тот, кто имеет какие-либо права, вносится в программу. Соединение с платформой Remote Service SSL-закодировано, непосредственно коммуникация защищена посредством закрытой архитектуры VPN (Virtual Private Network) и специальной Firewall, так, что даже у самых опытных шпионов нет шансов добраться до переносимых данных. Для защиты Вашей сети мы работаем исключительно с исходными соединениями.

консультанта MIWE или обратившись непосредственно в MIWE Service по адресу service@miwe.de. ■





Чисто!

*Как MIWE помогает
Вам в достижении
лучшей гигиены
установки*

Там, где в пекарне или магазине «хромает» элементарная гигиена, на карту часто поставлены не только качество продукции и здоровье потребителей. А еще и финансовое будущее всего предприятия. О трудно восполнимой потере потребительского доверия даже нет и речи.

Поэтому совершенная гигиена для пекаря – это абсолютная необходимость. Мы на MIWE считаем задачу сделать процесс выпечки легкой и успешнее наиважнейшей.

Поэтому вопрос гигиены, само собой, чрезвычайно важен. И это не только с тех пор, как данную отрасль стали пугать относящиеся к данной теме скандалы.

При этом мы, однако, считаем нецелесообразным (и совсем не экономичным),

когда чистота и гигиена в пекарне с трудом «притянуты за уши». Они должны вкладываться в основу уже при разработке машины или устройства. И это все вовсе не потому, что этого требуют предписания (как напр., Hazard Analysis and Critical Control Point концепт HACCP). А так как это лежит в подлинном интересе выживания наших клиентов.

Это одно из оснований, почему мы, при выборе материала для наших установок отдаем предпочтение высококачественной нержавеющей стали. Несомненно, она дороже обычной стали (или еще более простых материалов). Но она несет в себе, помимо прочности, благоприятные свойства гигиены, вне конкуренции. Она не имеет вкуса и устойчива к кислотам. Она не предоставляет



благоприятной среды ни для возникновения микроорганизмов, ни для их размножения, особенно тогда, она обрабатывается ровно, без каких-либо углублений (как впрочем и всегда на MIWE). Это является плюсом, когда предстоит провести очистку, так как ровные поверхности быстро и легко поддаются очистке. В наших пекарных камерах, кстати, мы используем специальную защищенную от коррозии сталь, оптимально объединяющую в себе качество и гигиенические свойства.

Также конструктивно наши инженеры придумали немало, чтобы чистка и гигиена установок не были для Вас пыткой. Возьмем, к примеру, новую

дверь MIWE condo. Ее можно в любое время зафиксировать в положение очистки; так становится возможным удобно произвести очистку ее внутренней стороны, без каких-либо деформаций (и без использования инструментов для демонтажа).

Или вспомните новые расстойные шкафы MIWE. Иначе, чем в печах, где высокие температуры уже в какой-то мере заботятся о элементарной гигиене, теплый и влажный климат в расстойных установках является идеальной средой для размножения самых различных организмов. Поэтому здесь на это надо обращать особое внимание не только при использовании данных установок,



Безвредно. Быстро. Основательно.
И при этом очень удобно.
новая MIWE cleaning control

но и уже при их разработке. Инженеры MIWE основательно переработали новый расстойный шкаф и снабдили его глубоконатянутым внутренним корпусом из высококачественной стали, который во многом превосходит распространенные пластиковые корпуса. Меньше швов, меньше болтов, меньше окантовок – все это способствует лучшим свойствам гигиены нового расстойного шкафа

и ощутимо облегчает его очистку. Возьмем, в конце концов, новую систему cleaning control, которую можно будет приобрести для MIWE aero. Для данной полностью автоматической системы очистки используется безвредное для пищевых продуктов, мягкое чистящее средство, абсолютно не приносящее вреда здоровью (кроме того, при использовании этой системы не происходит контакта чистящего средства с кожей) и в то же время обеспечивающее основательную очистку, необходимую для такой станции выпечки, как MIWE aero – при намного укороченном времени на очистку! При этом наши инженеры затронули еще и важный экологический аспект: единственным упаковочным отходом является регенируемая бутылка из-под чистящего средства.

При использовании воды и энергии данная система превосходит устаревшие варианты. Автоматическая индикация наполненности, функция автозапуска и легкое наполнение через лицевую панель дополнительно упрощают ее обслуживание.

Одним словом – основательная, безупречная и нужная вещь. ■



■ Выставки

- ▶ **iba**
Мюнхен / Германия
16.09.– 21.09.2012
- ▶ **Broadway**
Кортрейк / Бельгия
30.09.– 03.10.2012
- ▶ **Polagra**
Познань / Польша
07.– 10.10.2012
- ▶ **Bäckerei Technologie
Tagung**
Детмольд / Германия
13.– 15.11.2012
- ▶ **Alles für den Gast**
Зальцбург / Австрия
10.– 14.11.2012



■ Импрессум

Издатель:
MIWE Michael Wenz GmbH
Postfach 20 · D-97450 Arnstein
Тел. +49-(0)9363-680
Факс. +49-(0)9363-68 8401
e-mail: impulse@miwe.de

Редакция:
Charlotte Steinheuer
Eike Zuckschwerdt

Авторы:
С. Braun, S. Fehl, U. Klatt,
J. Koch, M. Lange, K. Lbnhoff,
B. Marx, P. Muschalik,
A. Neumann-Gänzelmann,
Dr. H.-J. Stahl, T. Stannek,
A. Werner, A. Weissenberger,
K. H. Winter, E. Zuckschwerdt

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

Печать:
bonitasprint, Wuerzburg

Илл.:
Corbis, fotolia, B. L. Hartlieb,
H.-M. Keil, Luganskmyln,
MIWE, рісроол

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)9363-68 8401
e-mail: impulse@miwe.de

ООО «Диосна-МИВЕ»
115191 г. Москва
Телефон (495)926 74 76
Факс (495)926 74 76
e-mail: office@diosnamiwe.ru